

 LAKELAND

INSTRUCTION BOOKLET
**MINI ICE CREAM
MAKER**



Model: 19704

LAKELAND MINI ICE CREAM MAKER

Thank you for choosing the Lakeland Mini Ice Cream Maker.

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

The Ice Cream Maker makes mini portions of your favourite flavours of home-made ice cream, sorbet and frozen yoghurt quickly and easily from fresh ingredients. It's simple to use, pre-freeze the bowl, add the lid, switch on and pour your mixture through the opening. The maker will churn and stir to a creamy, smooth consistency. The compact 500ml bowl is small enough to store in your freezer ready for next time.

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.

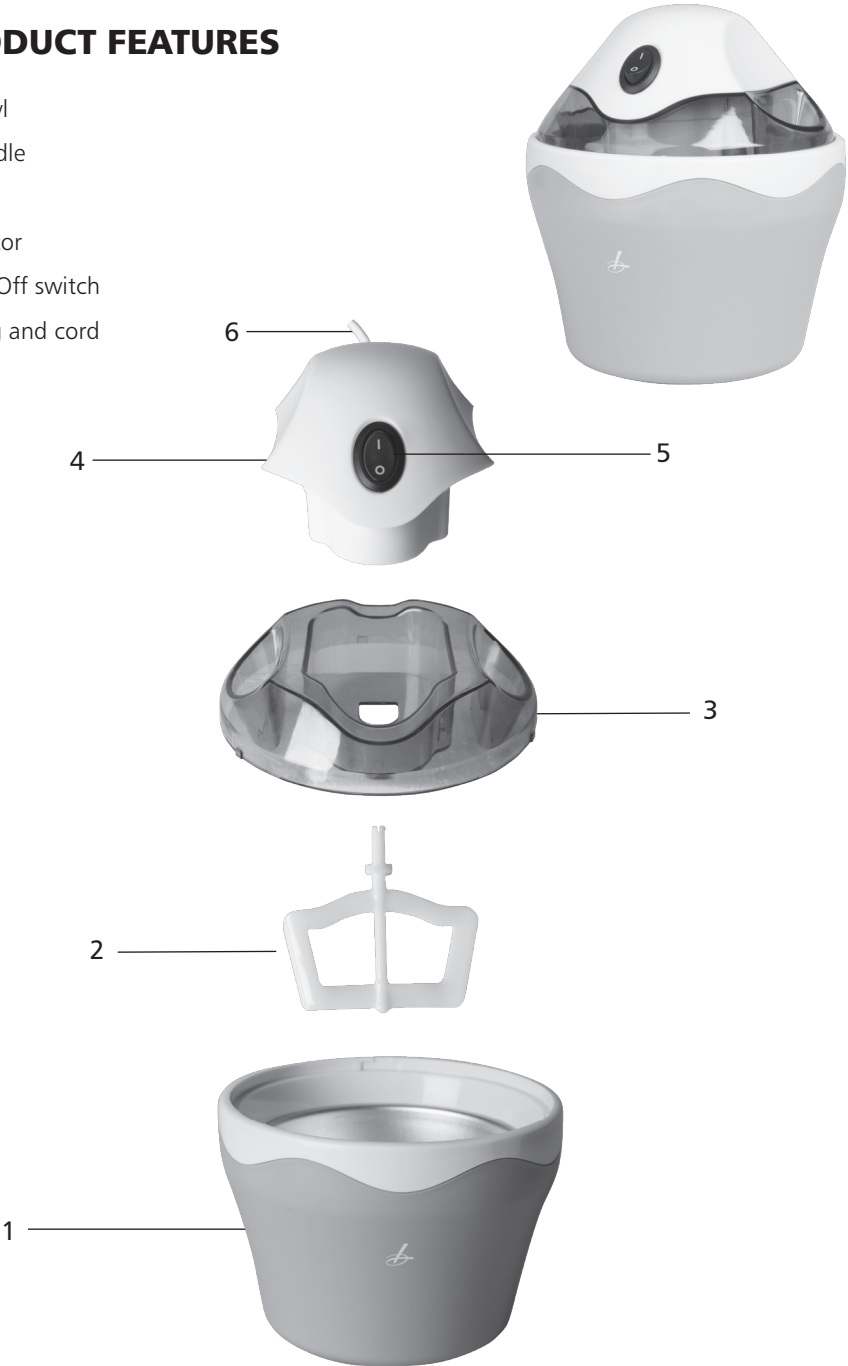
Our products are carefully selected and rigorously tested to meet our high standards, so you can be assured that any product you purchase will be easy-to-use and highly durable.

CONTENTS

Product features.....	3
Safety cautions.....	4-5
How to assemble the Mini Ice Cream Maker	6
Instructions for use	7
A guide to ingredients.....	8
Adapting your own recipes.....	8
Hints and tips.....	9
Recipes	10-13
Troubleshooting	14
Care and cleaning	14
Recycling your electricals	15
Electrical connections	15

PRODUCT FEATURES


- 1. Bowl
- 2. Paddle
- 3. Lid
- 4. Motor
- 5. On/Off switch
- 6. Plug and cord



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.

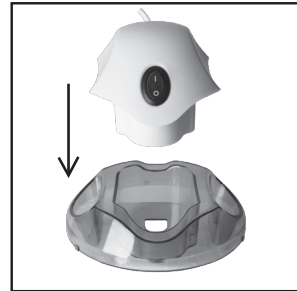
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
- 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. To disconnect, turn the socket to "off" and remove the plug from the mains socket.
- 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 lid 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.
- 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 13amp 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 appliance, plug and lead away from hot ovens, electric and gas burners, flames and hot surfaces.
- Never use the appliance in areas where certain vapours may be present (paint thinner, flammable material, oil based paint and varnish, flammable liquids and gases) for risk of a 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 appliance is churning, do not attempt to move it, and never put your hands or any utensils inside.
- Never attempt to take the freezer bowl apart. If the freezer bowl appears to be leaking or damaged discontinue use. The freezing solution inside the bowl is non toxic.
- Ice cream or sorbet which contains raw eggs should not be given to children, pregnant women or the elderly.
- Never refreeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- The paddle will change stirring direction if your recipe becomes too frozen to avoid the motor overheating. Stop the machine immediately, the ice cream is ready. In the unlikely event of overheating, the motor has a safety cut out and will automatically stop. Switch off and unplug the appliance, and allow the motor to cool.

HOW TO ASSEMBLE THE MINI ICE CREAM MAKER

WARNING: Do not insert the plug into an electrical outlet, or turn on the Mini Ice Cream Maker before you have fully assembled it.

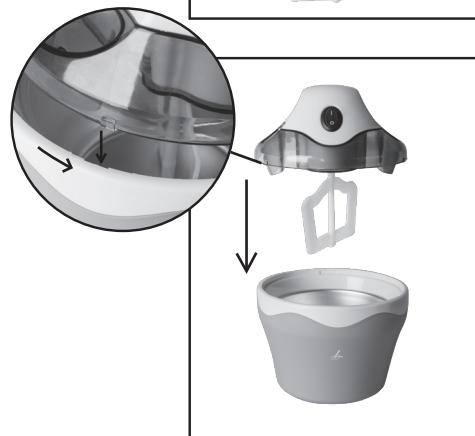
1. Unpack the Mini Ice Cream Maker, remove all the packaging materials.
2. Before first use, wipe the motor with a clean damp cloth, dry.
3. Wash the bowl, lid and paddle in warm soapy water, rinse and dry.
4. Place the lid on a flat surface, for example a kitchen table. Press the motor into the lid. You will hear a click when it is connected correctly.



5. Insert the paddle into the bottom of the motor.



6. Place the lid, motor and 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.



7. The Ice Cream Maker is now ready to use.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

Place the bowl in the freezer for 8-12 hours before use. The compact 500ml bowl is small enough to store alone in your freezer ready to use whenever you want ice cream.

1. Choose a recipe and prepare your mixture and let it cool, chill in the fridge for 1-2 hours. Warm or room temperature ingredients will prolong the preparation time.
2. Take the bowl from the freezer and attach the lid with the motor 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. Never touch with wet hands.

3. Insert the plug into the socket and switch on. Press the On/Off switch to 'On', the paddle will start mixing.
4. Pour your mixture into the bowl through one of the openings in the lid.

Note: The Mini Ice Cream Maker must be switched on with the paddle turning before adding your mixture into the bowl. This stops the mixture immediately freezing against the inside wall of the bowl.

DO NOT pour too much mixture into the bowl. Use no more than 350ml of mixture to allow it room to expand. When the appliance is churning, do not attempt to move it and never put your hands or any utensils inside.

5. Let the Ice Cream Maker run until the ice cream has reached the correct consistency. The preparation time depends on the recipe and the temperature of the ingredients and the room.

The paddle will change stirring direction if your recipe becomes too frozen to avoid the motor overheating. Stop the machine immediately, the ice cream is ready. In the unlikely event of overheating, the motor has a safety cut out and will automatically stop. Switch off and unplug the appliance, and allow the motor to cool.

Do not turn off the Ice Cream 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.

6. When your ice cream is ready, turn off the Ice Cream Maker at the On/Off switch and at the socket and unplug.
7. Use a plastic or wooden spoon or spatula to scoop the ice cream from the bowl. Metal spoons or spatulas can cause damage to the bowl. Serve the ice cream or transfer to a separate container and store in your freezer.

A GUIDE TO INGREDIENTS

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.

- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- Using alcohol in mixtures slows down freezing so only use small amounts to add flavour and allow for extra freezing time.
- Chill your ingredients/mixture for 1-2 hours before making ice cream, to help it set quicker.
- Any ice cream or sorbet recipes will work in the machine, but do not add more than 350ml of mixture to the bowl at one time, to allow it to expand as it freezes.
- Make sure all the ingredients are thoroughly mixed, the sugar has completely dissolved and the mixture has cooled before pouring your mixture into the Ice Cream Maker.
- For the fullest flavour, choose ripe fruits. Wash carefully, remove all seeds, skin and core, and chop into small pieces.

ADAPTING YOUR OWN RECIPES

After you have made some of the recipes supplied you may wish to adapt a few of your own recipes. Start by selecting one of the recipes in this booklet, which is similar to your own and use this as a guide.

HINTS AND TIPS

- Place the bowl in the freezer for 8-12 hours before use. Ideally store the bowl in the freezer so it is ready to use whenever you want ice cream.
- Remove ice cream you have frozen from the freezer 5 minutes before serving, to allow it to soften.
- 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. Use oven gloves or put the bowl in a plastic bag before freezing.
- Use no more than 350ml of mixture in the bowl to allow it room to expand.
- Use the Ice Cream Maker in a cool room with chilled ingredients to speed up the ice cream making process.
- Never refreeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- 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.

RECIPES

Please note all spoon measures given in these recipes use standard metric measuring spoons e.g. 5ml is 1 tsp and 15ml is 1 tbsp, and we recommend you use a set of measuring spoons for accuracy. These recipes are great to serve as a dessert or as an accompaniment to other puddings.

VANILLA ICE CREAM

Ingredients	1 portion
Whole milk	100ml
Double cream	25ml
Egg yolk	1
Granulated sugar	50g
Vanilla bean paste	¼ tsp

1. Heat the milk and cream until they are simmering, remove from the heat.
2. Combine the egg yolk, sugar and vanilla bean paste. Pour the heated milk mixture over them and stir to combine and dissolve the sugar. Return to the heat and gently bring to the boil. Remove from the heat.
3. Transfer to a clean jug, allow the mixture to cool slightly then refrigerate for 1-2 hours until chilled.
4. Follow the directions in 'How to assemble the Mini Ice Cream Maker' and 'Instructions for use'. Churn the mixture for 15-20 minutes until it has reached a soft scooping consistency.

You can use this recipe as a base and add other ingredients and flavours.

LEMON SORBET

Ingredients	1 portion
Water	50ml
Caster sugar	100g
Unwaxed lemons	zest of 2, juice of 5

1. Boil the water in a pan, add the sugar and stir until it has dissolved. Allow the mixture to simmer for 5 minutes until it thickens a little. Remove from the heat.
2. Stir in the lemon zest and juice, transfer the mixture to a clean jug, allow to cool slightly then refrigerate for 1-2 hours until chilled.
3. Follow the directions in 'How to assemble the Mini Ice Cream Maker' and 'Instructions for use'. Churn the mixture for 15-20 minutes until it has reached a soft scooping consistency.

This recipe is a great palate cleanser between courses and is also wonderful served with other desserts.

BUTTER CARAMEL ICE CREAM WITH CARAMELISED PECAN NUTS

Ingredients	1 portion
Caster sugar	25g
Pecan nuts	25g, chopped
Double cream	75ml
Whole milk	90ml
Egg yolks	2
Soft dark brown sugar	60g
Butter caramel flavouring	6 drops

1. Heat the caster sugar over a low heat in a small heavy-based pan until it has melted to liquid. Add the chopped pecans, stir them to coat them well, then remove them from the pan and spread them on a sheet of Magic Liner or greaseproof paper. Allow them to cool and set.
2. Heat the milk and cream until they are simmering and then remove from the heat.
3. Combine the egg yolk, sugar and butter caramel flavouring in a bowl. Pour the heated milk mixture in and stir to combine and dissolve the sugar. Return the whole mixture to the heat and gently bring to the boil. Remove from the heat.
4. Transfer the mixture to a clean jug, allow to cool slightly then refrigerate for 1-2 hours until chilled.
5. Follow the directions in 'How to assemble the Mini Ice Cream Maker' and 'Instructions for use'. Churn the mixture for 15-20 minutes until it has reached a soft scooping consistency.
6. Chop up the caramelised pecans with a knife, stir the pieces through the ice cream and serve.

FROZEN YOGURT

Ingredients	1 portion
Skimmed milk	100ml
Egg	1, beaten
Honey/Agave syrup	1 tsp
Vanilla extract	1 tsp
Yoghurt, low or full fat	100ml

1. Heat the milk until simmering and remove from heat.
2. Combine the egg and honey or agave syrup and vanilla extract. Pour the heated milk mixture over them and stir to combine and dissolve the ingredients. Return the mixture to the heat and gently bring to the boil. Remove from the heat.
3. Transfer to a clean jug, allow to cool slightly then add the yogurt and whisk to mix well. Refrigerate for 1-2 hours until chilled.
4. Follow the directions in 'How to assemble the Mini Ice Cream Maker' and 'Instructions for use'. Churn the mixture for 15-20 minutes until it has reached a soft scooping consistency.

You can add fruit purées to this recipe, or other flavours.

TROUBLESHOOTING

The following are some common problems that can occur when using the Mini Ice Cream Maker. Please review the problems, their possible cause and any corrective action that should be taken.

Problem	Possible cause	Solution
The paddle is not turning.	The appliance is not switched on or there is a build up of frozen ingredients at the bottom of the bowl.	Check the power is on, then use a non-metallic spatula to free any mixture from the base of the bowl. To avoid this happening again, always turn paddle on first and then add the mixture to the bowl.
The appliances has cut out, or the paddle has changed mixing direction.	The mixture is too thick for the appliance. The motor has overheated and the safety cut-out has come on.	The ice cream is thick enough to eat. Switch off the appliance and serve. Allow the appliance to fully cool before it is used again.
The mixture won't freeze.	The bowl is not frozen enough, or there is a high alcohol level in the mixture.	Always freeze the bowl for 8-12 hours before using. Ideally keep in the freezer when not in use. Alcohol stops freezing, so only use small amounts in recipes.

CARE AND CLEANING

- Before the first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Periodically check all parts before reassembly.
- Always switch off and unplug the Mini 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, then dry.
- Wash the lid and paddle in warm soapy water. Rinse well, then dry.
- Wipe the motor with a damp clean cloth, then dry thoroughly.
- **CAUTION: Never immerse the motor 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 appliance.
- Do not place any parts in the dishwasher.
- Make sure that the appliance and attachments are completely clean and dry before you store them.
- Store the motor with the power cable loosely coiled. Never wrap it tightly around the appliance. Store the bowl in the freezer so it is ready when you need it next, and store the other parts separately.

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.



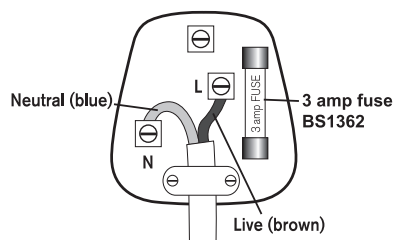
ELECTRICAL CONNECTIONS

This appliance 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.

This product is a Class II electrical appliance and does not include an earth wire.

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 BROWN to Live (L)
3 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 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 3 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).

GEBRAUCHSANWEISUNG

MINI-EISMASCHINE



Modell: 70150

LAKELAND MINI-EISMASCHINE

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

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

Mit der Eismaschine von Lakeland stellen Sie selbstgemachtes Eis und Sorbet sowie Frozen Yogurt schnell und bequem aus frischen Zutaten und in all Ihren Liebingsorten her. Die Eismaschine ist einfach in der Anwendung: Schüssel im Voraus einfrieren, Deckel aufsetzen, Maschine einschalten und Ihre Eismasse durch die Öffnung einfüllen. Die Eismaschine rührt die Eismasse, bis sie eine cremig-glatte Konsistenz angenommen hat. Die kompakte 500 ml Schüssel ist klein genug, um sie für das nächste Mal im Gefrierschrank aufzubewahren.

Unser mehrfach ausgezeichnete 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.

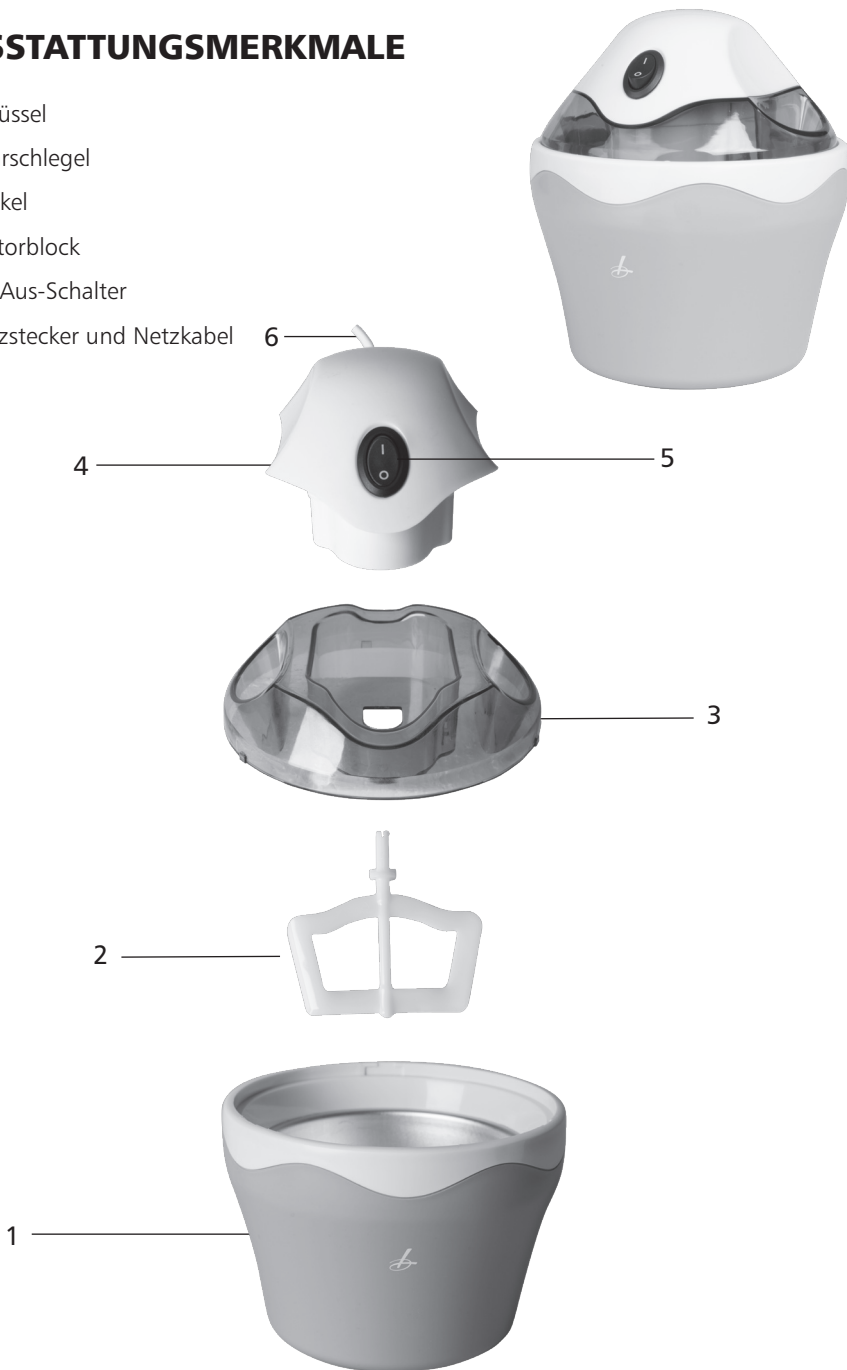
Unsere Artikel werden mit größter Sorgfalt ausgewählt und im Einklang mit unseren strengen Standards gründlich geprüft. So haben Sie die Gewähr, dass jeder Artikel, den Sie bei uns kaufen, ebenso benutzerfreundlich wie haltbar ist.

INHALT

Ausstattungsmerkmale.....	19
Sicherheitshinweise	20-21
Montageanleitung für die Mini-Eismaschine	22
Gebrauchsanweisung	23
Zutaten im Überblick.....	24
Verwendung eigener Rezepte.....	24
Tipps und Tricks.....	25
Fehlersuche.....	26
Pflege und Reinigung	27

AUSSTATTUNGSMERKMALE


1. Schüssel
2. Rührschlegel
3. Deckel
4. Motorblock
5. Ein/Aus-Schalter
6. Netzstecker und Netzkabel



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.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder mit fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden und sie im Gebrauch und hinsichtlich der potentiellen Gefahren des Geräts unterwiesen wurden. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen und reinigen.
- 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. Sollte das Netzkabel Schäden aufweisen, muss es durch ein Spezialkabel ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- 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. Um das Gerät abzuschalten, bedienen Sie den Ein/Aus-Schalter und ziehen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile oder Einsätze.
- Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker, Deckel 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.

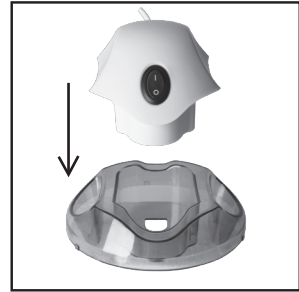
- Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln gemäß der Beschreibung in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung vorgesehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker ausschließlich mit trockenen Händen aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Netzsteckdose heraus.
- 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 oder mit heißen Oberflächen 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 13 A-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 Erstickungsgefahr besteht. Diese Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug.
- Halten Sie das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von heißen Geräten wie Brennern, Herden oder Öfen sowie von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nie an Stellen, an denen Dampf entstehen kann (Farbverdünner, flammable Materialien, ölhaltige Farben und Lacke, entzündliche Flüssigkeiten und Gase). Es besteht möglicherweise Explosionsgefahr!
- Schützen Sie Ihre Hände beim Umgang mit der Schüssel vor Gefrierbrand, insbesondere dann, wenn Sie sie aus dem Gefrierschrank nehmen. Berühren Sie die Schüssel nie mit feuchten oder nassen Händen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es sich dreht, und stecken Sie weder Ihre Hände noch irgendwelche Utensilien hinein.
- Versuchen Sie nicht, die Gefrierschüssel auseinanderzunehmen. Falls Flüssigkeit aus der Gefrierschüssel austritt oder diese beschädigt ist, die Schüssel nicht weiter verwenden. Die Kühlflüssigkeit im Inneren der Schüssel ist nicht giftig.
- Kinder, Schwangere und ältere Menschen sollten auf den Verzehr von Speiseeis oder Sorbet, das rohe Eier enthält, verzichten.
- Frieren Sie aufgetaute bzw. teilweise aufgetaute Eiscreme nicht erneut ein.
- Wenn Ihre Eismasse fester wird und weiter einfriert, ändert der Rührschlegel beim Rühren die Richtung, um ein Überhitzen des Motors zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät umgehend aus. Ihre Eiscreme ist nun fertiggestellt. Der Motor verfügt über eine Sicherheitseinrichtung und schaltet sich im unwahrscheinlichen Falle einer Überhitzung des Geräts automatisch aus. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

MONTAGEANLEITUNG FÜR DIE MINI-EISMASCHINE

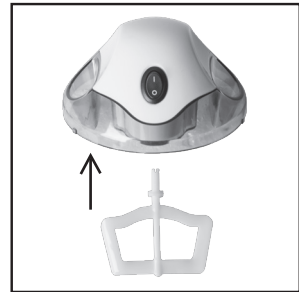
WARNHINWEIS: Stecken Sie den Netzstecker nicht in die Netzsteckdose und schalten Sie die Mini-Eismaschine nicht an, bevor Sie sie vollständig montiert haben.

1. Packen Sie die Mini-Eismaschine aus und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Wischen Sie den Motorblock vor dem ersten Gebrauch mit einem sauberen feuchten Tuch ab und danach mit einem Tuch trocken.
3. Reinigen Sie Schüssel, Deckel und Rührschlegel in warmem Spülwasser. Waschen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

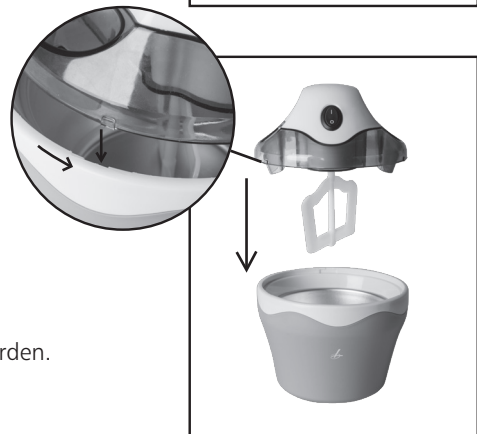
4. Legen Sie den Deckel auf eine ebene Oberfläche wie beispielsweise einen Küchentisch. Drücken Sie den Motorblock in den Deckel. Bei korrekter Anbringung ist ein Klickgeräusch hörbar.



5. Stecken Sie den Rührschlegel von unten in den Motorblock.



6. Bringen Sie Deckel, Motorblock und Rührschlegel so von oben auf der Gefrierschüssel an, dass die Aussparungen im Deckel und die Aussparungen in der Schüssel aufeinander ausgerichtet sind. Verriegeln Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



7. Die Eismaschine kann jetzt verwendet werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DER VERWENDUNG:

Stellen Sie die Schüssel mindestens 8-12 Stunden vor Gebrauch in den Gefrierschrank. Die kompakte 500 ml Schüssel ist klein genug, um sie im Gefrierschrank aufzubewahren und bei Bedarf zu verwenden.

1. Wählen Sie ein Rezept aus, bereiten Sie die Eismasse vor und lassen sie diese im Kühlschrank etwa 1-2 Stunden kühlen. Wenn Zutaten warm sind bzw. Zimmertemperatur haben, verlängert sich die Zubereitungszeit.
2. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank und bringen Sie den Deckel komplett mit Motorblock und Rührschlegel auf der Schüssel an.

WARNHINWEIS: Halten Sie die Schüssel am besten mit einem trockenen Geschirrhandtuch fest. Durch direkte Berührung mit der tiefgefrorenen Schüssel können Ihre Hände an der Schüssel haften bleiben. Halten Sie Ihre Hände in diesem Fall für kurze Zeit unter fließend warmes Wasser. Berühren Sie die Schüssel nie mit feuchten oder nassen Händen.

3. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und schalten Sie die Eismaschine über den Ein/Aus-Schalter ein. Der Rührschlegel beginnt, zu rühren.
4. Befüllen Sie die Schüssel über eine der Öffnungen am Deckel mit der Eismasse.

Hinweis: Die Mini-Eismaschine muss eingeschaltet sein und der Rührschlegel muss sich drehen bevor Sie die Eismasse in die Schüssel geben. Dadurch wird verhindert, dass die Eismasse unmittelbar an der Gefrierschüssel festfriert.

NICHT zu viel Eismasse in die Schüssel geben. Geben Sie maximal 350 ml Eismasse in Schüssel, damit die Masse beim Gefrieren nach oben Platz hat. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es sich dreht, und stecken Sie weder Ihre Hände noch irgendwelche Utensilien hinein.

5. Lassen Sie die Eismaschine so lange laufen, bis die Eiscreme die gewünschte Konsistenz angenommen hat. Wie lange die Vorbereitung dauert, hängt vom Rezept und der Temperatur der Zutaten sowie der Raumtemperatur ab.

Wenn Ihre Eismasse fester wird und weiter einfriert, ändert der Rührschlegel beim Rühren die Richtung, um ein Überhitzen des Motors zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät umgehend aus. Ihre Eiscreme ist nun fertiggestellt. Der Motor verfügt über eine Sicherheitseinrichtung und schaltet sich im unwahrscheinlichen Falle einer Überhitzung des Geräts automatisch aus. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Stellen Sie die Eismaschine nicht ab, solange das Eis noch nicht fertig ist. Wird sie zu früh abgestellt, können die Zutaten an der Innenwand der Gefrierschüssel festfrieren.

6. Wenn Ihre Eiscreme fertiggestellt ist, schalten Sie die Eismaschine aus, indem Sie den Ein/Aus-Schalter drücken und das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
7. 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. Servieren Sie das Eis oder füllen Sie es in einen Gefrierbehälter und geben es in Ihren Gefrierschrank.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK

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 finden Sie unter REZEPTE.

- Kinder, Schwangere, ältere Menschen und Menschen mit generell schwachem Gesundheitszustand sollten auf den Verzehr von Speiseeis oder Sorbet, das rohe bzw. halbrohe Eier enthält, verzichten.
- Durch die Zugabe von Alkohol gefriert Eismasse langsamer. Verwenden Sie deshalb nur kleine Mengen Alkohol für den Geschmack und lassen Sie die Eismasse etwas länger gefrieren.
- Kühlen Sie die Zutaten/Eismasse etwa 1-2 Stunden, bevor Sie sie in die Eismaschine geben, damit sich die Eismasse
- schneller setzen kann.
- Sie können jedes Eiscreme- und Sorbetezept mit der Eismaschine zubereiten. Achten Sie darauf, pro Anwendung nicht mehr als 350 ml Eismasse in die Schüssel zu geben, damit die Eismasse beim Gefrieren nach oben Platz hat.
- Achten Sie darauf, dass alle Zutaten gründlich miteinander vermischt sind, der Zucker sich völlig aufgelöst hat und die Eismasse gekühlt ist, bevor Sie diese in die Eismaschine füllen.
- Reife Früchte verleihen Ihrem Eis ein besonders volles Aroma. Waschen Sie Früchte sorgfältig, entfernen Sie Kerne, Samen und Schale gänzlich und schneiden Sie sie in kleine Stücke.

VERWENDUNG EIGENER REZEPTE

Nachdem Sie ein paar der vorgeschlagenen Rezepte ausprobiert haben, möchten Sie vielleicht Ihre eigenen Rezepte anwenden. Wählen Sie eines der Rezepte aus diesem Heft, das Ihrem eigenen Rezept ähnelt, und richten Sie sich grob danach.

TIPPS UND TRICKS

- Stellen Sie die Schüssel mindestens 8-12 Stunden vor Gebrauch in den Gefrierschrank. Bewahren Sie die Schüssel, wenn möglich, im Gefrierschrank auf, damit sie sofort einsatzbereit ist, wenn Sie Eis zubereiten wollen.
- Nehmen Sie fertiggestelltes, eingefrorenes Eis 5 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank, damit es etwas weich werden kann.
- Schützen Sie Ihre Hände beim Umgang mit der Schüssel vor Gefrierbrand, insbesondere dann, wenn Sie sie aus dem Gefrierschrank nehmen. Berühren Sie die Schüssel nie mit feuchten oder nassen Händen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder legen Sie die Schüssel vor dem Einfrieren in eine Plastiktüte.
- Geben Sie maximal 350 ml Eismasse in Schüssel, damit die Masse beim Gefrieren nach oben Platz hat.
- Verwenden Sie die Eismaschine in einem kühlen Raum und verwenden Sie gekühlte Zutaten, um das Herstellen der Eiscreme zu beschleunigen.
- Frieren Sie aufgetaute bzw. teilweise aufgetaute Eiscreme nicht erneut ein.
- Speiseeis oder Sorbet, das rohe Zutaten enthält, sollte innerhalb von einer Woche verzehrt werden. Eis schmeckt frisch am besten.
- 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 Raumtemperatur ab. Überwachen Sie die Eismasse über den transparenten Deckel.

FEHLERSUCHE

Im Folgenden haben wir gängige Probleme und Fehler zusammengestellt, die bei der Verwendung der Mini-Eismaschine auftreten können. Versuchen Sie, die möglichen Ursachen des jeweiligen Problems zu erkennen und zu beseitigen, um eine erfolgreiche Verwendung des Geräts zu gewährleisten.

Problem	Mögliche Ursache(n)	Abhilfe
Der Rührschlegel dreht sich nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet oder es befinden sich gefrorene Zutaten auf dem Boden der Schüssel.	Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist. Verwenden Sie einen nicht-metallischen Spatel, um eventuell festgefrorene Eismasse vom Boden der Schüssel zu entfernen. Achten Sie bei der nächsten Verwendung darauf, dass sich der Rührschlegel bereits dreht, wenn Sie die Eismasse in die Schüssel füllen.
Das Gerät hat sich ausgeschaltet oder der Rührschlegel hat die Rührrichtung geändert.	Die Eismasse ist für das Gerät zu fest. Der Motor ist überlastet und die Sicherheitseinrichtung hat den Motor abgeschaltet.	Die Eiscreme ist bereits fest genug und kann verzehrt werden. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Die Eiscreme kann nun serviert werden. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Anwendung vollständig abkühlen.
Die Eismasse gefriert nicht.	Die Schüssel ist nicht gefroren genug, oder der Alkoholgehalt in der Eismasse ist zu hoch.	Bewahren Sie die Schüssel vor jeder Anwendung 8-12 Stunden im Gefrierschrank auf. Wenn Sie die Schüssel nicht verwenden, bewahren Sie diese, wenn möglich, im Gefrierschrank auf. Alkohol verhindert den Gefriervorgang. Verwenden Sie deshalb nur kleine Mengen Alkohol.


PFLEGE UND REINIGUNG

- Reinigen Sie jedes einzelne Teil des Geräts vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Überprüfen Sie alle Komponenten in regelmäßigen Abständen, bevor Sie sie zusammensetzen.
- Schalten Sie die Mini-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 Spülwasser. Trocknen Sie die Schüssel danach gut ab.
- Reinigen Sie Deckel und Rührschlegel in warmem Spülwasser. Danach gut mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.
- Reinigen Sie den Motorblock mit einem feuchten, sauberen Tuch und trocknen ihn danach gründlich ab.
- **ACHTUNG: Tauchen Sie den Motorblock oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.**
- Verwenden Sie zur Reinigung keinerlei Scheuermittel, Bleichmittel oder metallene Scheuerschwämme. Diese beschädigen das Gerät.
- Die Teile der Eismaschine sind nicht spülmaschinenfest.
- Das Gerät und das Zubehör müssen vollständig sauber und trocken sein, bevor Sie diese zur Aufbewahrung verstauen.
- Verstauen Sie den Motorblock so, dass das Netzkabel lose um das Gerät herumgewickelt ist. Wickeln Sie das Netzkabel nie fest um das Gerät. Bewahren Sie die Schüssel im Gefrierschrank auf, damit sie beim nächsten Gebrauch sofort einsatzbereit ist. Verstauen Sie alle anderen Teile separat.

Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, UK LA23 1BQ

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

 Tel: 0800 444 1500 www.lakeland.de