

# andrew James

## Ice Cream Maker



Please read the manual fully before using the appliance and keep the manual safe for future reference.

## Safety guide

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home.
- Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by a qualified electrician or a service repair centre. If in doubt please contact our customer service team.
- The appliance is intended for domestic use only. Industrial or commercial use will void the warranty. The supplier cannot be held responsible for injury or damage if the appliance has been used for anything other than its intended use.
- Incorrect operation and use can damage the appliance and cause injury to the user.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in anyway. If the unit has been damaged take the unit for examination and or repair by an authorised service agent.
- Do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord in water or any other liquid for any reason.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by

someone who is suitably qualified to avoid a potential hazard.

- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled or tripped over accidentally.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place the cord near hot gas ,electric burners or in a heated oven.
- Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However if it is necessary to use an extension cord, ensure that the extension cord is equal to or greater than the power consumption of the appliance to avoid overheating of the appliance and extension cord. Do not use any other appliance on the extension cord. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or be tripped over.
- Always operate the

appliance on a smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.

- Always remove the plug of the appliance safely. Do not pull on the appliances cord to remove the appliance plug from the electrical socket.
- Never handle or operate the appliance with wet hands.

### **Appliance specific safety instructions**

- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Always make sure everything is thoroughly cleaned before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream that contains raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.

- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the inner bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezer solution appears to be leaking from the inner bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.

## How to use your ice cream maker

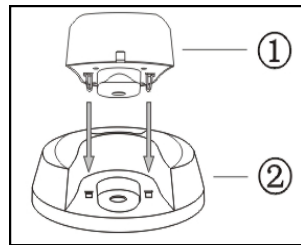
### Key

1. Power unit
2. Lid
3. Spindle
4. Paddle
5. Inner bowl
6. Outer bowl
7. On/Off knob

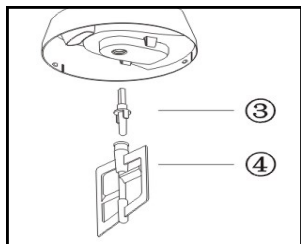
**It's vital that you place the inner bowl into the freezer for eight hours before use.**

### How to assemble the appliance

1. Fit the power unit into the lid, it will click into place.



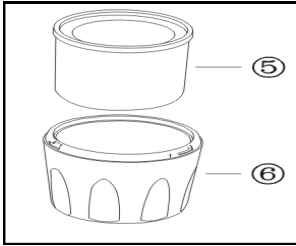
2. Fit the paddle into the power unit.



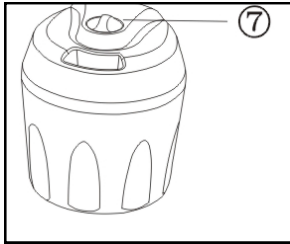
### Before first time use

1. Remove all the packaging.
2. Wash all the parts. See 'Cleaning'.
3. Place the Inner bowl in the freezer for 8hours before making ice cream
4. Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipes). Allow the mix to cool in the refrigerator.

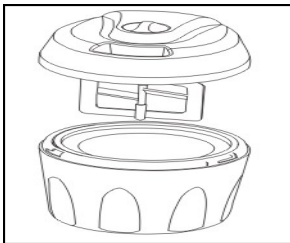
3. Remove the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl



4. Lower the assembled lid/ power unit/ paddle into the bowl and turn it clockwise to lock it into position.



5. You can now switch the ice cream maker on using the On/Off knob switch.



**The machine must be switched on before adding the Ice cream or sorbet recipe to prevent the mix from immediately freezing on the inside of the inner bowl.**

6. Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl.

7. Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take 15 to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.

8. Switch off and remove the power unit / lid. The ice cream is ready to serve.

#### **Important additional information**

- When pouring mixture into the bowl, always stop at least 4 cm (1.5 inches) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze when it comes into contact with the bowl and prevent movement of the paddle.

- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.

- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

- The ice cream produced should be soft. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.
- Do not use metal utensils to remove mix from the bowl.
- Do not remove the inner bowl from the freezer until it is ready to make ice cream.

### **Tips**

- We suggest that you keep your inner bowl in the freezer so that it is ready for use. Place it in a plastic bag before freezing. Freeze the inner bowl in the upright position.
- Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing it in the freezer.
- Do not puncture or heat the inner bowl.
- The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-0.40^{\circ}\text{F}$ ) or below for 8 hours before use.

- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

### **Cleaning**

- Always switch off, unplug and dismantle the appliance before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean the appliance with scouring powders, steel wool pads or other abrasive materials.

### **Power unit**

- Wipe with a damp cloth, then dry.

### **Inner Bowl**

- Allow the inner bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Take out the inner bowl and wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse it in water.

### **Outer bowl**

- Wash and dry thoroughly.

### **Paddle**

- Remove the paddle from the power unit.
- Wash and dry thoroughly.

## Recipes

### Vanilla Ice cream

Ingredients:

500ml/1pt Full fat milk

125ml/ 1/4 pint Single cream

5ml/1tsp Vanilla essence

150g/ 6oz Caster sugar

4 Egg yolks

#### Instructions

1. Combine the cream, milk and vanilla essence in a pan and bring it almost to the boil. Set it aside to cool slightly. Beat the egg yolks and sugar in a separate bowl.
2. Stirring continuously, pour the milk / cream mix onto the beaten egg yolks and sugar. Ensure that that the sugar is completely dissolved.
3. Return the mix to the pan and over a very low heat; continue to stir it until the mix coats the back of the spoon.
4. Allow the mix to cool thoroughly.
5. Pour the mix into the Ice Cream Maker and mix until firm (about 30 minutes).

#### Variations

**Chocolate** - Omit the cream and replace it with 100g/ 4 oz of plain chocolate that has been melted in a

basin over a pan of boiling water.

**Nuts** - add 100g/4 oz of chopped nuts to the ice cream mix just before serving.

### Strawberry Ice cream

#### Ingredients

400g/1lb Ripe strawberries

200ml/8 floz Double cream

75g/3oz Caster sugar

1/2 Juice of a lemon

#### Method

1. Puree the strawberries.
2. Mix the sugar, cream and lemon juice into the puree.
3. Place the mix in a refrigerator to cool.
4. When the mix is cool, pour it into the Ice cream maker and mix until it is firm.

#### Variations

Strawberries can be substituted for any soft fruit. The sweetness of the mix will depend on the fruit used, so remember to test it for sweetness before freezing.

Please note: the length of time that the mix takes to freeze depends on:

- The quantity and composition of the mix. The addition of alcohol to the mix will inhibit freezing.
- The original temperature of the mix.
- The room temperature will also affect the mix

## Raspberry Frozen Yoghurt

### Ingredients

200 ml Fresh raspberries

50g Caster sugar

200ml Natural yoghurt

### Method

1. Mash the raspberries or puree them.
2. For a smooth texture remove the pips by sieving.
3. Add the sugar and natural yoghurt and mix together.
4. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running.
5. Allow it to freeze until the desired consistency is achieved.
- 6.

## Chocolate Mint Ice Cream

### Ingredients

200ml Skimmed milk

50g Caster sugar

200ml Double cream

Few drops Peppermint extract

50g Grated chocolate

### Method

1. Place the milk and sugar into a saucepan.
2. Place over a low heat and stir until the sugar has dissolved, then leave until cold. Stir the cream and peppermint extract into cooled milk.
3. Pour the mixture into a freezer bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute.
4. Allow to freeze until the desired

consistency is achieved.

## Banana Ice Cream

### Ingredients

1 Large ripe banana

200 ml Skimmed milk

100 ml Double cream

50g Caster sugar

### Method

1. Mash the bananas until smooth.
2. Mix the milk, double cream and sugar.
3. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running.
4. Allow it to freeze until the desired consistency is achieved.

## Lemon Sorbet

175g Granulated sugar

175ml Water

1/2 Juice from a medium sized orange

100ml Lemon juice

1/2 Egg white

### Instructions:

1. Place the sugar and water in a saucepan.
2. Stir over a low heat until the sugar has dissolved.
3. Bring the mixture to the boil and allow to boil for 1 minute. Remove from the heat and allow it to cool.
4. Add the orange and lemon juice.
5. Whisk the egg white until almost stiff and then stir into the lemon mixture. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow it to freeze until the desired consistency is achieved.



## UK and EU Guarantee

Your new Andrew James product comes with a 24 month guarantee and a 2 year fixed warranty, effective from receipt confirmation. Your receipt or order number is required as proof of purchase date so it is imperative that you keep it safe. This guarantee only applies if the item has been used solely for the use intended, and all instructions have been followed accordingly. Please note this product is only for domestic use only and is not for commercial use.

Abuse of your product will invalidate the guarantee. Returned goods can only be accepted if repackaged properly within the original colour product box, and presented with the original receipt of sale/order number. This does not affect your statutory rights.

Returned products must be cleaned and returned to us in as close to delivery condition as possible.

If your product develops a problem within the first 12 months of the fixed warranty, we will pay all shipping costs to have it returned to us. After 12 months the customer will be liable for the cost of returning the product to us. We will then pay to have the repaired/replaced item shipped back to the customer.

If you wish to return your item for a full

refund, you have the right to do so within the first 7 days. For our returns policy please go to:

**[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)**

Customers are responsible for any taxes applied to our products when they are shipped outside of the EU.

All of our prices are inclusive of VAT.

Once a product has been returned to us, we will aim to repair or replace it within 30 days of receipt.

The guarantee does not cover any defect arising from improper use, damage, build-up of lime scale or repair attempts made by third-parties. Also, the guarantee does not cover normal wear and tear of individual parts.

## Electrical Information

Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the power supply where the product is being used.



Class II double insulation. This tool is double insulated therefore no earth connection is required.

Precautions should be followed for safe cable management and connection to the power supply

If a new mains plug needs to be fitted follow the fitting instructions supplied

with good quality BS1363A plugs. If in doubt consult a qualified electrician or appliance repair agent.

- Safely dispose of the old plug.
- Connect the brown lead to the live terminal “L” in the new plug.
- Connect the blue lead to the neutral “N” terminal.

**Warning!** For double insulated product no connection is made to the Earth terminal.

Recommended fuse: 3A

If an extension cable is required, a 2 core or 3 core (earthed) extension can be used. To avoid overheating the extension cable should be rated no less than 13A and be fully unwound before use.

Do not attempt to modify electrical plugs or sockets or attempt to make an alternative connection to the electrical supply.

## Disposal of the appliance

### Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE) Waste & Recycling



### Disposal of Electrical and Electronic Waste

Non-household waste. This product must not be disposed of together with ordinary household waste.

Separate collection of used products, batteries and packaging allows the recovery and recycling of materials. Reuse of materials helps prevent environmental pollution and reduces the demand for raw materials.

Local authorities, retailers and collection organisations may provide for separate collection of electrical products, batteries and packaging.

## Contact Information

**Address:** Andrew James UK Ltd, 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Durham, SR7 7PR, UK

**Customer Service Telephone:** 0191 377 8358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

**Twitter:** @andrewjamesltd

**Facebook:** Andrew James

Copyright Andrew James

AJ000014 / AJ000549 / AJ001084 / AJ001468 (06/2018)

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

## Sorbetière

Veillez lire ce manuel d'utilisation attentivement et le conserver pour toute consultation future.

### Consignes de sécurité générales

Lorsqu'on utilise les appareils électriques, il faut suivre les consignes de sécurité ci-dessous:

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des personnes de plus de 8 ans et des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés supervision ou des instructions quant à l'appareil et ils comprennent tous les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par les enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans. Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de

moins de 8 ans.

- Il faut s'assurer que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Vérifier régulièrement qu'il n'y a pas de signes de dommages sur le cordon d'alimentation ou sur la fiche. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un électricien ou un centre de service. Pour plus d'informations veuillez contacter notre service clientèle.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'utilisation domestique. Un usage incorrect va invalider la garantie. Le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable de blessures ou de dommages si l'appareil est utilisé pour les fins autres que celles prévues.
- Un usage abusif peut aussi endommager l'appareil et causer des blessures.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il a fait tomber ou s'il y a des signes de dommages sur l'appareil. Si l'appareil

est endommagé il doit être examiné/ réparé par un technicien autorisé.

- Ne jamais plonger le bloc moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- Ne jamais laisser l'appareil pendre d'une table ou d'un comptoir. Veuillez positionner l'appareil en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par inadvertance.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes ou les brûleurs chauds ou placer l'appareil dans un four chaud.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ou une multiprise avec l'appareil. Si nécessaire veuillez utiliser une rallonge qui correspond à la tension de l'alimentation pour éviter le surchauffe. Ne jamais bran-

cher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par des animaux ou des enfants.

- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude.
- Toujours débrancher l'appareil en toute sécurité. Ne jamais tirer sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.

### **Consignes de sécurité spécifiques**

- Pour réduire le risque de blessure et de dommages à l'appareil, éviter de toucher les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux, les spatules et d'autres ustensiles loin de l'appareil pendant l'opération.
- Nettoyer toujours complètement l'appareil avant de faire la glace ou le sorbet.
- Ne jamais recongeler la glace qui a été décongelé ou

- partiellement décongelé.
- Si la glace contient les ingrédients crus elle devrait être consommée dans la semaine qui suit. La glace est plus savoureuse si elle est consommée immédiatement.
  - La glace contenant des œufs crus ne doit pas être donnée aux jeunes enfants, aux personnes âgées, aux femmes enceintes ou aux personnes malades.
  - Pour éviter une brûlure par le froid, protéger toujours les mains lorsqu'on manipule le bol détachable.
  - Si la liquide de congélation fuit du bol de congélation, arrêter d'utiliser l'appareil. La solution est non-toxique.

### Avant la première utilisation

1. Déballez l'appareil.
2. Laver tous les composants, faire référence à "nettoyage".
3. **Importante: Veuillez noter que le bol doit être placé dans le congélateur 8 heures à l'avance.**

4. Préparer la glace ou le sorbet (faire référence aux recettes). Laisser l'appareil refroidir au réfrigérateur.

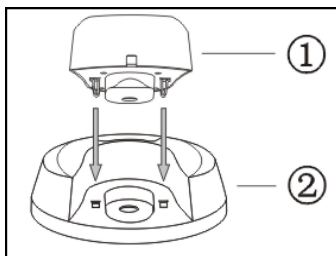
### Mise en service

#### Composants

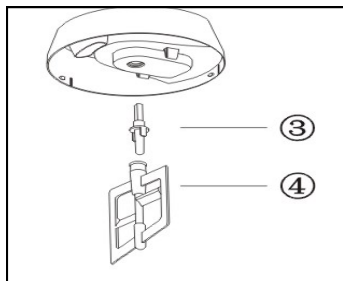
1. Bloc moteur
2. Couvercle
3. Broche
4. Lame de malaxage
5. Bol de congélation
6. Bol extérieur
7. Bouton On/Off (marche/arrêt)

**Importante: Veuillez noter que le bol doit être placé dans le congélateur 8 heures à l'avance.**

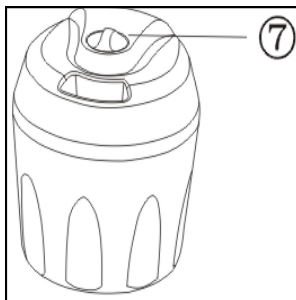
1. Fixer le bloc moteur au couvercle. Il s'enclenche avec un clic audible.



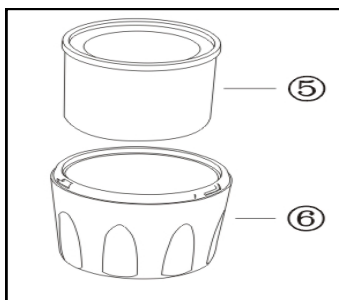
2. Fixer la lame de malaxage au bloc moteur.



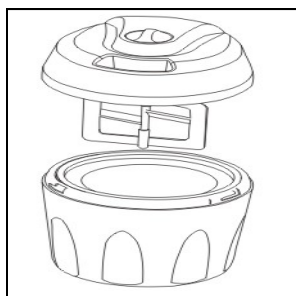
5. Maintenant on peut allumer l'appareil en utilisant le bouton On/Off.



3. Retirer le bol de congélation du congélateur et placer le dans le bol extérieur.



4. Placer le couvercle, le bloc moteur et l'agitateur dans le bol puis tourner au sens des aiguilles d'un montre pour verrouiller en place.



**Il est nécessaire d'allumer la sorbetière avant d'ajouter la préparation de glace ou sorbet pour que la préparation ne se congèle immédiatement sur l'intérieur du bol.**

6. Utiliser la chute pour verser la préparation dans le bol.

7. Laisser l'appareil mélanger jusqu'à ce que la préparation soit à consistance désirée. Cela peut durer 15-30 minutes, cependant la majorité de recettes seront prêtes à manger en moins de temps.

8. Éteindre l'appareil, retirer le couvercle. Servir la glace.

#### **Informations supplémentaires**

- Lorsqu'on verse la préparation dans le bol toujours laisser au moins 4 cm d'espace libre dans le bol parce que le volume de la préparation va augmenter pendant la congélation.
- Pendant la congélation ne jamais démarrer et arrêter l'appareil parce que

la préparation va congeler sur le bol ce que va empêcher le mouvement de l'agitateur.

- Pour éviter les surchauffèrent du moteur, le sens de rotation va changer si la préparation est trop épaisse. Si le sens de rotation continue à changer, arrêter l'appareil. La préparation est prête à manger.
- En cas de surchauffe le dispositif de sécurité va interrompre le fonctionnement de l'appareil. Si cela se produit veuillez éteindre l'appareil puis débrancher la sorbetière et laissez l'appareil refroidir.
- La glace sera à l'italienne. On peut verser la glace dans un récipient puis placer le au congélateur pour la conserver ou pour la raffermir.
- Ne jamais utiliser les ustensiles en métal pour retirer la glace du bol.
- Retirer le bol du congélateur seulement quand le bol est prêt à faire la glace

### **Conseils**

- Nous vous recommandons de conserver le bol au congélateur pour qu'il soit prêt à utiliser. Placer le bol de congélation dans un sac en plastique avant de le congeler. Conserver le bol de congélation en position.
- Toujours sécher le bol complètement avant de le congeler.
- Ne jamais percer le bol de congélation ou faire le chauffer.
- Avant d'utiliser l'appareil, placer le bol de congélation dans un congélateur avec une température de fonctionnement de  $-18^{\circ}\text{c}$  ( $-0.40^{\circ}\text{F}$ ) pendant au moins 8 heures.

- Pour des meilleurs résultats réfrigérer les ingrédients avant de commencer à utiliser l'appareil.
- L'addition d'alcool à la préparation va prolonger la congélation.

### **Nettoyage**

- Avant le nettoyage toujours débrancher l'appareil et le désassembler.
- Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou laisser le cordon d'alimentation ou la fiche se mouiller.
- Ne jamais laver les composants au lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser les poudres à récurer, la laine d'acier ou d'autres nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.

### **Bol de congélation**

- Attendre que l'appareil ait atteint la température ambiante avant de le nettoyer.
- Retirer le bol de congélation, laver l'intérieur du bol puis sécher le complètement. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

### **Bol extérieur**

- Laver le bol puis sécher le complètement.

### **Lame de malaxage**

- Retirer l'a lame du bloc moteur.
- Laver la lame de malaxage puis sécher complètement.

### **Bloc moteur**

- Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide.

## Recettes

### La glace à la vanille

Lait entier	500ml/1 pt
crème	125ml/1/4 pt
Extrait de vanille	5ml/1 cuillère à thé
Sucre semoule	150g/6 oz
4	Jaunes d'œufs

#### Méthode

1. Faire bouillir la crème avec le lait et la vanille, puis laisser refroidir.
2. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Verser le mélange lait dans le bol, bien mélanger. Le sucre doit être complètement dissous.
4. Remettre la préparation dans la poêle à feu très doux; en remuant constamment jusqu'à la mixture nappe le dos de la cuillère.
5. Laisser la préparation refroidir.
6. Verser la préparation dans la sorbetière et le **mélanger à la vitesse minimale** jusqu'il est ferme (environ 30 minutes).

#### Variétés:

Remplacer la crème par 100g/ 4 oz du chocolat noir qui a été fondu dans un bol sur une poêle d'eau bouillante.

Noix- ajouter 100g/4 oz de noix hachées à la préparation juste avant de servir.

### Glace à la fraise

Fraises mûres	400g/1 lb.
Double-crème	200ml/ 8fl oz
Sucre semoule	75g/3 oz
Jus de citron	Un demi citron

#### Méthode:

1. Écraser les fraises.
2. Ajouter le sucre, la crème et le jus de citron et mélanger jusqu'à l'obtention d'une mousse.
3. Recouvrir la préparation et placer elle au réfrigérateur.
4. Une fois refroidi, verser la préparation dans la sorbetière et remixer jusqu'à elle est ferme.

#### Variétés:

On peut remplacer les fraises par tous fruits rouges. La douceur de la mixture va dépendre du fruit utilisé, donc veuillez la goûter avant la congélation.

NOTE: la durée de la congélation est dépendante de:

- La quantité et la composition de la préparation.
- L'addition d'alcool à la préparation va empêcher la congélation.
- La température de la préparation.
- La température de la pièce.



## Glace à la banane

1	Banane large et mûre
200 ml	Lait écrémé
100 ml	Crème double
50g	Sucre semoule

### Méthode:

1. Écraser les bananes jusqu'à l'obtention d'une purée.
2. Mélanger le lait, la crème et le sucre.
3. Verser le mélange dans le bol avec la lame de malaxage en rotation.
4. Laisser congeler jusqu'à l'obtention de la consistance désiré.

## Yaourt glacé au framboises

200 ml	Framboises fraîches
50g	Sucre semoule
200 ml	Yaourt nature

### Méthode:

1. Écraser les framboises ou réduire en purée.
2. Éliminer les pépins à l'aide d'un tamis pour une texture lisse.
3. Ajouter le sucre et yaourt et mélanger.

4. Verser le mélange dans le bol avec la lame de malaxage en rotation.
5. Laisser congeler jusqu'à l'obtention de la consistance désiré.

## Glace à la menthe et aux pépites de chocolat

Lait écrémé	200 ml
Sucre semoule	50 g
Double-crème	200 ml
Extrait de menthe	Quelques gouttes
Chocolat râpé	50 g

### Méthode:

1. Verser le lait et le sucre dans une casserole. Faire chauffer à feu doux puis remuer jusqu'à ce que le sucre a dissous, puis laisser la préparation refroidir.
2. Ajouter la crème et l'extrait de menthe poivrée au lait froide et remuer. Verser la préparation dans le bol de congélation lorsque la lame de malaxage tourne.
3. Lorsque la préparation commence à congeler, ajouter le chocolat râpé par la chute. Laisser la glace congeler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Sorbet au citron

Sucre cristallisé	175g
Eau	175g
Jus d'orange	Jus d'une moitié d'orange moyen
Jus de citron	100 ml
Blanc d'œuf	La moitié d'un blanc d'œuf moyen

### Méthode:

1. Verser l'eau et le sucre dans une casserole.
2. Faire chauffer à feu doux et remuer jusqu'à ce que le sucre a dissous.
3. Faire bouillir pendant 1 minute.
4. Enlever la casserole de la chaleur et laisser la préparation refroidir.
5. Ajouter le jus d'orange et le jus de citron.
6. Battre le blanc d'œuf en neige puis ajouter au mélange de citron.
7. Verser la préparation dans le bol de congélation avec la lame de malaxage en rotation. Laisser la glace congeler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Garantie UK & UE

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Le reçu ou le numéro de commande est nécessaire comme preuve de paiement donc il est essentiel de les garder en lieu sûr. La garantie ne s'applique que si l'appareil est utilisé pour les fins prévue et si toutes les instructions ont été respectées. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Une utilisation abusive va invalider la garantie. On ne peut accepter les marchandises retournées que s'ils ont été emballés correctement dans l'emballage d'origine avec le reçu/numéro de commande. Ceci n'affecte pas vos droits statutaires.

Les marchandises retournées devraient être nettoyées et retournées dans un état aussi proche que possible de l'état d'origine.

En cas de défaillance au cours des 12 premiers mois de la garantie fixée, nous payerons tous les frais d'envoi pour le retour. Après 12 mois le consommateur sera contraint de payer le retour de ce produit. Nous à notre tour nous payerons pour tous les frais de réparation et les frais de retour au consommateur.

Si le client souhaite retourner un produit pour un remboursement total, on a le droit de le faire sous une période de 7

jours. Veuillez visiter notre site [www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com) pour voir notre politique de retour.

Les consommateurs sont responsable pour payer toutes taxes qui s'appliquent sur nos produits lorsqu'ils sont expédiés hors l'UE.

TVA est appliqué sur tous nos prix.

Une fois que un produit nous a été retourné nous avons pour objectif de le réparer ou de le remplacer sous une période 30 jours après avoir reçu le produit.

La garantie ne couvre aucun défaut causé par l'utilisation abusive, les dommages, l'accumulation de calcaire, ou les réparations par un tiers. En outre l'usure normale n'est pas couverte par la garantie.

### Élimination de l'appareil

Veuillez noter que cet appareil est marqué par ce symbole:



Ceci signifie qu'on ne peut pas disposer de cet appareil dans les ordures ménagères parce que les déchets électriques ou électroniques doivent être éliminés séparément.

Conformément à la directive WEEE, chaque état membre doit s'assurer de la bonne collection, récupération, traitement et recyclage des déchets électriques et électroniques. Les ménages privés dans UE peut prendre leur matériel utilisé aux stations de recyclage gratuitement. Dans certains membres d'états, appareil utilisé peut être retourné au où ils ont été achetés à la condition que vous achetez de nouveaux produits. Veuillez contacter le vendeur, distributeur ou les autorités municipales pour de plus amples informations sur l'élimination des déchets électriques et électroniques.

## Informations de contact

**Nos Coordonnées:** Andrew James UK Ltd, 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Durham, SR7 7PR, UK

**Assistance Clientèle:** Tel: +441913778358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

Droit d'auteur: Andrew James

AJ000014 / AJ000549 / AJ001084 / AJ001468 (06/2018)

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

# Eiscremeautomat

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Einsichtnahme gut auf.

## Sicherheitshinweise

Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten folgende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

- Dieses Gerät ist geeignet für die Benutzung durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit physischen, sensorischen oder mStromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch bzw. der Arbeitsfläche herunterhängt, um versehentliches Herunterziehen und Stolpern zu vermeiden.
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät fern von heißen Kochflächen, Brennern und beheizten Öfen.
- Wir empfehlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte die Verwendung jedoch unvermeidbar sein, so muss das Kabel dieselbe oder eine größere Wattzahl als das Gerät aufweisen, um Überhitzen zu vermeiden. Verwenden Sie keine weiteren Geräte an diesem Verlängerungskabel und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht von Kindern heruntergezogen werden kann oder eine Stolpergefahr darstellt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen und stabilen Oberfläche.
- Trennen Sie das Gerät stets auf sichere Art und Weise von der Stromversorgung, ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen.
- entalen Einschränkungen oder Unerfahrenheit im Umgang mit elektrischen Geräten, solange Sie von

einem erfahrenen Verantwortlichen beaufsichtigt oder über den Gebrauch und mögliche Gefahren aufgeklärt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.

- Stellen Sie stets sicher, dass die Voltkennzahl des Gerätes der Voltzahl Ihres Haushaltes entspricht.
- Überprüfen sie das Stromkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Stromkabel muss ausschließlich vom Hersteller oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden; kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundenservice.
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Industrieller oder kommerzieller Gebrauch lässt die Garantie verfallen. Der Hersteller ist

nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist; kontaktieren Sie den Kundenservice.

Tauchen Sie den Motorteil, Stecker oder das

### **Gerätespezifische Sicherheitshinweise**

- Vermeiden Sie Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Halten Sie Hände, Haar, Kleidung, Spatel und andere Utensilien während des Betriebs aus dem Gerät, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gerätes gründlich gereinigt wurden, bevor Sie Eiscreme oder Sorbet herstellen.
- Frieren Sie keine Eiscreme ein, die komplett oder teilweise aufgetaut ist.
- Eiscreme oder Sorbet, welches rohe Zutaten enthält, muss innerhalb

einer Woche konsumiert werden. Eiscreme schmeckt frisch am besten.

- Eiscreme oder Sorbet, das rohe oder nur teilweise gekochte Eier enthält, sollte nicht von Kindern, Schwangeren, älteren oder erkrankten Personen verzehrt werden.
- Schützen Sie Ihre Hände ausreichend beim Hantieren des Eiscremeautomaten, besonders beim Entfernen des Eisbehälters aus dem Gefrierfach, um Gefrierbrand zu vermeiden.
- Brechen Sie die Nutzung ab, wenn Gefrierlösung aus dem inneren Eisbehälter ausläuft. Die Gefrierlösung ist nicht giftig.

### Vor der ersten Nutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Waschen Sie alle Teile. Siehe: „Reinigung“.
3. **Der Eisbehälter MUSS für optimale Nutzung 8 Stunden vor der Eisherstellung in das Gefrierfach gelegt werden.**

4. Bereiten Sie Ihre Eiscreme- oder Sorbetmischung (siehe Rezeptideen) rechtzeitig vor. Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank kalt werden.

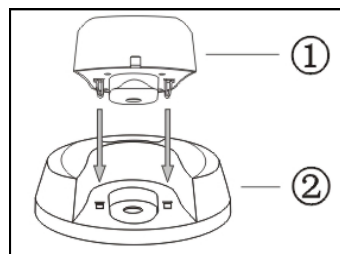
### Anwendung des Eiscremeautomaten

#### Bestandteile

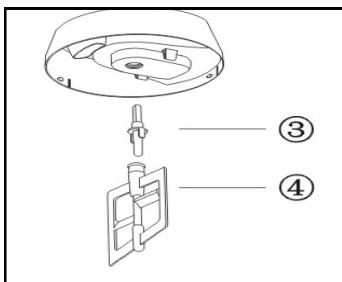
1. Motorteil
2. Deckel
3. Spindel
4. Rührer
5. Innerer Eisbehälter
6. Äußerer Eisbehälter
7. On/Off—Schalter

**Der Eisbehälter MUSS für 8 Stunden vor der Eisherstellung in das Gefrierfach gelegt werden.**

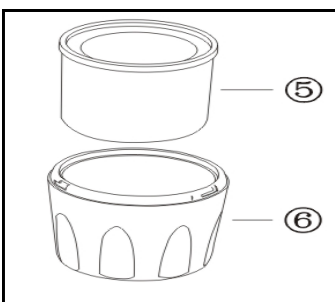
1. Befestigen Sie das Motorteil auf dem Deckel, so dass es hörbar einrastet.



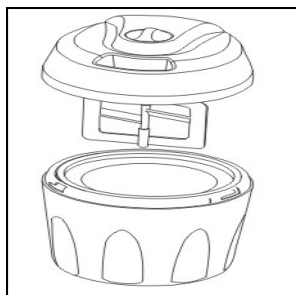
2. Befestigen Sie die Spindel und den Rührer im Deckel.



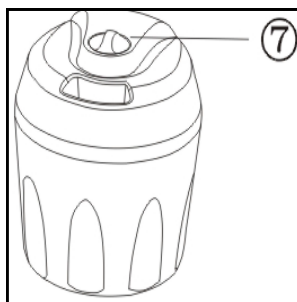
3. Nehmen Sie den inneren Eisbehälter aus dem Gefrierfach und setzen Sie ihn in den äußeren Behälter.



4. Setzen Sie das zusammengebaute Motor/Deckel/Rührer-Teil auf den Behälter und drehen Sie es im Uhrzeigersinn in seine korrekte Position.



5. Sie können die Eismaschine nun mithilfe des On/Off-Schalters einschalten.



6. Nutzen Sie die Einfüllöffnung, um die Eismischung in den Eisbehälter zu geben.

7. Lassen Sie die Mischung durchrühren, bis sie gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dieser Vorgang kann 15-30 Minuten dauern, die meisten Rezepte sind jedoch schneller zubereitet.

8. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Deckel. Die Eismischung ist servierfertig.

### Wichtige zusätzliche Informationen

- Füllen Sie die Mischung bis höchstens 4cm unterhalb des Behälterrands in den Eisbehälter. Während des Gefriervorganges erhöht sich das Volumen der Eismischung.
- Stoppen und starten Sie die Maschine während des Gefriervorganges nicht. Die Mischung

kann dann am Behälter anfrieren und somit die Bewegungen des Rührers verhindern.

- Die Rotationsrichtung ändert sich, wenn die Mischung zu fest wird, um Überhitzung des Motors zu vermeiden. Wenn sich die Rotationsrichtung stetig ändert, halten Sie die Maschine an, sobald die Mischung fertig ist.
- Im Falle einer Motorüberhitzung schaltet sich der Motor automatisch ab. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Motorteil abkühlen.
- Die fertige Eiscreme sollte weich und leicht löffelbar sein. Die Eiscreme kann in einen separaten Behälter gegeben werden, um im Kühlfach aufbewahrt zu werden oder sie vor dem Verzehr ein wenig fest werden zu lassen.
- Nutzen Sie keine Metallutensilien, um das Eis aus seinem Behälter zu entfernen.
- Nehmen Sie den inneren Eisbehälter erst **unmittelbar bevor** Sie die Eismischung hineingeben aus dem Gefrierfach.

## Tipps

- Wir empfehlen, den inneren Eisbehälter im Gefrierfach aufzubewahren, so dass er gebrauchsbereit ist. Geben Sie den Behälter in eine Plastiktüte, bevor Sie

ihn einfrieren und stellen Sie ihn aufrecht in das Gefrierfach.

- Stellen Sie sicher, dass der innere Behälter stets vollständig trocken ist, bevor er in das Gefrierfach gegeben wird.
- Erhitzen Sie den inneren Eisbehälter nicht. Kratzen oder punktieren Sie den Behälter nicht.
- Der innere Eisbehälter sollte im Gefrierfach bei einer Temperatur von mindestens  $-18^{\circ}\text{C}$  für mindestens 8 Stunden vor Gebrauch gelagert werden.
- Kühlen Sie alle Zutaten für die Eismischung im Kühlschrank vor der Verarbeitung.
- Die Zugabe von Alkohol zur Eismischung hemmt den Gefrierprozess.

## Reinigung

- Das Gerät muss ausgeschaltet, ausgestöpselt und auseinandergenommen werden, bevor es gereinigt werden kann.
- Lassen Sie das Motorteil, das Kabel und den Stecker niemals nass werden.
- Geben Sie das Gerät niemals in einen Geschirrspüler.
- Reinigen Sie die Maschine niemals mit Scheuermitteln, Stahlwolle oder anderen aggressiven Reinigern.



### Innerer Eisbehälter

- Der Behälter muss Raumtemperatur erreichen, bevor er gereinigt werden kann.
- Entnehmen Sie den inneren Behälter aus der Maschine und waschen Sie die Innenseite aus. Trocknen Sie ihn vollständig. Der Behälter darf nicht in Wasser getaucht werden.

### Äußerer Behälter

- Waschen Sie den Behälter und trocknen Sie ihn gründlich.

### Rührer

- Entfernen Sie den Rührer vom Motorteil.
- Waschen Sie den Rührer und trocknen Sie ihn gründlich.

### Deckel

- Waschen Sie den Deckel und trocknen Sie ihn gründlich.

### Motorteil

- Wischen Sie das Motorteil mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

## Rezepte

### Vanilleeis

Vollfettmilch	500ml
Schlagsahne	125ml
Vanilleessenz	5ml/1TL
Zucker	150g
Eigelb	4

### Zubereitung

1. Bringen Sie die Milch, Sahne und Vanilleessenz in einem Kochtopf langsam zum Siedepunkt und lassen Sie die Mischung dann abkühlen.
2. Schlagen Sie währenddessen das Eigelb in einer Schüssel zusammen mit dem Zucker.
3. Geben Sie die Milchmischung unter ständigem Rühren in die Schüssel zur Eimixtur, bis der Zucker komplett aufgelöst ist.
4. Geben Sie nun die gesamte Mischung zurück in einen Kochtopf und lassen Sie sie unter konstantem Rühren bei niedriger Hitze so lange andicken, bis sich ein Film auf dem Kochlöffel bildet.
5. Lassen Sie die Milchmischung vollständig abkühlen.
6. Geben Sie die Mischung bei sich drehendem Rührer in die

Maschine und lassen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz frieren (etwa 30 Minuten).

Variationen:

Schokolade - Ersetzen Sie die Sahne mit 100g geschmolzener Schokolade.

Nuss - Geben Sie direkt vor dem Servieren 100g gehackte Nüsse hinzu.

## Erdbeereiscreme

Reife Erdbeeren	400g
Schlagsahne	200ml
Zucker	75g
Saft einer ½ Zitrone	

### Zubereitung:

1. Pürieren Sie die Erdbeeren.
2. Mixen Sie den Zucker, die Sahne und den Zitronensaft in das Püree.
3. Kühlen Sie den Mix im Kühlschrank.
4. Geben Sie den kalten Mix in das laufende Gerät, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Variationen:

Die Erdbeeren können durch andere weiche Früchte ersetzt werden, z.B. Bananen, Pflaumen, Mangos etc. Die Süße der

Eiscreme hängt von der verwendeten Frucht und deren Reife ab. Denken Sie daher daran, die Eiscreme zu kosten und auf Süße zu prüfen, bevor Sie sie einfrieren.

Bitte beachten Sie: Die Mixdauer zum Erreichen der gewünschten Konsistenz hängt ab von:

- Der Menge und Zusammensetzung des Mixes.
- Die Zugabe von Alkohol hemmt die Gefrierfähigkeit.
- Der Ausgangstemperatur des Mixes.
- Der Raumtemperatur des Zubereitungsortes.

## Bananeneis

Große, reife Banane	1
Halbfettmilch	200ml
Schlagsahne	100ml
Zucker	50g

### Zubereitung:

1. Zerdrücken Sie die Banane, bis sie breiig ist.
2. Mischen Sie Milch, Sahne und Zucker und geben Sie den Bananenbrei hinzu.
3. Geben Sie die Mischung, bei sich drehendem Rührer, in die Maschine.
4. Lassen Sie die Mischung solange

frieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### Himbeer Frozen Joghurt

frische Himbeeren	200g
Zucker	50g
Naturjoghurt	200ml

Zu-

#### bereitung:

1. Pürieren Sie die Himbeeren.
2. Geben Sie das Püree durch ein Sieb, um die Kerne zu entfernen.
2. Geben Sie Zucker und Joghurt hinzu und vermengen Sie alles.
3. Geben Sie die Mischung, bei sich drehendem Rührer, in die Maschine. Lassen Sie die Mischung solange frieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### Zitronensorbet

Wasser	175ml
Zucker	175g
Zitronensaft	100ml
Eiweiß	1/2
Orangensaft einer halben Orange	

#### Zubereitung

1. Geben Sie Wasser und Zucker in

einen kleinen Kochtopf. Erhitzen Sie die Mischung und lassen Sie sie für 1 Minute aufkochen.

2. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Mischung abkühlen. Geben Sie den Organen- und Zitronensaft hinzu.
3. Schlagen Sie das Eiweiß beinahe steif und geben Sie es zu der Zitronenmischung.
4. Geben Sie die Mischung, bei sich drehendem Rührer, in die Maschine und lassen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz frieren.

### Schokolade-Pfefferminz Eis

Halbfettmilch	200ml
Zucker	50g
Schlagsahne	200ml
Pfefferminzextrakt	einige Tropfen
geraspelte Schokolade	50g

#### Zubereitung:

1. Geben Sie Milch und Zucker in einen kleinen Kochtopf.
2. Erhitzen Sie die Mischung auf kleiner Hitze, bis der Zucker aufgelöst ist, und lassen Sie sie kalt werden.

3. Rühren Sie die Sahne und den Pfefferminzextrakt in die gekühlte Milch.
4. Geben Sie die Mischung, bei sich drehendem Rührer, in die Maschine.
5. Wenn die Mischung beginnt zu frieren, geben Sie die Schokolade durch die Füllöffnung hinzu.
6. Lassen Sie die Mischung solange frieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### **UK und EU Garantie**

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im Originalkarton und mit original Quittung oder Ordernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit

wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte entwickeln, so werden Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und Rücksendung zum Kunden werden von Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen nach Kaufdatum für eine Erstattung des Kaufbetrages zurückgesendet werden. Weitere Details unserer Returns Policy finden Sie unter:

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, Beschädigungen, Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

## Entsorgung

Dieses Gerät ist nicht im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Geräte in Ihrer Nähe für eine umweltgerechte Entsorgung.



Gemäß der 2002/96/EG WEEE Richtlinie, können Privathaushalte in der EU

elektrische Geräte gebührenfrei bei einer Recyclingstelle abgeben.

Die individuellen Bestandteile dieses Gerätes sind recyclebar entsprechend ihrer Markierung. Mit dem Recyceln, der Materialwiederverwendung oder einer anderen Form der Wiederverwertung dieses Gerätes, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung nach der nächstgelegenen Sammelstelle.

## Kontakt Informationen

**Adresse:** Andrew James UK Ltd, 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park ,  
Seaham, Durham, SR7 7PR, UK

**Kundendienst:** 0044 191 377 8358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

Copyright Andrew James

AJ000014 / AJ000549 / AJ001084 / AJ001468 (11/2017)

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)