

andrew James

Premium Automatic Ice Cream Maker



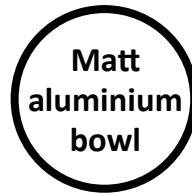
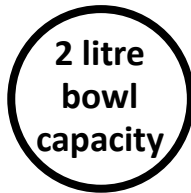
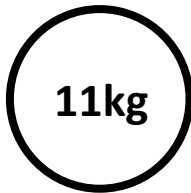
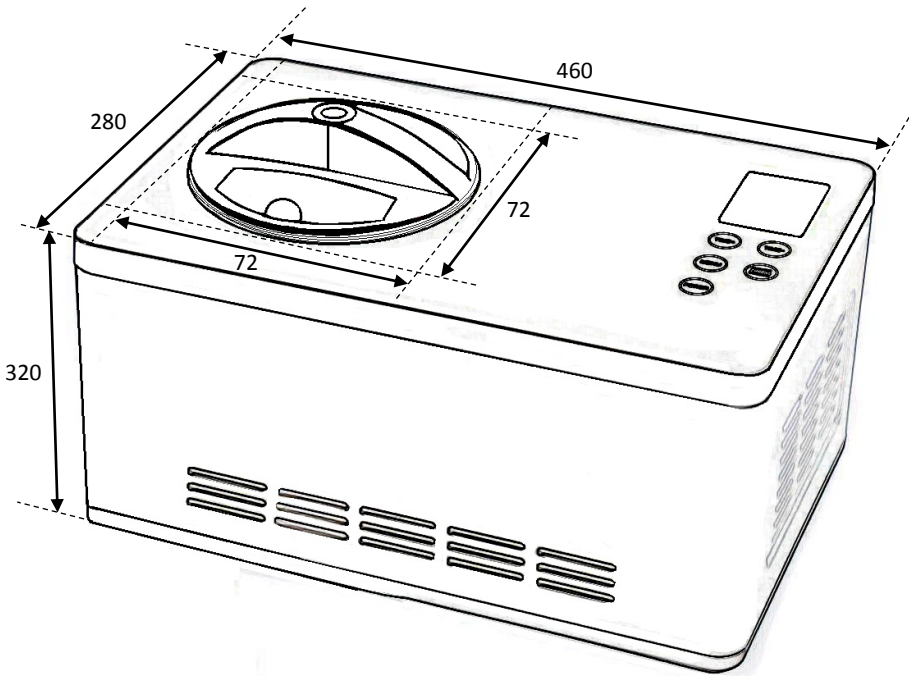
Thank you for your purchase. We hope that you are satisfied with your new Andrew James product.

To fully and safely enjoy the benefits of your new product, please read the manual fully before use and keep safe for future reference.

Appliance information

Approximate dimensions (mm)

Diagram not to scale



Electrical information

Voltage (V)	220-240
Frequency (Hz)	50
Power (W)	180
Recommended fuse (A)	13

Safety information

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following;

- This appliance is intended for indoor, household use. Unintended use or operation may result in personal injury, damage to property or damage to the appliance that will void the warranty.
- 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 and/or instruction concerning safe use of the appliance and the understanding of hazards. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Never handle or operate any appliance with wet or moist hands.
- Do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquids. Take care whilst cleaning.
- If the appliance has fallen in water do not reach for it, immediately switch the appliance off at the mains and unplug it.
- Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled or tripped over accidentally. Never use the cord to carry or pull the appliance. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Keep the cord away from heated surfaces.
- Do not use the appliance if it has malfunctioned, 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 attempt to open the appliance, repair or modify the appliance, use the appliance for unintended applications or use accessory attachments not recommended by the manufacturer.

Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.

- Do not place the appliance near a naked flame, hot gas or electric burners, or any appliances generating heat.
- Always remove the plug safely from the socket after use. Do not pull from the cord.
- Ensure that all packaging is removed before use.

Appliance specific safety information

- The unit comes with a protective layer of plastic covering the top of the machine. The unit may appear to be scratched. This can simply be peeled away and discarded
- When removing ice cream from the appliance, please ensure that you do not damage the removable bowl or mixing blade of the appliance.
- Do not switch the appliance on before installing the removable bowl and mixing blade. The initial temperature of ingredients is approx. $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$. Do not put ingredients in the freezer before placing them in the ice cream maker as this will block the mixing blade and damage the appliance.
- Do not remove the mixing blade when the appliance is working.
- 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. Any ice cream or sorbet that contains raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the removable bowl.
- 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.
- Always make sure everything is thoroughly cleaned before making

ice cream or sorbet.

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction
Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

Electrical information

Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the supply voltage.

WARNING! This appliance must be connected to an earthed electrical power supply. The green/yellow conductor in the supply cord must be connected to the Earth terminal in the plug. The power supply must have an Earth connection.

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 to avoid a hazard.

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

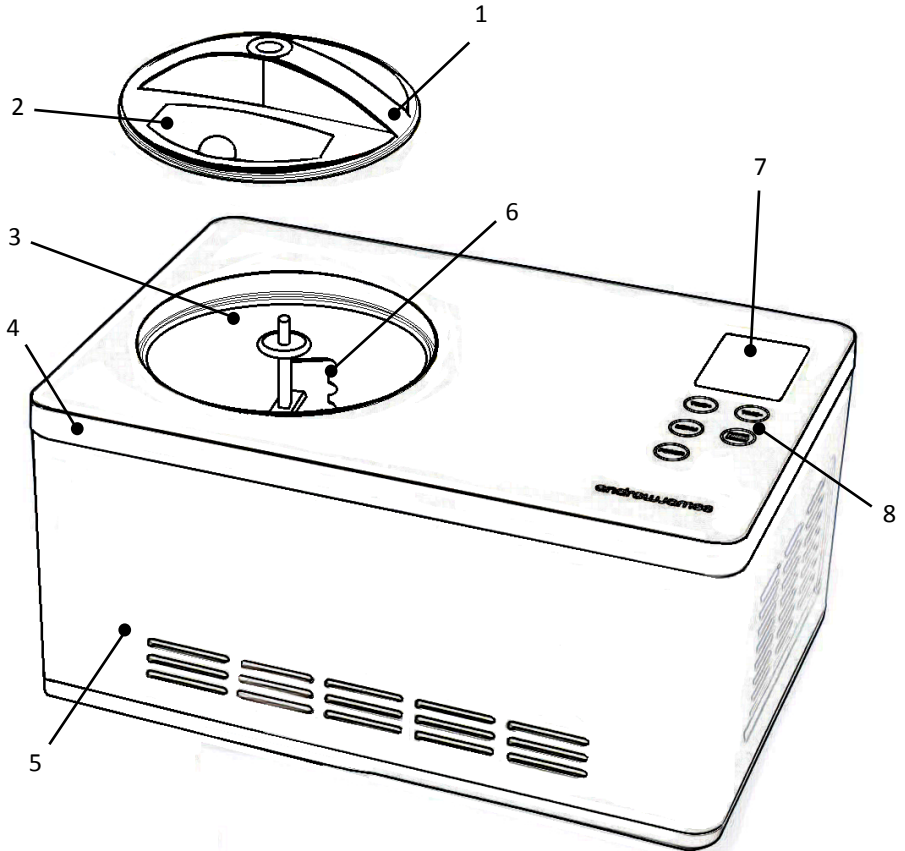
If a new mains plug needs to be fitted follow the fitting instructions supplied with good quality BS1363A plugs. If in doubt consult a qualified electrician or appliance repair agent.

- a) Remove and safely dispose of the old plug
- b) Connect the brown lead to the live terminal "L" in the new plug
- c) Connect the Blue lead to the Neutral "N" terminal
- d) Connect the green/yellow lead to the earth "E" terminal

Use of an extension cable is not recommended. If an extension cable is required, it should be rated no less than 13A and be fully unwound before use to avoid overheating. Do not connect multiple appliances to the extension cable

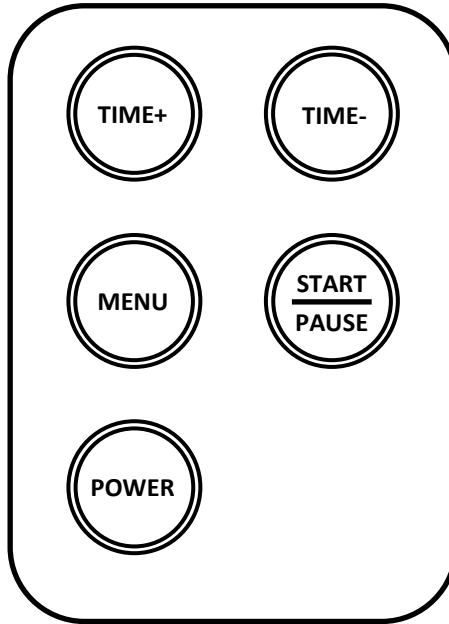
Do not attempt to modify electrical plugs or sockets or attempt to make an alternative connection to the electrical supply.

Appliance components illustration



1. Transparent lid	5. Housing
2. Refill lid	6. Mixing blade
3. Removeable bowl	7. LCD display
4. Top lid	8. Control panel

Control panel



POWER button	After connecting the appliance to the electrical supply, the machine will enter the setting mode and will display "00:00". Touch the power button during operation to switch the power off.
MENU button	There are three working modes including "ICE CREAM", "COOLING ONLY" and "MIXING ONLY". To enter back into the setting mode during operation hold this button.
TIME + button	To increase the time of the mode. Holding the button will increase the time rapidly.
TIME- button	To decrease the time of the mode. Holding the button will decrease the time rapidly.
START/ PAUSE	After setting the menu and time, touch the START/PAUSE button to start the mode. Press pause to momentarily stop the mode.

Before first use

- Thoroughly clean all parts of the appliance that come into contact with the ingredients. This includes fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon.
- Place the appliance on a flat level surface.
- To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of the capacity of the removable bowl. Ice cream expands when it is being formed.

How to use

Making ice cream

1. Place the appliances plug into the electrical socket and switch the appliance on.
2. Prepare the ice cream or sorbet recipes in accordance to your recipe.
3. Place the mixing blade into the removable bowl.
4. Add the ingredients to the mixing bowl and stir, do not use a metal spoon.
5. Place the removable bowl into the housing.
6. Fit the transparent lid so that the refill lid is facing the front of the appliance and turn anti-clockwise so that it is securely fit.
7. Press the "MENU" button to choose the working mode, depending on the quantity of ice cream it can take from 30-60 minutes to mix.
8. The timer will automatically set. To increase the time press "TIME+" and to decrease the time press "TIME-" button.
9. Touch the "START/PAUSE" button to begin the process. To pause the function at any time press the "START/PAUSE" button.
10. To add extra ingredients such as ground nuts during the process lift up the refill lid and pour the ingredients into the removable bowl.
11. After the mixing is complete, remove the removable bowl and remove the ice cream using a plastic scoop or wooden spoon.
12. Unplug the appliance and clean the ice cream maker before storage.

Cooling only function

Press the "MENU" button until you reach the "COOLING ONLY" mode which is set at ten minutes. This will keep the ice cream cool before or after mixing. To increase the time press the "TIME +/-" button.

Mixing only function

This function is set at 10 minutes and can be used for alternative freezing of ice cream or to thicken the ice cream.

Motor self protection function

If the ice cream becomes hard, the mixing ability of the ice cream maker may become hampered. The self protecting function of the motor will automatically start and prevent the motor from burning out.

Storing the ice cream

Take out the removable bowl and scoop out the ice cream into a suitable container. Do not use a metal scoop as this will scratch the inside of the bowl.

Cleaning and maintenance

- Switch off the appliance and unplug from the mains.
- Do not clean the appliance with scouring powders, steel wool pads or other abrasive materials.
- All parts of the appliance are not dishwasher safe.
- Store the ice cream maker in a cool, dry place.

Removable bowl

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

Inner bowl

- Wash with a slightly damp cloth and dry thoroughly.

Mixing blade

- Remove the mixing blade from the power unit.
- Wash with warm soapy water and dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry thoroughly.

Transparent lid

- Wipe with a damp cloth, then dry thoroughly.

Recipes

Vanilla ice cream

Ingredients

- 500ml Full fat milk
- 125ml Single cream
- 1tsp Vanilla essence
- 150g Caster sugar
- 3 Egg yolks

Method

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 the sugar is completely dissolved.
3. Return the mix to the pan and over a very low heat; continue to stir until the mix coats the back of the spoon. Allow the mix to cool thoroughly.
4. 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 Ripe strawberries
- 200ml Double cream
- 75g 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.

Banana ice cream

Ingredients

- 1 Large ripened banana
- 200ml Skimmed milk
- 100ml 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.

Peanut butter ice cream

Ingredients

- 4 tablespoons caster sugar
- 3 eggs
- 250ml full fat milk
- 200g peanut butter
- 175ml sweetened condensed milk
- 125ml single cream
- 2 teaspoons vanilla extract
- 12 miniature peanut butter cups, chopped

Method

1. In a medium bowl, beat the sugar and eggs with an electric mixer until thick, this will take approximately 3 mins, and set aside.
2. Pour the milk into a small saucepan and bring to a simmer over a low heat. Add the heated milk into the eggs whilst whisking vigorously.
3. Pour the whole mixture into a saucepan and cook over a low heat, stirring constantly. Keep stirring until thick enough to coat the back of a metal spoon. Do not boil.
4. Remove from heat and whisk in the peanut butter. Allow to cool slightly, then whisk in the sweetened condensed milk, single cream and vanilla and allow to chill.
5. Pour the mixture into the freezer bowl and freeze until desired consistency is achieved. Add in the chopped peanut butter cups steadily throughout the freezing process.

Fresh raspberry frozen yoghurt

Ingredients

- 200ml Fresh raspberries
- 200ml Natural yoghurt
- 50g Caster sugar

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.

Zingy Lemon sorbet

Ingredients

- Thick strip of lemon peel
- 250g Caster sugar
- Juice of 2-3 lemons
- Lemon zest to serve

Method

1. Heat 250ml water, the sugar and the lemon peel in a small pan until the sugar has dissolved then bring the mixture to the boil. Cook for 3 mins then turn off the heat and leave to cool. Pick out the lemon peel and discard. Measure out 100ml of lemon juice and add to the sugar mixture.
2. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running.
3. Allow to freeze until desired consistency is achieved.
4. Serve scoops of sorbet decorated with a few curls of lemon zest.

UK and EU warranty

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

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.

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 Details

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

Customer Service Telephone: 0191 377 8358

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Twitter: @andrewjamesltd

Facebook: Andrew James

Copyright Andrew James

AJ000024 | 01/2019

www.andrewjamesworldwide.com

FR

Sorbetière Automatique

Merci pour votre achat. Nous espérons que vous êtes satisfait de votre nouveau produit Andrew James.

Pour profiter pleinement et en toute sécurité des avantages de votre nouveau produit, veuillez lire entièrement le manuel avant utilisation et conservez-le pour vous y référer ultérieurement

Consignes de sécurité générales

Lorsque vous utilisez les appareils électriques, veuillez 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.
- Assurez-vous que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Veuillez 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 brancher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébuchera 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 tout sécurité. Ne jamais tirer sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.

Consignes de sécurité spécifiques

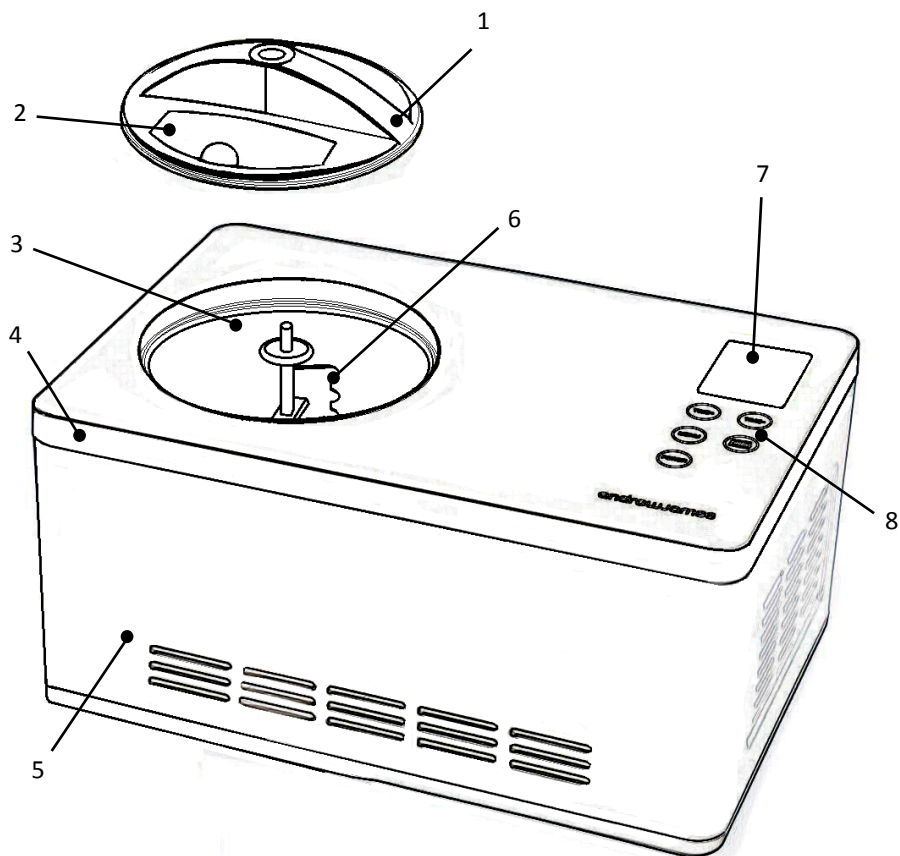
- La machine est livrée avec un film protecteur en plastique qui recouvre la partie supérieure. La surface peut montrer des signes de rayures. Veuillez simplement retirer le film de protection.
- Lorsqu'on sort la glace de l'appareil, veillez à ne pas endommager le bol détachable ou la lame de malaxage.
- Ne pas allumer l'appareil sans avoir monté le bol détachable et la lame de malaxage.
- Pour commencer, le température des ingrédients doit être $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$. Ne mettre pas les ingrédients au congélateur avant de les placer dans la sorbetière car cela pourrait bloquer la lame de malaxage et endommager la machine.
- Ne pas retirer la lame de malaxage lorsque l'appareil est en marche.
- 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.
- 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.
- Pour éviter une brûlure par le froid, protéger toujours les main 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.
- Ne jamais placer l'appareil sur des surfaces chaudes comme une cuisinière, une plaque électrique ou d'une flamme nue.
- Nettoyer toujours complètement l'appareil avant de faire la glace ou le sorbet.
- Ne pas conserver de substances explosives dans cet appareil comme les aérosols avec un composant inflammable.
- Veillez à garder les fentes de ventilation aérées et retirer toute

obstruction qui pourrait empêcher la ventilation.

Attention : veuillez ne pas utiliser d'appareil ou autres moyens de décongélation autre que celles fournies par le fabricant.

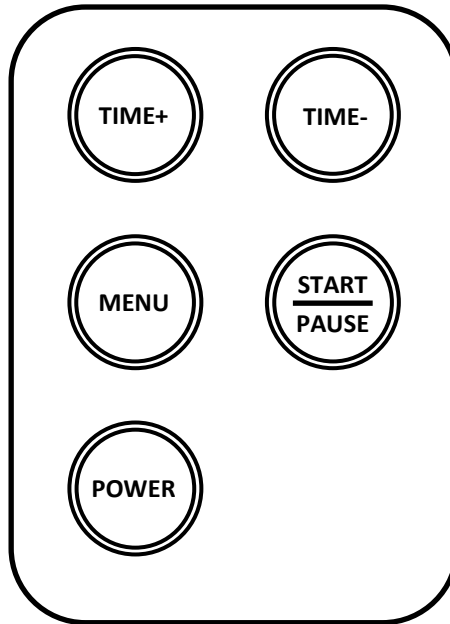
- Ne pas endommager le circuit réfrigérant
- Ne pas utiliser d'appareil électrique à l'intérieur du compartiment à ingrédients, à moins qu'il ait été recommandé par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit réfrigérant
- Ne pas utiliser d'appareil électrique à l'intérieur du compartiment à ingrédients, à moins qu'il ait été recommandé par le fabricant.

Illustration des composants



1. Couvercle transparent	5. Boîtier
2. Couvercle de remplissage	6. Lame de malaxage
3. Bol détachable	7. Écran LCD
4. Couvercle du bloc moteur	8. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



POWER (Marche/ arrêt)	Lorsque l'appareil est branché, le mode de réglage s'active et l'écran affiche «00:00». Appuyer sur le bouton POWER pour éteindre l'appareil lors d'opération.
MENU	Il existe 3 modes, à savoir: "ICE CREAM" (Glace), "COOLING ONLY" (refroidissement seulement) and "MIXING ONLY" (Malaxage seulement). Pour revenir au mode de réglage lors d'opération, maintenir ce bouton enfoncé.
TIME +	Pour augmenter le délai de l'opération. Maintenir le bouton enfoncé pour augmenter plus vite.
TIME-	Pour diminuer le délai de l'opération. Maintenir le bouton enfoncé pour diminuer plus vite.
START/PAUSE	Après avoir réglé le mode et le délai, appuyer sur START/PAUSE pour commencer l'opération. Appuyer sur PAUSE pour arrêter l'opération temporairement.

Avant l'utilisation

- Nettoyer toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments, y compris le bol fixé, le bol détachable, lame de malaxage, couvercle transparent, couvercle de remplissage, tasse à mesurer et cuillère.
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Pour éviter le débordement et la gaspillage, ne remplir les ingrédients qu'à 60% de la capacité du bol - la glace augmente de volume lors de son fabrication.

Préparer les ingrédients

Préparer les ingrédients selon les recettes dans le livre de recettes glace Andrew James ou selon la recette désiré.

Pour faire de la crème glacée

1. Brancher l'appareil et allumer le.
2. Placer la lame de malaxage dans le bol détachable.
3. Ajouter les ingrédients au bol et mélanger; ne pas utiliser une cuillère en métal.
4. Placer le bol détachable dans la machine.
5. Monter le couvercle transparent pour que le couvercle de remplissage faire face à l'avant de l'appareil. Tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre pour fixer en place.
6. Appuyer sur le bouton MENU pour choisir le mode. Le malaxage dure entre 30-60 minutes selon la quantité.
7. La minuterie se met en marche automatiquement. Pour augmenter le temps appuyer sur TIME+ et pour diminuer appuyer sur TIME-.
8. Appuyer sur START/PAUSE pour commencer l'opération. Pour mettre en pause lors de l'opération, appuyer encore sur START/PAUSE.
9. Pour ajouter les ingrédients, par exemple les noix en poudre, lever le couvercle de remplissage et verser les ingrédients dans le bol détachable.
10. Après le malaxage, retirer le bol détachable et vider de la crème glacée à l'aide d'une cuillère à glace en plastique ou une cuillère en bois.
11. Débrancher et nettoyer l'appareil avant de le stocker.

Autres fonction de l'appareil

Refroidissement

Appuyer sur le bouton MENU jusqu'à ce que «COOLING ONLY» apparaisse sur l'écran. Cette fonction dure 10 minutes et garde la crème glacée au froid avant ou après le malaxage. Pour augmenter la durée de l'opération appuyer sur TIME +/-.

Malaxage

Cette fonction dure 10 minutes et est utile si la congélation au congélateur est nécessaire.

Fonction d'autoprotection de moteur

Si la crème glacée devient dure, la capacité de malaxage de la sorbetière réduira. La fonction d'autoprotection de moteur commencera automatiquement pour empêcher que le moteur s'épuise.

Conserver la crème glacée

Retirer le bol détachable et vider la glace du bol dans un récipient approprié. Ne pas utiliser un ustensile en métal car ceci va érafler la surface du bol. Conserver la glace au congélateur.

Nettoyage et stockage

- Éteindre, débrancher et démonter l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau éviter que le cordon et la fiche deviennent mouillés.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des matériaux abrasifs.
- Toutes les pièces ne vont pas au lave-vaisselle.

Bol détachable

- On doit laisser le bol atteindre la température ambiante avant de le nettoyer.
- Retirer le bol et laver l'intérieur, puis sécher complètement. Ne pas immerger dans l'eau.

Bol fixé

- Nettoyer avec un chiffon légèrement humide et sécher complètement.

Lame de malaxage

- Retirer la lame du bloc moteur.
- Laver et sécher complètement.

Bloc moteur

- Essuyer avec un chiffon humide et sécher.

Couvercle transparent et couvercle de remplissage

- Laver et sécher complètement.

Entreposer l'appareil dans un endroit sec et frais, à l'écart d'autres appareils.

Recettes

La glace à la vanille

Ingrédients:

500ml/1 pt	Lait entier
125ml/ 1/4 pt	Crème
5ml/1tsp	Extrait de vanille
150g/ 6oz	Sucre semoule
3	Jaunes d'œufs

Méthode

- 1 Chauffer la crème avec le lait et la vanille, porter presque à ébullition et puis laisser refroidir un peu.
- 2 Dans un bol, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit épais et de couleur pâle.
- 3 En remuant continuellement, verser le lait dans le bol avec les œufs et sucre. Assurez-vous que le sucre est 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 complètement.
- 6 Verser la préparation dans la sorbetière et mélanger jusqu'elle est ferme (environ 30 minutes).

Variétés:

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

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

Glace à la fraise

Ingrédients:

400g/ 1lb	Fraises mûres
200ml/ 8 fl oz	Crème double
75g/ 3oz	Sucre semoule
1/2 citron	Jus de 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

Ingrédients:

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 à la framboise

Ingrédients:

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.

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 prévues 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 les 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 pour voir notre politique de retour.

Les consommateurs sont responsables pour payer toutes taxes qui s'appliqueront 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 l'UE peuvent prendre leur matériel utilisé aux stations de recyclage gratuitement. Dans certains membres d'états, l'appareil utilisé peut être retourné au lieu où ils ont été achetés à la condition que vous achetiez 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

Adresse: 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham, SR7 7PR, UK

Assistance Clientèle Tel: +441913778358

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Twitter : @AndrewJamesFr **Facebook :** Andrew James France

AJ000024 | 01/2019

www.andrewjamesworldwide.com

Premium Automatische Eismaschine

Vielen Dank für Ihren Kauf. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem neuen Andrew James Produkt zufrieden sind.

Um das Potenzial Ihres neuen Produkts zu maximieren, lesen Sie bitte das Handbuch vollständig durch und bewahren Sie für zukünftige Referenz

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 mentalen 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 Stromkabel 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.

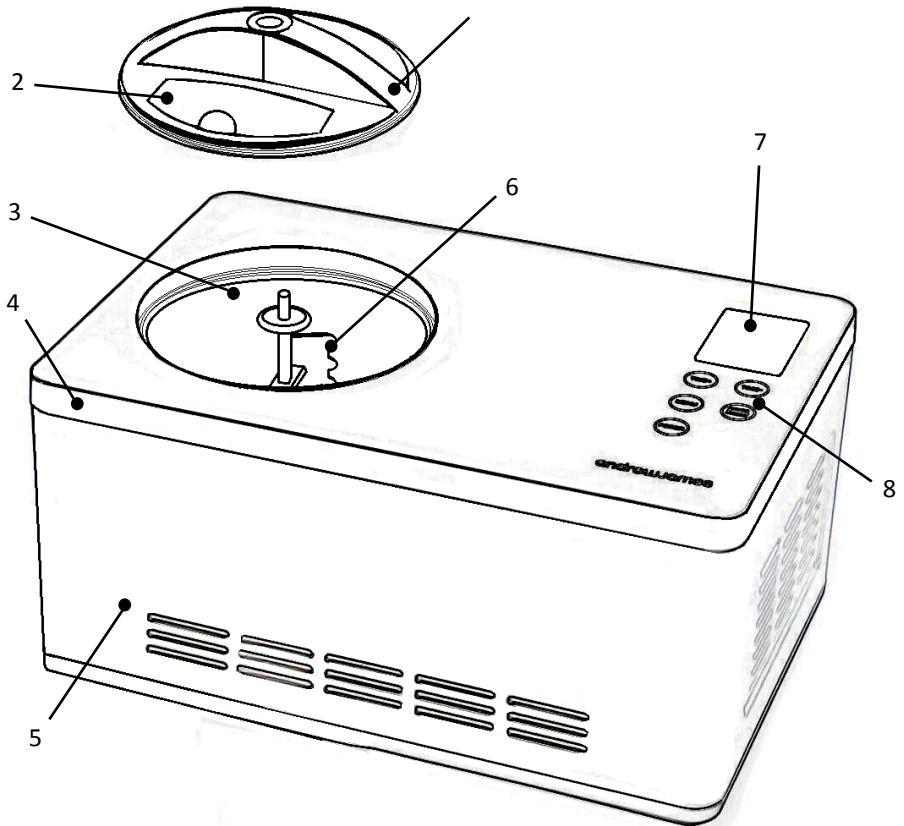
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät fern von heißen Kochflächen, Brennern und beheizten Öfen.
- Wir empfehlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte die Verwendung jedoch unvermeidbar sein, so muss das Kabel dieselbe oder eine größere Wattzahl als das Gerät 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.
- Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist, wenn Sie es benutzen.
- 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.

Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- Die Maschine wird bei der Lieferung durch eine schützende Plastikfolie bedeckt. Daher kann die Oberfläche zerkratzt erscheinen. Die Schutzfolie kann einfach abgezogen werden.
- Achten Sie beim Entnehmen der Eiscreme darauf, die Rührschüssel und den Rühraufsatz nicht zu beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Sie Rührschüssel und Rühraufsatz befestigt haben.
- Die Temperatur der Zutaten beträgt zunächst etwa $25\pm 5^\circ\text{C}$. Geben Sie die Zutaten vor der Zubereitung nicht in den Gefrierschrank, da dies den Rühraufsatz blockiert und das Gerät beschädigt.
- Nehmen Sie den Rühraufsatz nicht heraus, während das Gerät läuft.

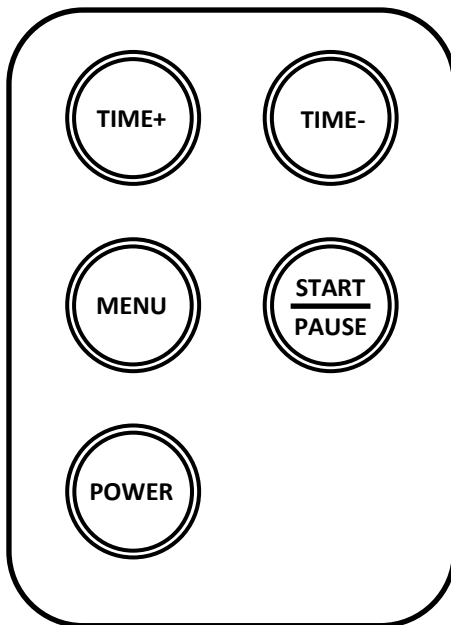
- Vermeiden Sie Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spatel und andere Gegenstände aus dem Gerät, während die Eismaschine läuft, um Verletzungen und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
- Mit rohen Zutaten hergestellte Eiscreme oder Sorbet sollte innerhalb einer Woche verzehrt werden. Eiscreme schmeckt frisch am besten.
- Fassen Sie die Rührschüssel nicht mit bloßen Händen an, dies kann zu Frostverletzungen führen.
- Falls Gefrierlösung aus der Schüssel austreten sollte, so verwenden Sie diese nicht mehr. Die Gefrierlösung ist ungiftig.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen wie Öfen, Kochplatten oder offenen Gasflammen auf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Gerätebestandteile gründlich gereinigt sind, bevor Sie mit der Herstellung von Eiscreme beginnen.
- Bewahren Sie keine explosiven Substanzen, wie z. B. Sprühdosen mit entflammbarem Treibmittel, in dem Gerät auf.
- Halten Sie die Belüftungsschlitze des Gerätes stets frei von Blockierungen und halten Sie ausreichend Abstand zwischen der Eismaschine und anderen Geräten.
- Warnung: Nutzen Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel (außer die vom Hersteller empfohlenen), um den Entfrost-Vorgang zu beschleunigen.
- Beschädigen Sie nicht den Kältemittelkreislauf.
- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte innerhalb der Rührschüssel des Eismaschine.

Abbildung der Gerätebestandteile



1. Transparenter Deckel	5. Gehäuse
2. Füllöffnung	6. Rühraufsatz
3. Rührschüssel	7. LCD display
4. Obere Abdeckung	8. Schalttafel

Schalttafel



POWER	Nach Verbinden mit der Stromversorgung schaltet sich das Gerät ein und zeigt "00:00" an. Drücken Sie zum Ausschalten die POWER Taste.
MENU	Es stehen drei verschiedene Funktionen zur Verfügung, "ICE CREAM", "COOLING ONLY" und "MIXING ONLY". Um zurück ins Hauptmenü zu gelangen, halten Sie die MENU Taste während des Betriebes gedrückt.
TIME +	Zum Verlängern der Betriebszeit. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.
TIME-	Zum Verkürzen der Betriebszeit. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.
START/ PAUSE	Drücken Sie die START/PAUSE Taste nach Wahl der Funktion und der Betriebszeit, um die Zubereitung zu starten. Durch erneutes Drücken wird die Zubereitung angehalten.

Vor der Nutzung

- Reinigen Sie alle Teile des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gründlich. Dies schließt die Rührschüssel, den Rühraufsatz, den Deckel und den Messbecher und Löffel ein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene Oberfläche.
- Um Überlaufen der Zutaten zu vermeiden, füllen Sie die Rührschüssel nur auf 60% der maximalen Kapazität auf. Eiscreme dehnt sich während der Zubereitung aus.

Vorbereitung der Zutaten

Bereiten Sie die Zutaten nach Anleitung in Ihrem Andrew James Rezeptbuch oder nach Ihrem eigenen Rezept vor.

Vorbereitung der Zutaten

1. Stecken Sie den Gerätestecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
2. Setzen Sie den Rühraufsatz in die Rührschüssel.
3. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel und verrühren Sie sie, verwenden Sie zum Rühren keine Metalllöffel.
4. Setzen Sie die Rührschüssel in die Eismaschine.
5. Setzen Sie den transparenten Deckel auf das Gerät, so dass die Füllöffnung nach vorne weist. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
6. Drücken Sie "MENU", um den Funktionsmodus zu wählen. Je nach Menge der Eiscreme dauert die Zubereitung etwa 30-60 Minuten.
7. Die Zubereitungszeit wird automatisch eingestellt. Zum Verlängern der Zeit drücken Sie "TIME+" und zum Verkürzen die "TIME-" Taste.
8. Drücken Sie "START/PAUSE", um die Zubereitung zu starten. Zum Anhalten der Zubereitung drücken Sie erneut "START/PAUSE".
9. Geben Sie zusätzliche Zutaten, wie gemahlene Nüsse, während der Zubereitung durch die Füllöffnung hinzu.
10. Nehmen Sie die Rührschüssel nach Ende der Zubereitung heraus und entfernen Sie die Eiscreme mit einem Plastik- oder Holzspatel.

Weitere Funktionen

“Cooling only” (Nur Kühlen)

Drücken Sie “MENU”, bis das Display “COOLING ONLY” anzeigt, dieser Modus dauert 10 Minuten. Die Eiscreme wird vor oder nach der Zubereitung gekühlt. Zur Änderung der Zeit drücken Sie die “TIME +/-” Taste.

“Mixing only” (Nur Mixen)

Diese Funktion ist mit 10 Minuten vorprogrammiert und kann zum Verfestigen der Eiscreme verwendet werden.

Automatische Abschaltung

Falls die Eiscreme zu hart wird, kann der Mixvorgang erschwert werden. Der Motor wird automatisch abgeschaltet, um Überhitzen zu vermeiden.

Aufbewahrung der Eiscreme

Nehmen Sie die Rührschüssel heraus und geben Sie die Eiscreme in einen geeigneten Behälter. Verwenden Sie keine Metalllöffel, da diese die Innenseite der Schüssel beschädigen können. Bewahren Sie die Eiscreme im Gefrierschrank auf. Beachten Sie hierzu auch die gerätespezifischen Sicherheitshinweise.

Reinigung und Aufbewahrung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung stets aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und nehmen Sie es auseinander.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser, lassen Sie Kabel und Stecker nicht nass werden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle oder andere abschleifende Materialien zur Reinigung.
- Die Gerätebestandteile sind nicht spülmaschinenfest.

Rührschüssel

- Warten Sie vor der Reinigung, bis die Rührschüssel Raumtemperatur erreicht hat.
- Nehmen Sie die Rührschüssel heraus und reinigen Sie das Schüsselinnere. Tauchen Sie die Schüssel nicht unter Wasser.

Innere Schüssel

- Reinigen Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie gründlich ab.

Rühraufsatz

- Nehmen Sie den Rühraufsatz aus der Maschine.
- Waschen und trocknen Sie ihn gründlich.

Motoreinheit

- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie.

Transparenter Deckel und Füllöffnung

- Waschen und trocknen Sie die Teile gründlich.

Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Rezepte

Vanilleeis

Zutaten:

500ml	Vollfettmilch
125ml	Sahne
5ml	Vanilleessenz
150g	Zucker
3	Eigelb

Zubereitung

1. Verrühren Sie Sahne, Milch und Vanilleessenz in einem Topf und bringen Sie die Mischung fast zum Kochen. Lassen Sie die Mischung abkühlen. Verquirlen Sie Eigelb und Zucker in einer Schüssel.
2. Rühren Sie die Milch/Sahnemischung nach und nach unter die Eigelb/Zuckermischung. Stellen Sie sicher, dass der Zucker vollständig aufgelöst ist.
3. Geben Sie die Mixtur zurück in den Topf und rühren Sie bei niedriger Hitze, bis die Mischung am Löffel kleben bleibt. Lassen Sie die Mixtur vollständig abkühlen.
4. Gießen Sie die Mischung in die Eismaschine und mixen Sie sie, bis sie fest ist (etwa 30 Minuten).

Variationen:

Schokolade– Geben Sie statt der Sahne 100g im Wasserbad geschmolzene Schokolade hinzu.

Nüsse– Fügen Sie 100g gehackte Nüsse vor dem Servieren hinzu.

Erbeereis

400g	Reife Erdbeeren
200ml	Sahne
75g	Zucker
1/2	Zitrone, Saft

Zubereitung:

1. Pürieren Sie die Erdbeeren.
2. Mixen Sie Zucker, Sahne und Zitronensaft mit dem Erdbeerpüree.
3. Lassen Sie die Mixtur im Kühlschrank abkühlen.
4. Geben Sie die abgekühlte Mixtur in die Eismaschine und mixen Sie sie, bis sie fest ist.

Variationen:

Erdbeeren können durch andere weiche Früchte ersetzt werden. Die Süße der Mixtur hängt von den verwendeten Früchten ab, testen Sie die Süße vor dem Einfrieren.

Hinweis: Die Zubereitungsdauer hängt ab von:

- Der Menge und Zusammensetzung der Mixtur. Die Zugabe von Alkohol vermindert die Gefrierfähigkeit.
- Der Ausgangstemperatur der Mixtur.
- Der Raumtemperatur.

Bananeneis

1	Große Reife Banane
200 ml	Entrahmte Milch
100 ml	Sahne
50g	Zucker

Zubereitung:

1. Zerdrücken Sie die Banane zu einem glatten Brei.
2. Mixen Sie den Brei mit der Milch, Sahne und Zucker.
3. Gießen Sie die Mixtur in die Rührschüssel, während die Maschine läuft.
4. Lassen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz frieren.

Himbeer-Joghurteis

200 ml	Frische Himbeeren
50g	Zucker
200 ml	Naturjoghurt

Zubereitung:

1. Zerdrücken oder pürieren Sie die Himbeeren.
2. Sieben Sie die Kerne für eine glattere Textur heraus.
3. Geben Sie Zucker und Joghurt hinzu und mixen Sie alles.
4. Gießen Sie die Mixtur in die Rührschüssel, während die Maschine läuft.
5. Lassen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz frieren.

UK und EU Garantie

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordnernummer 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 Ordnernummer 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

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 Gebrauchsverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

UK und EU Garantie

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 Ihrer nächstgelegenen Sammelstelle.

Kontakt Informationen

Adresse: 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham, SR7
7PR, UK

Kundenservice: 0044 191 377 8358

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Twitter: @AndrewJamesDe **Facebook:** Andrew James Germany

Copyright Andrew James

AJ000024 | 01/2019

www.andrewjamesworldwide.com