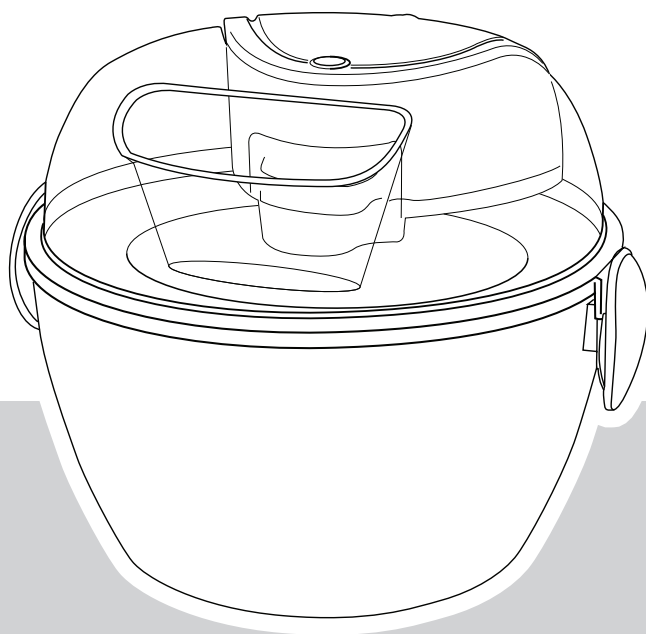




DHY1705



Nederlands Handleiding ijsmachine

Deutsch Gebrauchsanweisung Eismaschine

Français Mode d'emploi sorbetière

English Instruction manual ice cream maker

Italiano Istruzioni per l'uso gelatiera elettrica

Español Manual del usuario máquina para hacer helado



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen die door een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of gebrek aan ervaring en kennis het apparaat niet veilig kunnen gebruiken, tenzij ze instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- 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 verwijderd, 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.

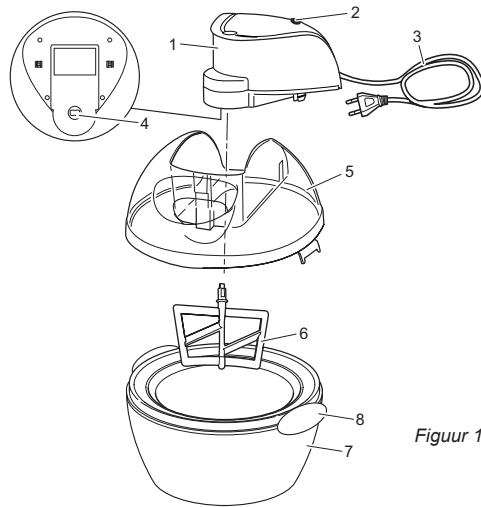
TECHNISCHE GEGEVENS

Type:	DHY1705
Vermogen:	10 W
Netspanning:	220-240V ~50 Hz
Beschermingsklasse:	II (dubbel geïsoleerd)

WERKING - Algemeen

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

1. Motorbehuizing
2. Aan/uit-schakelaar
3. Snoer met stekker
4. Aandrijfas
5. Afdekkap met vulopening
6. Mengarm
7. Koelcontainer
8. Sluiting



Figuur 1

WERKING - Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig de koelcontainer, de afdekkap en de mengarm om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie 'Reiniging en onderhoud'.

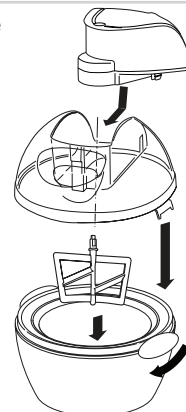
WERKING - De koelcontainer invriezen

Een belangrijke stap in het bereiden van ijs is het invriezen van de koelcontainer. Deze bevat een dubbel geïsoleerde beker die een bepaalde tijd nodig heeft om goed in te vriezen. De tijd is afhankelijk van de temperatuur in uw vriezer.

1. Zet de koelcontainer rechtop in de vriezer. Bij een temperatuur van -18°C duurt het minimaal 12 uur voordat de container goed koud is. Bij een hogere temperatuur duurt dit langer. Laat de container bij voorkeur een nacht in de vriezer staan. Als u de container altijd in de vriezer laat staan, dan kunt u ijs maken op elk gewenst moment!
2. Haal de koelcontainer pas vlak voor het ijs maken uit de vriezer.

WERKING - IJs maken

1. Bereid de ingrediënten voor en meng ze door elkaar, volgens de aanwijzingen van het recept (zie 'Recepten').
2. Zet, bij gekookte ingrediënten, het mengsel in een pan met koud water om het te laten afkoelen.
3. Zet het mengsel in de koelkast om het (verder) te laten afkoelen, voordat u het in de koelcontainer doet.
4. Plaats de mengarm (6) in het gat aan de onderkant van de motorbehuizing (1).
5. Plaats de motorbehuizing op de afdekkap (5). Steek de mengarm door het gat in de afdekkap. Beweeg de motorbehuizing naar voren totdat deze vastklikt in de afdekkap.
6. Pak de koelcontainer uit de vriezer.
7. Zet de afdekkap op de bevroren koelcontainer (7), zodat de nokken van de afdekkap in de uitsparingen van de koelcontainer vallen.
8. Draai de sluiting (8) met de klok mee totdat deze vastklikt.
9. Steek de stekker (3) in het stopcontact.
10. Zet de aan/uit-schakelaar (2) aan (positie 'I').



Figuur 2

11. Doe de ingrediënten via de vulopening in de beker van de koelcontainer.
12. Laat het apparaat gedurende ongeveer 20-40 minuten aan staan totdat het de gewenste dikte heeft. Houd er rekening mee dat het ijs niet zo hard wordt als gekocht ijs.
13. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
14. 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. U kunt het ijs ook in de koelcontainer, afgedekt, nog korte tijd in de vriezer zetten, maar niet langer dan 30 minuten.

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.
2. Reinig de koelcontainer, de mengarm en de afdekkap in een warm sopje. Spoel de onderdelen goed af en droog ze vervolgens grondig.
3. Reinig de motorbehuizing met een vochtige doek. Droog de onderdelen vervolgens grondig.
4. Berg het apparaat op een droge plaats op. De koelcontainer kunt u ook in de vriezer opbergen.



- 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 motorbehuizing 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 replace (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. Uitgezonderd 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:

NEDERLAND:
 BESTRON NEDERLAND BV
 BESTRON SERVICE
 Moeskampweg 20
 5222 AW 's-Hertogenbosch
 Tel: 073 - 623 11 21
 Fax: 073 - 621 23 96
 Email: info@bestron.com
 Internet: www.bestron.com

BELGIE:
 NEW ETP BVBA
 BESTRON SERVICE
 Passtraat 121
 B-9100 St. Niklaas
 Tel: 03 - 776 89 98
 Fax: 03 - 777 26 11
 Email: info@newetp.be
 Internet: www.newetp.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

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

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC



R. Neyman
 Quality control

RECEPTEN

Doe de koelcontainer niet meer dan half vol. Door het vriezen zetten de ingrediënten uit.

- ⚠ • De onderstaande recepten zijn gebaseerd op het maken van 1 liter 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

- Meng de ingrediënten in een aparte kom, niet in de koelcontainer. Als u bijvoorbeeld suiker in de koelcontainer mengt, kan de binnenkant van de container beschadigen.
- Meng de ingrediënten bij voorkeur met een mixer, waardoor u een luchtig mengsel krijgt.
- 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

- 150 g basterd suiker
- 3 eierdooiers
- 500 ml volle melk slagroom
- 125 ml slagroom
- 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', vanaf stap 2

Kirschroomijs

- 80 g suiker
- 3 eierdooiers
- 400 ml melk
- 100 ml slagroom
- ½ kaneelstokje
- schraapsel van 1 vanillestokje
- 15 ml Kirsch
- 25 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 eierdooiers. 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', vanaf stap 2.

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

- 250 ml melk
- 250 ml slagroom
- 5 ml pepermuntessence
- 150 g pure chocolade
- 75 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', vanaf stap 4.

Droptoffeeroomijs

- 1 el kristalsuiker
- 150 ml melk
- 300 ml slagroom
- 180 g toffee met dropsmaak

Bereiding

Leg de toffee 30 minuten voor gebruik in de vriezer. Neem 150 gram toffee uit de vriezer en maak dit fijn met een deegroller. Verwarm de melk samen met de

helft van de slagroom en de fijngemaakte 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', vanaf stap 4. Haal de rest van de toffee uit de vriezer zodra het ijs bijna klaar is. Verkruimel 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

- 500 ml magere yoghurt in de smaak van uw keuze

Bereiding

Volg de aanwijzingen onder 'IJs maken', vanaf stap 4. Laat het apparaat ingeschakeld totdat het mengsel de consistentie van versgeklopte slagroom heeft.

Pina colada yoghurtijs

- 60 g lichtbruine basterdsuiker
- 50 g yoghurt 30 ml witte rum
- 220 g verse ananas in stukjes
- 12 g versgemalen kokosnoot
- ½ grote, rijpe banaan
- sap van 1 limoen

Bereiding

Meng alle ingrediënten in een blender totdat er een gladde massa ontstaat. Volg verder de aanwijzingen onder 'IJs maken', vanaf stap 3. 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 1 kg suiker op 1 liter 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

- 225 ml suikersiroop
- 250 ml champagne of droge, mousserende wijn
- sap van 1 limoen

Bereiding

Meng alle ingrediënten. Volg verder de aanwijzingen onder 'IJs maken', vanaf stap 3.

Kiwisorbet

- 225 g suiker
- 250 ml sinaasappelsap
- 570 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', vanaf stap 3.

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.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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

- 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.

TECHNISCHE DATEN

Typ:	DHY1705
Leistung:	10W
Netzspannung:	220-240V ~50 Hz
Schutzart:	II (doppelt schutzisoliert)

FUNKTION - Allgemein

Die Eismaschine ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.

1. Motorgehäuse
2. Ein/Aus-Schalter
3. Kabel mit Stecker
4. Antriebsachse
5. Deckel mit Füllöffnung
6. Rührarm
7. Kühlbehälter
8. Clip-Verschluss

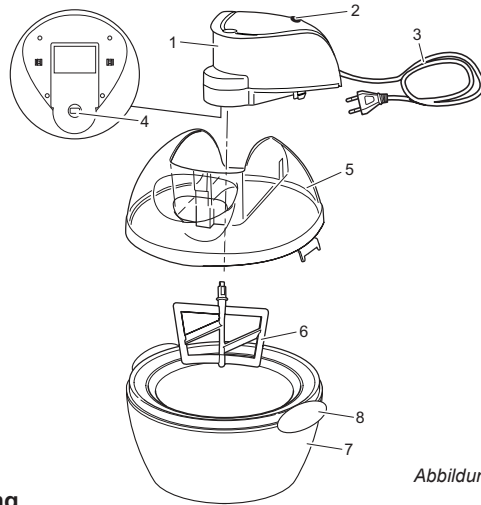


Abbildung 1

FUNKTION - Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie den Kühlbehälter, den Deckel und den Rührarm, um eventuelle Herstellungsreste zu entfernen. Siehe „Reinigung und Wartung“.

FUNKTION - GEFRIEREN DES KÜHLBEHÄLTERS

Ein wichtiger Schritt bei der Eisherstellung ist das Gefrieren des Kühlbehälters. Der Kühlbehälter ist ein doppelwandiger Thermobehälter, der einige Zeit benötigt, bis er durchgefroren ist. Wie lange dies genau dauert, hängt von der Temperatur des Gefrierschranks ab.

1. Stellen Sie den Behälter gerade in den Gefrierschrank. Bei einer Temperatur von -18°C dauert es mindestens 12 Stunden, bis der Behälter durchgefroren ist. Bei einer höheren Temperatur dauert es länger. Am besten lassen Sie den Behälter über Nacht im Gefrierschrank stehen. Wenn Sie den Behälter immer im Gefrierschrank aufbewahren, können Sie jederzeit Eis zubereiten.
2. Nehmen Sie den Kühlbehälter erst kurz vor der Eiszubereitung aus dem Gefrierschrank.

FUNKTION - ZUBEREITUNG VON EIS

1. Bereiten Sie die Zutaten vor und vermischen Sie sie wie im Rezept vorgeschrieben (siehe „Rezepte“).
2. Wenn die Zutaten erhitzt werden, muss die Mischung erst in einem Topf mit kaltem Wasser abgekühlt werden.
3. Stellen Sie die Mischung zum (weiteren) Abkühlen in den Kühlschrank, ehe Sie sie in den Kühlbehälter (3) geben.
4. Stecken Sie die Rührarm (6) auf der Unterseite des Motorgehäuses (1).
5. Setzen Sie das Motorgehäuse auf den Deckel (5). Stecken Sie die Rührarm durch die Öffnung im Motorgehäuse. Bewegen Sie das Motorgehäuse nach vorn, bis es im Deckel einrastet.
6. Nehmen Sie den Kühlbehälter aus dem Gefrierschrank.
7. Bringen Sie den Deckel auf dem tiefgekühlten Behälter an. Achten Sie dabei auf das die Nocken am Deckel müssen in die Aussparungen im Kühlbehälter fallen.
8. Drehen Sie den Clip-Verschluss (8) im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
9. Stecken Sie den Stecker (3) in die Steckdose.
10. Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter ein („I“).

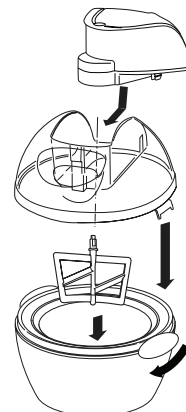


Abbildung 2

11. Geben Sie die Zutaten durch die Füllöffnung in den Kühlbehälter.
12. Lassen Sie die Maschine 20 bis 30 Minuten lang laufen, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.
Achtung: Das Eis wird nicht so fest wie fertig gekauftes Eis.
13. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
14. 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. Sie können das Eis auch im – abgedeckten – Kühlcontainer in den Gefrierschrank stellen, jedoch nicht länger als 30 Minuten.

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. Zieh den Stecker aus der Steckdose.
2. 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.
3. Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie die Teile danach gründlich ab.
4. 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.

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 schadhaften 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:

DEUTSCHLAND:

SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



R. Neyman
Qualitätskontrolle

REZEPTE

Das Volumen der Zutaten nimmt durch das Einfrieren zu, darum darf der Kühlbehälter höchstens zur Hälfte gefüllt werden.

- ⚠: Die nachstehenden Rezepte gelten für die Herstellung von 1 Liter 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

- Vermischen Sie die Zutaten nicht im Kühlbehälter, sondern in einer anderen Schüssel. Wenn Sie z. B. Zucker im Kühlbehälter mischen, kann die Innenwand des Behälters beschädigt werden.
- Vermischen Sie die Zutaten vorzugsweise mit einem Handmixer, damit die Mischung luftiger wird.
- 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:

1. Sahne und Milch in einem Stieltopf bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen.
3. Die warme Sahne-Milchmischung zu der Eigelb-Zuckermasse gießen und rühren, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat.
4. 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.
5. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung so schnell wie möglich abkühlen. Eventuell weitere Zutaten hinzufügen.

Feines Vanilleeis

- 150 g feiner Zucker
- 3 Eigelb
- 500 ml Vollmilch
- 125 ml Sahne
- 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“ ab Punkt 2.

Kirscheis

- 80 g Zucker
- 3 Eigelb
- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- ½ Zimtstange
- Ausgekratztes Mark 1 Vanilleschote
- 15 ml Kirsch
- 25 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 Milchmischung fast kocht, 1/3 der Mischung unter ständigem Rühren zur Eigelb-Zuckermischung hinzufügen. Die Mischung in einen Stieltopf gießen und die restliche heiße Milchmischung 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“ ab Punkt 2.

Rezepte für Sahneeis

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

Sahneis mit Minzschokolade

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 5 ml Pfefferminzessenz
- 150 g Zartbitterschokolade
- 75 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“ ab Punkt 4.

Lakritztoffee-Sahneis

- 1 EL Kristallzucker
- 150 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 150 g Toffees
- 180 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“ ab Punkt 4. 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

500 ml Magerjoghurt in einer Geschmacksrichtung Ihrer Wahl. Befolgen Sie die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“ ab Punkt 4. Die Maschine laufen lassen, bis das Eis die Konsistenz frisch geschlagener Sahne hat.

Pina-Colada-Joghurteis

- 60 g hellbrauner Basterdzucker
- 50 g Joghurt
- 30 ml weißer Rum
- 220 g gewürfelte frische Ananas
- 12 g frisch geraspelte Kokosnuss
- 1/2 große reife Banane
- Saft 1 Limette

Zubereitung

Alle Zutaten im Mixer durchmischen, bis eine glatte Masse entsteht. Befolgen Sie jetzt die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“ ab Punkt 3. 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 1 kg Zucker auf 1 l 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

- 225 ml Zuckersirup
- 250 ml Champagner oder trockener Sekt
- Saft 1 Limette

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen. Befolgen Sie jetzt die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“ ab Punkt 3.

Kiwisorbet

- 225 g Zucker
- 250 ml Orangensaft
- 570 g geschälte Kiwis

Zubereitung

Den Zucker im Orangensaft auflösen. Die Kiwis im Mixer pürieren und unter die Zucker-Orangensaft Mischung rühren. Befolgen Sie jetzt die Anweisungen unter „Zubereitung von Eis“ ab Punkt 3.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le avec soin.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les indications de ce mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité.
- 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.
- 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.

DONNÉES TECHNIQUES

Type:	DHY1705
Puissance:	7W
Tension réseau:	230 V~50 Hz
Classe de protection:	II (isolation double)

FONCTIONNEMENT - Généralités

Cette sorbetière est destinée uniquement à l'utilisation domestique.

1. Bloc moteur
2. Interrupteur marche/arrêt ouverture de remplissage
3. Cordon et fiche
4. Axe moteur
5. Couvercle de protection avec
6. Bras mélangeur
7. Récipient de congélation
8. Clip de verrouillage

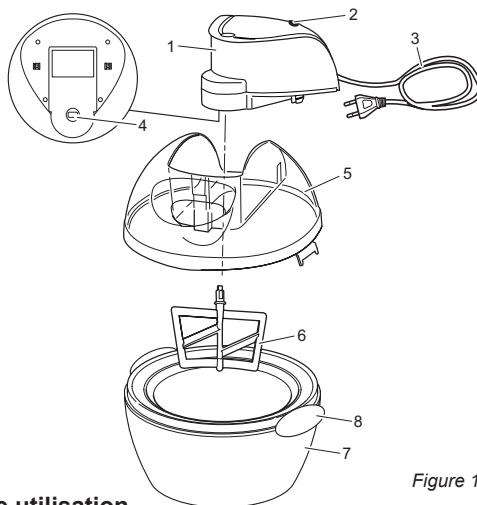


Figure 1

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

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

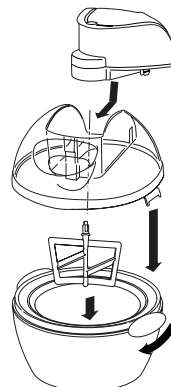
FONCTIONNEMENT - Congélation du récipient

L'étape principale de la préparation de glace est la congélation du récipient. Le bol à double isolation a besoin d'un certain temps pour se congeler tout à fait. La durée exacte dépend de la température de votre congélateur.

1. Posez le récipient de congélation debout dans le congélateur en position debout. À une température de -18°C , il faudra au moins 12 heures pour que le récipient soit bien refroidi. Si la température est moins basse, la durée sera plus longue. Laissez de préférence le récipient au congélateur pendant une nuit entière. Si vous laissez le récipient au congélateur en permanence, vous pouvez préparer de la glace à n'importe quel moment.
2. Sortez le récipient de congélation du congélateur juste au moment de préparer la glace.

FONCTIONNEMENT - Préparation de la glace

1. Préparez les ingrédients et mélangez, selon la recette (voir 'Recettes').
2. Dans le cas où il faut faire cuire des ingrédients, mettez le bol contenant la préparation dans de l'eau froide pour le refroidir plus vite.
3. Refroidissez encore la préparation au réfrigérateur avant de la mettre dans le récipient de congélation.
4. Enfoncez le bras mélangeur (4) dans le trou sous le dessous du bloc moteur (1).
5. Montez le bloc moteur sur le couvercle de protection (5). Faites passer le bras mélangeur dans le trou du couvercle de protection. Déplacez le bloc moteur en avant jusqu'à ce qu'il se fixe dans le couvercle de protection avec un déclic.
6. Sortez le récipient de congélation du congélateur.
7. Placez le couvercle de protection sur le récipient de congélation (7) de façon à emboîter les cames du couvercle de protection dans les encoches du récipient de congélation.



8. Vissez le couvercle de protection (8) (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'il bloque avec un petit déclic.
9. Branchez la fiche (3).
10. Mettez l'interrupteur marche/arrêt (2) sur marche ('I').
11. Mettez les ingrédients préparés, par l'ouverture de remplissage, dans le bol du récipient de congélation.
12. Laissez la sorbetière fonctionner pendant 20-40 minutes, ou jusqu'à ce que la glace ait la consistance voulue. Tenez compte du fait que la glace maison est moins dure que la glace commerciale.
13. Éteignez l'appareil et débranchez la fiche.
14. Si vous désirez une glace plus dure, vous la faites passer du récipient de congélation dans une boîte de congélation hermétique que vous mettez au congélateur pendant quelques heures. Vous pouvez aussi remettre la glace au congélateur dans le récipient de congélation, couvert, mais pas pendant plus de 30 minutes.

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 fiche.
2. 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.
3. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. Séchez ensuite avec soin.
4. 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 retraitement 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:

BELGIE:

NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

FRANCE:

Si le produit ne fonctionne pas comme il faut, contactez le distributeur ou un centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC



R. Neyman
Contrôle de la qualité

RECETTES

Ne remplissez pas le récipient de congélation au-dessus de la moitié. Les ingrédients se gonflent lors de la congélation.

- ⚠ • Les recettes ci-dessous sont prévues pour 1 litre de glace.
- Si vous utilisez des oeufs crus dans votre glace, veillez à ce que les oeufs soient très frais et ne dépassent pas la durée maximale de conservation ('Conservation de la glace').

Conseils pour la préparation des recettes

- Mélangez les ingrédients dans un bol séparé, et non directement dans le récipient de congélation. Par exemple, si vous travaillez du sucre dans le récipient de congélation, vous risquez d'endommager l'intérieur du récipient.
- Utilisez de préférence un mixeur pour mélanger les ingrédients, pour obtenir une préparation plus légère.
- 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 familier 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 feu 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

- 150 g de sucre blanc
- 3 jaunes d'oeuf
- 500 ml de lait entier
- 125 ml de crème entière à fouetter
- 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' à partir de l'étape 2.

Crème glacée au kirsch

- 80 g de sucre
- 3 jaunes d'oeuf
- 400 ml de lait
- 100 ml de crème entière à fouetter

- 1/2 bâton de cannelle
- la moelle d'une gousse de vanille
- 15 ml de kirsch
- 25 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' à partir de l'étape 2.

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

- 250 ml de lait
- 250 ml de crème entière à fouetter
- 5 ml d'essence de menthe
- 150 g de chocolat noir
- 75 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' à partir de l'étape 4.

Glace à la crème et au caramel

- 1 c.s. de sucre blanc
- 150 ml de lait
- 300 ml de crème entière à fouetter
- 180 g de caramels mous

Préparation

Mettez les caramels au congélateur pendant 30 minutes avant l'utilisation. Sortez 150 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 la 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

500 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

- 60 g de sucre roux
- 50 g de yaourt
- 30 ml de rhum blanc
- 220 g d'ananas frais en cubes
- 12 g de noix de coco fraîchement moulue

- ½ banane, grosse et bien mûre
- jus de 1 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' à partir de l'étape 3. 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 : 1 kg de sucre sur 1 litre 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

- 225 ml de sirop de sucre
- 250 ml de champagne ou de vin blanc sec mousseux
- jus de 1 limon

Préparation

Mélangez tous les ingrédients. Suivez ensuite les instructions de 'Préparation de la glace' à partir de l'étape 3.

Sorbet au kiwi

- 225 g de sucre
- 250 ml de jus d'orange
- 570 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' à partir de l'étape 3.

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and keep them for future reference.
- Only use this appliance in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have repairs carried out only 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.

TECHNICAL INFORMATION

Type:	DHY1705
Power:	10W
Power supply	220-240V ~50 Hz
Protection class:	II (double insulated)

OPERATION - General

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

1. Motor housing
2. On/Off switch
3. Power cord with plug
4. Drive shaft
5. Cover with filling opening
6. Mixing paddle
7. Cooler compartment
8. Locking clip

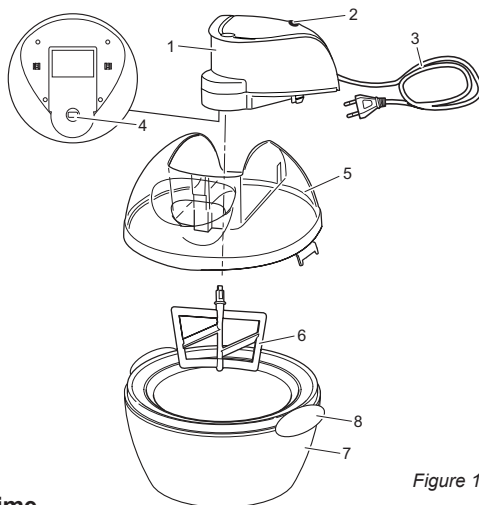


Figure 1

OPERATION - Before use for the first time

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

OPERATION - Freezing the cooler compartment

The most important step in making ice cream is freezing the cooler compartment. This consists of a double-insulated container that needs a certain amount of time to freeze properly. The time depends on the temperature in your freezer.

1. Place the cooler container in the freezer. At a temperature of -18°C it takes at least 12 hours until the container has cooled properly. At a higher temperature this takes longer. Preferably, leave the container in the freezer overnight. If you always leave the container in the freezer you can make ice cream whenever you want!
2. Remove the cooler container from the freezer immediately before making the ice cream.

OPERATION - Making ice cream

1. Prepare the ingredients and mix them together according to the instructions in the recipe (see 'Recipes').
2. With cooked ingredients, place the mixture in a pan of cold water to let them cool down.
3. Place the mixture in the refrigerator to let them cool down (further) before you place them in the cooler container (7).
4. Insert the mixing paddle (6) in the opening on the underside of the motor housing (1+4).
5. Place the motor housing on the cover (5). Push the mixing paddle through the hole in the cover. Move the motor housing forwards until it clicks into place in the cover.
6. Take the cooler container out of the freezer.
7. Place the cover on the frozen cooler container so that the cams on the cover align with the cutouts in the cooler container.
8. Turn the locking clip (8) clockwise until it clicks into position.
9. Put the plug (3) in the wall socket.
10. Turn the On/Off switch (2) on (position '1').
11. Place the ingredients in the cooler container beaker through the filling opening.

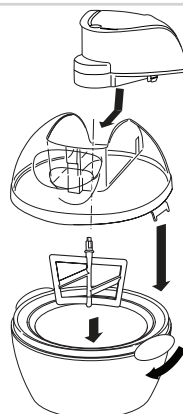


Figure 2

12. Allow the appliance to run for about 20-40 minutes until the ice cream has reached the required consistency. Make allowance for the fact that the ice cream will not be as hard as store-bought ice cream.
13. Switch off the appliance, and remove the plug from the wall socket.
14. 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. You can also place the ice cream in the cooler container, covered, in the freezer for a short time, but not longer than 30 minutes.

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. Remove the plug from the plug socket.
2. Clean the cooler container, the mixing paddle and the cover in warm soapy water. Rinse the parts with ample water and dry them thoroughly.
3. Clean the motor housing with a damp cloth. Then dry the parts thoroughly.
4. 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 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:

THE NETHERLANDS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CE DECLARATION OF CONFORMITY

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

- | | |
|-------------------------|-------------|
| • EMC Directive | 2004/108/EC |
| • Low Voltage Directive | 2006/95/EC |



R. Neyman
Quality control

RECIPES

Never fill the cooler container more than half full. The ingredients expand when they freeze.

- ! • The following recipes are based on making 1 litre 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

- Mix the ingredients in a separate container, not in the cooler container. If, for example, you mix sugar in the cooler container, you can damage the inside of the container.
- Preferably mix the ingredients with a mixer so that you get a light mixture.
- 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

- 150 g soft brown sugar
- 3 egg yolks
- 500 ml full milk
- 125 ml whipping cream
- 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" from step 2.

Kirsch cream ice

- 80 grams of sugar
- 3 egg yolks
- 400 ml milk
- 100 ml whipping cream
- ½ cinnamon stick
- 15 ml Kirsch
- 25 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" from step 2.

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

- 250 ml milk
- 250 ml whipping cream
- 5 ml peppermint essence
- 150 g plain chocolate
- 75 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" from step 4.

Liquorice-toffee cream ice

- 1 tablespoon granulated sugar
- 150 ml milk use.
- 300 ml whipping cream
- 180 g liquorice-flavoured toffee

Preparation

Place the toffee in the freezer 30 minutes before use. Take 150 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" from step 4. 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

500 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

- 60 g light-brown sugar
- 50 g yoghurt
- 30 ml white rum
- 220 g fresh pineapple pieces
- 12 g freshly-ground coconut
- ½ large, ripe banana
- juice from 1 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 1 kg sugar for every 1 l 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

- 225 ml sugar syrup
- 250 ml champagne or dry, sparkling wine
- juice from 1 lime

Preparation

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

Kiwi sorbet

- 225 grams of sugar
- 250 ml orange juice
- 570 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" from step 3.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Generalità

- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini e da persone che, a causa di una limitazione fisica, sensoriale o mentale, o per mancanza di esperienza e conoscenza, non siano in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, a meno che non abbiano ricevuto delle istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona che sia responsabile della loro sicurezza.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Fare eseguire le riparazioni da personale qualificato. Non tentare 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.
- Assicurarsi che il cavo non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Spegnerne 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.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello:	DHY1705
Potenza:	10 W
Tensione di rete:	220-240V ~50 Hz
Classe di protezione:	II (doppio isolamento)

FUNZIONAMENTO - Avvertenze general

La gelatiera elettrica è stata concepita esclusivamente per usi domestici.

1. Corpo motore
2. Interruttore di accensione/
con oblo di riempimento spegnimento
3. Cavo elettrico e spina
4. Asse motore
5. Involucro esterno di copertura
6. Pala di miscelazione
7. Contenitore refrigerante
8. Clip di chiusura

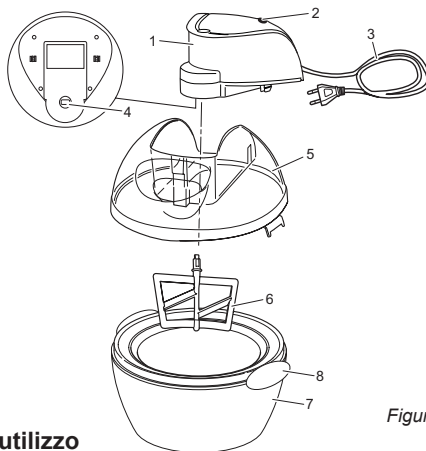


Figura 1

FUNZIONAMENTO - Preliminari al primo utilizzo

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

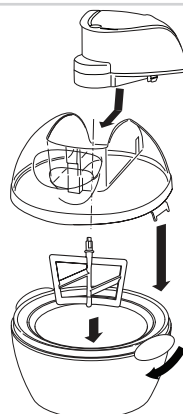
FUNZIONAMENTO - Surgelamento del contenitore refrigerante

L'operazione più importante ai fini della preparazione del gelato è rappresentata dal surgelamento del contenitore refrigerante. Il contenitore è costituito da un cestello a doppio isolamento che necessita di un certo lasso di tempo per raggiungere il perfetto congelamento. Il tempo impiegato varia a seconda della temperatura presente all'interno del congelatore in uso.

1. Collocare il contenitore refrigerante nel surgelatore in posizione verticale. In corrispondenza di una temperatura di -18 °C, occorreranno almeno 12 ore prima che il contenitore abbia raggiunto il perfetto congelamento. Qualora la temperatura sia maggiore, sarà necessario un tempo più prolungato. Si consiglia di lasciare il contenitore refrigerante nel surgelatore preferibilmente per una notte intera. Qualora si lasci costantemente il contenitore nel surgelatore, sarà possibile procedere alla preparazione del gelato in qualsiasi momento.
2. Estrarre il contenitore refrigerante dal surgelatore poco prima di eseguire la preparazione del gelato.

FUNZIONAMENTO - Preparazione del gelato

1. Preparare gli ingredienti e mescolarli insieme, secondo la indicazioni della ricetta (vedi ricette).
2. Set, con ingredienti cotti, il composto in una padella con acqua fredda per raffreddare.
3. Mettere il composto in frigorifero per la (ulteriore) di raffreddare prima di metterlo nel contenitore refrigerato fa.
4. Collocare il braccio di miscelazione (6) nel foro sul fondo del carcassa del motore (1).
5. Posizionare la carcassa del motore sul coperchio (5), inserire il battitore attraverso il foro nel tappo, spostare il cassa motore in avanti finché non scatta in copertina.
6. Prendete il contenitore refrigerato dal congelatore.
7. Mettete il coperchio sul recipiente di raffreddamento congelato (7), in modo che: le camme del coperchio nei recessi della contenitore refrigerato caduta.
8. Allentare la chiusura (8) in senso orario fino allo scatto.
9. Spina (3) nella presa.
10. Ruotare la interruttore on / off (2) a (posizione "I").



11. Inserire gli ingredienti all'interno del cestello del contenitore refrigerante immettendoli attraverso l'apposita apertura di riempimento.
12. Lasciare in funzione il prodotto per ca. 20-40 minuti fino a che il gelato non abbia raggiunto la densità desiderata. Ricordare che il gelato fatto in casa non ha la stessa consistenza del gelato acquistato.
13. Spegner l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa.
14. 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. Il gelato può essere conservato nel surgelatore anche all'interno del contenitore refrigerante, purché adeguatamente chiuso e per un lasso di tempo non superiore ai 30 minuti.

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. Disinserire la spina dalla presa di rete.
2. 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.
3. Pulire il corpo motore con un panno umido. Asciugare quindi a fondo gli accessori.
4. 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. erronea 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:

PAESI BASSI:

Bestron NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg, 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
E-mail: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

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

- Direttiva EMC 2004/108/EC
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC



R. Neyman
Controllo qualità

RICETTARIO

Non riempire mai il contenitore refrigerante per oltre la metà. Gli ingredienti si dilatano quando vengono scongelati.



- le ricette presentate qui di seguito si riferiscono alla preparazione di 1 litro 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

- Miscelare gli ingredienti in un contenitore separato e non all'interno del contenitore refrigerante. Qualora si provveda a miscelare dello zucchero nel contenitore refrigerante, le pareti interne potrebbero danneggiarsi.
- Si consiglia di miscelare gli ingredienti servendosi di un mixer, in modo da ottenere un preparato dalla consistenza leggera.
- 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:

- Riscaldare la panna e il latte in un pentolino, avendo cura di non raggiungere il punto di ebollizione.
- Sbattere in una ciotola i tuorli e lo zucchero fino a ottenere una miscela densa.
- Aggiungere il composto di panna e latte riscaldati alla miscela di tuorli e zucchero e mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero.
- 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.
- Togliere il pentolino dal fuoco e lasciare raffreddare rapidamente la miscela. Eventualmente è possibile aggiungere anche altri ingredienti.

Gelato speciale alla crema di vaniglia

- 150 g di zucchero greggio
- 3 tuorli di uovo
- 500 ml di latte intero
- 125 ml di panna
- 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 riportate a partire dal punto 2 all'interno della sezione "Preparazione del gelato".

Gelato allo sherry

- 80 g di zucchero
- 3 tuorli di uovo
- 400 ml di latte
- 100 ml di panna
- ½ stecca di cannella
- 1 stecca di vaniglia grattugiata
- 15 ml di liquore allo sherry
- 25 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 riportate a partire dal punto 2 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

- 250 ml di latte
- 250 ml di panna
- 5 ml di essenza di menta piperita
- 150 g di cioccolato fondente
- 75 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 riportate a partire dal punto 4 all'interno della sezione "Preparazione del gelato".

Gelato al gusto di liquirizia morbida

- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 150 ml di latte
- 300 ml di panna
- 180 g di caramelle morbide alla liquirizia

Preparazione

Collocare le caramelle morbide nel surgelatore 30 minuti prima di iniziare la preparazione degli ingredienti. Estrarre quindi 150 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 riportate a partire dal punto 4 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

500 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 panna colada

- 60 g di zucchero greggio non raffinato
- 50 g di yogurt
- 30 ml di rum bianco
- 220 g di ananas fresco tagliato a pezzetti
- 12 g di nocce di cocco fresca
- 1/2 banana matura di grosse dimensioni
- succo di 1 limetta

Preparazione

Miscelare tutti gli ingredienti in un frullatore, fino a ottenerne una massa omogenea. Attenersi quindi alle istruzioni riportate a partire dal punto 3 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 (sorbetti) viene utilizzata uno sciroppo di zucchero. La proporzione per ottenere questa base è di 1 kg di zucchero per ogni litro 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

- 225 ml di sciroppo di zucchero
- 250 ml di champagne o di spumante secco
- succo di 1 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

- 225 g di zucchero
- 250 ml di succo di arancia
- 570 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 riportate a partire dal punto 3 all'interno della sezione "Preparazione del gelato".

NORMAS DE SEGURIDAD - General

- Lea detenidamente las instrucciones de uso y guárdelas donde no pueda perderlas.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños ni por personas que, debido a alguna limitación física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimientos, no puedan manejarlo de forma suficientemente segura, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de una persona que se haga responsable de su seguridad.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo 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. Estos 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.

FICHA TÉCNICA

Tipo:	DHY1705
Potencia:	10 W
Tensión de la red:	220-240V ~50 Hz
Clase de protección:	II (doble aislamiento)

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

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

1. Unidad de alojamiento del motor
2. Interruptor de encendido/apagado
3. Cable con enchufe
4. Eje de impulsión
5. Tapa con boca de llenado
6. Brazo mezclador
7. Cubeta de enfriamiento
8. Traba de seguridad

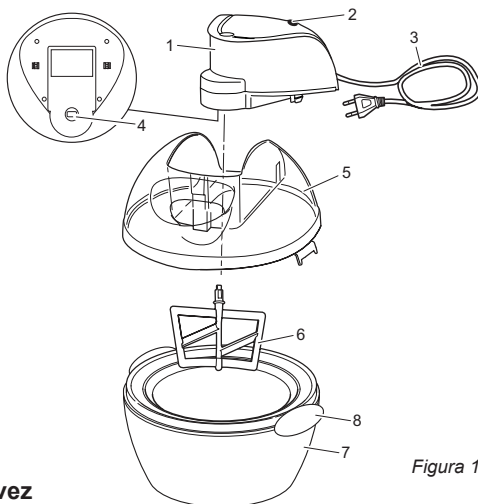


Figura 1

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'.

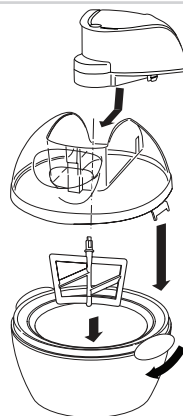
FUNCIONAMIENTO - Congelar la cubeta de enfriamiento

El paso más importante en la preparación de helado es la congelación de la cubeta de enfriamiento. Ésta consta de un recipiente con doble aislamiento que requiere un tiempo determinado para enfriarse bien. El tiempo depende de la temperatura del congelador.

1. Coloque la cubeta de enfriamiento en posición vertical en el congelador. A una temperatura de -18°C requerirá mínimo de 12 horas antes de que la cubeta esté lo suficientemente fría. Si la temperatura es más alta, requerirá más tiempo. De preferencia, deje enfriar la cubeta durante una noche completa. Si mantiene la cubeta en el congelador, podrá preparar helado en cualquier momento.
2. Saque la cubeta del congelador justo antes de preparar el helado.

FUNCIONAMIENTO - Preparar helado

1. Preparar los ingredientes y mezclarlos entre sí, de acuerdo con la instrucciones de la receta (ver recetas).
2. Establece, con ingredientes cocidos, la mezcla en una sartén con agua fría para enfriar.
3. Ponga la mezcla en el refrigerador a la (aún más) a enfrie antes de colocarlo en el contenedor refrigerado hace.
4. Coloque el brazo de mezclado (6) en el agujero en la parte inferior de la la carcasa del motor (1).
5. Coloque la caja del motor en la tapa (5). Inserte el batidor a través del agujero en la tapa. mueva el carcasa del motor hacia delante hasta que encaje en la tapa.
6. Lleve consigo el recipiente refrigerado desde el congelador.
7. Coloque la tapa sobre el recipiente de enfriamiento congelado (7), de modo que: las levas de la cubierta en los recovecos de la caída de contenedores refrigerados.
8. Afloje el cierre (8) en sentido horario hasta que haga clic.
9. Tapón (3) en el zócalo.
10. Gire el interruptor on / off (2) a (la posición "I").
11. Introduzca los ingredientes en el vaso de la cubeta a través de la boca de llenado.



12. Deje en marcha el aparato durante 20 o 40 minutos hasta que el helado adquiera la consistencia deseada. Tenga en cuenta que el helado no queda tan duro como el que se compra en el supermercado.
13. Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente.
14. 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. Retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Limpie la cubeta, el brazo mezclador y la tapa con agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien todas las partes.
3. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo. A continuación seque bien todas las partes.
4. 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:

PAÍSES BAJOS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

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 | 2004/108/EC |
| • Directiva de bajo voltaje | 2006/95/EC |



R. Neyman
Control de calidad

RECETAS

No llene la cubeta más allá de la mitad. El volumen de los ingredientes aumenta durante el proceso de congelación.



- Las siguientes recetas se basan en la preparación de 1 litro 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

- Mezcle los ingredientes en un bol aparte, no en la cubeta de enfriamiento. Si mezcla, por ejemplo, azúcar en la cubeta puede dañar el fondo.
- Mezcle los ingredientes, de preferencia, con una batidora para adquirir una mezcla delgada.
- 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 cocción.
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

- 150 g de azúcar blanca de granulado fino
- 3 yemas de huevo
- 500 ml de leche entera
- 125 ml de nata
- 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' a partir del paso 2.

Helado de nata y Kirsch

- 80 g azúcar
- 3 yemas de huevo
- 400 ml de leche
- 100 ml de nata
- ½ palo de canela
- raspado de 1 palo de canela
- 15 ml Kirsch
- 25 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' a partir del paso 2.

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

- 250 ml de leche
- 250 ml de nata
- 5 ml de esencia de menta
- 150 g de chocolate puro
- 75 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' a partir del paso 4.

Helado de nata y caramelo (toffee)

- 1 cucharada de azúcar refinada
- 150 ml de leche
- 300 ml de nata
- 180 g de caramelo (toffee)

Preparación:

Antes de usar el caramelo, llévelo al congelador durante 30 minutos. Saque 150 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

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

Preparación:

Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado' a partir del paso 4. Deje en marcha el aparato hasta que el helado adquiera la consistencia de la nata montada.

Helado de yogur y piña colada

- 60 g de azúcar parda de granulado fino
- 50 g de yogur
- 30 ml de ron blanco
- 220 g de piña natural en trocitos
- 12 g de coco molido
- ½ plátano grande, maduro
- el zumo de 1 limón

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes en la licuadora hasta obtener una masa uniforme. Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado' a partir del paso 3. 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 1 kg de azúcar por 1 litro 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

- 225 ml de jarabe de azúcar
- 250 ml de champaña o vino
- blanco espumoso.
- el zumo de 1 limón

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes. Siga las instrucciones de la sección 'Preparar helado' a partir del paso 3.

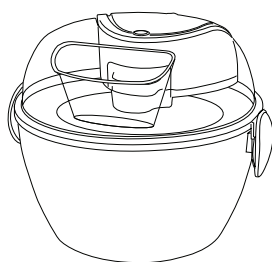
Sorbete de kiwi

- 225 g azúcar
- 250 ml de zumo de naranja
- 570 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' a partir del paso 3.





»» BESTRON®

DHY1705
v 250112-08