

 LAKELAND

INSTRUCTION BOOKLET
DIGITAL ICE CREAM MAKER



Model: 19567

DIGITAL ICE CREAM MAKER

Thank you for choosing the Lakeland Digital Ice Cream Maker.

Please take a little time to read this booklet before you use your maker and keep it in a safe place for future reference.

The Lakeland Digital Ice Cream Maker creates your favourite flavours of home-made ice cream, sorbet and frozen yoghurt quickly and easily from fresh ingredients. The digital timer counts down until your frozen treats are ready. It's very easy to use... pre-freeze the bowl, add the lid, set the timer according to your recipe and pour your mixture through the opening. The Ice Cream Maker will churn and stir to a creamy, smooth consistency.

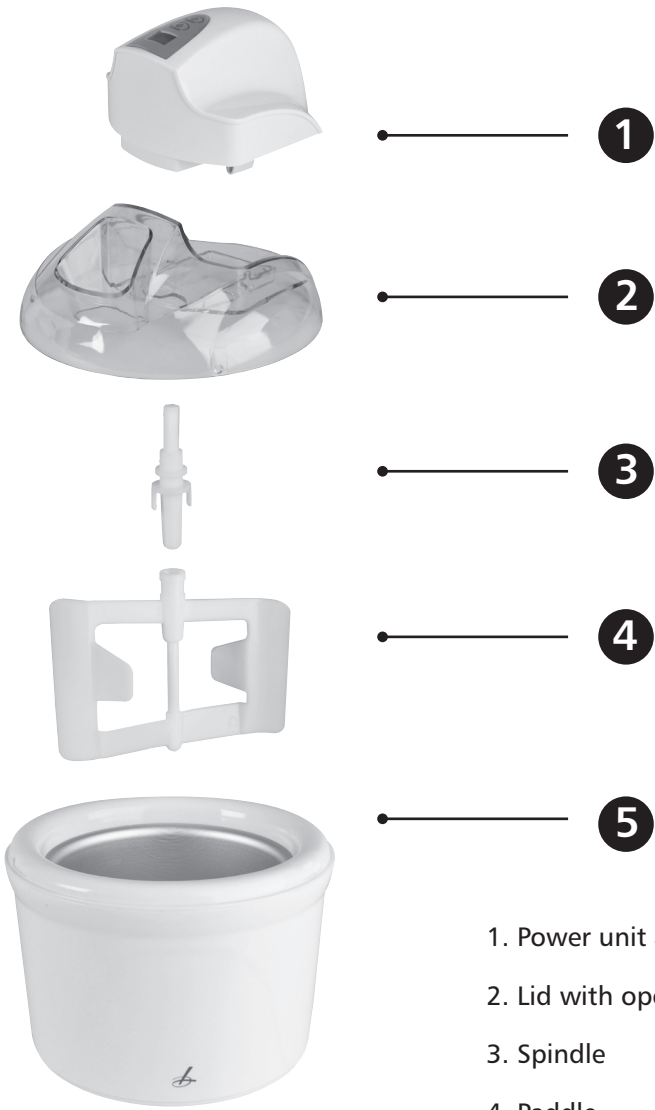
An award winning family-owned business, here at Lakeland we still have the same values of excellent quality, value for money and exceptional customer care as we did when we first set up the company in the 1960s.

Our products are carefully selected and rigorously tested to meet our high standards, so you can be assured that any product you purchase will be easy-to-use and highly durable.

CONTENTS

| | |
|--|-------|
| Product features | 5 |
| Safety cautions..... | 6-7 |
| How to assemble the Ice Cream Maker and using for the first time | 8-9 |
| Instructions for use | 10-11 |
| Hints and tips..... | 11 |
| Recipes | 12-18 |
| Care and cleaning | 19 |
| Recycling your electricals..... | 19 |
| Electrical connections..... | 20 |

PRODUCT FEATURES




- 1. Power unit and timer
- 2. Lid with opening
- 3. Spindle
- 4. Paddle
- 5. 1.5 litre freezer bowl

SAFETY CAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference. Always follow these safety cautions when using the appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described in this instruction book.

- Make sure your electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before the first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged or has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Do not use this appliance if the lead is damaged. If the lead is damaged it must be replaced with a special lead contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Always use the appliance on a dry, level, heat resistant surface.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to warm up to room temperature before cleaning the appliance. To disconnect, turn the socket to "off" and remove the plug from the mains socket.
- This appliance is not intended for use by persons including children with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure they do not play with this product.
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Lakeland.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- For indoor use only.
- For domestic use only.
- This appliance should be used for preparation of food as described within the instructions for use that accompany it.

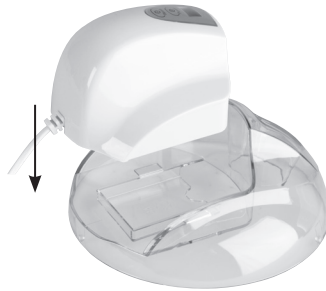
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket. Never pull the plug out of the mains socket by its lead. Do not allow the lead to be compressed or curled.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.
- An extension cable may be used with care. The electrical rating of the cable should be at least as great as the appliance. Do not allow the cable to hang over the edge of the worktop or touch any hot surfaces.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EC (Safety of Domestic Electrical Appliances).
- **WARNING: A cut off plug inserted into a socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.**
-  **CAUTION: The plastic bags used to wrap this appliance or the packaging may be dangerous. To avoid risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.**
- Keep the Ice Cream Maker, plug and lead away from hot ovens, electric and gas burners, flames and hot surfaces.
- Never use the Ice Cream Maker in areas where certain vapours may be present (paint thinner, flammable material, oil based paint and varnish, flammable liquids and gases) for a risk of possible explosion.
- To prevent freezer burn, protect your hands when handling the freezer bowl, especially when first removing it from the freezer. Never touch with wet hands.
- When the Ice Cream Maker is churning, please do not attempt to move it, and never put your hands or any other utensils inside.
- Never attempt to take the freezer bowl apart, or to separate the timer from the power unit. If the bowl becomes damaged, discontinue use.
- Ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet which contains raw eggs should not be given to children, pregnant women or the elderly.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.

HOW TO ASSEMBLE THE ICE CREAM MAKER AND USING FOR THE FIRST TIME

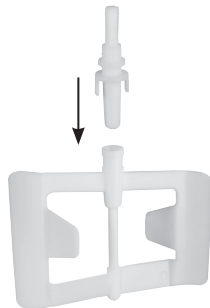
- Unpack the Ice Cream Maker, remove all the packaging materials.
- Clean all the parts, following the instruction in 'Care and Cleaning'.
- Make sure that all parts are clean and dry before assembling the product.

Warning: Do not insert the plug into the electrical outlet or turn on the maker before you have assembled the Ice Cream Maker.

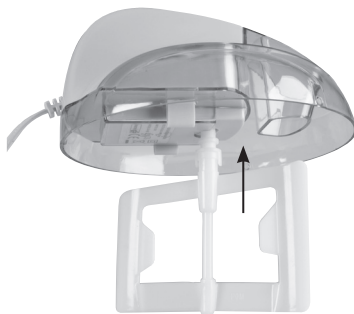
1. Place the lid on a flat surface, for example, a kitchen table. Press the power unit and timer into the lid. You will hear a click when it is connected correctly.



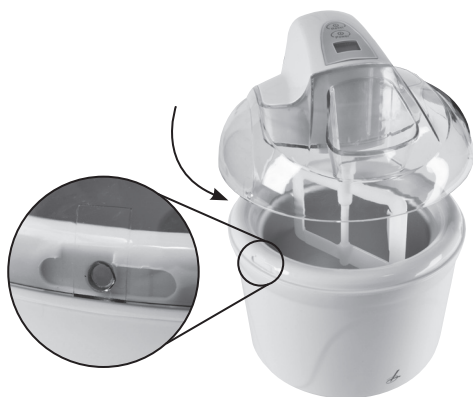
2. Attach the spindle to the paddle by inserting the thickest end into the paddle.



3. Insert the spindle and paddle into the bottom of the power unit and timer.



4. Place the lid with the power unit, timer and the paddle on top of the freezer bowl, lining up the notches on the lid with the grooves on the bowl. Twist the lid anti-clockwise to lock it.



5. The maker is now ready for use.



INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

- The beauty of home-made ices are you can tailor the ingredients to your tastes and dietary requirements, and use seasonal fruits to flavour. For some simple ideas to get you started, see RECIPES.
- Place the freezer bowl in the freezer for at least 12 hours before use.

1. Choose a recipe and prepare your mixture and let it cool. **Note:** Chill the ingredients in the fridge before use. Warm ingredients or ingredients at room temperature will prolong the preparation time.

2. Take the freezer bowl from the freezer and attach the lid with the power unit, timer and paddle.

Warning: Use a dry towel to hold the freezer bowl. Direct contact with the frozen bowl may make your hands stick to the freezer bowl. If this happens, hold your hands under warm running water for a few moments.

3. Insert the plug into the socket and switch it on. The screen will light up for a second to show it is connected. Press the "Power" button, the LCD screen will light up and read 00.00.



The "M" in the display indicates the number of minutes and the "S" the number of seconds.

4. Set the selected preparation time (00.05 – 40.00 mins) by pressing the "Timer" button. Each time you press the "Timer" button, 5 minutes will be added to the preparation time. The paddle starts turning a couple of seconds after you have stopped pressing the "Timer" button and the time starts to count down on the LCD screen.

5. Pour your mixture into the maker through the filler opening.

Note: The maker must be switched on with the paddle turning before you pour your mixture into the freezer bowl. This stops the mixture immediately freezing against the inside wall of the container.

DO NOT pour too much mixture into the bowl. Leave at least 4cm from the top of the bowl, so that the mixture can expand in volume during preparation.

6. Let the maker run until the ice has reached the correct consistency. The maker will stop turning when the timer has finished. The preparation time depends on the recipe and the temperature of the ingredients and the room.

- **Do not turn off the maker before the ice cream is ready. If it is switched off too early, the ingredients may freeze against the inside wall of the freezer bowl.**
- **The time needed to reach the consistency you require may be shorter or longer than the time in the recipe due to the temperature of the ingredients or the room temperature. If you need less time; switch off the maker and take out the rotation blade. You can set the Ice Cream Maker for a longer time if you need a thicker consistency.**
- **Use a plastic or wooden spoon or spatula to scoop the ice cream from the ice container. Metal spoons or spatulas can cause damage to the freezer bowl.**

When you've finished, turn off the maker by pressing the power switch and unplug the maker from the socket. Serve the ice cream or transfer to a separate container and store in your freezer.

HINTS AND TIPS

- Always remember to put the bowl in your freezer 12 hours in advance.
- Chill the ingredients in the fridge before use.
- The times indicated in these recipes are guidelines. The actual preparation time depends on the ingredients used, the temperature of the ingredients and the room temperature. Monitor the mixture through the transparent lid and adjust the timer if necessary.
- Make sure all the ingredients are thoroughly mixed, the sugar has completely dissolved and the mixture has cooled before pouring your mixture into the maker.
- For the fullest flavour, choose ripe fruits. Wash carefully, remove all seeds, skin and core, and chop into small pieces.
- Metal spoons or scoops will scratch the freezer bowl. Use plastic or wooden utensils.

RECIPES

VANILLA ICE CREAM - Makes 500ml

| Ingredients | Quantity |
|----------------|---------------------------|
| Whipping cream | 180ml |
| Whole milk | 180ml |
| Vanilla pods | 1½ – slit down the centre |
| Egg yolks | 4 |
| Caster sugar | 65g |

METHOD

- 1) Whip the cream and place in a saucepan with the milk and whole vanilla pods. Gently bring to the boil, then take off the heat and allow to cool.
- 2) In a bowl, beat together the egg yolks and sugar.
- 3) Scrape out the vanilla seeds and add to the milk mixture.
- 4) Return the saucepan to the heat and gently bring back to the boil. Pour in the egg mixture and beat together.
- 5) Allow to cool. Set the timer on your Ice Cream Maker for 25 minutes. Pour the mixture into the pre-chilled freezer bowl with the paddle running and leave to freeze-churn.
- 6) If you prefer a firmer consistency, place the bowl of ice cream in your freezer for a further 30 minutes or so.

STRAWBERRY ICE CREAM - Makes 500ml

| Ingredients | Quantity |
|--------------------|--------------------------|
| Fresh strawberries | 200g |
| Lemon juice | $\frac{3}{4}$ tablespoon |
| Whole milk | 220ml |
| Egg yolk | 1 |
| Caster sugar | 90g |
| Whipping cream | 100ml |

METHOD

- 1) Wash and hull the strawberries. Purée them with the lemon juice and milk, using a hand blender.
- 2) Beat together the egg yolk and sugar.
- 3) Whip the cream. Mix the cream, the egg mixture and the strawberry mixture until they are thoroughly combined.
- 4) Set the timer on your Ice Cream Maker for 25 minutes. Pour the mixture into the pre-chilled freezer bowl with the paddle running and leave to freeze-churn.
- 5) If you prefer a firmer consistency, place the bowl of ice cream in your freezer for a further 30 minutes or so.

LEMON SORBET - Makes 500ml

| Ingredients | Quantity |
|--------------|----------|
| Lemons | 6 |
| Caster sugar | 290g |
| Hot water | 435ml |

METHOD

- 1) Wash the lemons. Zest 5 of them, and squeeze the juice from all 6.
- 2) Put the sugar and hot water into a bowl. Stir until dissolved, then add the lemon zest. Leave to soak for 10 minutes.
- 3) Add the lemon juice and leave to cool completely.
- 4) Set the timer on your Ice Cream Maker for 25 minutes. Pour the mixture into the pre-chilled freezer bowl with the paddle running and leave to freeze-churn.
- 5) Place the bowl of sorbet in your freezer for a further 30 minutes or so, to achieve a firm texture.

SERVING TIP

Scoop into champagne saucers and garnish with fresh mint.

PISTACHIO ICE CREAM - Makes 500ml

| Ingredients | Quantity |
|-------------------------|-----------------------|
| Unsalted pistachio nuts | 125g (shelled weight) |
| Caster sugar | 65g |
| Whipping cream | 180ml |
| Whole milk | 180ml |
| Egg yolks | 4 |

METHOD

- 1) In a food processor, chop half the pistachios with half the sugar until finely ground.
- 2) Whip the cream and place in a saucepan with the milk and the ground nut mixture. Gently bring to the boil, then take off the heat and allow to cool.
- 3) In a bowl, beat together the egg yolks and the remaining sugar.
- 4) Return the saucepan to the heat and gently bring back to the boil. Pour in the egg mixture and beat together. Take off the heat and allow to cool.
- 5) Meanwhile, roughly chop the remaining pistachios with a sharp knife. Add to the ice cream mixture.
- 6) Set the timer on your Ice Cream Maker for 25 minutes. Pour the cooled mixture into the pre-chilled freezer bowl with the paddle running and leave to freeze-churn.
- 7) If you prefer a firmer consistency, place the bowl of ice cream in your freezer for a further 30 minutes or so.

MINT CHOC CHIP ICE CREAM - Makes 500ml

| Ingredients | Quantity |
|---|-----------|
| Single cream | 375ml |
| Egg yolks | 3, beaten |
| Caster sugar | 75g |
| Crème de menthe (or peppermint extract) | 2 tbsp |
| Dark or milk chocolate chips (or squares, roughly chopped) | 25g |

METHOD

- 1) Pour the cream, egg yolks and sugar into a saucepan and place over a medium heat, stirring frequently to prevent the mixture burning. Gently bring to the boil, then take off the heat and allow to cool.
- 2) Stir the crème de menthe (or peppermint extract) and the chocolate pieces into the mixture.
- 3) Set the timer on your Ice Cream Maker for 25 minutes. Pour the cooled mixture into the pre-chilled freezer bowl with the paddle running and leave to freeze-churn.
- 4) If you prefer a firmer consistency, place the bowl of ice cream in your freezer for a further 30 minutes or so.

MIXED BERRY SORBET - Makes 500ml

| Ingredients | Quantity |
|--|----------|
| Mixed blackberries, redcurrants raspberries and strawberries | 500g |
| Caster sugar | 250g |
| Juice of small lemon | ½ |
| Water | Splash |

METHOD

- 1) Place all the ingredients in a thick-bottomed saucepan. Bring to simmering point, then remove from the heat and allow to cool.
- 2) Blend the fruit mixture using a hand blender, then press it through a sieve to create a smooth purée.
- 3) Set the timer on your Ice Cream Maker for 25 minutes. Pour the cooled mixture into the pre-chilled freezer bowl with the paddle running and leave to freeze-churn.
- 4) To achieve a firm-textured sorbet, place the bowl of sorbet in your freezer for a further 30 minutes or so.

DARK CHOCOLATE ORANGE FROZEN YOGHURT - Makes 500ml

| Ingredients | Quantity |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Natural yoghurt | 450g |
| Whole milk | 250ml |
| Caster sugar | 100g |
| Double cream | 125ml |
| Cocoa powder (unsweetened) | 25g |
| Dark chocolate (cut into chips) | 75g |
| Orange | 1, juice and rind finely grated |
| Cointreau (optional) | Dash |

METHOD

- 1) Sieve cocoa, then combine with sugar, using a splash of milk to form a paste.
- 2) Warm the remaining milk until just below boiling, add to the mixture and stir until dissolved.
- 3) When completely cool, add the orange juice, rind and Cointreau.
- 4) Fold in the yoghurt and cream, transfer to your Ice Cream Maker and churn until it reaches the desired consistency.
- 5) Stir in the chocolate chips and serve.

CARE AND CLEANING

- Always switch off and unplug the Ice Cream Maker from the wall socket before cleaning.
- Let the freezer bowl come back up to room temperature before cleaning.
- Wash the inside and outside of the freezer bowl by hand with a soft cloth and warm soapy water. Rinse with a damp, clean cloth, then dry thoroughly.
- Wash the lid, spindle and paddle in warm soapy water. Rinse well, then dry.
- Wipe the power unit with timer with a damp cloth, then dry.

CAUTION: Never immerse the power unit with timer or power cord in water or any other liquids.

- Do not use abrasive cleaners, bleaching agents or metal scourers on any parts. This will damage the Ice Cream Maker
- Do not place any parts in the dishwasher.
- Make sure that the maker and the attachments are completely clean and dry before you store them.

RECYCLING YOUR ELECTRICALS

Along with many other high street retailers, Lakeland has joined a scheme whereby customers can take their unwanted electricals to recycling points set up around the country.

Visit www.recycle-more.co.uk to find your nearest recycling point.



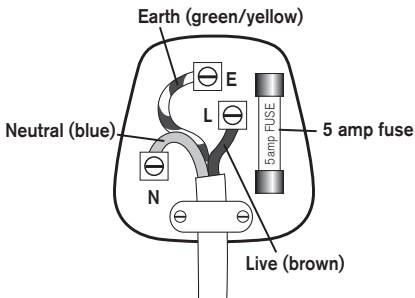
ELECTRICAL CONNECTIONS

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

This appliance is fitted with a fused three-pin plug to BS1363 which is suitable for use in all homes fitted with sockets to current specifications. If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it should be cut off and carefully disposed of. To avoid an electric shock, do not insert the discarded plug into a socket.

FITTING A NEW PLUG

If for any reason you need to fit a new plug, the flexible mains lead must be connected as shown here. The wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:



- Connect BLUE to Neutral (N)
- Connect GREEN & YELLOW to Earth (E)
- Connect BROWN to Live (L)
- 5 amp fuse to be used

If the colours of the wires in the mains lead of this appliance do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows. The wire which is coloured green and yellow **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter E (Earth). The wire which is coloured blue **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter N (Neutral). The wire which is coloured brown **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter L (Live).

Before refitting the plug cover, check that there are no cut or stray strands of wire inside the plug. Use a 5 amp BS1362 fuse. Only BSI or ASTA approved fuses should be used. If you are at all unsure which plug or fuse to use, always refer to a qualified electrician.

Note: after replacing or changing a fuse on a moulded plug which has a fuse cover, the cover must be refitted to the plug; the appliance must not be used without a fuse cover. If lost, replacement fuse covers can be obtained from an electrical shop. This appliance complies with the following EU Directives: 2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/EC (EMC Directive).

 LAKELAND

GEBRAUCHSANWEISUNG
DIGITALE EISMASCHINE



Modell: 19567

DIGITALE EISMASCHINE

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf der digitalen Eismaschine von Lakeland entschieden haben.

Bitte lesen Sie sich diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihrer neuen Eismaschine aufmerksam durch und bewahren Sie sie gut auf, falls Sie später auf die hier enthaltenen Informationen zurückgreifen möchten.

Mit der digitalen Eismaschine von Lakeland können Sie selbstgemachtes Eis und Sorbet sowie gefrorenen Joghurt schnell und bequem aus frischen Zutaten und in allen Ihren Lieblingseisorten herstellen. Die digitale Zeitschaltuhr mit Countdown-Funktion zählt abwärts, bis Ihre Eiskreationen fertig sind. So leicht in der Anwendung ... gefrieren Sie die Schüssel im Voraus, setzen den Deckel auf, stellen die Zeitschaltuhr je nach Rezeptvorlage ein und gießen die Eismasse durch die Öffnung. Die Eismaschine rührt die Eismasse, bis sie eine cremig-glatte Konsistenz angenommen hat.

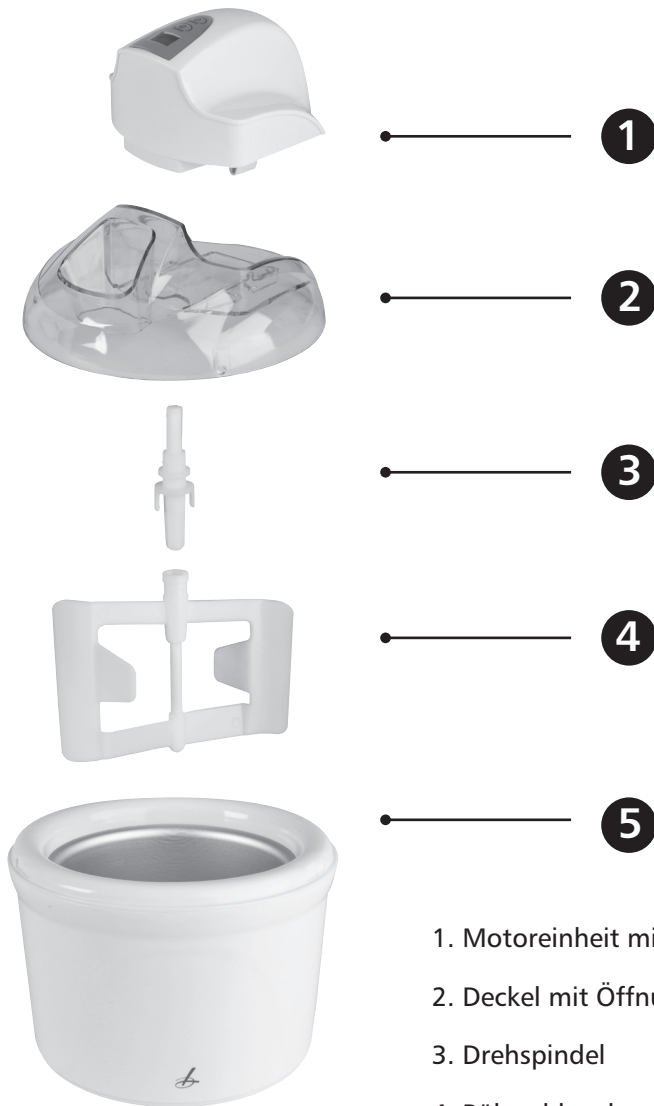
Unser mehrfach ausgezeichneter Familienbetrieb legt heute genauso viel Wert auf ein Höchstmaß an Qualität, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis und einen hervorragenden Kundenservice wie damals in den 60er Jahren, als Lakeland gegründet wurde.

Unsere Artikel werden mit größter Sorgfalt ausgewählt und im Einklang mit unseren strengen Standards gründlich geprüft. So haben Sie die Gewähr, dass jeder Artikel, den Sie bei uns kaufen, ebenso benutzerfreundlich wie haltbar ist.

INHALT

| | |
|--|-------|
| Ausstattungsmerkmale | 23 |
| Sicherheitshinweise | 24-25 |
| Montageanleitung für die Eismaschine vor der ersten Ingebrauchnahme | 26-27 |
| Gebrauchsanweisung | 28-29 |
| Tipps und Tricks | 29 |
| Pflege und Reinigung | 30 |

AUSSTATTUNGSMERKMALE




1. Motoreinheit mit Zeitschaltuhr
2. Deckel mit Öffnung
3. Drehspindel
4. Rührschlegel
5. Gefrierbehälter mit 1,5 l Fassungsvermögen

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch sicher auf. Befolgen Sie beim Gebrauch des Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um Körperverletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät ist nur für den vorgesehenen Zweck gemäß der Beschreibung in dieser Gebrauchsanweisung vorgesehen.

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Entfernen Sie vor der ersten Ingebrauchnahme alle Verpackungsmaterialien sowie Werbeetiketten vom Gerät.
- Vergewissern Sie sich stets vor Gebrauch des Produkts, dass es keine erkennbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie es nicht, falls es Schäden aufweist oder versehentlich fallen gelassen wurde. Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Defekten am Gerät an den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, falls das Netzkabel beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel ersetzt werden. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte unter der Rufnummer 0800 444 1500 an den Kundenservice von Lakeland.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch stets auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Fläche auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung des Geräts aus der Netzsteckdose. Warten Sie, bis das Gerät Zimmertemperatur erreicht hat, bevor Sie es reinigen. Um das Gerät abzuschalten, bedienen Sie den Ein-/Aus-Schalter und ziehen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, diese werden angemessen beaufsichtigt oder haben entsprechende Anleitungen zur Verwendung des Geräts von einer Person erhalten, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile und Aufsätze.
- Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Küchentisch oder von der Arbeitsplatte herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Nur für Innenräume.
- Nur für den häuslichen Gebrauch.
- Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln gemäß der Beschreibung in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung vorgesehen.

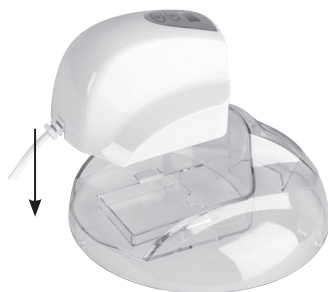
- Ziehen Sie den Netzstecker ausschließlich mit trockenen Händen aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Netzsteckdose heraus. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gedrückt oder geknickt wird.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab. Es besteht Verletzungs- und möglicherweise Brandgefahr!
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder an ein System mit Fernbedienung an.
- Wir raten zur vorsichtigen Benutzung von Verlängerungskabeln. Die elektrischen Anschlussdaten des Kabels müssen mindestens so hoch wie die des Geräts sein. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängt bzw. mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Dieses Produkt entspricht den Grundanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG (Sicherheit elektrischer Betriebsmittel).
- **WARNHINWEIS: Bei einem abgeschnittenen Stecker in einer Netzsteckdose besteht schwere Verletzungsgefahr durch Schock! Sorgen Sie dafür, dass der abgeschnittene Stecker ordnungsgemäß entsorgt wird.**
-  **ACHTUNG: Die Kunststoff-Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr dar. Sie dürfen nicht in die Hände von Babys und Kindern gelangen, da Erstickengefahr besteht. Diese Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug.**
- Bewahren Sie die Eismaschine, den Netzstecker und das Netzkabel in ausreichender Entfernung von heißen Geräten wie Brenner, Herd oder Ofen auf sowie von offenen Flammen und heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie die Eismaschine nie an Stellen, an denen Dampf entstehen kann (Farbverdünner, flammbare Materialien, ölhaltige Farben und Lacke, entzündliche Flüssigkeiten und Gase), um die Gefahr einer möglichen Explosion zu vermeiden.
- Schützen Sie Ihre Hände beim Umgang mit der Schüssel vor Gefrierbrand, insbesondere dann, wenn Sie sie aus dem Gefrierschrank holen. Berühren Sie sie grundsätzlich nicht mit nassen Händen.
- Verstellen Sie die Eismaschine nicht, solange sie sich dreht, und stecken Sie weder Ihre Hände noch irgendwelche Utensilien hinein.
- Nehmen Sie die Schüssel nicht auseinander bzw. trennen Sie den Timer nicht von der Motoreinheit. Stellen Sie den Gebrauch ein, wenn die Schüssel beschädigt ist.
- Speiseeis oder Sorbet, das rohe Zutaten enthält, sollte innerhalb von einer Woche verzehrt werden.
- Eis schmeckt frisch am besten.
- Kinder, Schwangere und ältere Menschen sollten auf den Verzehr von Speiseeis oder Sorbet, das rohe Eier enthält, verzichten.
- Eis nach dem (teilweisen) Auftauen nicht wieder einfrieren.

MONTAGEANLEITUNG FÜR DIE EISMASCHINE VOR DER ERSTEN INGEBRAUCHNAHME

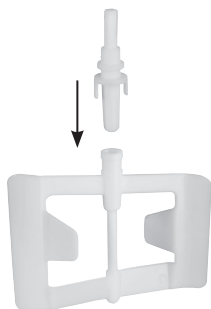
- Packen Sie die Eismaschine aus und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie alle Teile nach Anleitung unter „Pflege und Reinigung“.
- Alle Bestandteile müssen sauber und trocken sein, bevor Sie das Gerät montieren.

Warnung: Schließen Sie den Netzstecker erst an eine Steckdose an bzw. stellen die Eismaschine erst an, wenn die Montage des Geräts abgeschlossen ist.

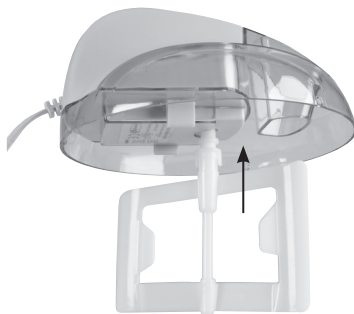
1. Legen Sie den Deckel auf eine ebene Oberfläche wie beispielsweise einen Küchentisch. Drücken Sie die Motoreinheit mit Zeitschaltuhr in den Deckel. Bei korrekter Anbringung ist ein Klickgeräusch hörbar.



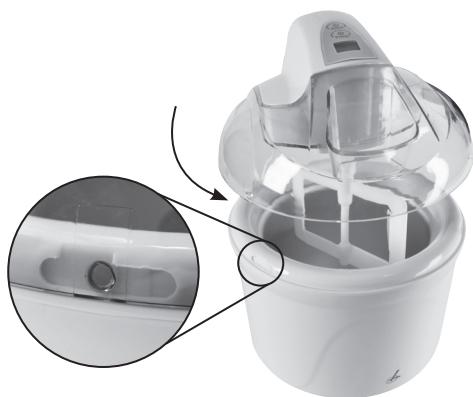
2. Führen Sie die Drehspindel mit dem dicksten Ende zuerst in den Rührschlegel ein.



3. Führen Sie die Drehspindel und den Rührschlegel unten in die Motoreinheit mit Zeitschaltuhr ein.



4. Stecken Sie den Deckel mit Motoreinheit, Zeitschaltuhr und Rührschlegel so oben in die Gefrierschüssel, dass die Aussparungen im Deckel mit denen in der Schüssel aufeinander ausgerichtet sind. Verriegeln Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



5. Die Eismaschine ist jetzt einsatzbereit.



GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DER VERWENDUNG

- **Selbstgemachtes Eis hat den Vorteil, dass Sie die Zutaten Ihrem Geschmack sowie Ihren Ernährungsgewohnheiten anpassen und zudem frisches Obst der Saison verwenden können. Einfache Ideen für den Anfang siehe REZEPTE.**
- **Stellen Sie die Schüssel mindestens 12 Stunden vor Gebrauch in den Gefrierschrank.**

1. Wählen Sie ein Rezept aus, rühren die Eismasse an und lassen diese abkühlen.
Hinweis: Stellen Sie die Zutaten vor Gebrauch in den Kühlschrank. Bei warmen Zutaten oder Zutaten mit Zimmertemperatur ist mit einer längeren Vorbereitungszeit zu rechnen.

2. Holen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank heraus und setzen den Deckel komplett mit Motoreinheit, Zeitschaltuhr und Rührschlegel auf.

Warnung: Halten Sie die Schüssel am besten mit einem trockenen Geschirrhandtuch fest. Durch Berührung mit der tiefgefrorenen Schüssel können Ihre Hände an der Schüssel haften bleiben. Halten Sie Ihre Hände in einem solchen Fall für kurze Zeit unter fließend warmes Wasser.

3. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und schalten die Eismaschine ein. Das Display leuchtet eine Sekunde lang als Bestätigung dafür auf, dass das Gerät angeschlossen ist. Mit Betätigen der Taste „Power“ leuchtet das LCD-Display auf und zeigt 00.00 an.



„M“ auf dem Display steht für die Anzahl der Minuten und „S“ für die Anzahl der Sekunden.

4. Stellen Sie die gewählte Vorbereitungszeit (00.05 – 40.00 Min) ein, indem Sie die Taste „Timer“ drücken. Mit jeder weiteren Betätigung der Taste „Timer“ verlängert sich die Vorbereitungszeit um jeweils fünf Minuten. Der Rührschlegel beginnt, sich zwei Sekunden nach Betätigung der Taste „Timer“ zu drehen, und der Countdown auf dem LCD-Display beginnt.

5. Füllen Sie Ihre Eismasse durch die Öffnung in die Eismaschine.

Hinweis: Die Eismaschine muss eingeschaltet sein und der Rührschlegel muss sich drehen, bevor Sie Ihre Eismasse in die Schüssel geben. Das verhindert, dass die Eismasse bei Kontakt mit der Schüssel sofort an der Wand gefriert. NICHT zu viel Eismasse in die Schüssel geben. Lassen Sie eine Füllhöhe von mindestens 4 cm unterhalb des oberen Schüsselrandes, damit die Eismasse sich während der Vorbereitung ausdehnen kann.

6. Lassen Sie die Eismaschine so lange laufen, bis die Eismasse die korrekte Konsistenz angenommen hat. Der Rührvorgang stoppt automatisch, wenn die Zeit laut Timer abgelaufen ist. Wie lange die Vorbereitung dauert, hängt vom Rezept und der Temperatur der Zutaten sowie des Raumes ab.

- Stellen Sie die Eismaschine nicht ab, wenn das Eis noch nicht fertig ist. Wird sie zu früh abgestellt, können die Zutaten an der Innenwand der Gefrierschüssel festfrieren.
- Die Zeit bis zur gewünschten Konsistenz kann bedingt durch die Temperatur der Zutaten oder des Raumes kürzer oder länger als die im Rezept angegebene Zeit sein. Wenn Sie weniger Zeit benötigen, schalten Sie die Eismaschine aus und entfernen das Rührwerk. Sie können eine längere Zeit einstellen, wenn Sie gerne eine dickere Konsistenz hätten.
- Löffeln Sie das Eis mit einem Plastik- oder Holzlöffel oder einem Spatel aus der Schüssel heraus. Löffel oder Spatel aus Metall können die Schüssel beschädigen.

Schalten Sie die Eismaschine nach getaner Arbeit am Ein-/Aus-Schalter aus und ziehen den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Servieren Sie das Eis oder geben es in einem Gefrierbehälter in Ihren Gefrierschrank.

TIPPS UND TRICKS

- Vergessen Sie nicht, die Schüssel 12 Stunden im Voraus in Ihren Gefrierschrank zu stellen.
- Stellen Sie die Zutaten vor Gebrauch in den Kühlschrank.
- Die Zeitangaben in diesen Rezepten sind Richtwerte. Wie lange die Vorbereitung dauert, hängt von der Art der verwendeten Zutaten, der Temperatur der Zutaten und der Zimmertemperatur ab. Beobachten Sie die Eismasse durch den transparenten Deckel und stellen die Zeitschaltuhr nach Bedarf nach.
- Sorgen Sie dafür, dass alle Zutaten gründlich miteinander vermischt sind, der Zucker sich völlig aufgelöst hat und die Eismasse abgekühlt ist, bevor Sie diese in die Eismaschine gießen.
- Reife Früchte verleihen Ihrem Eis ein besonders volles Aroma. Waschen Sie sie sorgfältig, entfernen Kerne, Samen und Schale gänzlich und schneiden sie in kleine Stücke.
- Da Löffel oder Portionierer aus Metall die Schüssel verkratzen, sollten Sie Utensilien aus Plastik oder Holz verwenden.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Schalten Sie die Eismaschine stets aus und ziehen den Netzstecker vor der Reinigung aus der Netzsteckdose heraus.
- Warten Sie, bis die Schüssel Zimmertemperatur erreicht hat, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Schüssel innen und außen per Hand mit einem weichen Tuch und warmem Wasser mit Spülmittel. Reinigen Sie sie mit einem feuchten, sauberen Tuch nach und trocknen Sie sie gründlich.
- Reinigen Sie Deckel, Drehspindel und Rührschlegel mit warmem Wasser mit Spülmittel. Alles gut abspülen und abtrocknen.
- Wischen Sie die Motoreinheit mit Zeitschaltuhr mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie dann ab.


ACHTUNG: Tauchen Sie die Motoreinheit mit Zeitschaltuhr oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Verwenden Sie keinerlei Scheuermittel, Bleichmittel oder metallenen Scheuerschwämme, da die Eismaschine so Schaden nimmt.
- Die Teile der Eismaschine sind nicht spülmaschinenfest.
- Die Eismaschine und das Zubehör müssen sauber und trocken sein, bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen.

Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, UK LA23 1BQ

Tel: +44(0)15394 88100 lakeland.co.uk

 Tel:0800 444 1500 lakeland.de