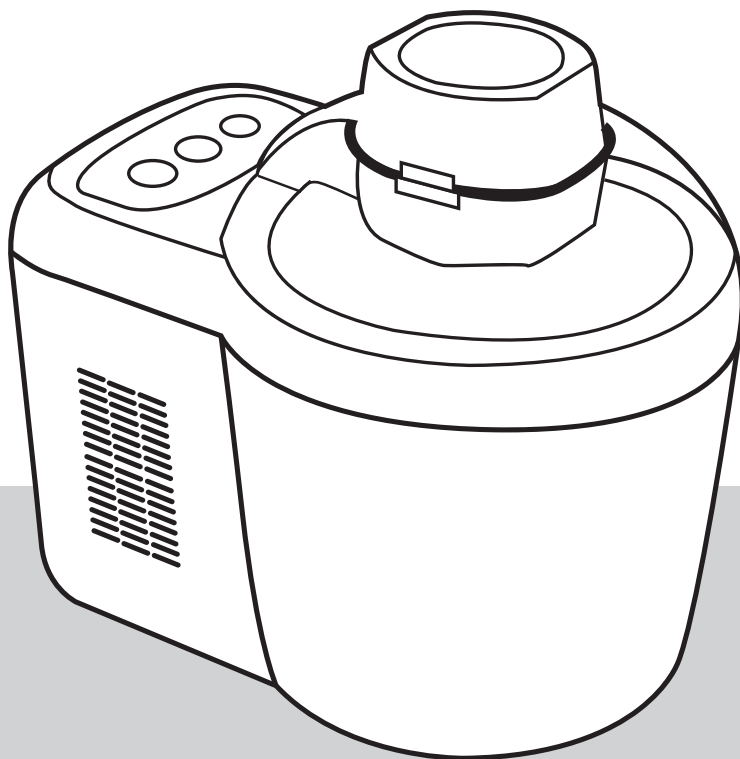




AIM700



NL Handleiding ijsmachine

DE Gebrauchsanweisung Eismaschine

FR Mode d'emploi sorbetière

EN Instruction manual ice cream maker

IT Istruzioni per l'uso gelatiera elettrica

ES Manual del usuario máquina para hacer helado



Rated voltage: 18V DC
Rated power: 90W
Climate Type: SN;N

Adaptor:
Rated Input: 100-240V ~50/60Hz
2A max output : 18V DC 5000mA

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

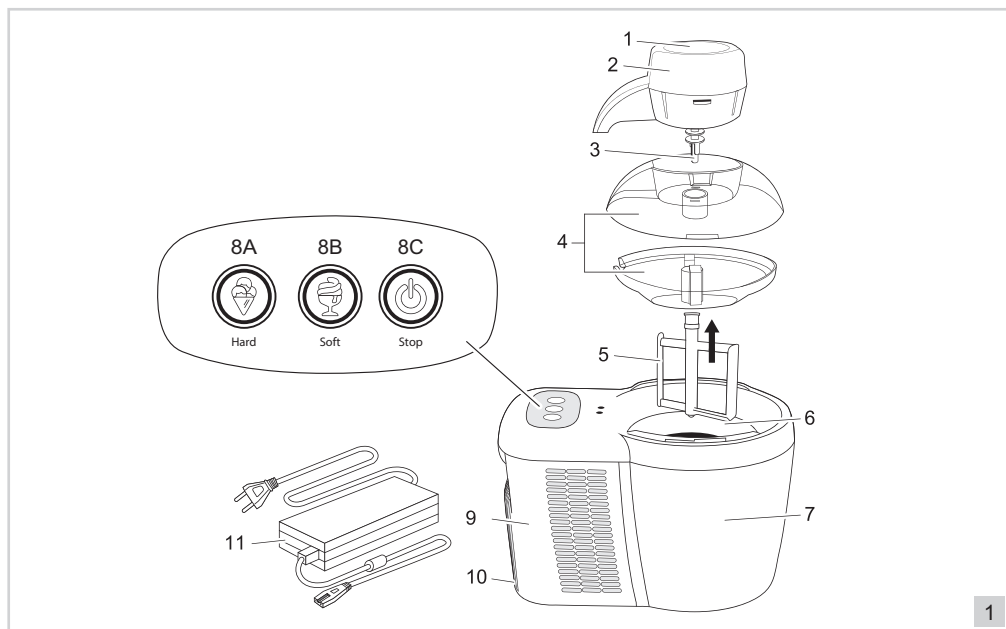
- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Zorg er bij gebruik van een verlengsnoer voor dat dit volledig uitgerold wordt.
- Gebruik uitsluitend een goedgekeurd verlengsnoer.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat de motorbehuizing, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in de koelcontainer. Deze kunnen de binnenkant beschadigen. Gebruik alleen een kunststof of houten lepel of spatel.
- Zet het apparaat niet aan als de koelcontainer leeg is.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Het apparaat en de onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig.
- Dompel de motorbehuizing, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- Raak het apparaat niet meer aan als het in het water is gevallen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.

WERKING - Algemeen

De ijsmachine is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



- | | |
|-------------------|----------------------------------|
| 1. Ontgrendelknop | 8. Bedieningspaneel: |
| 2. Motor | a. Knop voor "Hard" ijs |
| 3. Aandrijfas | b. knop voor "Soft" ijs |
| 4. Deksel | c. Stopknop |
| 5. Mengarm | 9. Thermo-elektrisch koelelement |
| 6. Koelcontainer | 10. Stekker aansluiting |
| 7. Behuizing | 11. Adapter met stekker |

WERKING - Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig de koelcontainer (6), de deksel (4) en de mengarm (5) om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie 'Reiniging en onderhoud'.

WERKING - Bedieningspaneel

Om het soort ijs te kiezen, drukt u in het bedieningspaneel (8) op de knop van het soort ijs van uw keuze "Hard (8A) of Soft (8B)". De knop van uw keuze zal groen oplichten. Met de stopknop (8C) wordt het koelelement (9) gestopt, de stopknop zal rood oplichten (zie fig.1).

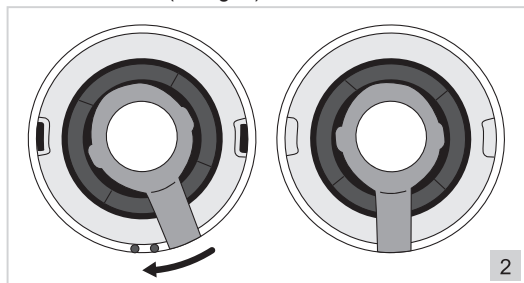
WERKING - Thermo-elektrisch koelsysteem

Wanneer de aluminium koelcontainer leeg is kan het koelelement de koelcontainer koelen tot een temperatuur van -15°C in 2 uur tijd.

WERKING - IJs maken

1. Doe de ingrediënten in de koelcontainer, volgens de aanwijzingen van het recept (zie 'Recepten'). Houd bij het vullen van de koelcontainer rekening met het minimale en maximale vulniveau, aangegeven met twee streepjes in de koelcontainer.
2. Plaats de motor (2) op de deksel. Plaats de motor zo op de deksel zodat deze vastklikt in de deksel.
3. Steek de mengarm in het gat aan de onderkant van de deksel over de aandrijfas (3) totdat deze vastklikt.
4. Sluit de koelcontainer met de deksel af door de mengarm in de met ingrediënten gevulde koelcontainer te steken. Draai de deksel met de klok mee totdat deze vastklikt (zie fig. 2).
5. Sluit de adapter (11) aan op de stekker aansluiting (10) van het apparaat en steek de stekker in het stopcontact. De stopknop zal rood oplichten.
6. Druk op de knop van het soort ijs van uw keuze "Hard of Soft". De knop van uw keuze zal groen oplichten. En het apparaat start met mengen en vriezen.

 Bij het bereiken van een bepaalde stijfheid van het ijs zal de mengarm stoppen met mengen.



7. Laat het apparaat gedurende ongeveer 30-60 minuten aan staan totdat het de gewenste dikte heeft. Het ijs is dan direct geschikt voor consumptie. U hoeft het niet eerst zachter te laten worden zoals met harder ijs dat u in de winkel koopt.
8. Wanneer het ijs de gewenste dikte heeft, drukt u op de stopknop. De stopknop zal rood oplichten en het apparaat stopt met mengen en vriezen.
9. Draai de deksel tegen de klok in los.
10. Schakel het apparaat uit als u het niet meer gaat gebruiken. Trek de stekker uit het stopcontact.
11. Voor harder ijs, lepel de inhoud van de koelcontainer over in een luchtdichte diepvriesdoos en zet deze enkele uren in de vriezer, totdat het hard is geworden.

WERKING - IJs bewaren

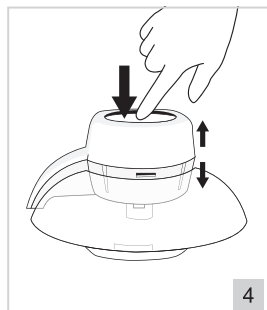
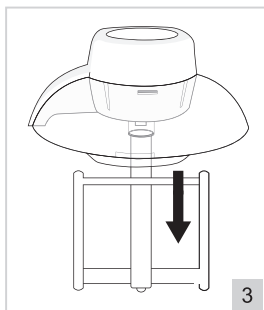
Als u het ijs wilt bewaren, doe het dan in een luchtdichte diepvriesdoos in de vriezer. De maximale bewaarperiode is een week.

REINIGING EN ONDERHOUD - Reiniging

Reinig het apparaat en de losse onderdelen grondig na elk gebruik:

1. Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de adapter van het apparaat.
2. Trek de mengarm van de aandrijfas (zie fig.3).
3. Haal de motor van de deksel door op de ontgrendelknop (1) te drukken (zie fig.4)
4. Reinig de mengarm en de deksel delen in een warm sopje. Spoel de onderdelen goed af en droog ze vervolgens grondig.
5. Reinig de motor, behuizing en bedieningspaneel met een vochtige doek. Droog de onderdelen vervolgens grondig.
6. Zet het apparaat weer in elkaar.
7. Berg het apparaat op een droge plaats op.

-  • Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
 - Dompel de motorbehuizingen nooit onder in water of een andere vloeistof.
 - Het apparaat en de onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig.



MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
 - d. een ongeautoriseerde wijziging;
 - e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
 - a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitzonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst: www.bestron.com/service

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU



R. Neyman
Quality control

RECEPTEN

Vul de koelcontainer niet meer dan de MAX aanduiding. Door het vriezen zetten de ingrediënten uit.

- ⚠ • De onderstaande recepten zijn gebaseerd op het maken van 300ml ijs.
• Als u gebruik maakt van rauwe eieren, gebruik dan verse eieren en houd u aan de bewaarperiode (zie 'IJs bewaren').

Handige tips bij recepten

- Als het mengsel gekookt heeft, laat het dan eerst afkoelen, voordat u het in de koelcontainer doet.
- Het toevoegen van alcohol vertraagt het vriesproces.
- Was en droog fruit, voordat u het met de andere ingrediënten mengt.

Recepten op custardbasis

Een traditionele manier voor het bereiden van ijs is op basis van custard. Door het gebruik van eierdooiers, suiker, room en melk heeft deze ijssoort de bekende smaak van roomijs. De hoeveelheid kan per recept verschillen maar de basismethode blijft gelijk:

1. Verwarm de room en de melk in een steelpan tot net onder het kookpunt.
2. Klop de eierdooiers en de suiker in een mengkom tot een dik mengsel.
3. Schenk het warme room-melkmengsel bij het eierdooier-suikermengsel en blijf roeren totdat de suiker goed is opgelost.
4. Giet het mengsel weer in de pan en laat het op een laag vuurtje, al roerende, indikken. Het mengsel is dik genoeg wanneer het blijft

plakken aan de bolle kant van een lepel.

5. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel zo snel mogelijk afkoelen. Voeg eventueel andere ingrediënten toe.

Vanilleroomijs Speciaal

- 50 g basterd suiker
- 1 eierdooiers
- 165 ml volle melk slagroom
- 40 ml slagroom
- 1,5 ml vanille-essence

Bereiding

Maak de custardbasis en voeg de vanille-essence toe aan het net niet kokende mengsel van melk en slagroom. Volg verder de aanwijzingen onder 'IJs maken'.

Kirschroomijs

- 25 g suiker
- 1 eierdooiers
- 135 ml melk
- 35 ml slagroom
- 1/6 kaneelstokje
- 1/3 schraapsel van vanillestokje
- 5 ml Kirsch
- 8 g bramen

Bereiding

Verwarm de helft van de melk met de slagroom, het kaneelstokje, het vanilleschraapsel en 1/3 van de suiker in een steelpan. Meng de rest van de suiker met de eierdooier. Voeg, wanneer het melkmengsel bijna aan de kook is, 1/3 van het mengsel al roerende toe aan het eierdooiermengsel. Giet het eierdooiermengsel in een steelpan en voeg de rest van het warme melkmengsel toe. Meng het geheel goed. Blijf roeren totdat het mengsel dikker wordt. Neem de pan van het vuur en voeg de resterende melk, Kirsch en bramen toe. Roer dit mengsel goed door en zeef het. Volg verder de aanwijzingen onder 'IJs maken'.

Recepten op roombasis

IJs gemaakt op basis van room laat de smaak van de andere ingrediënten overheersen; ze krijgen een vollere smaak. Bij gebruik van een roombasis hoeft u alleen de room te mengen met fruit en eventuele andere smaakstoffen.

Roomijs met stukjes mintchocolade

- 85 ml melk
- 85 ml slagroom
- 1,5 ml pepermuntessence
- 50 g pure chocolade
- 25 g basterdsuiker

Bereiding

Verwarm de melk en de suiker totdat de suiker is opgelost. Laat het mengsel goed afkoelen. Roer daarna de slagroom en de pepermuntessence door het melk-suikermengsel. Volg verder de aanwijzingen onder 'IJs maken'.

Droptoffeeroomijs

- 1/3 el kristalsuiker
- 50 ml melk
- 100 ml slagroom
- 60 g toffee met dropsmaak

Bereiding

Leg de toffee 30 minuten voor gebruik in de vriezer. Neem 40 gram toffee uit de vriezer en maak dit fijn met een deegroller. Verwarm de melk samen met de helft van de slagroom en de fijn gemaakte toffee in een steelpan. Blijf roeren totdat de toffee is opgelost. Neem de pan van het vuur en koel het mengsel door de pan in een laagje koud water te zetten. Dek het mengsel af en plaats het in de koelkast totdat het goed koud is. Roer vervolgens de rest van de slagroom door het mengsel. Volg verder de aanwijzingen onder 'IJs maken'. Haal de rest van de toffee uit de vriezer

zodra het ijs bijna klaar is. Verkrummel de toffee en voeg deze toe aan het ijs.

Recepten op yoghurtbasis

Voor een gezond alternatief kunt u yoghurt in plaats van room en custard als basis gebruiken. Hierdoor krijgt het ijs een specifieke frisse smaak.

Zelfgemaakt yoghurtijs kan met een laag vet-en suikergehalte worden bereid.

Yoghurtijs

- 165 ml magere yoghurt in de smaak van uw keuze

Bereiding

Volg de aanwijzingen onder 'IJs maken'. Laat het apparaat ingeschakeld totdat het mengsel de consistentie van versgeklopte slagroom heeft.

Pina colada yoghurtijs

- 20 g lichtbruine basterdsuiker
- 15 g yoghurt
- 3 ml witte rum
- 70 g verse ananas in stukjes
- 4 g versgemalen kokosnoot
- 1/6 grote, rijpe banaan
- sap van 1/2 limoen

Bereiding

Meng alle ingrediënten in een blender totdat er een gladde massa ontstaat. Volg verder de aanwijzingen onder 'IJs maken'. Laat het apparaat ingeschakeld totdat het ijs de consistentie van versgeklopte slagroom heeft.

Recepten op sorbetbasis

De sorbetbasis bestaat uit een suikersiroop-oplossing. De juiste verhouding voor de sorbetbasis is 300 g suiker op 300 ml water.

1. Breng in een steelpan het water aan de kook.
2. Voeg al roerend de suiker toe totdat die geheel is opgelost.
3. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel volledig afkoelen.

Champagnesorbet

- 75 ml suikersiroop
- 80 ml champagne of droge, mousserende wijn
- sap van 1/2 limoen

Bereiding

Meng alle ingrediënten. Volg verder de aanwijzingen onder 'IJs maken'.

Kiwisorbet

- 75 g suiker
- 85 ml sinaasappelsap
- 190 g geschild kiwifruit

Bereiding

Los de suiker op in het sinaasappelsap. Pureer het kiwifruit in een blender en vermeng het met het sinaasappel-suikermengsel. Volg verder de aanwijzingen onder 'IJs maken'.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät kann von Kinder ab 8 Jahren verwendet werden, und Personen mit Behinderungen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Gerätes unterrichtet oder bei dessen Gebrauch beaufsichtigt und die Gefahren beteiligt verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dieses Gerät ist nicht geeignet für Kinder, ausser für Kinder elter dann 8 Jahr und mit Aufsicht.
- Behaltet Gerät und Kabel nicht in de Nähe von Kinder unter 8 jahr.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Sorgen Sie bei der Benutzung eines Verlängerungskabels dafür, dass diese komplett ausgerollt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Motorgehäuse, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

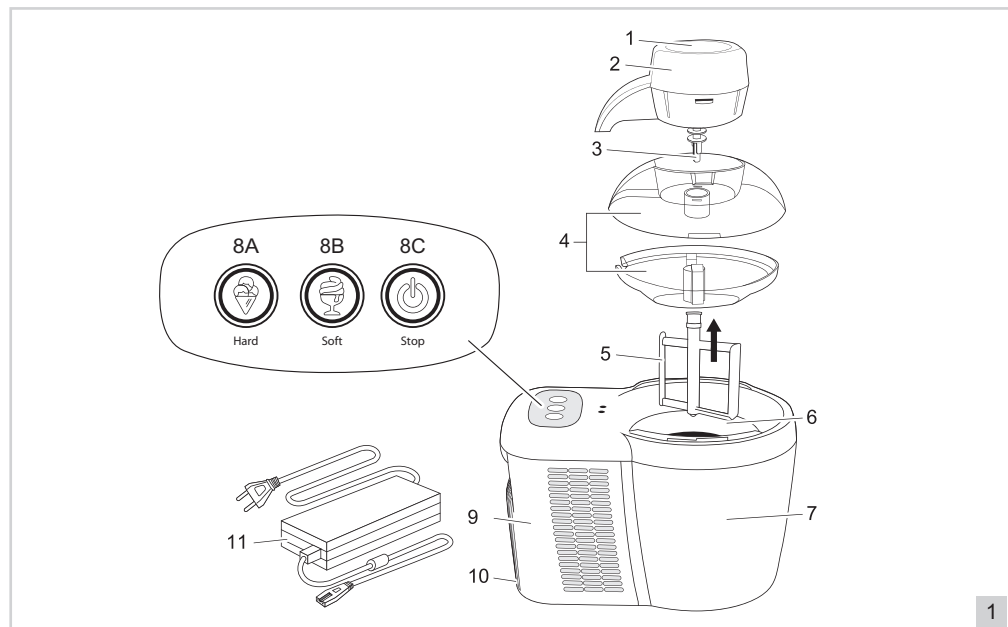
SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Benutzung

Deutsch

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Spüle, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker immer nur mit trockenen Händen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände im Kühlbehälter, da diese die Innenwand beschädigen können. Verwenden Sie ausschließlich Löffel und Spatel aus Holz oder Kunststoff.
- Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn der Kühlbehälter leer ist.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Das Gerät und seine Einzelteile sind nicht spülmaschinenfest.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.
- Fassen Sie das Gerät nicht mehr an, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.

FUNKTION - Allgemein

Die Eismaschine ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.



- | | |
|------------------|---------------------------------|
| 1. Freigabeknopf | 8. Bedienungsteil |
| 2. Motor | a. Knopf für normales Eis |
| 3. Antriebsachse | b. Knopf für Softeis |
| 4. Deckel | c. Stop Knopf |
| 5. Rührarm | 9. Thermoelektrisch Kühlelement |
| 6. Kühlbehälter | 10. Stecker Anschluß |
| 7. Gehäuse | 11. Adapter mit Stecker |

FUNKTION - Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Reinigen Sie den Kühlbehälter (6), den Deckel (4) und den Rührarm (5), um eventuelle Herstellungsreste zu entfernen. Siehe „Reinigung und Wartung“.

FUNKTION - Bedienungsteil

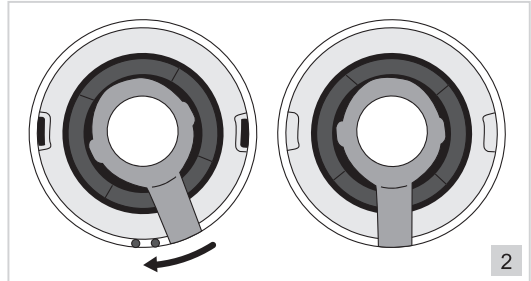
Bitte wählen Sie die passende Eissorte aus und drücken den dazugehörigen Knopf (8): normales Eis (8A) oder Softeis (8B). Der gedrückte Knopf leuchtet nun grün. Das Kühlelement (9) kann durch drücken des Stop Knopfes (8C) angehalten werden. Dieser leuchtet dann rot (siehe Abbildung 1).

FUNKTION - Kühlsystem

Der leere Kühlbehälter kann bis zu -15°C innerhalb von 2 Stunden runtergekühlt werden.

FUNKTION - Zubereitung von Eis

1. Füllen Sie die Zutaten (gemäß Rezeptbuch) in den Kühlbehälter, in der Reihenfolge wie angegeben. Bitte beachten Sie die Füllrichtlinie Minimum und Maximum, diese sind im Kühlbehälter markiert.
2. Bitte setzen Sie den Motor (2) auf den Deckel (4). Sie hören ein Klicken wenn er richtig eingesetzt ist.
3. Halten Sie nun den Rührarm auf die Unterseite des Deckels. Dieser wird an die Antriebsachse montiert, sie hören ein Klicken wenn er richtig eingesetzt ist.
4. Setzen Sie nun den Deckel auf das Kühlelement, indem Sie den Rührarm in den gefüllten Behälter einführen. Drehen Sie den Deckel bis Sie ein Klicken hören.
5. Verbinden Sie nun das Netzteil (11) mit dem Gerät und stecken den Stecker in die Steckdose. Der Stop Knopf leuchtet nun rot.
6. Drücken Sie den passenden Wahlknopf für Ihre Eissorte (normales Eis oder Softeis). Das Gerät startet nun das Gefrieren und Mischen.



! Wenn die Konsistenz der Eiscreme erreicht ist, stoppt der Rührarm.

7. Lassen Sie die Eiscreme noch ca. 30-60 Minuten im Gerät, bis diese die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Danach ist sie zum Verzehr geeignet. Sie muss nicht mehr angetaut werden (wie zB gekaufte Eiscreme).
8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, drücken Sie die Stop Taste. Diese wird dann rot leuchten, und das Mischen und Kühlen wird beendet.
9. Entfernen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.
10. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Wenn Sie festeres Eis bevorzugen, dann geben Sie das Eis in eine luftdichte Gefrierdose und stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es die gewünschte Festigkeit hat.

FUNKTION - Aufbewahren

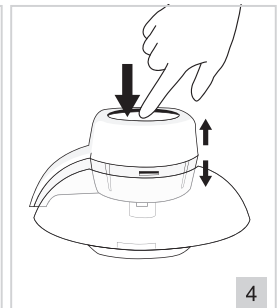
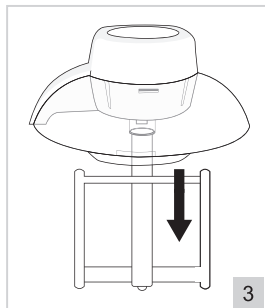
Wenn Sie das Eis aufbewahren möchten, geben Sie es in eine luftdichte Gefrierdose. Es ist dann bis zu einer Woche im Gefrierschrank haltbar.

REINIGUNG UND WARTUNG - Reinigung

Reinigen Sie das Gerät und die Einzelteile nach jeder Verwendung gründlich:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und danach das Netzteil aus dem Gerät.
2. Entfernen Sie den Rührarm von der Antriebsachse (siehe Abbildung.3).
3. Entfernen Sie den Motor vom Deckel und drücken den Freigabeknopf (siehe Abbildung.4).
4. Reinigen Sie den Kühlbehälter, den Rührarm und den Deckel in warmem Spülwasser. Spülen Sie die Teile gut ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
5. Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie die Teile danach gründlich ab.
6. Setzen Sie die Teile wieder zusammen.
7. Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Platz. Der Kühlbehälter kann auch im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

- ! • Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte



- Bürsten).
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät und seine Einzelteile sind nicht spülmaschinenfest.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

Deutsch

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
 - b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
 - d. eine ungenehmigte Veränderung
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
 - f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhafte Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen: www.bestron.com/service

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| • EMC-Richtlinie | 2014/30/EU |
| • Niederspannungsrichtlinie | 2014/35/EU. |



R. Neyman
Qualitätskontrolle

REZEPTEN

Das Volumen der Zutaten nimmt durch das Einfrieren zu, darum darf der Kühlbehälter "MAX" gefüllt werden.



- Die nachstehenden Rezepte gelten für die Herstellung von 300 ml Eis.
- Wenn das Rezept rohe Eier vorschreibt, verwenden Sie dann nur frische Eier und beachten Sie die maximale Haltbarkeitsdauer (siehe „Aufbewahren“).

Praktische Tipps zu den Rezepten

- Wenn die Mischung erhitzt wurde, muss sie erst abkühlen, ehe Sie sie in den Kühlbehälter geben.
- Durch das Zufügen von Alkohol verlängert sich der Gefrierprozess.
- Waschen und trocknen Sie Obst, ehe Sie es mit den restlichen Zutaten vermischen.

Rezepte für Cremeeis

Eine traditionelle Art der Eisherstellung ist die Zubereitung auf Basis einer Milchcreme. Durch die Verwendung von Eigelb, Zucker, Sahne und Milch bekommt dieses Eis den bekannten cremigen Geschmack. Die Mengen sind pro Rezept unterschiedlich, aber die Grundmethode ist immer dieselbe:

- Sahne und Milch in einem Stieltopf bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen.
- Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Die warme Sahne-Milchmischung zu der Eigelb-Zuckermasse gießen und rühren, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat.
- Die Mischung in den Topf zurück gießen und unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze dick werden lassen. Die Mischung hat die richtige Dicke, wenn sie den Löffelrücken überzieht.
- Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung so schnell wie möglich abkühlen. Eventuell weitere Zutaten hinzufügen.

Feines Vanilleeis

- 50 g feiner Zucker
- 1 Eigelb
- 165 ml Vollmilch
- 40 ml Sahne
- 1,5 ml Vanilleessenz

Zubereitung

Milchcreme zubereiten. Dabei die Vanilleessenz zu der Milch-Sahnemischung kurz vor dem Siedepunkt hinzufügen. Befolgen Sie jetzt die Anweisungen unter Milchcreme zubereiten. Dabei die Vanilleessenz zu „Zubereitung von Eis“.

Kirscheis

- 25 g Zucker
- 1 Eigelb
- 135 ml Milch
- 35 ml Sahne
- 1/6 Zimtstange
- 1/3 Ausgekratztes Mark 1 Vanilleschote
- 5 ml Kirsch
- 8 g Brombeeren

Zubereitung

Die Hälfte der Milch mit der Sahne, der Zimtstange, dem Vanillemark und 1/3 des Zuckers in einem Stieltopf erhitzen. Den restlichen Zucker mit den Eigelben verrühren. Wenn die Milchemischung fast kocht, 1/3 der Mischung unter ständigem Rühren zur Eigelb-Zuckermischung hinzufügen. Die Mischung in einen Stieltopf gießen und die restliche heiße Milchemischung hinzufügen. Das Ganze gut durchrühren. Ständig rühren, bis die Mischung eindickt. Den Topf vom Herd nehmen und die restliche Milch, den Kirsch und die Brombeeren unterrühren. Die Mischung gut durchrühren und sieben. Befolgen Sie jetzt die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“.

Rezepte für Sahneeis

Aus Sahne hergestelltes Eis lässt den Geschmack der anderen Zutaten überwiegen. Durch die Verwendung von Sahne bekommen sie einen vollen Geschmack. Zur Herstellung von Sahneis brauchen Sie nur die Sahne mit Obst und eventuellen anderen Geschmacksstoffen zu vermischen.

Sahneis mit Minzschokolade

- 85 ml Milch
- 85 ml Sahne
- 1,5 ml Pfefferminzessenz
- 50 g Zartbitterschokolade
- 25 g feiner Zucker

Zubereitung

Milch und Zucker erhitzen, bis der Zucker sich völlig aufgelöst hat. Die Mischung kühl werden lassen. Anschließend die Sahne und die Pfefferminzessenz unter die Milch-Zuckermischung rühren. Befolgen Sie jetzt die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“.

Lakritztoffee-Sahneis

- 1/3 EL Kristallzucker
- 50 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 60 g Lakritztoffee

Zubereitung

Die Toffees 30 Minuten vor Gebrauch in den Gefrierschrank legen. aus dem Gefrierschrank nehmen und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Milch mit der Hälfte der Sahne und den zerkleinerten Toffees in einem Stieltopf erhitzen. Ständig rühren, bis die Toffeebrösel sich ganz aufgelöst haben. Den Topf vom Herd nehmen und in einen Behälter mit kaltem Wasser stellen, um die Mischung abzukühlen. Die Mischung abdecken und in den Kühlschrank stellen, bis sie völlig erkaltet ist. Anschließend die restliche Sahne unterrühren. Befolgen Sie jetzt die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“. Wenn das Eis fast fertig ist, die restlichen Toffees aus dem Gefrierschrank nehmen. Die Toffees zerbröseln und zum Eis hinzufügen.

Rezepte für Joghurteis

Als gesunde Alternative können Sie an Stelle von Sahne oder Milchcreme auch Joghurt verwenden. Das Eis bekommt dadurch einen typischen, erfrischenden Geschmack. Selbstgemachtes Joghurteis kann mit einem niedrigen Fett- und Zuckergehalt hergestellt werden.

Joghurteis

165 ml Magerjoghurt in einer Geschmacksrichtung Ihrer Wahl. Befolgen Sie die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“. Die Maschine laufen lassen, bis das Eis die Konsistenz frisch geschlagener Sahne hat.

Pina-Colada-Joghurteis

- 20 g hellbrauner Basterdzucker
- 15 g Joghurt
- 3 ml weißer Rum
- 70 g gewürfelte frische Ananas
- 4 g frisch geraspelte Kokosnuss
- 1/6 große reife Banane
- Saft 1/2 Limette

Zubereitung

Alle Zutaten im Mixer durchmischen, bis eine glatte Masse entsteht. Befolgen Sie jetzt die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“. Die Maschine laufen lassen, bis das Eis die Konsistenz frisch geschlagener Sahne hat.

Rezepte für Sorbet

Sorbet wird auf Basis eines Zuckersirups hergestellt. Das richtige Verhältnis für diesen Zuckersirup ist 300 g Zucker auf 300 ml Wasser.

1. Das Wasser in einem Stieltopf zum Kochen bringen.
2. Den Zucker unter ständigem Rühren zufügen, bis er sich völlig aufgelöst hat.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung ganz abkühlen lassen.

Champagnersorbet

- 75 ml Zuckersirup
- 80 ml Champagner oder trockener Sekt
- Saft 1/2 Limette

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen. Befolgen Sie jetzt die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“.

Kiwisorbet

- 75 g Zucker
- 80 ml Orangensaft
- 190 g geschälte Kiwis

Zubereitung

Den Zucker im Orangensaft auflösen. Die Kiwis im Mixer pürieren und unter die Zucker-Orangensaftmischung rühren. Befolgen Sie jetzt die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant réduit les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont été aidées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il peut entraîner.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nettoyage et entretien ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

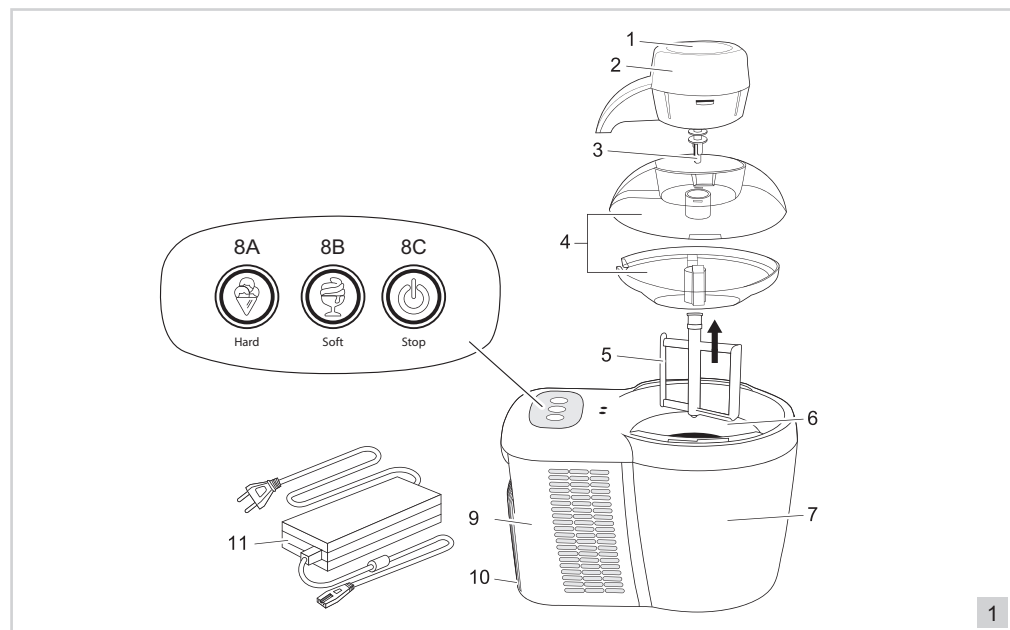
- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
- Utilisez uniquement une rallonge agréée.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni le boîtier, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- N'utilisez pas d'ustensiles acérés dans le récipient de congélation. Ils peuvent endommager l'intérieur. Servez-vous d'une spatule ou cuiller en bois ou en plastique.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche si le récipient de congélation est vide.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- L'appareil et ses composants et accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.
- N'immergez jamais le boîtier, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.

FONCTIONNEMENT - Généralités

Cette sorbetière est destinée uniquement à l'utilisation domestique.



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Bouton de déverrouillage | 8. Panneau de commande |
| 2. Moteur | a. bouton pour glace "dure" |
| 3. Arbre d'entraînement | b. bouton pour glace "molle" |
| 4. Couvercle | c. bouton arrêt |
| 5. Batteur | 9. Élément de refroidissement thermoélectrique |
| 6. Compartiment réfrigérant | 10. Fiche raccordement |
| 7. Boîtier | 11. Adaptateur avec fiche |

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez le récipient de congélation (6), le couvercle (4) de protection et le bras mélangeur pour les débarrasser d'éventuels restes de fabrication. Voir 'Nettoyage et entretien'.

FONCTIONNEMENT - Panneau de commande

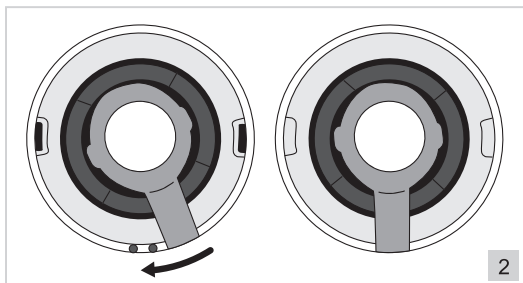
Pour choisir le type de glace que vous souhaitez, pressez le bouton de votre choix sur le panneau de commande (8): Dure (8A) ou Molle (8B). Le bouton de votre choix s'allumera en vert. Avec le bouton arrêt (8C) vous pouvez arrêter l'élément de refroidissement (9). Le bouton d'arrêt s'allumera en rouge (voir fig. 1).

FONCTIONNEMENT - Système de refroidissement

Quand le compartiment réfrigérant en aluminium est vide, le moteur de refroidissement peut refroidir à une température de -15°C en 2 heures de temps.

FONCTIONNEMENT - Préparation de la glace

1. Mettez les ingrédients dans le compartiment réfrigérant, selon le sens de la recette (voir 'recette'). Lorsque vous remplissez le compartiment réfrigérant, gardez à l'esprit le niveau minimum et maximum, signalé par deux marques à l'intérieur du compartiment réfrigérant.
2. Placez le moteur sur le couvercle. Soyez sûr qu'il se click sur le couvercle.
3. Placez le batteur (5) dans la fente sur le bas du couvercle. Le faire glisser au dessus de l'arbre d'entraînement (3) jusqu'au click.
4. Fermez le compartiment réfrigérant avec le couvercle en introduisant l'arbre d'entraînement dans le compartiment réfrigérant rempli. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au click.
5. Connectez l'adaptateur (11) à la fiche de raccordement (10) de l'appareil et branchez la prise sur le secteur. Le bouton stop va s'éclairer en rouge.
6. Pressez le bouton de votre choix (dure ou molle). Le bouton s'éclairera en vert. L'appareil commence maintenant à mixer et à refroidir.



⚠ Lorsque la glace aura atteint une certaine consistance, le batteur va arrêter de mixer.

7. Laissez l'appareil mixer pendant 30 à 60 minutes jusqu'à ce que la glace ait la consistance désirée. La glace va être prête à être consommée de suite. Il n'est pas nécessaire de la laisser ramollir, comme c'est le cas avec la glace dure achetée en magasin.
8. Quand la glace a atteint sa consistance désirée, appuyez sur le bouton stop. Le bouton stop s'éclairera en rouge et l'appareil s'arrêtera de mixer et de refroidir.
9. Ouvrir le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
10. Éteignez l'appareil et débranchez la fiche.
11. Si vous désirez une glace plus dure, vous la faites passer du récipient de congélation dans une boîte de congélation hermétique que vous mettrez au congélateur pendant quelques heures.

Français

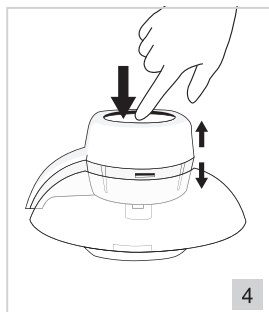
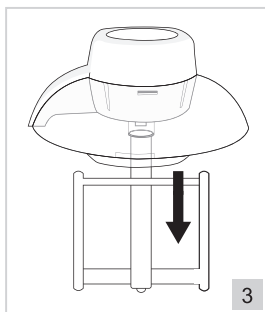
FONCTIONNEMENT - Conservation de la glace

Pour conserver la glace, mettez-la au congélateur dans une boîte de congélation hermétique. La durée maximale possible est de 1 semaine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Nettoyage

Nettoyez l'appareil et tous les composants chaque fois que vous les avez utilisés.

1. Débranchez la prise murale et enlever l'adaptateur de la fiche de raccordement.
2. Séparez le batteur de l'arbre d'entraînement (voir fig.3)
3. Séparez le moteur du couvercle par pression du bouton de déverrouillage (voir fig.4).
4. Nettoyez le récipient de congélation, le couvercle de protection et le bras mélangeur à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle. Rincez bien les pièces puis séchez-les.
5. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. Séchez ensuite avec soin.
6. Remonter les pièces.
7. Rangez l'appareil dans un endroit sec. Vous pouvez aussi garder le récipient de congélation dans le congélateur.



- ⚠ • L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- L'appareil et ses composants et accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.

ENVIRONNEMENT

- ♻ • Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- ⚡ • Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au traitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
 - a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
 - b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
 - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
 - d. toute modification non autorisée ;
 - e. toute réparation effectuée par des tiers ;
 - f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
 - a. pertes survenues pendant le transport;
 - b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:
www.bestron.com/service

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- | | |
|----------------------------------|------------|
| • Directive EMC | 2014/30/EU |
| • Directive sur la basse tension | 2014/35/EU |



R. Neyman
Contrôle de la qualité

RECETTES

Remplissez le récipient de refroidissement ne dépasse pas l'indicateur MAX. En gelant la masse augmentera.

- ⚠ Les recettes ci-dessous sont prévues pour 300 ml de glace.
Si vous utilisez des oeufs crus dans votre glace, veillez à ce que les oeufs soient très frais et ne dépassiez pas la durée maximale de conservation ('Conservation de la glace').

Conseils pour la préparation des recettes

- Si vous avez fait cuire votre préparation, laissez-la refroidir avant de la mettre dans le récipient de congélation.
- L'addition d'alcool ralentit la congélation.
- Lavez et séchez les fruits avant de les incorporer aux autres ingrédients.

Recettes de crème glacée

La crème glacée traditionnelle est à base de crème anglaise. Les jaunes d'oeuf, le sucre, la crème et le lait donnent le goût traditionnel familial de la crème glacée. La quantité varie selon la recette, mais la préparation de base est la même.

Préparation

1. Réchauffez dans une casserole la crème et le lait, jusqu'à frémissement, mais sans laisser parvenir à ébullition.
2. Fouettez les jaunes d'oeuf et le sucre dans un grand bol, jusqu'à ce que l'appareil s'épaississe.
3. Versez le mélange crème-lait chaud sur les jaunes d'oeuf battus avec le sucre ; remuez jusqu'à ce que le sucre soit bien absorbé.
4. Versez de nouveau le tout dans la casserole et laissez épaissir à feux doux, en remuant sans cesse. La crème est suffisamment épaissie lorsqu'elle tient sur la face bombée d'une cuillère.
5. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir le plus rapidement possible. Ajoutez ensuite, le cas échéant, les autres ingrédients.

Crème glacée vanille spéciale

- 50 g de sucre blanc
- 1 jaune d'oeuf
- 165 ml de lait entier
- 40 ml de crème entière à fouetter
- 1,5 ml d'essence de vanille

Préparation

Préparez votre crème anglaise et ajoutez l'essence de vanille au mélange frémissant de lait et de crème. Suivez ensuite les instructions de 'Préparation de la glace'.

Crème glacée au kirsch

- 25 g de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- 135 ml de lait
- 35 ml de crème entière à fouetter
- 1/6 bâton de cannelle
- 1/3 la moelle d'une gousse de vanille
- 5 ml de kirsch
- 8 g de mûres

Préparation

Réchauffez dans une casserole la moitié du lait

avec la crème, le bâtonnet de cannelle, la vanille et 1/3 du sucre. Fouettez le reste du sucre avec les jaunes d'oeuf. Lorsque le lait frémit (mais ne bout pas encore), versez 1/3 du lait sur les oeufs fouettés avec le sucre, en remuant sans cesse. Versez cet appareil dans une deuxième casserole et ajoutez le reste du lait chaud. Mélangez bien. Remuez jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Retirez la casserole du feu et ajoutez le reste du lait, le kirsch et les mûres. Remuez bien le tout et passez à l'étamine. Suivez ensuite les instructions de 'Préparation de la glace'.

Recettes à base de crème

La glace faite uniquement avec de la crème est dominée par le goût des autres ingrédients, auxquels la crème donne un goût plus saturé. Si vous choisissez la crème comme base, il vous suffit de mélanger la crème aux fruits et autres ingrédients.

Glace à la crème à la menthe et au chocolat

- 85 ml de lait
- 85 ml de crème entière à fouetter
- 1,5 ml d'essence de menthe
- 50 g de chocolat noir
- 60 g de sucre blanc

Préparation

Réchauffez le lait et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout. Laissez bien refroidir. Mélangez ensuite au lait sucré la crème et l'essence de menthe. Suivez ensuite les instructions de 'Préparation de la glace'.

Glace à la crème et au caramel

- 1/3 c.s. de sucre blanc
- 50 ml de lait
- 100 ml de crème entière à fouetter
- 60 g de caramels mous

Préparation

Mettez les caramels au congélateur pendant 30 minutes avant l'utilisation. Sortez 40 grammes de caramels du congélateur et réduisez en miettes à l'aide du rouleau à pâte. Réchauffez dans une casserole le lait, avec la moitié de la crème et les miettes de caramel. Continuez de remuez jusqu'à ce que les caramels soient dissous. Retirez du feu et refroidissez la casserole en la plaçant dans un fond d'eau froide. Couvrez et mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi. Mélangez-y alors le reste de la crème. Suivez ensuite les instructions de 'Préparation de la glace' à partir de l'étape 4. Sortez le reste des caramels du congélateur quand la glace a presque atteint la consistance voulue. Émiettez les caramels et ajoutez à la glace.

Recettes à base de yaourt

Le yaourt est une alternative saine et rafraîchissante

à a crème anglaise et à la crème. Il donne à la glace un goût frais typique. La glace au yaourt maison peut être allégée en graisse et en sucre.

Glace au yaourt

165 ml de yaourt écrémé au goût que vous préférez. Suivez les instructions de 'Préparation de la glace' à partir de l'étape 4. Laissez la sorbetière fonctionner jusqu'à ce que la glace ait la consistance de la crème fraîchement fouettée.

Glace au yaourt Pina Colada

- 20 g de sucre roux
- 15 g de yaourt
- 3 ml de rhum blanc
- 70 g d'ananas frais en cubes
- 4 g de noix de coco fraîchement moulue
- 1/6 banane, grosse et bien mûre
- jus de 1/2 limon

Préparation

Travaillez tous les ingrédients dans un bol mélangeur jusqu'à obtenir une masse lisse. Suivez ensuite les instructions de 'Préparation de la glace'. Laissez la sorbetière fonctionner jusqu'à ce que la glace ait la consistance de la crème fraîchement fouettée.

Recettes de sorbet

La base du sorbet est un sirop de sucre. Les proportions pour la base du sorbet sont: 300 g de sucre sur 300 ml d'eau.

1. Portez l'eau à ébullition dans une casserole.
2. Ajoutez le sucre, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit entièrement dissout.
3. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir entièrement.

Sorbet au champagne

- 75 ml de sirop de sucre
- 80 ml de champagne ou de vin blanc sec mousseux
- jus de 1/2 limon

Préparation

Mélangez tous les ingrédients. Suivez ensuite les instructions de 'Préparation de la glace'.

Sorbet au kiwi

- 75 g de sucre
- 85 ml de jus d'orange
- 190 g de kiwi épluché

Préparation

Dissolvez le sucre dans le jus d'orange. Réduisez le kiwi en purée dans un bol mélangeur, ajoutez le jus d'orange sucré et mélangez. Suivez ensuite les instructions de 'Préparation de la glace'.

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, but only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be done by children, except if they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under 8 years.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

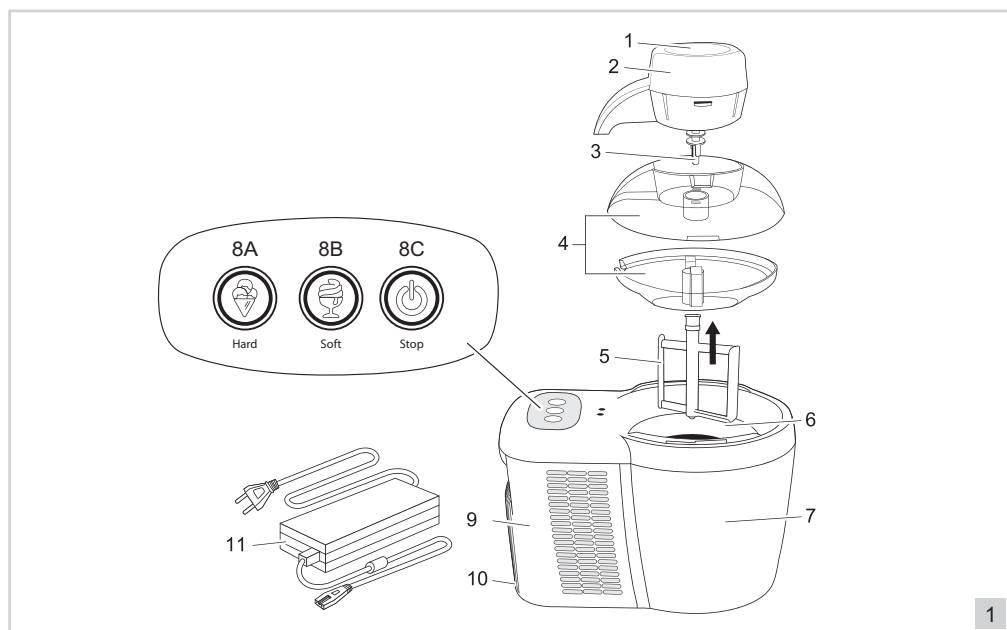
- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Regularly check the appliance's power cord to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
- When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
- Use only approved extension leads.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the motor housing, the power cord and plug do not come in contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - During use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a stable and flat surface where it cannot fall over.
- Do not let the power cord hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not use sharp implements in the cooler compartment. These can damage the inside. Use only a plastic or wooden spoon or spatula.
- Do not switch the appliance on when the cooler compartment is empty.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Cleaning and maintenance').
- The appliance and its parts are not dishwasher-proof.
- Never immerse the motor housing, the power cord or the plug in water or other liquids.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.
- Do not touch the appliance if it has fallen in water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance anymore.

OPERATION - General

The ice-cream maker is intended only for domestic use.



- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Release button 2. Motor 3. Drive shaft 4. Lid 5. Mixing paddle 6. Cooler compartment 7. Housing | <ol style="list-style-type: none"> 8. Control panel: <ol style="list-style-type: none"> a. button for "hard" ice b. button for "soft" ice c. stop button 9. Thermoelectric coolelement 10. Power connection 11. Adapter with plug |
|--|---|

OPERATION - Before use for the first time

1. Remove the packaging.
2. Clean the cooler compartment (6), the lid (4) and the mixing paddle (5) to remove any manufacturing residues.
See 'Cleaning and maintenance'.

OPERATION - Control panel

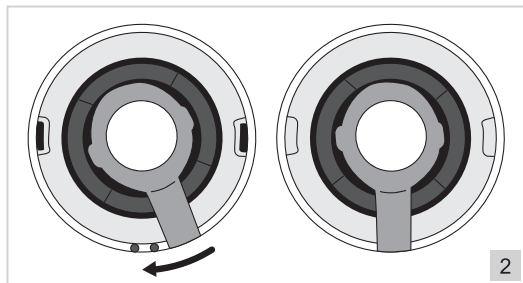
To choose the type of ice cream you want, press the button of your choice on the control panel (8): Hard (8A) or Soft (8B). The button of your choice will light up green. With the stop button you can stop the coolelement (9). The stop button (8C) will light up red.

OPERATION - Thermoelectric cooling system

When the aluminium cooler compartment is empty, the coolelement can cool to a temperature of -15°C in 2 hours time.

OPERATION - Making ice cream

1. Put the ingredients into the cooler compartment, according to the directions in the recipe (see 'Recipes'). When filling the cooler compartment, keep in mind the minimum and maximum levels, as noted with the two markings inside the cooler compartment.
2. Place the motor onto the lid. Make sure it clicks into place on the lid.
3. Place the mixing paddle in the slot on the bottom of the lid. Slide it over the drive shaft (3) until it clicks into place.
4. Close off the cooler compartment with the lid by inserting the mixing paddle into the filled cooler compartment. Turn the lid clockwise until it clicks into place.
5. Connect the adapter to the power connection of the appliance and put the plug into the wall socket. The stop button will light up red.
6. Press the button of your choice (hard or soft). The button will light up green. The appliance now starts mixing and freezing.



⚠ When a certain thickness of the ice cream is attained, the mixing paddle will stop mixing.

7. Leave the appliance to mix for about 30 to 60 minutes until the ice cream has the desired thickness. The ice cream will be ready for consumption right after. There is no need to let it soften, as is the case with harder, store-bought ice cream.
8. When the ice cream has attained the desired thickness, press the stop button. The stop button will light up red and the appliance will stop mixing and freezing.
9. Remove the lid by turning it counter-clockwise.
10. Switch off the appliance, and remove the plug from the wall socket.
11. For harder ice cream, spoon the contents of the cooler container into an airtight freezer box and place it in the freezer for a few hours until it has hardened.

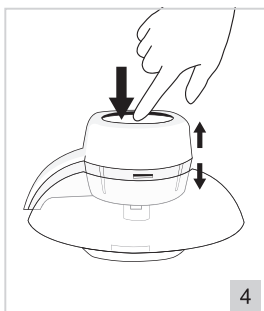
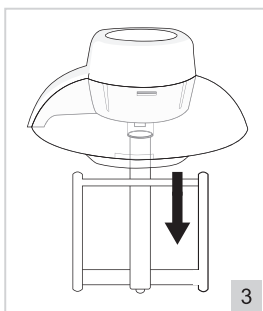
OPERATION - Storing ice cream

If you want to keep the ice cream, place it in the freezer in an airtight freezer box. The maximum storage period is one week.

CLEANING AND MAINTENANCE - Cleaning

Clean the appliance and the loose parts thoroughly after each use:

1. Pull the plug from the socket and take the adapter out of the power connection.
2. Take the mixing paddle from the drive shaft.
3. Take the motor from the lid by pressing the release button.
4. Clean the cooler container, the mixing paddle and the cover in warm soapy water. Rinse the parts with ample water and dry them thoroughly.
5. Clean the motor housing with a damp cloth. Then dry the parts thoroughly.
6. Reassemble the parts.
7. Keep the appliance in a dry place. You can also keep the cooler container in the freezer.



- ⚠**
- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you start to clean it.
 - Never use corrosive or scouring cleaning products or sharp objects (such as a knife or a hard brush) to clean the appliance.
 - Do not immerse the motor housing in water, or in other liquids.
 - The appliance and its parts are not dishwasher-proof.

THE ENVIRONMENT

-  • Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
 - a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
 - b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
 - c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
 - d. Unauthorized modifications.
 - e. Repairs carried out by third parties.
 - f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
 - a. Losses incurred during transport.
 - b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department: www.bestron.com/service

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU



R. Neyman
Quality control

RECIPES

Fill the cooling container not more than the MAX indication. By freezing the mass will increase.

- ⚠ • The following recipes are based on making 300 ml of ice cream.
- If you use raw eggs, use fresh eggs and keep to the storage period (see "Storing ice cream").

Handy tips for recipes

- If you have cooked the mixture, let it cool down first before you place it in the cooler container.
- Adding alcohol slows down the freezing process.
- Wash and dry fruit before you mix it with the other ingredients.

Recipes using a custard base

One traditional method of making ice cream is based on custard. The egg yolk, sugar, cream and milk used to prepare this type of ice cream give it the well-known flavour of cream ice. Although the quantities of each ingredient used in the recipes can vary, all use the same basic method:

1. Heat the cream and milk almost to boiling point in a saucepan.
2. Beat the egg yolks and the sugar in a mixing bowl to obtain a thick mix.
3. Add the warm cream/milk to the egg yolk/sugar and stir thoroughly until all the sugar has dissolved.
4. Pour the mix back into the sauce pan and allow it to simmer, stirring all the time, to thicken the mix. The mixture has reached the correct consistency when it sticks to the back of a spoon.
5. Remove the saucepan from the heat and cool the mixture as quickly as possible. Add any other ingredients, where relevant.

Special vanilla cream ice

- 50 g soft brown sugar
- 1 egg yolk
- 165 ml full milk
- 40 ml whipping cream
- 1.5 ml vanilla essence

Preparation

Prepare the custard base and add the vanilla essence to the milk/whipping cream mix (which must not be boiling). Then follow the directions in "Making ice cream".

Kirsch cream ice

- 25 grams of sugar
- 1 egg yolk
- 135 ml milk
- 35 ml whipping cream
- 1/6 cinnamon stick
- 1/3 scrapings from 1 vanilla pod
- 5 ml Kirsch
- 8 g blackberries

Preparation

Heat half of the milk with 1/3 of the sugar, the whipping cream, the cinnamon stick and the vanilla scrapings in a sauce pan. Mix the remainder of the sugar with the egg yolks. Once the milk has almost

come to the boil add 1/3 scrapings from 1 vanilla pod of the milk to the egg-yolk-mixture; stir continuously while adding the milk. Pour the egg-yolk mixture into a saucepan and add the remainder of the warm milk. Mix thoroughly. Continue to stir until the mixture thickens. Remove the saucepan from the heat and add the remaining milk, Kirsch, and blackberries. Stir the mixture well and strain it. Then follow the directions in "Making ice cream".

Recipes using a cream base

Ice cream prepared using a cream base allows the flavour of the other ingredients to dominate; giving them a fuller taste. When making ice cream on a cream basis all you need to do is mix the cream with the fruit and other flavourings.

Cream ice with pieces of mint chocolate

- 85 ml milk
- 85 ml whipping cream
- 1.5 ml peppermint essence
- 50 g plain chocolate
- 25 g soft brown sugar

Preparation

Heat the milk and sugar until the sugar has dissolved. Allow the mixture to cool down completely. Add the whipping cream and the peppermint essence to the milk/sugar mixture, stirring all the while. Then follow the directions in "Making ice cream".

Liquorice-toffee cream ice

- 1/3 tablespoon granulated sugar
- 50 ml milk use.
- 100 ml whipping cream
- 60 g liquorice-flavoured toffee

Preparation

Place the toffee in the freezer 30 minutes before use. Take 40 grams of toffee from the freezer and crush it with a rolling pin. Heat the milk, half the whipping cream and the crushed toffee in a saucepan. Keep stirring until the toffee has dissolved. Remove the saucepan from the heat, and put it in a layer of cold water to cool. Cover the mix and put it in a refrigerator until it is cold. Stir the remainder of the whipping cream into the mixture. Then follow the directions in "Making ice cream". Remove the remainder of the toffee from the deep freezer once the ice cream is almost ready. Crumble the toffee, and add it to the ice cream.

Recipes using a yoghurt base

A healthy variant of ice cream uses yoghurt instead of cream in the custard base. This gives the ice cream its specific fresh flavour. Home-made yoghurt ice cream can, depending on the other ingredients, have a low fat and sugar content.

Yoghurt ice

165 ml skimmed yoghurt in the flavour of your choice. Then follow the directions in "Making ice cream" from step 4. Allow the appliance to run for about 20-30 minutes until the mix has attained the consistency of freshly-beaten whipped cream.

Pina colada yoghurt ice cream

- 20 g light-brown sugar
- 15 g yoghurt
- 3 ml white rum
- 70 g fresh pineapple pieces
- 4 g freshly-ground coconut
- 1/6 large, ripe banana
- juice from 1/2 lime

Preparation

Mix all the ingredients in a blender to obtain a smooth mixture. Then follow the directions in "Making ice cream" from step 3. Allow the appliance to run for about 20-30 minutes until the mix has attained the consistency of freshly-beaten whipped cream.

Recipes using a sorbet base

The sorbet base consists of a sugar syrup solution. Sorbet base should be prepared using 300 g sugar for every 300 ml water.

1. Bring the water to the boil in a saucepan.
2. Add the sugar, stirring all the while, until it has dissolved completely.
3. Remove the saucepan from the heat and allow the mixture to cool down completely.

Champagne sorbet

- 75 ml sugar syrup
- 80 ml champagne or dry, sparkling wine
- juice from 1/2 lime

Preparation

Mix all the ingredients. Then follow the directions in "Making ice cream" from step 3.

Kiwi sorbet

- 75 g of sugar
- 85 ml orange juice
- 190 g peeled kiwi

Preparation

Dissolve the sugar in the orange juice. Puree the kiwi in a blender, and mix into orange juice/sugar mix. Then follow the directions in "Making ice cream".

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Generalità

- Leggere con attenzione le istruzioni per l'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni e di sopra e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se esse sono state date supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i rischi coinvolti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione non dovrebbe essere fatto da bambini, tranne se sono più vecchi di 8 anni e sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo lontano da bambini a 8 anni.
- Far eseguire le riparazioni a un tecnico qualificato. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Elettricità e calore

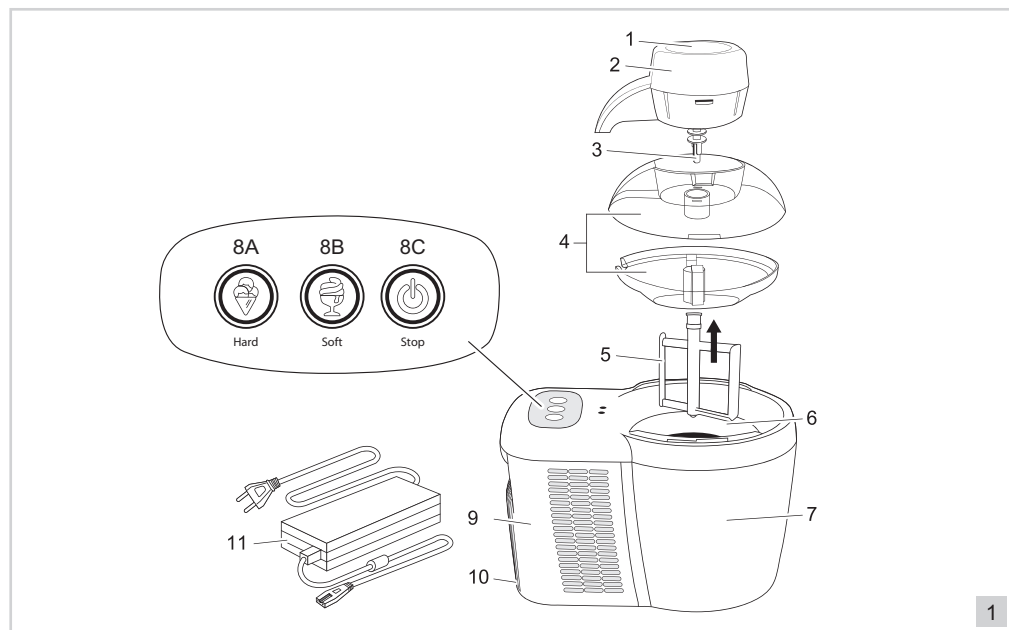
- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- Qualora si utilizzi un cavo di prolunga, assicurarsi di svolgerlo per tutta la sua lunghezza.
- Utilizzare soltanto cavi di prolunga omologati.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con fonti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Accertarsi che il corpo motore, il cavo e la spina non entrino in contatto con acqua.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Durante l'uso

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Evitare di utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto da cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Assicursi che il cavo non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicursi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Spegner l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzare l'apparecchio.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Non utilizzare oggetti taglienti o acuminati all'interno del contenitore refrigerante. Essi potrebbero danneggiare le pareti interne. Utilizzare unicamente spatole o utensili in legno o in plastica.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se il contenitore refrigerante risulta vuoto.
- Dopo l'uso, pulire a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").
- L'apparecchio e i suoi componenti non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- Non immergere mai il corpo motore, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi.
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.
- Non tentare di recuperare o di toccare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, disinserire subito la spina dalla presa di rete e non utilizzare più l'apparecchio.

FUNZIONAMENTO - Avvertenze general

La gelatiera elettrica è stata concepita esclusivamente per usi domestici.



- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Pulsante di rilascio | 8. Pannello di controllo |
| 2. Motore | a. pulsante per il ghiaccio "duro" |
| 3. Albero di trasmissione | b. pulsante per il ghiaccio "morbido" |
| 4. Copertura | c. Pulsante di arresto |
| 5. Batterista | 9. Elemento di raffreddamento termoelettrico |
| 6. Vano frigorifero | 10. Collegamento a spina |
| 7. Alloggiamento | 11. Adattatore con spina |

FUNZIONAMENTO - Preliminari al primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire il contenitore refrigerante (6), l'involucro esterno di copertura (4) e la pala di miscelazione per eliminare gli eventuali residui di produzione presenti. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

FUNZIONAMENTO - Pannello di controllo

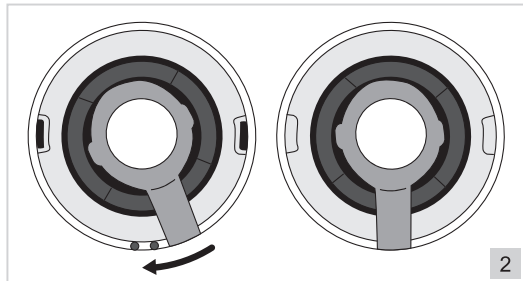
Per scegliere quale tipo di ghiaccio che si desidera, premere il pulsante di vostra scelta sul pannello di controllo (8): Dure(8A) o morbido (8B). Il pulsante si illuminerà di verde. Con il tasto stop (8) è possibile interrompere il elemento di raffreddamento (9) . Il tasto stop si accende di rosso (vedi fig. 1).

FUNZIONAMENTO - Sistema di raffreddamento

Quando il refrigerante vano in alluminio e vuoto, elemento di raffreddamento può raffreddare ad una temperatura di -15 ° C in 2 ore di tempo.

FUNZIONAMENTO - Preparazione del gelato

1. Mettete gli ingredienti nel vano frigorifero, secondo il significato della ricetta (Vedi 'ricetta'). Quando si riempie il vano refrigerante, tenete a mente il livello minimo e massimo riportato dai due marchi all'interno del vano frigorifero.
2. Posizionare il motore sulla copertina. Assicurarsi che è fare clic sul coperchio.
3. Posizionare il mixer (5) nella fessura sul fondo del coperchio. Trascinarlo sopra l'albero motore (2) fino allo scatto.
4. Richiudere il vano frigorifero con coperchio introducendo l'albero motore nel vano frigorifero pieno. Ruotare il coperchio in senso orario fino a un clic.
5. Collegare l'adattatore (11) per la connessione (10) dell'apparecchio Plug e collegare la spina alla presa di corrente. Il tasto stop si accende di rosso.
6. Premere il pulsante di vostra scelta (rigida o flessibile). Il pulsante si illuminerà di verde. L'apparecchio inizia ora a mescolare e raffreddare.



! Quando il ghiaccio raggiunge una certa consistenza, il mixer smetterà di miscelazione.

7. Frullate per 30-60 minuti fino a quando il ghiaccio ha la consistenza desiderata. Il ghiaccio sarà pronto per essere consumato immediatamente. Non è necessario lasciarlo ammorbidire, come è il caso con gelato duro negozio comprato.
8. Quando il ghiaccio raggiunge i suoi desideri coerenza, premere il pulsante stop. Il tasto stop si accende di rosso e l'unità smetterà di mix e raffreddare.
9. Aprire il coperchio ruotandolo in senso orario.
10. Spegner l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa.
11. Qualora si preferisca consumare un gelato dalla maggiore consistenza, si consiglia di riporre il gelato preparato in un apposito contenitore ermetico che verrà conservato nel congelatore fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

FUNZIONAMENTO - Conservazione del gelato

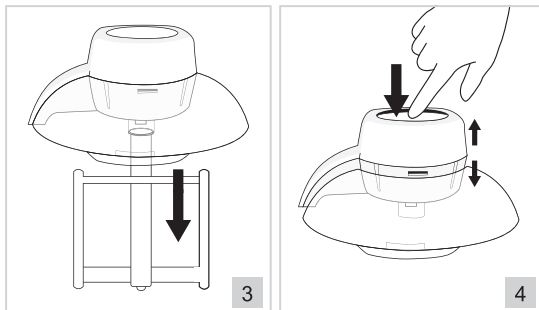
Se si desidera conservare il gelato fatto in casa, è consigliabile riporlo nel surgelatore in un apposito contenitore ermetico per surgelati. Il periodo massimo di conservazione è di 1 settimana.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Pulizia

Assicurarsi di pulire a fondo l'apparecchio e i componenti staccabili dopo ogni utilizzo.

1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuovere il connettore a spina adattatore.
2. Pozzo di azionamento separato batteria (Vedi fig. 3)
3. Separare il coperchio motore premendo il pulsante di rilascio (fig. 4).
4. Lavare il contenitore refrigerante, la pala di miscelazione e l'involucro esterno di copertura in acqua calda e detergente. Risciacquare bene gli accessori e asciugarli quindi a fondo.
5. Pulire il corpo motore con un panno umido. Asciugare quindi a fondo gli accessori.
6. Assemblare nuovamente le parti.
7. Riporre il prodotto in un luogo asciutto. Il contenitore refrigerante può essere conservato anche nel surgelatore.

- ! •** Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
 - Non immergere mai il corpo motore in acqua o in altri liquidi.
 - L'apparecchio e i suoi componenti non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.



TUTELA DELL'AMBIENTE



- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
 - a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
 - b. erronca installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
 - c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
 - d. modifiche non autorizzate;
 - e. riparazioni eseguite da terzi;
 - f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
 - a. perdite che si verificano durante il trasporto;
 - b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:
www.bestron.com/service

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- Direttiva EMC 2014/30/EU
- Direttiva sulla bassa tensione 2014/35/EU

R. Neyman
Controllo qualità

RICETTARIO

Riempire il recipiente refrigerante non superi l'indicatore MAX. Congelando aumenterà la massa.

- ⚠ • le ricette presentate qui di seguito si riferiscono alla preparazione di 300 ml di gelato.
 • Qualora si utilizzino uova non trattate, assicurarsi di impiegare esclusivamente uova fresche e di attenersi al periodo di conservazione indicato (vedere la sezione "Conservazione del gelato").

Consigli utili per le ricette

- Qualora si utilizzi una miscela sottoposta a cottura o riscaldamento, assicurarsi di lasciarla raffreddare prima di versarla nel contenitore refrigerante.
- L'aggiunta di alcool rallenta il processo di congelamento.
- Assicurarsi di lavare e di asciugare la frutta prima di procedere alla sua miscelazione con gli altri ingredienti.

Ricette di gelato a base di crema pasticcera

Un metodo tradizionale per la preparazione del gelato è quello di utilizzare una base di crema pasticcera. L'impiego di tuorli di uovo, zucchero, panna e latte conferisce a questo tipo di gelato un gusto più cremoso. Le quantità possono variare a seconda della ricetta, ma il metodo di preparazione di base rimane sempre lo stesso:

1. Riscaldare la panna e il latte in un pentolino, avendo cura di non raggiungere il punto di ebollizione.
2. Sbattere in una ciotola i tuorli e lo zucchero fino a ottenere una miscela densa.
3. Aggiungere il composto di panna e latte riscaldati alla miscela di tuorli e zucchero e mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero.
4. Versare la miscela così ottenuta nel pentolino e lasciarla addensare a fuoco lento continuando a mescolare. La miscela risulterà densa al punto giusto quando questa non sarà più in grado di colare dal lato convesso di un cucchiaino.
5. Togliere il pentolino dal fuoco e lasciare raffreddare rapidamente la miscela. Eventualmente è possibile aggiungere anche altri ingredienti.

Gelato speciale alla crema di vaniglia

- 50 g di zucchero greggio
- 1 tuorli di uovo
- 165 ml di latte intero
- 40 ml di panna
- 1,5 ml di essenza di vaniglia

Preparazione

Preparare la crema pasticcera e aggiungere l'essenza di vaniglia alla miscela di panna e latte (che si avrà cura di non portare a ebollizione). Attenersi quindi alle istruzioni all'interno della sezione "Preparazione del gelato".

Gelato allo sherry

- 25 g di zucchero
- 1 tuorli di uovo
- 135 ml di latte
- 35 ml di panna
- 1/6 stecca di cannella
- 1/3 stecca di vaniglia grattugiata

- 5 ml di liquore allo sherry
- 8 g di more

Preparazione

Riscaldare la metà del latte in un pentolino, aggiungendovi la panna, la stecca di cannella, la stecca di vaniglia grattugiata e 1/3 dello zucchero. Sbattere lo zucchero residuo e i tuorli di uovo. Quando il composto con il latte ha quasi raggiunto il punto di ebollizione, aggiungere 1/3 del composto ai tuorli, avendo cura di mescolare costantemente. Versare in un pentolino il composto con i tuorli e aggiungere il resto del composto con il latte riscaldato. Mescolare bene fino a ottenere una miscela di maggiore consistenza. Togliere il pentolino dal fuoco e aggiungere il latte residuo, il liquore allo sherry e le more. Mescolare perfettamente il composto e passarlo con un colino. Attenersi quindi alle istruzioni all'interno della sezione "Preparazione del gelato".

Ricette di gelato a base di panna

Il gelato preparato a base di panna (o di crema di latte) esalta il gusto degli altri ingredienti, conferendo loro un gusto più ricco. Qualora si desideri utilizzare una base di panna per la preparazione del gelato, sarà sufficiente aggiungere la panna alla frutta e agli altri aromi eventualmente impiegati.

Gelato con scaglie di cioccolato alla menta

- 85 ml di latte
- 85 ml di panna
- 1,5 ml di essenza di menta piperita
- 50 g di cioccolato fondente
- 25 g di zucchero greggio

Preparazione

Riscaldare il latte e lo zucchero fino al suo completo scioglimento. Lasciare raffreddare completamente la miscela così ottenuta. Aggiungere quindi al composto di latte e zucchero la panna e l'essenza di menta piperita, avendo cura di mescolare bene il tutto. Attenersi quindi alle istruzioni all'interno della sezione "Preparazione del gelato".

Gelato al gusto di liquirizia morbida

- 1/3 cucchiaino di zucchero semolato

- 50 ml di latte
- 100 ml di panna
- 60 g di caramelle morbide alla liquirizia

Preparazione

Collocare le caramelle morbide nel surgelatore 30 minuti prima di iniziare la preparazione degli ingredienti. Estrarre quindi 40 g di caramelle dal surgelatore e spianarle fino renderle fini con l'ausilio di un matterello. Riscaldare il latte in un pentolino, aggiungendovi la metà della panna e le caramelle spianate. Mescolare il tutto fino al completo scioglimento delle caramelle. Togliere il pentolino dal fuoco e raffreddare la miscela collocando il pentolino in un dito di acqua fredda. Coprire la miscela così preparata e riporla in frigorifero fino alla sua completa refrigerazione. Aggiungere quindi alla miscela il resto della panna mescolando bene. Attenersi quindi alle istruzioni all'interno della sezione "Preparazione del gelato". A preparazione pressoché ultimata, estrarre dal surgelatore il resto delle caramelle morbide. Sminuzzare le caramelle e aggiungerle al gelato.

Ricette di gelato a base di yogurt

Per una scelta più consapevole e salutare, per la preparazione del gelato è possibile utilizzare una base di yogurt al posto della panna e della crema pasticcera. In questo caso, al gelato verrà conferito un gusto più fresco e vivace. Lo yogurt permette di preparare un gelato fatto in casa dotato di un ridotto tenore di grassi e di zuccheri.

Gelato allo yogurt

165 ml di yogurt magro (al gusto desiderato) Attenersi alle istruzioni riportate a partire dal punto 4 all'interno della sezione "Preparazione del gelato". Lasciare in funzione il prodotto fino a che il composto non abbia raggiunto la consistenza della panna appena montata.

Gelato a base di yogurt al gusto di piña colada

- 20 g di zucchero greggio non raffinato
- 15 g di yogurt
- 30 ml di rum bianco
- 70 g di ananas fresco tagliato a pezzetti
- 4 g di noce di cocco fresca
- 1/6 banana matura di grosse dimensioni
- succo di 1/2 limetta

Preparazione

Miscelare tutti gli ingredienti in un frullatore, fino a ottenerne una massa omogenea. Attenersi quindi alle istruzioni all'interno della sezione "Preparazione del gelato". Lasciare in funzione il prodotto fino a che il gelato non abbia raggiunto la consistenza della panna macinata appena montata.

Ricette di gelato a base di sorbetto

Per la preparazione dei gelati a base di acqua

(sorbetto) viene utilizzata uno sciroppo di zucchero. La proporzione per ottenere questa base è di 300 mg di zucchero per ogni 300 ml di acqua.

1. Riempire una pentola con la quantità di acqua desiderata e portare a ebollizione.
2. Aggiungere lo zucchero mescolando fino al suo completo scioglimento.
3. Togliere il pentolino dal fuoco e lasciare raffreddare perfettamente la miscela.

Sorbetto allo champagne

- 75 ml di sciroppo di zucchero
- 80 ml di champagne o di spumante secco
- succo di 1/2 limetta

Preparazione

Miscelare tutti gli ingredienti. Attenersi quindi alle istruzioni riportate a partire dal punto 3 all'interno della sezione "Preparazione del gelato".

Sorbetto al kiwi

- 75 g di zucchero
- 85 ml di succo di arancia
- 190 g di kiwi sbucciati

Preparazione

Fare sciogliere lo zucchero nel succo di arancia. Passare i kiwi sbucciati nel frullatore e unirli al composto di zucchero e succo di arancia. Attenersi quindi alle istruzioni all'interno della sezione "Preparazione del gelato".

NORMAS DE SEGURIDAD - General

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y arriba y personas con reducción capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y entender los riesgos que conllevan.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Limpieza y mantenimiento no deben ser hechos por los niños, excepto si son mayores de 8 años y supervisados.
- Mantener el aparato y el cable alejado de los niños de 8 años de edad.
- Haga reparar el aparato únicamente por un técnico cualificado. No intente nunca reparar el aparato usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y calor

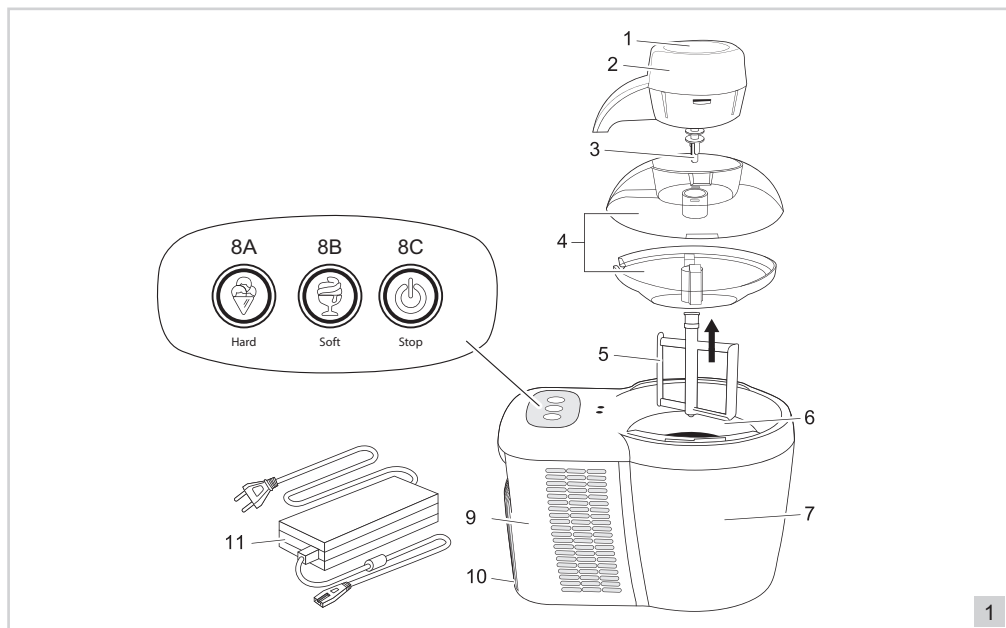
- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo.
- Al retirar el enchufe de la toma de corriente, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si observa que el cable está dañado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- Si usa un cable de extensión, asegúrese de que está desenrollado completamente.
- Use únicamente un cable de extensión aprobado.
- Procure que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la cocina o una llama.
- Asegúrese de que ni la unidad del motor, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No utilice nunca el aparato en lugares húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera, o una mesa.
- Asegúrese de que tiene las manos secas cuando toque el aparato, el cable o el enchufe.
- Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, para montar o desmontar un accesorio, o después de usarlo.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento.
- No use ningún accesorio con filo en la cubeta de enfriamiento. Éstos pueden dañar su interior. Use únicamente una cuchara o espátula de plástico o de madera.
- No ponga en marcha el aparato si la cubeta de enfriamiento está vacía.
- Limpie muy bien el aparato después de usarlo (véase el capítulo 'Limpieza y mantenimiento').
- Ni el aparato ni sus componentes son aptos para el lavaplatos eléctrico.
- No sumerja nunca la unidad del motor, el enchufe, ni el cable en agua o en otro líquido.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.
- No toque el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. No vuelva a utilizar el aparato.

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La máquina para hacer helados está concebida únicamente para uso doméstico.



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Botón de liberación | 8. Panel de control |
| 2. Motor | a. botón para hielo "duro" |
| 3. Eje de accionamiento | b. botón para hielo "suave" |
| 4. Cubierta | c. Botón de parada |
| 5. Baterista | 9. Elemento de refrigeración termoeléctrica |
| 6. Compartimiento del refrigerador | 10. Conexión de enchufe |
| 7. De la vivienda | 11. Adaptador con enchufe |

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

1. Quite el embalaje.
2. Limpie la cubeta de enfriamiento, la tapa y el brazo mezclador para eliminar cualquier posible residuo de fabricación. Véase 'Limpieza y mantenimiento'.

FUNCIONAMIENTO - Panel de control

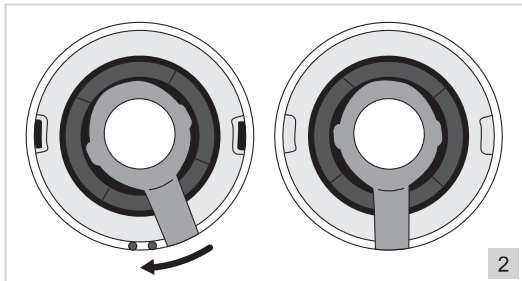
Para elegir el tipo de hielo que desea, presione el botón de su elección en el panel de control (8): Dure (8A) o suave (8B). El botón iluminará de verde. Con el botón de parada (8) puede detener le elemento de refrigeración (9). El botón de parada ilumina de color rojo (ver fig. 1).

FUNCIONAMIENTO - Sistema de refrigeración

Cuando el refrigerante del compartimiento de aluminio y vacío, refrigeración del motor puede enfriar a una temperatura de -15 ° C en 2 horas.

FUNCIONAMIENTO - Preparar helado

1. Poner los ingredientes en el frigorífico, según el sentido de la receta (ver receta). Cuando usted llene el compartimiento de refrigeración, tenga en cuenta el nivel mínimo y máximo registrado por dos marcas dentro del compartimiento del refrigerador.
2. Coloque el motor sobre la cubierta. Asegúrese de que es haga clic en la tapa.
3. Colocar la mezcladora (5) en la ranura en la parte inferior de la cubierta. Arrastre sobre el eje (2) hasta el clic.
4. Cierre el compartimiento del refrigerador con tapa introduciendo el eje en el compartimiento del refrigerador lleno. Gire la tapa hacia la derecha hasta un clic. El motor ahora entra en contacto con el sistema de refrigeración del motor (ver fig. 2).
5. Conecte el adaptador (11) a la conexión (10) el aparato, el enchufe y conectar el enchufe a la red. El botón de parada ilumina de color rojo.
6. Presione el botón de su elección (duro o blando). El botón iluminará de verde. El aparato comienza a mezclar y enfriar.



! Cuando el hielo alcanza una cierta consistencia, se detendrá el mezclador de mezcla.

7. Deje que el aparato se mezclan durante 30 a 60 minutos hasta que el hielo tenga la consistencia deseada. El hielo estará listo para ser consumido inmediatamente. No es necesario dejar que se ablande, como es el caso de la tienda de helado duro comprado.
8. Cuando el hielo alcanza su consistencia desea, presione el botón stop. El botón de parada ilumina de color rojo y la unidad dejará de mezclar y enfriar.
9. Abra la tapa girando hacia él un
10. Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente.
11. Si desea un helado más duro vierta el contenido de la cubeta en un recipiente hermético y llévelo al congelador durante unas cuantas horas. También puede usar la cubeta, tapada, para llevar el helado al congelador, no obstante, nunca por más de 30 minutos.

FUNCIONAMIENTO - Conservación del helado

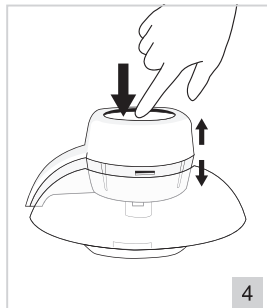
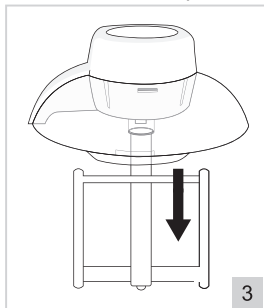
Si quiere conservar el helado, guárdelo en un recipiente hermético apto para el congelador. El tiempo máximo de conservación es una semana.

LIEMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Limpieza

Limpie muy bien el aparato y las partes desarmables después de cada uso.

1. Desconecte el enchufe de alimentación y retire el conector del enchufe de adaptador.
2. Batería de eje independiente (ver Fig. 3)
3. Separar la cubierta del motor presionando el botón de liberación (fig. 4).
4. Limpie la cubeta, el brazo mezclador y la tapa con agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien todas las partes.
5. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo. A continuación seque bien todas las partes.
6. Vuelva a montar las piezas.
7. Guarde el aparato en un lugar seco. La cubeta también se puede guardar en el congelador.

- ! Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.**
- No use limpiadores agresivos ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
 - No sumerja nunca la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido.
 - Ni el aparato ni sus componentes son aptos para el lavaplatos eléctrico.



MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
 - a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
 - b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
 - c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
 - d. una modificación no autorizada;
 - e. una reparación ejecutada por terceros;
 - f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
 - a. pérdida ocurrida durante el transporte;
 - b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON: www.bestron.com/service

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- | | |
|--|------------|
| • Directiva de compatibilidad electromagnética | 2014/30/EU |
| • Directiva de bajo voltaje | 2014/35/EU |



R. Neyman
Control de calidad

RECETAS

Llene el recipiente no supera el indicador MAX. Congelar la masa aumentará.

- ! • Las siguientes recetas se basan en la preparación de 300 ml de helado.
- Si usa huevos crudos, use huevos frescos y tenga en cuenta el tiempo de conservación (ver 'Conservación del helado').

Consejos útiles para las recetas

- Si ha cocido la mezcla, déjela enfriar primero antes de verterla en la cubeta.
- La adición de alcohol retarda el proceso de congelación.
- Lave y seque la fruta antes de mezclarla con los demás ingredientes.

Recetas a base de polvo para flanes

Una manera tradicional de preparar helado es a base de polvo para preparar flanes. Añadiendo yemas de huevo, azúcar, nata y leche, esta clase de helado adquiere el conocido sabor del helado de nata. La cantidad puede variar según la receta, pero el método de preparación básica es el mismo:

1. Caliente la nata y la leche en una sartén hasta justo antes del punto de ebullición.
2. Bata las yemas y el azúcar en un bol hasta formar una mezcla gruesa.
3. Vierta la mezcla de leche y nata caliente sobre las yemas y el azúcar y siga batiendo hasta que el azúcar se haya disuelto completamente.
4. Vierta la mezcla de nuevo en la sartén, colóquela en la estufa, a fuego lento, y déjela espesar revolviendo constantemente. La mezcla habrá espesado lo suficiente cuando se quede pegada a la parte redonda de una cuchara.
5. Retire la cazuela de la estufa y enfríe la mezcla lo más rápido posible. Añada cualquier otro ingrediente que desee.

Helado de nata especial con sabor a vainilla

- 50 g de azúcar blanca de granulado fino
- 1 yemas de huevo
- 165 ml de leche entera
- 40 ml de nata
- 1.5 ml de esencia de vainilla

Preparación:

Prepare una base para flanes y añada la esencia de vainilla a la mezcla de leche y nata que tiene a punto de hervir. Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado'.

Helado de nata y Kirsch

- 25 g azúcar
- 1 yemas de huevo
- 135 ml de leche
- 35 ml de nata
- 1/6 palo de canela
- 1/3 raspado de 1 palo de canela
- 5 ml Kirsch
- 8 g de moras

Preparación:

Caliente la mitad de la leche con la nata, el palo de canela, el raspado de la canela y 1/3 del azúcar en una sartén. Mezcle el resto del azúcar con las yemas. Cuando la mezcla de leche esté a punto de hervir, añada 1/3 de la mezcla a las yemas, revolviendo. Vierta la mezcla de las yemas en una sartén y añada el resto de la mezcla de leche caliente. Incorpore bien todos los ingredientes. Continúe revolviendo hasta que la mezcla espese. Retire la cazuela del fuego y añada el resto de la leche, el Kirsch y las moras. Revuelva bien esta mezcla y pásela por el colador. Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado'.

Recetas a base de nata

El helado preparado a base de nata permite que los sabores de los otros ingredientes predominen; éstos adquieren un sabor más pleno. Si usa una base de nata, le bastará con mezclarla con fruta y otras esencias artificiales.

Helado de nata con trocitos de chocolate y menta

- 85 ml de leche
- 85 ml de nata
- 1.5 ml de esencia de menta
- 50 g de chocolate puro
- 25 g de azúcar blanca de granulado fino

Preparación:

Caliente la leche y el azúcar hasta que ésta última se haya diluido. Deje enfriar bien la mezcla. Incorpore, a continuación, la nata y la esencia de menta a la mezcla de leche y azúcar. Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado'.

Helado de nata y caramelo (toffee)

- 1/3 cucharada de azúcar refinada
- 50 ml de leche
- 100 ml de nata
- 60 g de caramelo (toffee)

Preparación:

Antes de usar el caramelo, llévelo al congelador durante 30 minutos. Saque 40 gramos de caramelo del congelador y adelgácelo con el rodillo. Caliente

la leche junto con la mitad de la nata y el caramelo en una sartén. Revuelva hasta que el caramelo se haya derretido. Retire la sartén del fuego y enfríe la mezcla colocando la sartén en un poco de agua fría. Tape la mezcla y llévela a la nevera hasta que se enfríe bien. Seguidamente, incorpore el resto de la nata a la mezcla. Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado' a partir del paso 4. Cuando el helado esté casi listo, saque el resto del caramelo del congelador. Pártalo en trocitos y añádalo al helado.

Recetas a base de yogur

Si desea una alternativa sana, puede usar, como base, yogur en lugar de nata y polvo para flanes. Con ello el helado adquiere un sabor específico, más fresco. El helado casero, a base de yogur, puede prepararse con un menor contenido de grasa y azúcar.

Helado de yogur

- 165 ml de yogur dietético en el sabor de su preferencia

Preparación:

Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado'. Deje en marcha el aparato hasta que el helado adquiera la consistencia de la nata montada.

Helado de yogur y piña colada

- 20 g de azúcar parda de granulado fino
- 15 g de yogur
- 3 ml de ron blanco
- 70 g de piña natural en trocitos
- 4 g de coco molido
- 1/6 plátano grande, maduro
- el zumo de 1/2 limón

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes en la licuadora hasta obtener una masa uniforme. Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado'. Deje en marcha el aparato hasta que el helado adquiera la consistencia de la nata montada.

Recetas a base de helado de sorbete

El helado de sorbete se compone de una solución de jarabe de azúcar. La proporción correcta para el helado de sorbete es 300 g de azúcar por 300 ml de agua.

1. Ponga a hervir el agua en una sartén.

2. Añada el azúcar, revolviendo hasta que se disuelva completamente.
3. Retire la cazuela de la estufa y deje que la mezcla se enfríe completamente.

Sorbete de champaña

- 75 ml de jarabe de azúcar
- 80 ml de champaña o vino blanco espumoso.
- el zumo de 1/2 limón

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes. Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado'.

Sorbete de kiwi

- 75 g azúcar
- 85 ml de zumo de naranja
- 190 g de kiwi pelado

Preparación:

Disuelva el azúcar en el zumo de naranja. Licúe el kiwi en la licuadora y mézclelo al zumo de naranja y el azúcar. Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado'.



Bestron Customer
Service WhatsApp
bestron.com/whatsapp