

La Turbine à Glace

Fr Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing



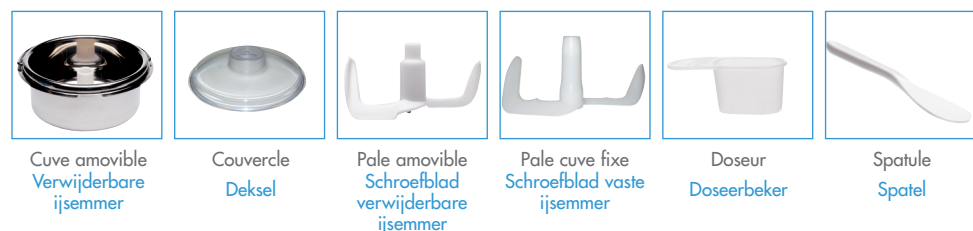
magimix
www.magimix.com

DESCRIPTIF / BESCHRIJVING

⚠ Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser votre appareil.
Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door, voordat u het apparaat gaat gebruiken.

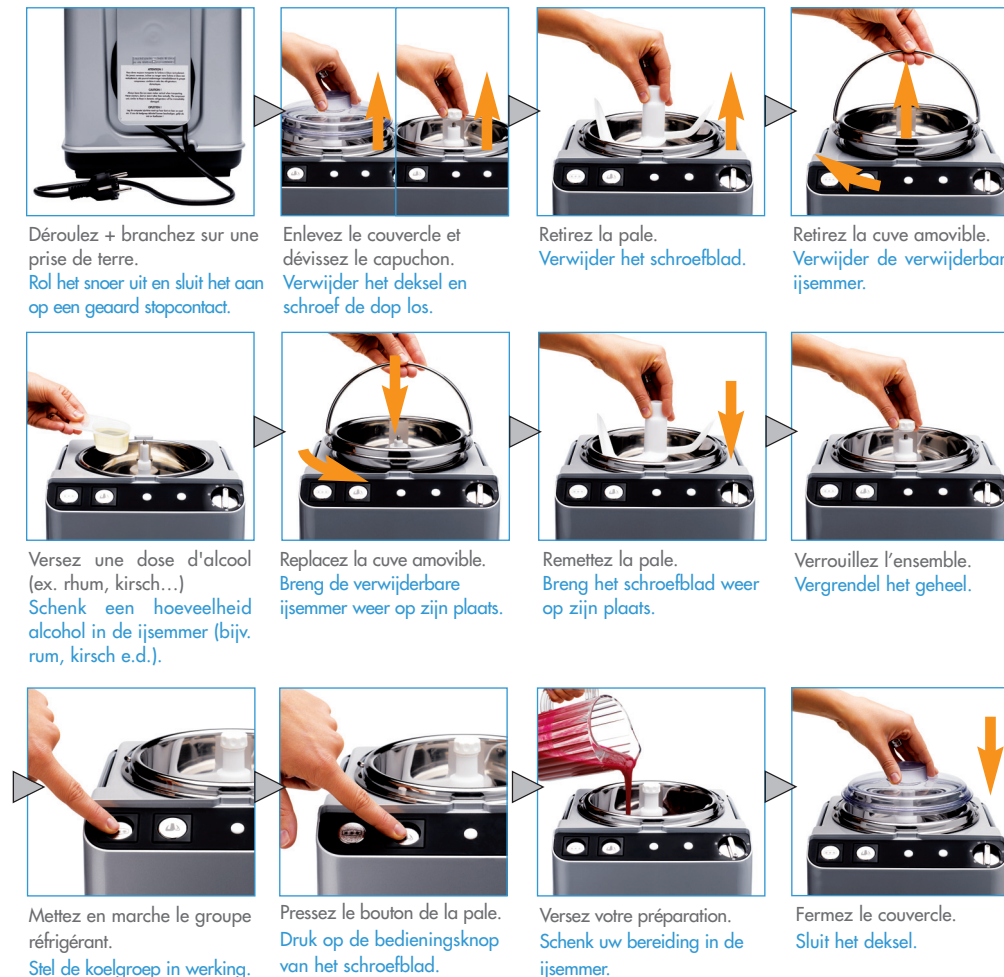


***** La turbine est équipée de 2 cuves (1 cuve fixe + 1 cuve amovible) et 2 pales (pale cuve fixe légèrement plus grande) pour vous permettre d'enchaîner une 2ème préparation.
De turbine is voorzien van 2 ijssemers (vaste ijssemmer + verwijderbare ijssemmer) en 2 schroefbladen (het schroefblad in de vaste ijssemmer is iets groter) waardoor u meteen door kunt gaan met een tweede bereiding.



UTILISATION / GEBRUIK

Avant la 1^{re} utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf bloc moteur).
Voorafgaand aan het eerste gebruik, alle onderdelen (met uitzondering van het motorblok) goed afwassen.



***** Ne faites pas fonctionner votre appareil sans couvercle afin d'éviter toute déperdition de froid. Il est conseillé de mettre le groupe réfrigérant en marche 5 minutes avant de verser la préparation, de façon à pré-refrigerer la cuve.
Votre préparation doit être préalablement refroidie au réfrigérateur de façon à lui faire atteindre une température d'environ 10°C.
Laat het apparaat niet zonder deksel werken, om geen koude te verliezen.
Aanbevolen wordt om de ijssemmer voor te koelen door de koelgroep 5 minuten voordat u de bereiding in de ijssemmer schenkt in werking te stellen.
De bereiding moet van tevoren in de koelkast tot een temperatuur van ongeveer 10°C worden afgekoeld.

⚠ Lors du turbinage, la glace double de volume. Ne remplissez jamais plus de la moitié de la cuve. Pour un sorbet, il ne prend que peu de volume, vous pouvez remplir la cuve aux 2/3.
Tijdens de werking van de turbine verdubbelt het volume van de bereiding. Vul de ijssemmer daarom nooit tot boven de helft.
Bij sorbetijs neemt de bereiding maar weinig in volume toe. U kunt de ijssemmer in dit geval voor tweede keer vullen.

UTILISATION / GEBRUIK

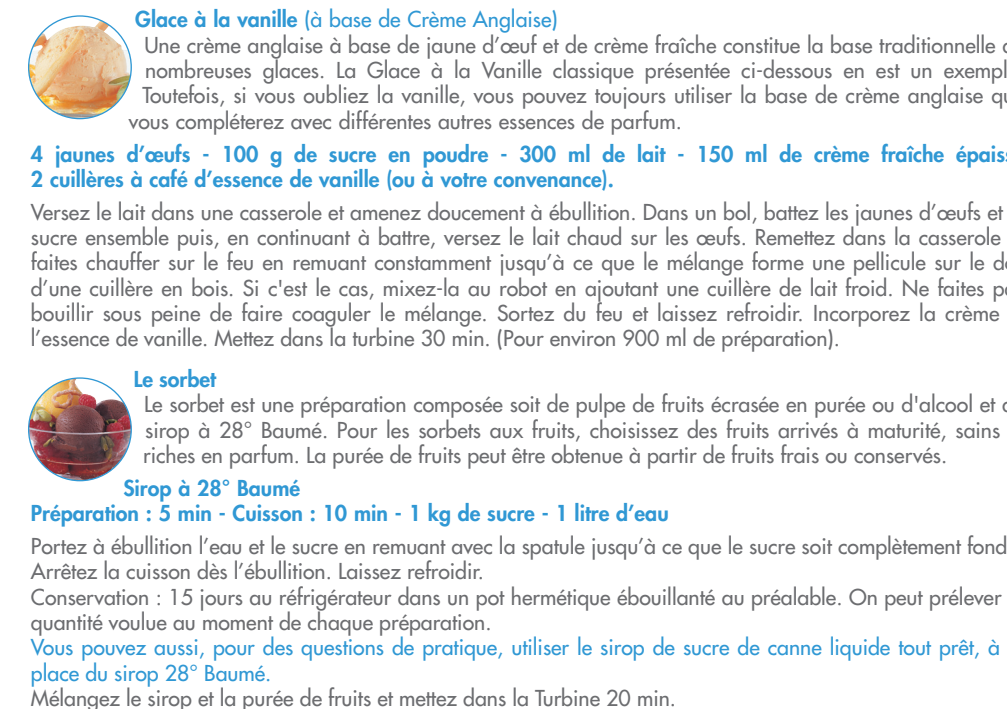


***** La pale s'arrête automatiquement dès que la consistance de la glace ou du sorbet est optimale.
Het schroefblad stopt automatisch zodra de consistentie van het ijs optimaal is.

⚠ Le groupe réfrigérant fonctionne indépendamment du minuteur. S'il reste trop longtemps en marche après que la glace soit terminée, l'alcool risque de se solidifier et la cuve est alors difficile à retirer. Dans ce cas, l'arrêt en appuyant sur le bouton (*) et attendre 2 à 3 minutes.**
Ne jamais renverser ou incliner la Turbine pendant son fonctionnement.
De koelgroep werkt onafhankelijk van de tijdschakelaar. Als de koelgroep te lang blijft doorwerken, nadat het ijs de juiste consistentie heeft bereikt, kan de alcohol bevriezen en wordt het moeilijk om de ijssemmer te verwijderen.
Schakel in dit geval de koelgroep uit door op de knop (***) te drukken en wacht 2 à 3 minuten.
Houd de ijs turbine nooit ondersteboven of schuin terwijl deze in werking is.

⚠ Avant entretien : l'appareil doit être éteint et dégivré. N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de détergent agressif. Ne jamais plonger la Turbine dans l'eau.
Voorafgaand aan het schoonmaken, moet het apparaat zijn uitgeschakeld en ontdooid. Gebruik geen schuurspons of bijtend reinigingsmiddel. Dompel de ijs turbine nooit onder water.

RECETTES / RECEPTEN



Glace à la vanille (à base de Crème Anglaise)
Une crème anglaise à base de jaune d'œuf et de crème fraîche constitue la base traditionnelle de nombreuses glaces. La Glace à la Vanille classique présentée ci-dessous en est un exemple. Toutefois, si vous oubliez la vanille, vous pouvez toujours utiliser la base de crème anglaise que vous complétez avec différentes autres essences de parfum.

4 jaunes d'œufs - 100 g de sucre en poudre - 300 ml de lait - 150 ml de crème fraîche épaisse 2 cuillères à café d'essence de vanille (ou à votre convenance).

Versez le lait dans une casserole et amenez doucement à ébullition. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble puis, en continuant à battre, versez le lait chaud sur les œufs. Remettez dans la casserole et faites chauffer sur le feu en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos d'une cuillère en bois. Si c'est le cas, mixez-la au robot en ajoutant une cuillère de lait froid. Ne faites pas bouillir sous peine de faire coaguler le mélange. Sortez du feu et laissez refroidir. Incorporez la crème et l'essence de vanille. Mettez dans la turbine 30 min. (Pour environ 900 ml de préparation).

Le sorbet
Le sorbet est une préparation composée soit de pulpe de fruits écrasée en purée ou d'alcool et de sirop à 28° Baumé. Pour les sorbets aux fruits, choisissez des fruits arrivés à maturité, sains et riches en parfum. La purée de fruits peut être obtenue à partir de fruits frais ou conservés.

Sirop à 28° Baumé
Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min - 1 kg de sucre - 1 litre d'eau

Portez à ébullition l'eau et le sucre en remuant avec la spatule jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Arrêtez la cuisson dès l'ébullition. Laissez refroidir.

Conservation : 15 jours au réfrigérateur dans un pot hermétique ébouillanté au préalable. On peut prélever la quantité voulue au moment de chaque préparation.

Vous pouvez aussi, pour des questions de pratique, utiliser le sirop de sucre de canne liquide tout prêt, à la place du sirop 28° Baumé.

Mélangez le sirop et la purée de fruits et mettez dans la Turbine 20 min.

Vanille-ijis (op basis van vanillesaus)
Een vanillesaus gemaakt met eierdooiers en slagroom vormt de traditionele basis voor vele ijsmaken. Onderstaand recept van klassiek vanille-ijis is hiervan een voorbeeld. Wanneer u de vanille weglaat, kunt u de basisbereiding voor vanillesaus gebruiken en hieraan het aroma van uw keuze toevoegen.

4 eierdooiers - 100 g kristalsuiker - 300 ml melk - 150 ml dikke room - 2 theelepels vanillearoma (of een ander aroma naar keuze).

Schenk de melk in een pan en breng haar langzaam aan de kook. Klop in een ijssemmer de eierdooiers met de suiker los en schenk onder voortdurend kloppen de melk bij het eimengsel. Doe het mengsel weer over in de pan en laat onder voortdurend roeren op laag vuur indikken, totdat het mengsel een laagje vormt op de achterzijde van een houten lepel. Het mengsel mag niet aan de kook komen, want dan stolt het. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Schep de room en het vanillearoma door de bereiding. Schenk dit in de ijs turbine en laat deze 30 min. werken. (Voor ongeveer 900 ml ijs).

Sorbetijs
Sorbetijs is een bereiding gemaakt van vruchtenmoes of alcohol en suikersiroop. Gebruik voor vruchten sorbetijs rijpe, gave en geurige vruchten. De vruchtenmoes kan worden gemaakt van verse of ingemaakte vruchten.

Suikersiroop
Bereiding: 5 min. - Kooktijd: 10 min. - 1 kg suiker - 1 liter water

Breng al roerend met een spatel het water met de suiker aan de kook totdat de suiker geheel is opgelost. Neem de pan van het vuur zodra de massa kookt. Laat afkoelen.

Bewaring: 15 dagen in de koelkast in een hermetisch gesloten van tevoren uitgekookte pot. Op het moment van de ijsbereiding kunt u de gewenste hoeveelheid sirop nemen.

Om praktische redenen kunt u ook kant en klare rietsuikersiroop gebruiken.

Meng de sirop met de vruchtenmoes en laat de ijs turbine 20 min. werken.

⚠ CONSIGNES DE SECURITE

- S'assurer que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- Ne jamais pencher sur le côté ou renverser votre Turbine à Glace, vous risqueriez d'endommager le groupe réfrigérant. Si une telle manipulation a été faite, laissez reposer la turbine pendant une journée entière sans la mettre en marche.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil. Il n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail.
- Ne jamais mettre l'appareil ou son cordon en contact avec une surface chaude ou mouillée.
- Éviter de placer la turbine près d'une source de chaleur et de la placer contre un mur afin d'éviter d'obstruer les trous d'aération.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant nettoyage. Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher.
- Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
- Si le câble est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais plonger la turbine dans l'eau.
- Lors du turbinage, la glace double de volume. Ne remplissez jamais plus de la moitié de la cuve. Le sorbet ne prend que peu de volume, vous pouvez remplir la cuve aux 2/3.
- Le niveau de bruit de cet appareil en utilisation est de 64dB(A).
- Pour transporter et déplacer la turbine, utilisez uniquement la poignée de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

♻ Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles.
© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.

⚠ VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN!

- Controleer of de spanning van het lichtnet overeenstemt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- Houd uw Ijs turbine nooit schuin of ondersteboven. Als u dit doet, kunt u namelijk de koelgroep beschadigen. Indien een dergelijke handeling toch heeft plaatsgevonden, laat de turbine dan een hele dag rusten zonder haar in werking te stellen.
- Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Dit apparaat is geen speelgoed; het is niet bestemd om door kinderen te worden gebruikt.
- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of door personen zonder enige kennis of ervaring, tenzij zij toezicht of voorafgaande aanwijzingen over het gebruik van het apparaat hebben kunnen krijgen van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon.
- Het apparaat moet altijd worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht hangen.
- Let op dat het apparaat of het snoer nooit in aanraking komt met warme of natte oppervlakken.
- Zet de turbine niet dichtbij een warmtebron of tegen een muur om te voorkomen dat de ventilatieopeningen belemmerd worden.
- Trek na ieder gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te nemen.
- Gebruik het apparaat nooit nadat het is gevallen. Breng het in dat geval naar een door de fabrikant erkende klantenservice om het te laten nakijken.
- Als het snoer beschadigd is of als uw apparaat defect is, moet het worden vervangen of gerepareerd door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met gelijkwaardige vakbekwaamheid, om ieder gevaar te voorkomen.
- Dompel de ijs turbine nooit onder water.
- Tijdens de werking van de turbine verdubbelt het volume van de bereiding. Vul de ijssemmer daarvoor nooit tot boven de helft. Bij sorbetijs neemt de bereiding slechts weinig in volume toe, u kunt in dit geval de ijssemmer voor tweede keer vullen.
- Het geluidsniveau van dit apparaat in werking bedraagt 64dB(A).
- Gebruik uitsluitend het draaghandvat van de turbine om deze te vervoeren en te verplaatsen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

BESCHERMING VAN HET MILIEU

♻ Dit symbool duidt aan dat dit product niet samen met het huisvuil mag worden weggegooid. Breng het naar een speciaal inzamelingspunt bestemd voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Vraag uw gemeente of uw inzamelingscentrum om de adressen van deze speciale inzamelingspunten.

Wij behouden ons het recht voor om de technische kenmerken van dit apparaat op ieder moment, zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
De in dit document vermelde informatie is niet contractueel bindend.
© Alle rechten voor alle landen voorbehouden door Magimix.

Automatic Ice Cream Maker

En Instructions

De Bedienungsanleitung



magimix
www.magimix.com

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG



Please read these instructions through carefully before using your appliance.
Vor dem Gebrauch des Gerätes bitte sorgfältig die Sicherheitshinweise lesen.

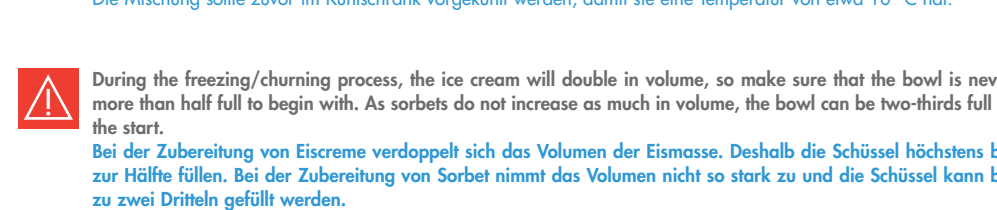
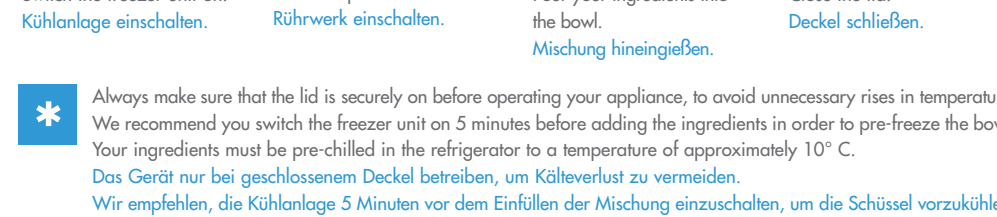
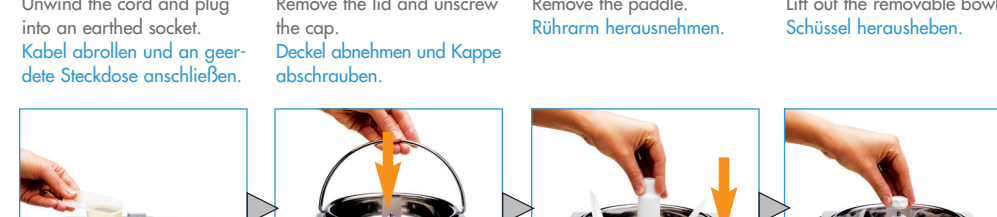
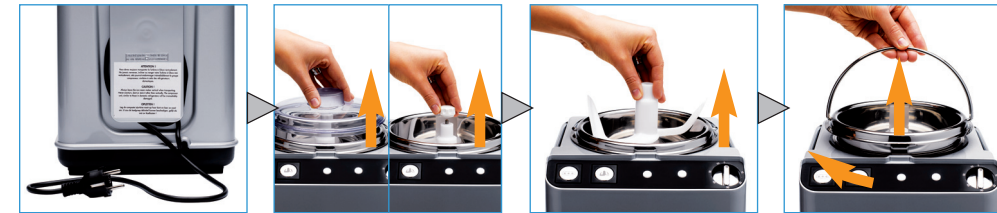


The ice cream maker is fitted with 2 bowls (fixed bowl + removable bowl) and 2 paddles (fixed bowl paddle is slightly larger) so that you can make two batches in succession.
Die Eismaschine verfügt über 2 Schüsseln (1 fest eingebaute und 1 herausnehmbare) und 2 Rührarme (je einen für die fest eingebaute, etwas größere und für die herausnehmbare, kleinere Schüssel). Das ermöglicht die Zubereitung von 2 Sorten Eis nach einander.



USE / BETRIEB

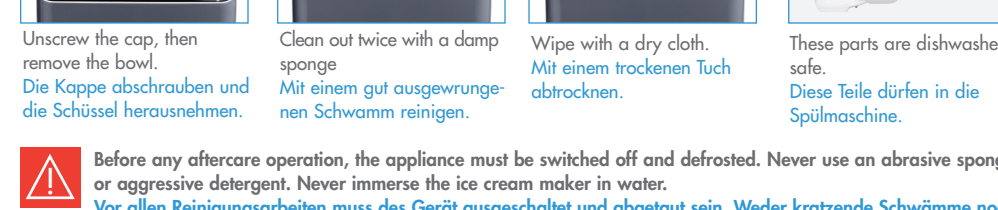
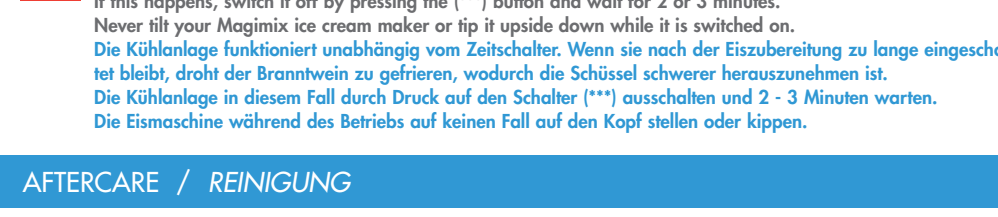
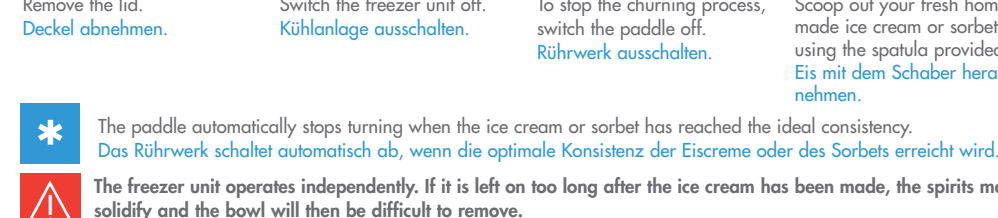
Before using your appliance for the first time, wash all the parts thoroughly (except for the motor unit).
Vor dem ersten Gebrauch alle Teile (außer dem Motorblock) sorgfältig waschen.



USE / BETRIEB

Sorbet / Sorbet	20 Min.
Ice cream / Eiscreme	30 Min.
Mixture containing spirits / Bei Mischung mit Alkohol	40 Min.

Preparation time.
Zubereitungszeit.



RECIPES / RECEPTEN



Vanilla ice cream (custard base)

Many ice creams traditionally feature a custard base made from cream and egg yolks. One example is the classic vanilla ice cream described below. If you leave out the vanilla, you can add other flavours to the custard base instead.

4 egg yolks - 100 g caster sugar - 300 ml milk - 150 ml thick crème fraîche - 2 teaspoons vanilla essence (or another flavouring of your choice).

Pour the milk into a saucepan and bring gently to the boil. Whisk the egg yolks and sugar in a bowl, then pour the hot milk over this mixture, continuing to whisk. Return to the saucepan and heat, stirring constantly with a wooden spoon until the mixture starts to coat the back of the spoon. Do not allow the mixture to boil, otherwise it will curdle. Remove from the heat and leave to cool, then stir in the cream and vanilla essence. Place in the ice cream maker for 30 min. (time for approx. 900 ml of ingredients).



Sorbet

A sorbet is made either from fruit pulp or spirits and syrup with a sugar concentration of 28° on the Baumé scale. When making fruit sorbets, choose ripe, unblemished fruit with a good aroma. You can make the fruit purée from fresh or preserved fruit.

28° Baumé syrup
Ingredients : 5 min. - Cooking : 10 min. - 1 kg sugar - 1 litre water

Bring the water and sugar to the boil, stirring with the spatula until the sugar has completely dissolved. As soon as it starts to boil, remove from the heat and allow to cool.
Storage : will keep for a fortnight in the refrigerator in a hermetically sealed jar that has been scalded beforehand. Simply measure out the required quantity when making a sorbet.

For practical reasons, you can also use shop-bought cane syrup instead of 28° Baumé syrup.
Combine the puréed fruit and syrup and place in the ice cream maker for 20 min.

Vanilleis (mit "Englischer Creme")

Eine mit Eigelb, Milch und Zucker zubereitete Sauce ist die Grundlage für zahlreiche Eiscremevarianten. Das klassische Vanilleis ist ein gutes Beispiel dafür. Natürlich können Sie Ihr Eis mit anderen Zutaten an Stelle von Vanille aromatisieren.

4 Eigelb - 100 g Zucker - 300 ml Milch - 150 ml Crème fraîche - 2 TL Vanilleextrakt (oder anderes).

Die Milch in einen Kochtopf gießen und vorsichtig aufkochen. In einer Schale die Eigelb und den Zucker aufschlagen, bis die Masse dick und schaumig ist. Anschließend die heiße Milch einrühren. Die Eiercreme in den Topf geben und unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Auf der Rückseite eines Holzlöffels muss die Creme eine Haut bilden. Nicht zum Kochen bringen, sonst gerinnt die Mischung. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Crème fraîche und Vanilleextrakt hinzufügen. Für 30 Min. in die Eismaschine geben (für etwa 900 ml Eismasse).



Sorbet

Für die Zubereitung von Sorbet wird zu Fruchtpüree zerstoßenes Fruchtfleisch oder ein alkoholisches Getränk sowie Zuckersirup verwendet. Für Früchtetorbet vorzugsweise reife, aber unbeschädigte und besonders aromatische Früchte verwenden. Das Fruchtpüree kann aus frischem oder aus Konservenobst zubereitet werden.

Zuckersirup (28° Baumé)
Vorbereitungszeit: 5 min - Garzeit: 10 min - 1 kg Zucker - 1 l Wasser

Das Wasser mit dem Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Vorgang stoppen, sobald die Zuckerrösung kocht. Abkühlen lassen.
Aufbewahrung: 15 Tage im Kühlschrank in einem vorher durch kochendes Wasser entkeimten luftdichten Behälter. So lässt sich jeweils die gewünschte Menge entnehmen.
Sie können auch handelsüblichen, flüssigen Rohrzuckersirup verwenden, wenn Sie den Sirup nicht selbst zubereiten möchten.
Den Sirup mit dem Fruchtpüree vermischen und für etwa 20 Min. in die Eismaschine geben.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Check that the voltage of your power supply matches that shown on the identification plate of your appliance.
- Your ice cream maker should never be tilted or tipped upside down, in case it damages the freezer unit. If this does happen, wait for the ice cream maker to settle for 24 hours before switching it on again.
- Never leave the appliance unattended if it is within the reach of children. It is not a toy and has not been designed to be used by them.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The appliance must always be plugged into an earthed socket.
- Never let the power cord dangle over the edge of the worktop.
- Never allow the appliance or power cord to come into contact with a hot or wet surface.
- Avoid placing the ice cream maker near a heat source or against a wall, which would block its air vents.
- Always unplug your appliance when it is not in use and before cleaning it. Never tug on the power cord to unplug it.
- Never use the appliance if it has fallen or been dropped. Take it to a Magimix-approved after-sales service to be checked.
- If the power cord has been damaged or if your appliance has broken down, you should obtain a replacement from the manufacturer, a Magimix-approved after-sales service or any similarly-qualified person in order to avoid all danger.
- Never immerse the ice cream maker in water.
- During the freezing/churning process the ice cream will double in volume, so the bowl must never be more than half-full to begin with. As sorbets do not increase as much in volume, the bowl can be two-thirds full at the start.
- The noise level of this machine in use is 64dB(A).
- To move or transport the ice cream maker, always carry it by its handle.
- Never use your appliance outside.
- This appliance is intended solely for use in the home.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



This symbol indicates that this product should not be treated as regular household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. For more details about collection points, please contact your local council or your household waste disposal service.

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance. None of the information contained in this document is of contractual nature. © All rights reserved by Magimix.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Gerätespannung entspricht.
- Die Eismaschine niemals auf den Kopf stellen oder kippen, weil sonst die Kühlanlage beschädigt werden könnte. Wenn es trotzdem dazu kommen sollte, das Gerät vor dem nächsten Gebrauch 24 Stunden ruhen lassen.
- Kinder in der Nähe des Gerätes nicht unbeaufsichtigt lassen. Das Gerät eignet sich nicht dazu, von Kindern benutzt zu werden.
- Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die dafür nötige Erfahrung bzw. Kenntnisse verfügen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Das Stromkabel nicht neben der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
- Das Gerät und das Stromkabel nie mit einer heißen oder feuchten Fläche in Kontakt kommen lassen.
- Die Eismaschine nicht in der Nähe einer Wärmequelle und nicht direkt an der Wand aufstellen, um die Lüftungsgitter nicht zu verdecken.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen vom Stromnetz trennen. Dabei niemals am Kabel ziehen.
- Das Gerät auf keinen Fall benutzen, wenn es heruntergefallen ist. Das Gerät zu einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle bringen, um es untersuchen zu lassen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist oder wenn das Gerät funktionsunfähig ist, muss es vom Händler, einem Kundendienst oder entsprechend qualifiziertem Personal repariert oder ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Eismaschine niemals in Wasser tauchen.
- Bei der Zubereitung von Eiscreme verdoppelt sich das Volumen der Mischung. Die Schüssel höchstens bis zur Hälfte füllen. Bei der Zubereitung von Sorbet kann die Schüssel zu zwei Dritteln gefüllt werden.
- Die arbeitsplatzbezogene Geräuschemission des Gerätes beträgt 64 dB(A).
- Zum Transportieren oder für einen Ortswechsel der Eismaschine ausschließlich den Tragegriff verwenden.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Hausgebrauch bestimmt.

UMWELTSCHUTZ



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für die Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geeigneten Sammelstelle gebracht werden. Für Informationen zu solchen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder an Ihre Mülldeponie.

Wir behalten uns vor, die technischen Eigenschaften dieses Gerätes jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht vertraglich bindend und enthalten keine zugesicherten Eigenschaften. © Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch Magimix.