

andrew James

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.

Safety information

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

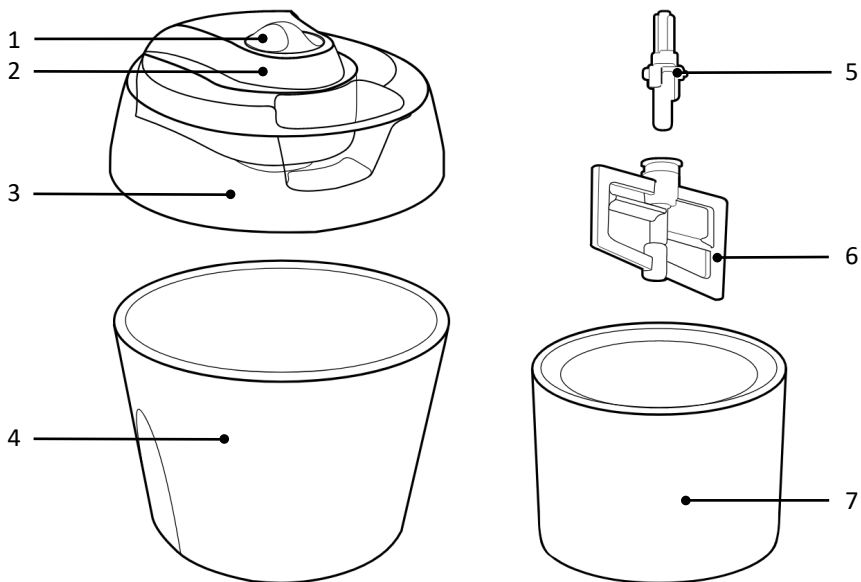
- This appliance is intended for domestic, indoor use. Unintended use or operation may result in personal injury, damage to property or damage to the appliance that will void the warranty.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory 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

- 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 all parts are thoroughly cleaned before making ice cream or sorbet.
- Never re-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 or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or those with low immune systems.
- 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.

Appliance components illustration

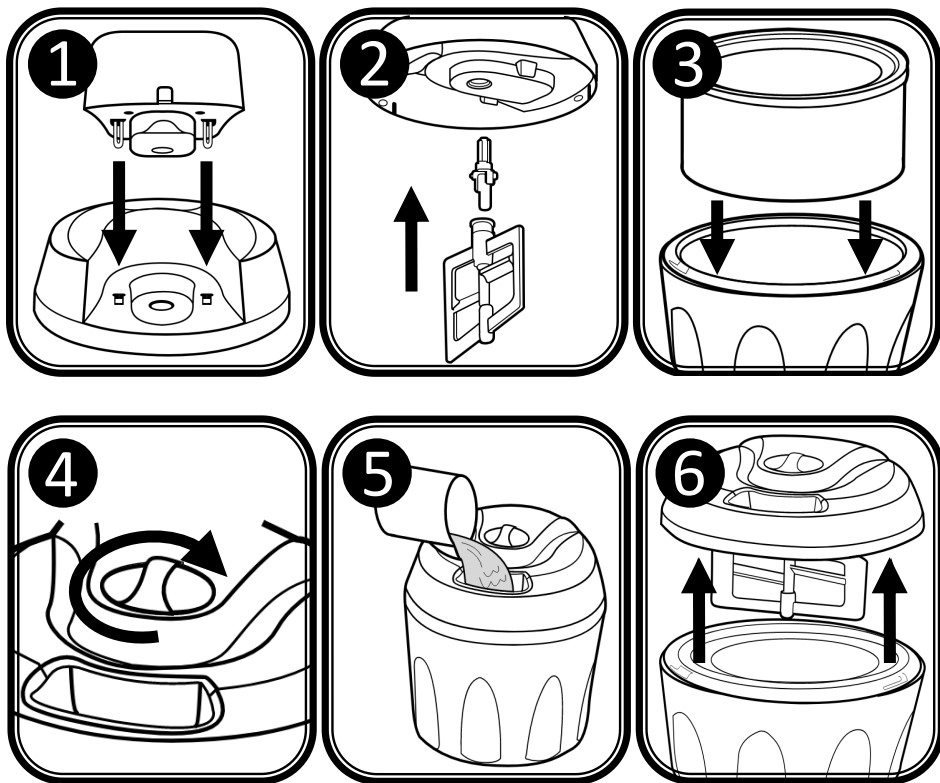


1. ON/OFF dial	5. Spindle
2. Power unit	6. Paddle
3. Transparent lid with ingredient dispenser	7. Inner bowl
4. Outer bowl	

Before first use

1. Remove all packaging.
2. Wash all parts and accessories. See 'Cleaning and maintenance' for more information.
3. **Important!** Place the Inner bowl in the freezer for at least 8 hours before making ice cream.
4. Prepare the ice cream or sorbet mix in accordance to your recipe. Once prepared, allow the mix to cool in the refrigerator.

How to use



1. Connect the power unit to the lid.
2. Connect the spindle and paddle together and fit into the lid.
3. Add the pre-frozen inner bowl to the outer bowl.
4. Switch on the ice cream maker by turning the dial clockwise to the ON position. To switch off the appliance, turn the dial anti-clockwise to the OFF position. **It is important that the appliance is switched on before adding ingredients to prevent the mix from freezing to the inner bowl.**
5. Add your mixture to the bowl through the dispenser.
6. Once the mixture has reached the desired consistency, switch the appliance off and remove the lid.

Tips and additional info

- When pouring ingredients 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.
- 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 and unplug the machine and allow the power unit to cool.
- The ice cream produced should be soft. If you wish the ice cream to be firmer, transfer the mix to a separate container and store in the freezer.
- Do not use metal utensils to remove the mix from the bowl.
- 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 and keep in an upright position.
- The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18°C (-0.40°F) or below for 8 hours before use. Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing it in the freezer.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- Adding alcohol may inhibit the mix from freezing.

Cleaning and maintenance

- Always switch off, unplug and dismantle the appliance before cleaning.
- The ice cream maker and accessories are not dishwasher safe.
- Do not clean the appliance with scouring pads, steel wool or any other abrasive materials or substances.
- Ensure that the inner bowl has reached room temperature before cleaning.
- Wash all components of the ice cream maker with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse any components in water.

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

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 that the sugar has 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 desired consistency is reached.

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.

Raspberry frozen yoghurt

Ingredients:

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

Method:

1. Mash or puree the raspberries.
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 inner bowl with the paddle running.
5. Allow it to freeze until the desired consistency is achieved.

Lemon sorbet

Ingredients:

- 175g Granulated sugar
- 175ml Water
- 1/2 Juice from a medium sized orange
- 100ml Lemon juice
- 1/2 Egg white

Method:

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 warranty

As of 1st February 2014, each purchase from the Andrew James UK Ltd website comes with a fixed warranty for 24 months. We will repair or replace any item found to be faulty, if it is within its warranty period and following receipt of the item or items. However, some spare parts such as Halogen Oven Bulbs and Vacuum Sealer Bags are not covered by the Andrew James 2 year warranty.

Unless specified, all products are intended only for domestic use. Should any Andrew James UK Ltd product be used on an industrial level or for commercial gains, the warranty will be deemed void immediately. We cannot be held responsible for injury or for any damage caused if the appliance has been used for anything other than its intended purpose.

The warranty does not cover general wear and tear, accidental damage, or damage resulting from misuse of the product. The warranty will become void should any attempt by an unauthorised third party be made to repair or modify a product in any way. We require that you read the product instruction manual thoroughly to ensure your product is used only for its intended purpose and maintained correctly during its lifetime.

Class II electrical safety 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 appliance is double insulated therefore no earth connection is required.

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) Recommended fuse: 3A.

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

Use of an extension cable is not recommended. If an extension cable is required, it should be rated no less than 3A 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.

Disposal of the appliance

At Andrew James UK Ltd, we take our responsibility as a retailer incredibly seriously and we fully support the Waste Electrical and Electronics Equipment (WEEE) Directive from the Government, which means that if you have bought an electrical appliance from us, you can send it back to us and we will ensure it is recycled properly.

At Andrew James UK Ltd, we are committed to doing our bit to help the environment.



Contact Details

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

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Twitter: @andrewjamesltd

Facebook: Andrew James

Copyright Andrew James

AJ000014 | AJ000549 | AJ001468 09/2019

www.andrewjamesworldwide.com

FR - Sorbetière

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

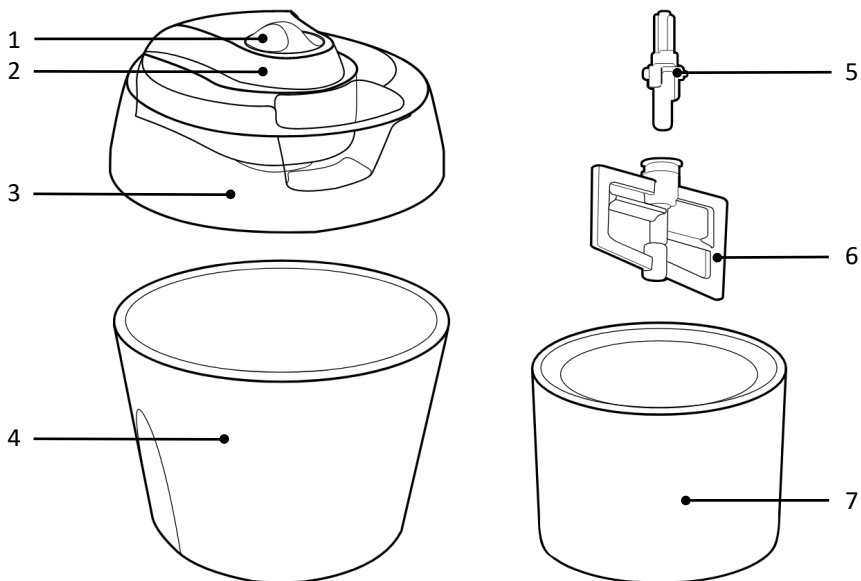
- Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes ;
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et intérieur. Une utilisation ou un fonctionnement involontaire peut entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou des dommages à l'appareil qui annuleront la garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision et/ou des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et la compréhension des dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne manipulez ou n'utilisez jamais un appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. Faites attention en nettoyant.
- Si l'appareil est tombé dans l'eau, ne l'attrapez pas, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le.
- Veillez à ce que le cordon ne soit pas dans une position où il peut être tiré ou déclenché accidentellement. N'utilisez jamais le cordon pour transporter ou tirer l'appareil. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.

- Tenir le cordon à l'écart des surfaces chauffées.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a mal fonctionné, s'il est tombé ou s'il a été endommagé. Si l'appareil a été endommagé, faites-le examiner et/ou réparer par un technicien agréé.
- N'essayez pas d'ouvrir l'appareil, de le réparer ou de le modifier, d'utiliser l'appareil pour des applications non prévues ou d'utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique ou un risque de blessure.
- Ne placez pas l'appareil près d'une flamme nue, d'un brûleur à gaz chaud, d'un brûleur électrique ou de tout autre appareil produisant de la chaleur.
- Retirez toujours la fiche de la prise en toute sécurité après utilisation. Ne tirez pas sur le cordon.
- S'assurer que tous les emballages sont retirés avant l'utilisation.

Consignes de sécurité générales

- 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 donné 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

Illustration des composants de l'appareil

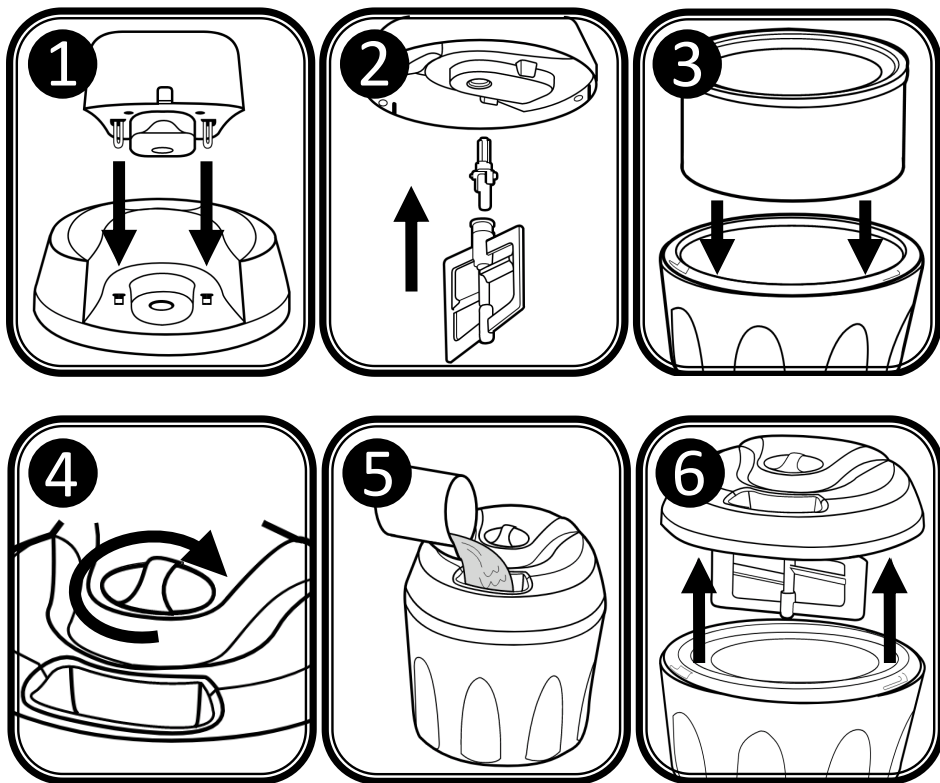


1. Cadran ON/OFF	5. Broche
2. Unité de puissance	6. Pagaie
3. Couvercle transparent avec distributeur d'ingrédients	7. Bol intérieur
4. Cuve extérieure	

Avant la première utilisation

1. Retirer tout l'emballage.
2. Laver toutes les pièces et accessoires. Voir " Nettoyage et entretien " pour plus d'informations.
3. Important ! Placer le bol intérieur dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de faire la crème glacée.
4. Préparer la crème glacée ou le mélange de sorbets selon votre recette. Une fois préparé, laisser refroidir le mélange au réfrigérateur.

Comment l'utiliser



1. Connecter l'unité d'alimentation au couvercle.
2. Connectez l'axe et la palette ensemble et insérez-les dans le couvercle.
3. Ajouter le bol intérieur pré-congelé au bol extérieur.
4. Allumez la sorbetière en tournant le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ON. Pour éteindre l'appareil, tourner le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Il est important que l'appareil soit allumé avant d'ajouter les ingrédients pour éviter que le mélange ne gèle immédiatement sur les parois du bol intérieur.
5. Ajouter le mélange dans le bol par l'intermédiaire du distributeur.
6. Une fois que le mélange a atteint la consistance désirée, éteindre l'appareil et retirer le couvercle.

Conseils et informations supplémentaires

- Lorsque vous versez les ingrédients dans le bol, arrêtez-vous toujours à au moins 4 cm (1,5 po) du haut, car le mélange augmentera de volume pendant la congélation.
- Ne pas arrêter et démarrer la machine pendant le processus de congélation car le mélange peut geler lorsqu'il entre en contact avec le bol.
- Pour éviter de surchauffer le moteur, le sens de rotation change si le mélange devient trop épais. Si le sens de rotation continue à changer, arrêter la machine lorsque le mélange est prêt.
- Dans le cas peu probable d'une surchauffe du moteur, un disjoncteur de sécurité actionnera le moteur et l'arrêtera. Si cela se produit, éteignez et débranchez l'appareil et laissez refroidir l'unité d'alimentation.
- La crème glacée produite doit être molle. Si vous désirez que la crème glacée soit plus ferme, transférez le mélange dans un contenant séparé et conservez-le au congélateur.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer le mélange du bol.
- Nous vous suggérons de conserver votre bol intérieur au congélateur afin qu'il soit prêt à l'emploi. Placez-le dans un sac de plastique avant de le congeler et maintenez-le en position verticale.
- Le bol intérieur doit être placé dans un congélateur qui fonctionne à une température de -18°C (-0.40°F) ou moins pendant 8 heures avant utilisation. Assurez-vous toujours que la cuve intérieure est bien sèche avant de la mettre au congélateur.
- Pour de meilleurs résultats, réfrigérez toujours les ingrédients avant de préparer la crème glacée.
- L'ajout d'alcool peut empêcher le mélange de geler.

Nettoyage et entretien

- Toujours éteindre, débrancher et démonter l'appareil avant de le nettoyer.
- La sorbetière et ses accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer, de la laine d'acier ou toute autre matière ou substance abrasive.
- S'assurer que la cuve intérieure a atteint la température ambiante avant de la nettoyer.
- Lavez tous les composants de la machine à crème glacée avec un chiffon doux et humide et séchez-les soigneusement. Ne pas immerger les composants dans l'eau.

Recettes

Glace à la vanille

Ingrédients :

- 500ml/1pt Lait entier
- 125ml/ 1/4 pinte Crème simple
- 5ml/1 c. à thé d'essence de vanille
- 150g/ 6oz Sucre en poudre
- 4 Jaunes d'œufs

Méthode :

1. Mélanger la crème, le lait et l'essence de vanille dans une casserole et porter à ébullition. Laisser refroidir légèrement. Battre les jaunes d'œufs et le sucre dans un autre bol.
2. En remuant continuellement, verser le mélange lait/crème sur les jaunes d'œufs battus et le sucre. S'assurer que le sucre est complètement dissous.
3. Remettre le mélange dans la casserole et à feu très doux ; continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange recouvre le dos de la cuillère.
4. Laisser le mélange refroidir complètement.
5. Verser le mélange dans la sorbetière et mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Variations :

Chocolat - Omettre la crème et la remplacer par 100g/4 oz de chocolat noir qui a été fondu dans un bassin au-dessus d'une casserole d'eau bouillante.

Noix - Ajouter 100 g/4 oz de noix hachées au mélange à crème glacée juste avant de servir.

Garantie UE & UK

A partir du 1er février 2014, chaque achat sur le site Web d'Andrew James UK Ltd est assorti d'une garantie fixe de 24 mois. Nous réparerons ou remplacerons tout article jugé défectueux, s'il est dans sa période de garantie et après réception de l'article ou des articles. Cependant, certaines pièces de rechange comme les ampoules halogènes et les sacs de scellage sous vide ne sont pas couvertes par la garantie Andrew James de 2 ans.

Sauf indication contraire, tous les produits sont destinés uniquement à un usage domestique. Si un produit Andrew James UK Ltd est utilisé à un niveau industriel ou à des fins commerciales, la garantie sera immédiatement annulée. Nous ne pouvons être tenus responsables des blessures ou de tout dommage causé si l'appareil a été utilisé à d'autres fins que celles prévues.

La garantie ne couvre pas l'usure générale, les dommages accidentels ou les dommages résultant d'une mauvaise utilisation du produit. La garantie sera annulée si un tiers non autorisé tente de réparer ou de modifier un produit de quelque manière que ce soit. Nous vous demandons de lire attentivement le mode d'emploi du produit afin de vous assurer que votre produit est utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné et entretenu correctement pendant sa durée de vie.

Veuillez noter que la période de garantie de 24 mois n'est PAS renouvelée lors de la livraison d'un article de remplacement ; la période de garantie est de 24 mois à compter de la livraison de l'article original.

Mise au rebut du produit

Chez Andrew James UK Ltd, nous prenons notre responsabilité en tant que détaillant très sérieux et nous soutenons pleinement la directive sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) du gouvernement, ce qui signifie que si vous avez acheté un appareil électrique chez nous, vous pouvez nous le renvoyer et nous ferons en sorte qu'il soit recyclé correctement. Chez Andrew James UK Ltd, nous nous engageons à faire notre part pour aider l'environnement.



Informations de contact

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

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

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

AJ000014 | AJ000549 | AJ001468 | 09/2019

www.andrewjamesworldwide.com

DE - Eiscremeautomat

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 auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

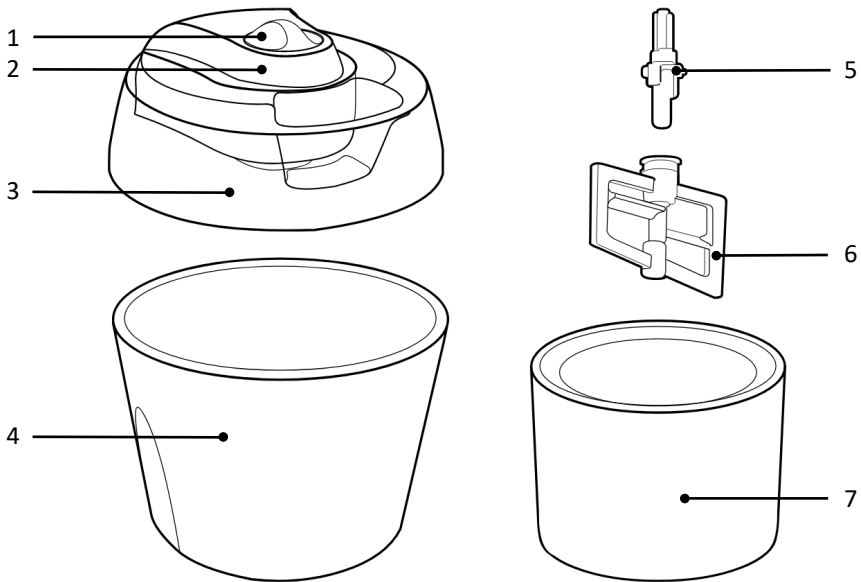
- Dieses Gerät ist geeignet für die Benutzung durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Unerfahrenheit im Umgang mit elektrischen Geräten, solange Sie von einem erfahrenen Verantwortlichen beaufsichtigt oder über den Gebrauch und mögliche 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.
- 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 Sicherheitsinformationen

- 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.

Abbildung der Gerätekomponenten

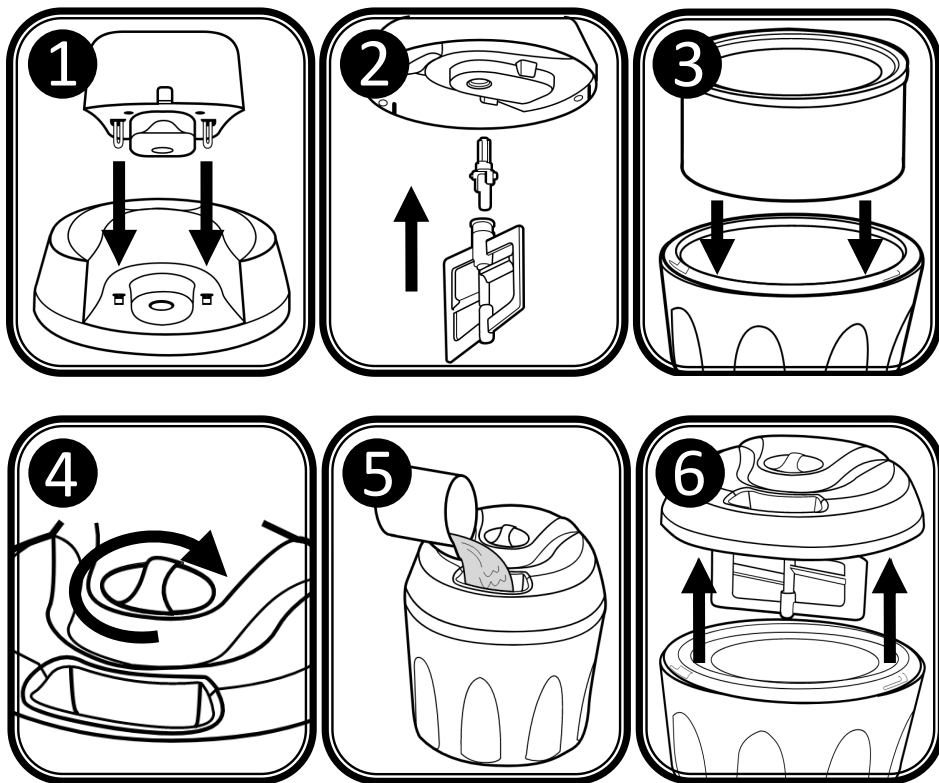


1. Ein/Aus-Schalter	5. Spindel
2. Leistungsteil	6. Paddeln
3. Transparenter Deckel mit Zutatenspender	7. Innere Schale
4. Außenschale	

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungen.
2. Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile. Weitere Informationen finden Sie unter "Reinigung und Wartung".
3. Wichtig! Legen Sie die Innenschale für mindestens 8 Stunden in den Gefrierschrank, bevor Sie Eis machen.
4. Bereiten Sie das Eis oder die Sorbetmischung nach Ihrem Rezept zu. Nach der Zubereitung die Mischung im Kühlschrank abkühlen lassen.

Wie man es benutzt



1. Schließen Sie das Netzteil an den Deckel an.
2. Verbinden Sie die Spindel und das Paddel miteinander und passen Sie in den Deckel.
3. Geben Sie die vorgefrorene Innenschale in die Außenschale.
4. Schalten Sie die Eismaschine ein, indem Sie das Einstellrad im Uhrzeigersinn in die Position ON drehen. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie das Einstellrad gegen den Uhrzeigersinn in die Position AUS. Es ist wichtig, dass das Gerät vor dem Hinzufügen der Zutaten eingeschaltet wird, damit die Mischung nicht sofort an den Wänden des Innenbehälters gefriert.
5. Geben Sie Ihre Mischung durch den Spender in die Schüssel.
6. Sobald die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Deckel.

Tipps und Zusatzinformationen

- Wenn Sie Zutaten in die Schüssel geben, stoppen Sie immer mindestens 4 cm (1,5 Zoll) von oben, da die Mischung beim Einfrieren an Volumen zunimmt.
- Stoppen und starten Sie die Maschine nicht während des Gefrierprozesses, da die Mischung gefrieren kann, wenn sie mit der Trommel in Berührung kommt.
- Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, ändert sich die Drehrichtung, wenn das Gemisch zu dick wird. Wenn sich die Drehrichtung weiter ändert, stoppen Sie die Maschine, wenn das Gemisch fertig ist.
- Im unwahrscheinlichen Fall einer Überhitzung des Motors funktioniert eine Sicherheitsabschaltung, die den Motor zum Stillstand bringt. Schalten Sie in diesem Fall die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Aggregat abkühlen.
- Das produzierte Eis sollte weich sein. Wenn Sie möchten, dass das Eis fester wird, geben Sie die Mischung in einen separaten Behälter und bewahren Sie sie im Gefrierschrank auf.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, um die Mischung aus der Schüssel zu entfernen.
- Wir empfehlen Ihnen, Ihre Innenschale im Gefrierschrank aufzubewahren, damit sie gebrauchsfertig ist. Vor dem Einfrieren in einen Plastikbeutel legen und in aufrechter Position halten.
- Die Innenschale sollte vor dem Gebrauch 8 Stunden lang in einem Gefrierschrank aufbewahrt werden, der bei einer Temperatur von -18°C (-0.40°F) oder darunter betrieben wird. Vergewissern Sie sich immer, dass die innere Schale vollständig trocken ist, bevor Sie sie in den Gefrierschrank stellen.
- Für beste Ergebnisse kühlst du die Zutaten immer, bevor du Eis machst.
- Die Zugabe von Alkohol kann das Einfrieren der Mischung verhindern.

Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und demontieren Sie es.
- Die Eismaschine und das Zubehör sind nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerschwamm, Stahlwolle oder anderen abrasiven Materialien oder Substanzen.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Innenbehälter Raumtemperatur erreicht hat.
- Waschen Sie alle Komponenten der Eismaschine mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie sie gründlich. Tauchen Sie keine Komponenten in Wasser ein.

Rezepte

Vanilleeiscreme

Inhaltsstoffe:

- 5ml/1TL Vanille-Essenz aus Vanille
- 500ml/1pt Vollmilch
- 125ml/ 1/4 Pint Einzelcreme
- 150g/ 6oz Streuzucker
- 4 Eigelb

Methode:

1. Die Sahne-, Milch- und Vanilleessenz in einer Pfanne verrühren und fast zum Kochen bringen. Legen Sie es beiseite, um es leicht abzukühlen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verquirlen.
2. Unter ständigem Rühren die Milch-Creme-Mischung auf die geschlagenen Eigelb und Zucker geben. Achten Sie darauf, dass sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Die Mischung in die Pfanne geben und bei sehr geringer Hitze weiterrühren, bis die Mischung die Rückseite des Löffels bedeckt.
4. Lassen Sie die Mischung gründlich abkühlen.
5. Die Mischung in den Eismaschine gießen und mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Variationen:

Schokolade - Lassen Sie die Creme weg und ersetzen Sie sie durch 100 g Zartbitterschokolade, die in einem Becken über einer Pfanne mit kochendem Wasser geschmolzen wurde.

Nüsse - Füge 100g/4 oz gehackte Nüsse zur Eismischung hinzu, kurz vor dem Servieren.

UK und EU Garantie

Ab dem 1. Februar 2014 gilt für jeden Kauf auf der Website von Andrew James UK Ltd. eine feste Garantie für 24 Monate. Wir reparieren oder ersetzen alle als fehlerhaft befundenen Artikel, wenn sie innerhalb der Garantiezeit und nach Erhalt des Artikels oder der Artikel liegen. Einige Ersatzteile wie Halogen-Ofenlampen und Vakuum-Versiegelungsbeutel fallen jedoch nicht unter die 2-Jahres-Garantie von Andrew James.

Sofern nicht anders angegeben, sind alle Produkte nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Sollte ein Produkt von Andrew James UK Ltd. auf industrieller Ebene oder zu kommerziellen Zwecken verwendet werden, erlischt die Garantie sofort. Wir haften nicht für Verletzungen oder Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät für etwas anderes als den vorgesehenen Zweck verwendet wurde.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf allgemeine Abnutzung, zufällige Schäden oder Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts entstehen. Die Garantie erlischt, wenn ein unbefugter Dritter versucht, ein Produkt in irgendeiner Weise zu reparieren oder zu modifizieren. Wir verlangen, dass Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen, um sicherzustellen, dass Ihr Produkt nur für den vorgesehenen Zweck verwendet und während seiner Lebensdauer korrekt gewartet wird.

Bitte beachten Sie, dass die 24-monatige Garantiezeit bei Lieferung eines Ersatzartikels NICHT verlängert wird; die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Lieferung des ursprünglichen Artikels.

Entsorgung des Gerätes

Bei Andrew James UK Ltd. nehmen wir unsere Verantwortung als Einzelhändler unglaublich ernst und unterstützen voll und ganz die Waste Electrical and Electronics Equipment (WEEE)-Richtlinie der Regierung, was bedeutet, dass Sie, wenn Sie ein Elektrogerät bei uns gekauft haben, es an uns zurückschicken können und wir sicherstellen werden, dass es ordnungsgemäß recycelt wird. Bei Andrew James UK Ltd. setzen wir uns dafür ein, unseren Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.



Kontakt Informationen

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

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

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

Copyright Andrew James
AJ000014 | AJ000549 | AJ001468 | 09/2019

www.andrewjamesworldwide.com