

## IMPORTANT:

Always set mixer to speed 1 before adding your ice cream base to the bowl. **If mixer is not running, base could freeze too quickly and lock the attachment causing breakage.**

## IMPORTANT:

Réglez toujours le batteur à la vitesse 1 avant d'ajouter la base de crème glacée dans le bol. **Si le batteur ne fonctionne pas, la base peut geler trop rapidement et coincer l'extension, ce qui causera un bris.**

## IMPORTANTE:

Ponga siempre la batidora en velocidad 1 antes de añadir la base de helado al tazón. **Si la batidora no está en marcha, la base podría congelarse demasiado rápido y bloquear el mezclador provocando su rotura.**

# KitchenAid