

BESTRON[®]

COPPER COLLECTION



500
Watts

220
240
Volts

50
60
Hz



ABL500CO INSTRUCTION MANUAL

DE Bedienungsanleitung

FR Mode d'emploi

NL Handleiding

EN Instruction manual

IT Istruzioni per l'uso

ES Manual del usuario



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses Bestron-Produktes. In dieser Gebrauchsanweisung erläutern wir die Funktion und die Benutzung. Lesen Sie somit diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung danach sorgfältig auf.

Bei einem Defekt:

Sollte das Gerät unverhofft einen Defekt aufweisen, versuchen Sie dann nie, die Reparatur selbst vorzunehmen. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker ausführen.

Benutzung durch Kinder:

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit vermindertem körperlichen, sinnlichen oder geistigen Vermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder müssen im Auge gehalten werden, um sich dessen sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WAS SIE ÜBER ELEKTROGERÄTE WISSEN MÜSSEN

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild eines Elektrogerätes angegebenen Netzspannung entspricht, bevor Sie es benutzen.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie ein Elektrogerät anschließen, geerdet ist.
- Stellen Sie Elektrogeräte immer an einer Stelle auf, an der sie nicht fallen können, und auf einen stabilen und ebenen Untergrund.
- Bestimmte Teile eines Elektrogerätes können warm oder manchmal heiß werden. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie ein Elektrogerät, ein Kabel oder einen Stecker berühren.
- Elektrogeräte müssen zur Vermeidung einer Feuergefahr ihre Wärme abgeben können. Sorgen Sie somit dafür, dass das Gerät ausreichend frei ist und nicht mit brennbarem Material in Kontakt kommen kann. Elektrogeräte dürfen nie bedeckt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

- Tauchen Sie Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Fassen Sie Elektrogeräte nie an, wenn sie ins Wasser gefallen sind. Ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel und Stecker nicht mit Hitzequellen, wie zum Beispiel eine heiße Kochplatte oder offenes Feuer, in Berührung kommen.
- Lassen Sie Kabel nie über den Rand der Anrichte, Arbeitsplatte oder einen Tisch hängen.
- Ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie dann am Stecker selbst und nicht am Kabel.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Kabel des Elektrogerätes noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel Beschädigungen aufweist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem technischen Kundendienst oder einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Zeitschalters oder durch ein separates System mit Fernbedienung eingeschaltet werden.

WAS SIE ÜBER DIESES GERÄT WISSEN MÜSSEN

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Benutzen Sie das Gerät nie mit kochenden Flüssigkeiten.
- Schalten Sie das Gerät keinesfalls ohne Inhalt an.
- Benutzen Sie den Mixer nie länger als 120 Sekunden. Warten Sie danach einige Minuten, bevor Sie den Mixer wieder einschalten.
- Berücksichtigen beim Füllen des Messbehälters dessen maximales Fassungsvermögen. Dieses beträgt 1,5 Liter.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.
- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

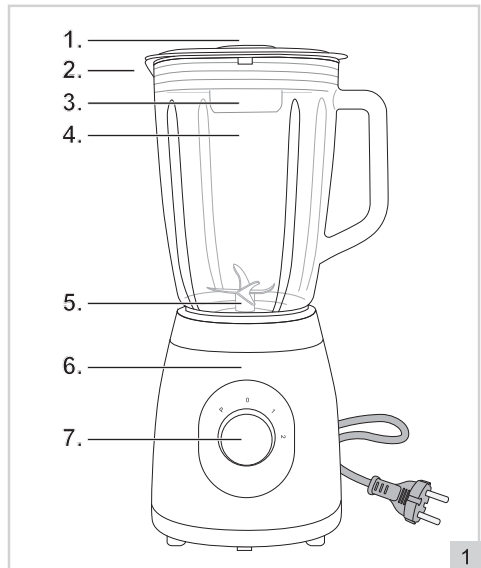
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen gemäß den Europäischen Richtlinien.

R. Neyman
Quality control

VERWENDUNG - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

1. Verschlusskappe
2. Deckel mit Sicherheits-Stopp-Funktion
3. Einfüllöffnung
4. Mixbecher mit Griff aus Glas
5. Klingeneinheit
6. Motorgehäuse
7. Geschwindigkeitsschalter



VERWENDUNG - Vor den ersten gebrauch

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Säubern Sie das Gerät. Siehe „Reinigung und Wartung“.

VERWENDUNG - Gebrauch

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Setzen Sie den Mixbecher (4) (mit dem Griff rechts) auf das Motorgehäuse (6).
3. Schneiden Sie die festen Zutaten in kleine Stücke.
4. Füllen Sie den Mixbecher mit den Zutaten. Fügen Sie danach etwas Flüssigkeit hinzu (max. 1 Liter).
5. Setzen Sie den Deckel (2) auf den Mixbecher und drehen Sie ihn nach rechts, bis Sie ein Klicken hören.
6. Bringen Sie die Verschlusskappe (1) in der Einfüllöffnung (3) an.
7. Drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter (7) in die gewünschte Einstellung:
P = Pulse, 0 = Aus, 1 = mäßig, 2 = schnell
8. Während der Mixer in Betrieb ist, können Sie weitere Zutaten über die Einfüllöffnung im Deckel hinzugeben. Entfernen Sie zuerst die Kappe von der Deckelöffnung, geben Sie dann die Zutaten hinzu und verschließen Sie die Deckelöffnung mit der Kappe.
9. Schalten Sie den Mixer aus (Position 0).
10. Nehmen Sie den Mixbecher vom Motorgehäuse, wenn die Messer im Mixer völlig zum Stillstand gekommen sind.

ACHTUNG:

- Der Mixer ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Wenn Sie den Mixbecher nicht oder falsch auf dem Motorgehäuse anbringen, können Sie den Mixer nicht einschalten. Dieser Mixer verfügt über einen Sicherheits-Stopp-Funktion, der die Klingen beim Öffnen des Deckels automatisch anhält.
- Je länger der Mixer arbeitet (maximal 120 Sekunden), desto feiner werden die Zutaten zerkleinert.
- Für die Zubereitung von Tomatensaft schneiden Sie die Tomaten in Viertel. Geben Sie die Tomatenstücke über die Füllöffnung im Deckel in den Mixbecher, wenn dieser eingeschaltet ist.
- Wenn der Mixer nicht schnell genug zerkleinert, dann schalten Sie das Gerät aus (Position 0) und:
a. stellen Sie den Schalter auf die Pulse-Position oder b. rühren Sie die Zutaten mit einem Spatel durch oder c. entnehmen Sie einen Teil der Zutaten aus dem Mixbecher.

VERWENDUNG - Pulse-Position

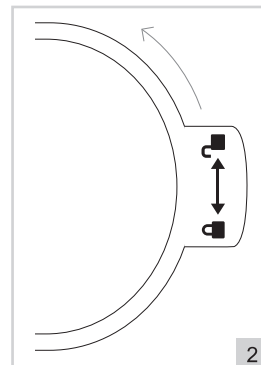
In der Pulse-Position dreht sich der Mixer kurz mit der maximalen Geschwindigkeit. Die Pulse-Position funktioniert nur, wenn Sie den Schalter in dieser Position festhalten.

Crushed-Ice: Für gemahlenes Eis füllen Sie den Mixbecher mit Eiswürfeln. Drehen Sie mehrere Male die Geschwindigkeitsschalter auf "P" Puls, bis die Eiswürfel ausreichend fein gemahlen wurden.

REINIGUNG UND PFLEGE - Vor den ersten gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch den Mixbecher, den Deckel mit Verschlusskappe und die Klingen.

1. Entfernen Sie den Mixbecher (4) vom Motorgehäuse (6).
2. Drehen Sie den Mixbecher, um die Klingeneinheit (5) zu entfernen.
3. Stellen Sie den Mixbecher auf eine flache und stabile Oberfläche.
4. Drehen Sie den Deckel (2) um $\pm 45^\circ$ gegen den Uhrzeigersinn, um ihn vom Mixbecher zu entfernen. Ziehen Sie den Deckel ab. (Siehe Abbildung 2).
5. Teile mit Seifenwasser reinigen, abspülen und gründlich trocknen.
6. Drücken Sie den Deckel wieder auf den Mixbecher und drehen Sie ihn $\pm 45^\circ$ im Uhrzeigersinn, um ihn festzuziehen. Wenn Sie ein Klicken hören, ist die Sicherung eingekastet.
7. Drehen Sie den Mixbecher wieder auf die Klingeneinheit.
8. Setzen Sie den Mixbecher wieder auf das Motorgehäuse.
9. Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser und trocknen Sie es gründlich ab.



REINIGUNG UND PFLEGE - Nach jeder Verwendung

Reinigen Sie das Gerät und die Einzelteile nach jeder Verwendung gründlich. Reinigen Sie den Mixbecher und die Klingen sofort nach Gebrauch, um das beste Reinigungsergebnis zu erzielen.

1. Drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter auf 0 (aus).
2. Füllen Sie den Mixbecher für $\frac{1}{4}$ mit lauwarmem Wasser.
3. Drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter auf 1.
4. Schalten Sie den Mixer nach 20 bis 30 Sekunden aus (Position 0) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die Messer sind jetzt gereinigt.
5. Sie können den Mixbecher, den Deckel mit Verschlusskappe und die Klingen auch separat reinigen. Mehr dazu unter "Reinigung und Wartung - Vor dem ersten Gebrauch".
6. Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch und Spülmittel. Trocknen Sie das Gehäuse danach gründlich ab.
7. Verstauen Sie den Mixer.

ACHTUNG:

- Verwenden Sie nur lauwarmes Wasser, heißem Wasser kann Risse verursachen.
- Weichen Sie den Mixbecher nicht für längere Zeit mit Seifenwasser ein.
- 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.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Bestron handhabt unter den folgenden Bedingungen eine Garantie von 60 Monaten ab Kaufdatum gegen Defekte, die durch Herstellungs- und/oder Materialfehler entstanden sind.

1. Im genannten Garantiezeitraum werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet.
2. Die unter der Garantie ausgeführte Reparatur verlängert nicht die Garantiefrist.
3. Defekte Zubehörteile oder bei Umtausch die defekten Geräte selbst werden automatisch Eigentum von Bestron.
4. Die Garantie gilt ausschließlich für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
5. Die Garantie gilt nicht für einen Schaden, der entstanden ist durch:
 - Unfälle
 - falsche Benutzung
 - Verschleiß
 - Verwahrlosung
 - Fehlerhafte Installation
 - Anschluss an eine andere Netzspannung als die, die auf dem Typenschild genannt ist
 - Unautorisierte Veränderung
 - Von nicht qualifizierten Dritten ausgeführte Reparaturen
 - Benutzung entgegen den geltenden gesetzlichen, technischen oder Sicherheitsnormen
 - Unsorgfältigen Transport ohne geeignete Verpackung oder anderen Schutz
6. Ein Anspruch auf Garantie kann nicht erhoben werden bei:
 - Einem Schaden während des Transports
 - Der Entfernung oder Änderung der Seriennummer des Gerätes
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
 - Kabel
 - Lampen
 - Zubehörteile aus Glas
8. Die Garantie berechtigt neben dem Ersatz beziehungsweise der Reparatur der defekten Zubehörteile nicht zu irgendeiner Erstattung eines eventuellen Schadens. Bestron kann nie für einen eventuellen Folgeschaden oder irgendwelche andere Konsequenzen, die durch oder in Bezug auf das von ihr gelieferte Gerät entstanden sind, haftbar gemacht werden.
9. Der Garantieanspruch kann nur bei Ihrem (Web-)Händler oder direkt beim Bestron Kundendienst geltend gemacht werden. Senden Sie ein Gerät nicht ohne vorherige Rücksprache zurück. Das Paket kann dann abgelehnt werden und eventuelle Kosten gehen zu Ihren Lasten. Nehmen Sie erst für Anweisungen, wie Sie das Gerät einpacken und versenden müssen, Kontakt auf. Jedem Garantieanspruch muss der Kaufbeleg beigelegt werden.

SERVICE

Sollte sich unverhofft eine Störung ergeben, dann können Sie mit dem BESTRON-Kundendienst Kontakt aufnehmen: **www.bestron.com/service**

REZEPTEN

Rucola Pesto

Zutaten

- 75g Rucola
- 40 g Walnüsse
- 2 Knoblauchzehen
- Milde Olivenöl
- Schwarze Pfeffer

Zubereiten

Rösten Sie die Walnüsse in eine trockenen Pfanne. Danach die Rucola, Knoblauch und Walnüsse in die Blender pürieren. Fügen Sie die Olivenöl zu bis ein sämiges Pesto. Fügen Sie die Schwarze Pfeffer nach Geschmack zu. Herrlich auf Toast oder Stangenbrot.

Frappuccino

Zutaten

- 200 ml Espresso eiskalt
- 200 ml Vollmilch
- 4 Kügel Sirupwaffel Eis
- 2 Teelöffel Kaffee Sirup
- Sahne und Kakao

Zubereiten

Geben Sie den Espresso mit Milch, der Kaffee Sirup und 2 Kügel Eis in den Blender bis einer glatte Menge. Schenk es in einem Glas. Tu in jedem Glas noch eine Kügel Eis und garnier es mit Sahne und Kakao.

Nudeln mit sonnengetrockneter Tomaten und Basilikum

Zutaten

- 6 sonnengetrockneter Tomaten auf Ölbasis
- 10 g Basilikum
- 1 Beutel Mandelschabbel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Beutel Parmesankäse
- 250g Nudeln
- Salz und Pfeffer

Zubereiten

Geben Sie die sonnengetrockneter Tomaten, der Knoblauch und Basilikum mit etwas Öl von die Tomaten in den Blender. Fügen Sie etwas Kochwasser von die Nudeln zu. Mengen Sie alles bis einem Sort Pesto. Fügen Sie die Käse, Pfeffer und Salz nach Geschmack zu. Kochen Sie die Nudeln gar mit ein bisschen Salz.

Oliv Tapenade

Zutaten

- 500 g Grüne Olives (kernlos)
- 150 g Schwarze Olives (kernlos)
- 6 gepulste Knoblauchzehen
- 70 g geriebene Parmesankäse
- 100 g weiche sonnengetrockneter Tomaten

Zubereiten

Geben Sie die Grüne und Schwarze Oliven, Knoblauch, Käse und Tomaten in den Blender und fügen langsam etwas virgin Olivenöl zu bis ein flüssige (pürierte) Menge, welche gut streichfähig ist. Fügen Sie frischem gemahlen Pfeffer zu für ein Pikanten Geschmack. Herrlich auf Toast oder Stangenbrot.

Himbeere Sorbett Eis

Zutaten

- 1 Zitrone
- 600 g Himbeere
- 150 g Puderzucker
- 1,5 dl Wasser

Zubereiten

Schneiden Sie die Zitrone mittendurch und pressen Sie diese. Pürieren Sie die Himbeere mit Zitronensaft, Zucker und 1,5 dl Wasser in die Blender. Schenken Sie das Gemenge in einer Gefrierdose. Setzen Sie die Dose vorsichtig ins Tiefkühlapparat für ± 6 Uhren. Rühren Sie das Gemenge um mit einen Gabel jedem Uhr. Sie können das Gemenge auch in einer Eismaschine gießen und für 40 Minuten drehen lassen. Schöpfen Sie das Eis danach in eine Schale oder Hörnchen.

Paprika Suppe

Zutaten

- 3 gelbe Paprikas
- 2 Esslöffel crème fraîche
- 150g Karotten
- 4 Frühling-zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 30g Parmesankäse
- 2 Teelöffel geriebene Ingwer Wurzel
- 3 Esslöffel geschnitten Basilikum
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 4 Esslöffel Sahne
- 1 ltr. Gemüsebrühe
- Salz

Zubereiten

Halbieren Sie die Paprikas in der Länge, entfernen Sie die Kern und schneid das Fruchtfleisch in kleine Stücke. Schneiden Sie die Karotten in kleine Stücke und schneid die Frühling-zwiebeln und Knoblauch klein. Rösten Sie die Frühling-Zwiebeln, Knoblauch und ein Teelöffel geriebene Ingwer Wurzel ins Olivenöl und lass die Paprika und Karotten mit rösten für 5 Minuten. Fügen Sie die Gemüsebrühe zu und lass alles langsam kochen. Pürieren Sie die Menge in die Blender. Geben Sie die Menge danach in einer pfanne und erwärm diese. Mischen Sie die crème fraîche hinein und füg Pfeffer und Salz zu nach Geschmack. Rühren Sie die Parmesankäse, Basilikum und übrig geblieben Ingwer durch die Sahne. Schöpfen Sie die Suppe in einer Schale und Schöpf ein Löffel von die Sahne Menge darauf.

FÉLICITATIONS !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre produit Bestron. Dans le présent manuel d'utilisation, nous vous expliquons comment celui fonctionne et comment vous devez l'utiliser. Nous vous invitons par conséquent à lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Lorsque vous l'utilisez, prenez soin de suivre parfaitement les instructions d'utilisation. Conserver-les précautionneusement.

En cas de dysfonctionnement :

Si l'appareil devait malencontreusement ne plus fonctionner, n'essayez jamais de le réparer vous-même. Vous devez laisser le soin de le faire à un réparateur/technicien qualifié.

Utilisation par des enfants :

- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ni par des personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou psychiques sont diminuées ou des personnes n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants.
- Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- Veillez à toujours surveiller les enfants de sorte à vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension électrique du réseau correspond à la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil concerné.
- Contrôlez que la prise à laquelle vous raccordez l'appareil électrique est reliée à la terre.
- Veillez toujours à placer les appareils électriques sur une surface stable et plane et à un endroit où celui-ci ne peut pas tomber.
- Certains éléments d'un appareil électrique peuvent devenir chauds ou parfois même brûlants. Prenez soin de ne pas les toucher afin d'éviter de vous brûler.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous touchez un appareil électrique, un fil/câble ou une prise.
- Les appareils électriques doivent pouvoir libérer la chaleur qu'ils produisent de sorte à éviter tout risque d'incendie. Vérifiez par conséquent s'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil et faites en sorte que celui-ci ne puisse entrer en contact avec du matériel inflammable. Les appareils électriques ne doivent jamais être couverts.

- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec de l'eau.
- N'immergez jamais des appareils électriques, des fils/câbles ou prises dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique lorsque celui-ci est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement et ne l'utilisez plus.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur comme une plaque de cuisson brûlante ou avec du feu.
- Ne laissez pas pendre des fils/câbles sur le rebord d'un évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de contact lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez l'appareil de la prise de contact, prenez soin de tirer en saisissant la partie dure de la prise mâle et non pas en tirant sur le fil/câble.
- Contrôlez régulièrement si le fil/câble de l'appareil électrique est encore intact. N'utilisez pas l'appareil si le fil/câble présente des signes d'endommagement. Si le fil/câble est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, par un service technique ou par une personne ayant une compétence/qualification similaire, ceci afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne peut être mis en marche en ayant recours à une minuterie externe ou à un système séparé avec télécommande.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DE CET APPAREIL

- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides.
- Après utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- N'utilisez pas l'appareil pour les liquides très chauds.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Ne faites jamais fonctionner le bol mélangeur pendant plus de 120 secondes, et attendez ensuite pendant quelques minutes avant de l'enclencher à nouveau.
- Lorsque vous remplissez le bol mélangeur, tenez bien compte de sa capacité maximale. Elle est de 1,5 litres.

ENVIRONNEMENT



- Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.
- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Ce produit répond aux exigences des directives Européennes.

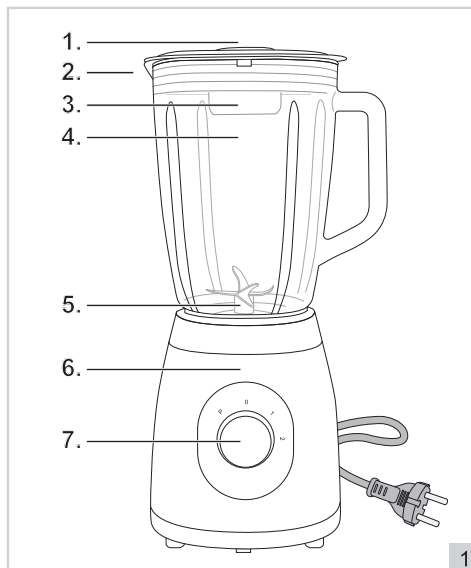


R. Neyman
Contrôle qualité

FONCTIONNEMENT - Généralités

L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

1. Bouchon d'étanchéité
2. Couvercle avec sécurité marche/arrêt
3. Orifice de remplissage
4. Bol mélangeur en verre avec poignée
5. Unité à lames
6. Boîtier du moteur
7. Bouton de réglage de la vitesse



FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil. Voir 'Nettoyage et entretien'.

FONCTIONNEMENT - Utilisation

1. Branchez la fiche.
2. Placez le bol mélangeur (4) (la poignée à droite) sur l'unité du moteur (6).
3. Coupez en morceaux les ingrédients non liquides.
4. Mettez d'abord dans le bol (4) les ingrédients non liquides. Ajoutez ensuite d'éventuels liquides (jusqu'à un maximum de 1 litre).
5. Placez le couvercle (2) sur le bol mélangeur et tournez-le à droite jusqu'à entendre un clic.
6. Fermez le orifice de remplissage avec le couvercle.
7. Mettez le bouton de réglage de la vitesse (7) sur la position désirée:
P = Pulse, 0 = arrêt, 1 = moyen, 2 = rapide
8. Pendant que le blender fonctionne vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires par l'ouverture de remplissage dans le couvercle. Enlevez d'abord le capuchon de l'ouverture du couvercle, puis ajoutez les ingrédients et fermez l'ouverture du couvercle avec le capuchon.
9. Éteignez le bol mélangeur - position 0.
10. Avant de retirer le bol du bloc moteur, attendez que les lames, à l'intérieur, se soient tout à fait immobilisées.

ATTENTION:

- Le bol mélangeur est équipé d'un système de sécurité. Si le bol ne s'emboîte pas exactement sur le bloc moteur, vous ne pouvez pas faire fonctionner le bol mélangeur. Ce blender est doté d'une sécurité marche/arrêt qui fait automatiquement s'arrêter les lames lorsque le couvercle est ouvert.
- Plus le bol mélangeur fonctionne longtemps (maximum: 120 secondes), plus les ingrédients sont hachés menu.
- Pour préparer du jus de tomate, coupez des tomates en quartiers et rajoutezles par l'ouverture de remplissage pendant que le bol mélangeur est en marche.

- Si le bol mélangeur est trop lent, éteignez-le (position 0), puis: a. mettez le bouton de réglage en position Pulse, ou bien b. remuez les ingrédients avec une spatule, ou bien c. enlevez une partie des ingrédients contenus dans le bol.

FONCTIONNEMENT - Glace pilée

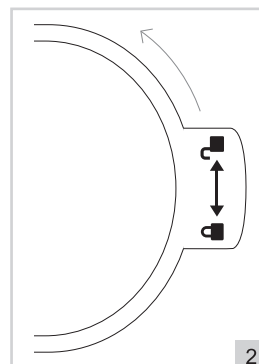
La position Pulse vous permet de faire fonctionner le bol mélangeur brièvement à la vitesse maximum. En position Pulse, vous devez maintenir le bouton pour faire fonctionner l'appareil.

Glace pilée; Pour faire de la glace pilée, remplissez le bol mélangeur de glaçons et positionnez plusieurs fois sur le bouton de réglage de la vitesse en position "pulse" ("P"), jusqu'à ce que la glace soit pilée suffisamment.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Avant la première utilisation

Pour la première utilisation, nettoyez le bol mélangeur, le couvercle avec le capuchon et les lames.

1. Retirez le bol mélangeur (4) du boîtier du moteur (6).
2. Tournez le bol mélangeur pour retirer l'unité à lames (5).
3. Placez le bol mélangeur sur une surface plate et stable.
4. Tournez le couvercle à (2) $\pm 45^\circ$ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enlever du bol mélangeur. Tirez sur le couvercle pour le retirer (voir figure 2).
5. Nettoyez les parties à l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les bien.
6. Remettez le couvercle sur le bol mélangeur en appuyant dessus et en le tournant à $\pm 45^\circ$ dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Lorsque vous entendez un clic, l'étiquette de sécurité est bien en place.
7. Tournez à nouveau le bol mélangeur sur l'unité à lames.
8. Remettez le bol mélangeur sur le boîtier du moteur.
9. Nettoyez le boîtier du moteur avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse et faites-le soigneusement sécher.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Après chaque utilisation

Nettoyez l'appareil et tous les composants chaque fois que vous les avez utilisés. Nettoyez le bol mélangeur et les lames juste après l'utilisation, pour de meilleurs résultats du nettoyage.

1. Mettez le bouton de réglage de la vitesse en position 0 (éteindre).
2. Remplissez le bol mélangeur $\frac{1}{4}$ avec d'eau tiède.
3. Mettez le bouton de réglage de la vitesse en position 1.
4. Éteignez le bol mélangeur au bout de 20 à 30 secondes (position 0) et débranchez la fiche. Les lames sont nettoyées.
5. Il est également possible de laver le bol mélangeur, le couvercle avec le capuchon et les lames en les démontant pour les séparer. Voir « nettoyage et entretien – Avant la première utilisation ».
6. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide et éventuellement un peu de détergent pour la vaisselle. Séchez-le ensuite avec soin.
7. Rangez le bol mélangeur.

ATTENTION:

- Utilisez uniquement de l'eau tiède, l'eau chaude peut provoquer des fissures.
- Ne laissez pas le bol tremper longtemps dans de l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de détergent agressif ni de récurant pour le nettoyage, et n'utilisez pas d'outils pouvant couper ou griffer (couteaux ou brosses dures).
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.

DISPOSITIONS CONCERNANT LA GARANTIE

Le présent produit Bestron bénéficie – aux conditions ci-après – d'une garantie de 60 mois suivant la date d'achat et couvrant toute panne résultant d'un défaut/vice de fabrication et/ou de fonctionnement.

1. Pendant la période de garantie précitée, aucun frais ne sera facturé au titre des coûts de main-d'œuvre et de matériel.
2. Les réparations effectuées au cours de la période de garantie n'entraînent pas de prolongation du délai de garantie.
3. Les éléments/composantes défectueux – ou l'appareil lui-même en cas d'échange de l'appareil – deviennent automatiquement la propriété de Bestron.
4. La garantie profite exclusivement au premier acheteur et n'est pas transmissible.
5. La garantie ne joue pas pour les dommages résultant :
 - D'accidents
 - D'une utilisation inappropriée
 - De l'usure
 - D'une manipulation négligente
 - D'une installation erronée
 - Du raccordement à un réseau électrique autre que celui indiqué sur la plaque signalétique
 - De modifications non autorisées apportées à l'appareil
 - De réparations effectuées par des personnes non qualifiées
 - D'une utilisation contraire aux normes légales, techniques ou de sécurité s'appliquant
 - D'un transport négligent sans utiliser un emballage adéquat ou une autre protection
6. Il n'est pas possible de mettre en œuvre la garantie en cas de :
 - Dommages apparus pendant le transport
 - Suppression ou modification du numéro de série de l'appareil
7. Ne bénéficient pas de la garantie :
 - Les fils/câbles
 - Les lampes
 - Les parties/composantes en verre
8. La garantie ne donne pas droit à l'indemnisation d'éventuels dommages en sus du remplacement ou de la réparation des parties/composantes défectueuses. La responsabilité de Bestron ne peut jamais être engagée pour les éventuels dommages consécutifs ou pour toute autre conséquence causés l'appareil livré par Bestron ou en relation avec celui-ci.
9. Pour faire jouer la garantie, il convient de s'adresser au vendeur (sur Internet) ou directement au Service assistance de Bestron. N'envoyez jamais un article de votre propre initiative. Le paquet peut être en effet refusé et les éventuels frais seront à votre charge. Contactez d'abord le vendeur ou le Service assistance de Bestron qui vous indiqueront comment vous devez emballer l'appareil et comment l'expédier. Toute demande de mise en œuvre de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat.

SERVICE

En cas de panne ou de dysfonctionnement de votre appareil, contactez le service assistance de BESTRON : **www.bestron.com/service**

RECETTES

Pesto de roquette

Ingrédients

- 75 g de roquette
- 40 g de noix
- 2 petites gousses d'ail
- Huile d'olive douce
- Poivre noir

Préparation

Faites griller les noix dans une poêle très chaude, sans matière grasse. Réduisez ensuite la roquette, l'ail et les noix en purée dans le mixeur. Ajoutez de l'huile d'olive jusqu'à obtenir un pesto onctueux. Ajoutez du poivre noir du moulin à volonté. Délicieux sur un toast ou une baguette.

Frappuccino

Ingrédients

- 200 ml d'espresso glacé
- 200 ml de lait entier
- 4 boules de glace au parfum de gaufrette à la mélasse
- 2 cuillères à café de sirop de café
- Crème fraîche et cacao en poudre

Préparation

Placez l'espresso, le lait, le sirop de café et deux boules de glace dans le mixeur, puis faites tourner jusqu'à obtention d'une masse homogène. Versez dans un verre. Déposez une boule de glace dans chaque verre et garnissez éventuellement d'un peu de crème fraîche et de cacao en poudre.

Pâtes aux tomates séchées et basilic

Ingrédients

- 6 tomates séchées à l'huile
- 10 g de basilic
- 1 sachet d'amandes effilées
- 2 petites gousses d'ail
- 1 sachet de parmesan
- 250 g de pâtes
- Sel et poivre

Préparation

Déposez les tomates séchées, l'ail et le basilic dans le mixeur avec un peu de l'huile des tomates. Ajoutez un peu du liquide de cuisson des pâtes. Mixez le tout jusqu'à obtenir une sorte de pesto. Ajoutez le fromage. Salez et poivrez à volonté. Cuisez les pâtes al dente avec un peu de sel.

Tapenade d'olives

Ingrédients

- 500g d'olives vertes (dénoyautées)
- 150g d'olives noires (dénoyautées)
- 6 gousses d'ail épluchées
- 70g de parmesan râpé
- 100g de tomates séchées

Préparation

Déposez les olives noires, les olives vertes, l'ail, le fromage et les tomates dans le mixeur, puis ajoutez lentement un peu d'huile d'olive vierge extra jusqu'à obtenir une masse liquide (bien mixée) qui s'étale facilement. Ajoutez éventuellement un peu de poivre fraîchement moulu. Délicieux sur un toast ou une baguette.

Sorbet aux framboises

Ingrédients

- 1 citron
- 600 g de framboises
- 150 g de sucre impalpable
- 1,5 dl d'eau

Préparation

Coupez le citron en deux et pressez-le. Dans un robot, réduisez les framboises en purée avec le jus de citron, le sucre et 1,5 dl d'eau. Versez ce mélange dans une boîte de congélation. Placez la boîte avec soin dans le congélateur et laissez congeler pendant ± 6 heures. Une fois par heure, mélangez à l'aide d'une fourchette. Vous pouvez également verser le mélange dans une sorbetière que vous laisserez tourner ± 40 minutes. Servez ensuite la glace dans une coupe ou un cornet.

Soupe aux poivrons

Ingrédients

- 3 poivrons jaunes
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 150 g de carottes
- 4 oignons de printemps
- 2 petites gousses d'ail
- 30 g de parmesan
- 2 cuillères à café de racine de gingembre râpée
- 3 cuillères à soupe de basilic coupé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 litre de bouillon de légumes
- Sel

Préparation

Coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines et découpez la chair en petits morceaux. Coupez les carottes en petits morceaux et hachez finement les oignons de printemps et l'ail. Faites revenir les oignons de printemps, l'ail et 1 cuillère à café de gingembre râpé dans l'huile d'olive, puis ajoutez les poivrons et les carottes et laissez-les revenir pendant 5 minutes. Ajoutez le bouillon et laissez le tout cuire à feu doux pendant 10 minutes. Réduisez ce mélange en purée dans le robot, puis versez-le dans une casserole et réchauffez-le. Incorporez-y la crème fraîche, salez et poivrez. Incorporez le parmesan, le basilic et le reste de gingembre râpé à la crème fraîche. Servez la soupe dans des bols, en garnissant d'une cuillère du mélange à base de crème fraîche.

PROFICIAT!

Proficiat met de aankoop van dit Bestron-product. In deze gebruiksaanwijzing leggen we de werking en het gebruik uit. Lees de gebruiksaanwijzing dus aandachtig door vóór u het apparaat gaat gebruiken. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Bewaar de gebruiksaanwijzing daarna zorgvuldig.

Bij een defect:

Mocht het apparaat onverhoopt defect raken, probeer dan nooit zélf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.

Gebruik door kinderen:

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

WAT U MOET WETEN OVER ELEKTRISCHE APPARATEN

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van een elektrisch apparaat, voordat u het gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u een elektrisch apparaat aansluit, geaard is.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Bepaalde delen van een elektrisch apparaat kunnen warm of soms heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u een elektrisch apparaat, een snoer of een stekker aanraakt.
- Elektrische apparaten moeten hun warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Elektrische apparaten mogen nooit worden bedekt.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in aanraking komen met water.
- Dompel elektrische apparaten, snoeren of stekkers nooit onder in water of een andere vloeistof.

- Pak elektrische apparaten niet op wanneer ze in het water zijn gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren en stekkers niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Laat snoeren niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Haal stekkers altijd uit het stopcontact wanneer u het elektrisch apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf en niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het elektrisch apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een technische servicedienst of een persoon met een gelijkaardige kwalificatie, om elk gevaar te vermijden.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WAT U MOET WETEN OVER DIT APPARAAT

- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Gebruik het apparaat nooit voor kokende vloeistoffen.
- Zet het apparaat nooit aan zonder inhoud.
- Gebruik de blender nooit langer dan 120 seconden. Wacht daarna enkele minuten voordat u de blender weer inschakelt.
- Houd bij het vullen van de mengbeker rekening met de maximale inhoud van de mengbeker. Deze bedraagt 1,5 liter.

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.

EU-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de eisen volgens de Europese richtlijnen.

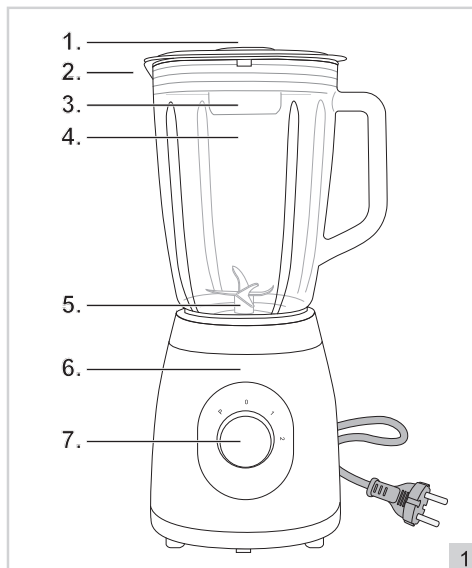


R. Neyman
Quality control

WERKING - Algemeen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

1. Afsluitdop
2. Deksel met veiligheids-stop-functie
3. Vulopening
4. Glazen mengbeker met handgreep
5. Messenblok
6. Motorbehuizing
7. Snelheidsschakelaar



WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat. Zie 'Reiniging en onderhoud'.

WERKING - Gebruik

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Plaats de mengbeker (4) (met de handgreep aan de rechterzijde) op de motorbehuizing (6).
3. Snijd de vaste ingrediënten in kleine stukjes.
4. Vul de mengbeker met de ingrediënten. Voeg daarna de eventuele vloeistof toe (maximaal 1 liter).
5. Plaats de deksel (2) op de mengbeker en draai deze naar rechts tot je een klik hoort.
6. Plaats nu de afsluitdop (1) in de vulopening (3).
7. Draai de snelheidsschakelaar (7) in de gewenste stand: P = Pulse, 0 = uit, 1 = matig, 2 = snel
8. Wanneer de blender in werking is, kunt u ingrediënten via de vulopening in het deksel toevoegen. Haal eerst de afsluitdop uit de deksel en sluit deze na het toevoegen weer af.
9. Schakel na het blenden de blender uit door de knop naar de 0 stand te draaien.
10. Verwijder de mengbeker pas van de motorbehuizing als de messen in de blender volledig tot stilstand zijn gekomen.

LET OP:

- De blender is voorzien van een veiligheidssysteem. Wanneer u de mengbeker niet of onjuist op de motorbehuizing plaatst, kunt u de blender niet inschakelen. Daarnaast heeft de blender op de deksel een veiligheids-stop-functie waardoor de messen automatisch stoppen met draaien wanneer de deksel geopend wordt.
- Hoe langer de blender in werking is (maximaal 120 seconden), des te fijner worden de ingrediënten gemaald.
- Voor het bereiden van tomatensap snijdt u de tomaten in vieren en voegt u ze via de vulopening in het deksel aan de mengbeker toe als deze in werking is.
- Indien de blender niet snel genoeg werkt, schakel het apparaat dan uit (stand 0) en: a. zet de schakelaar in de stand Pulse, of b. roer de ingrediënten door met een spatel, of c. verwijder een gedeelte van de ingrediënten in de mengbeker.

WERKING - Pulse stand

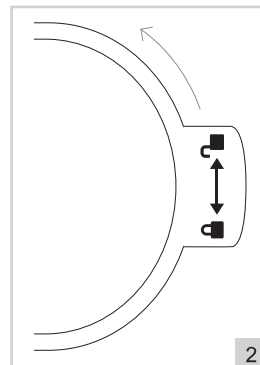
In de stand Pulse kunt u de blender kort op maximale snelheid laten draaien. De stand Pulse werkt alleen als u de schakelaar in deze stand vasthoudt.

Ice- crushing; Voor gemalen ijs vult u de mengbeker met ijsklontjes en draait u meerdere keren de snelheidsschakelaar naar de Pulse ("P") stand totdat de ijsklontjes voldoende zijn fijn gemaald.

REINIGING EN ONDERHOUD - Voor het eerste gebruik

Reinig de mengbeker, de messenblok en de deksel met afsluitdop voor het eerste gebruik.

1. Til de mengbeker (4) van de motorbehuizing (6).
2. Draai de mengbeker om en draai het messenblok (5) los.
3. Plaats de mengbeker op een vlakke en stabiele ondergrond.
4. Draai de deksel (2) los van de mengbeker (4) door deze $\pm 45^\circ$ tegen de klok in te draaien. Trek nu de deksel los van de mengbeker. (Zie afbeelding 2).
5. Reinig de onderdelen met zeepwater, spoel deze af en droog daarna goed.
6. Duw de deksel terug op de mengbeker en draai deze vast door hem $\pm 45^\circ$ met de klok mee draaien. Wanneer een klik hoorbaar is zit het beveiligingsplaatje goed vast.
7. Draai de mengbeker om en draai het messenblok vast.
8. Plaats de mengbeker terug op de motorbehuizing.
9. Reinig de motorbehuizing met een vochtige doek met zeepwater en droog deze vervolgens grondig.



REINIGING EN ONDERHOUD - Na elk gebruik

Reinig het apparaat en de losse onderdelen grondig na gebruik. U kunt het beste direct na gebruik de mengbeker en messen reinigen.

1. Draai de snelheidsschakelaar naar stand 0 (uit).
2. Vul $\frac{1}{4}$ van de mengbeker met lauwwarm water.
3. Draai de snelheidsschakelaar naar stand 1.
4. Schakel na 20 à 30 seconden uit en trek de stekker uit het stopcontact. De messen zijn nu gereinigd.
5. Het is ook mogelijk om de mengbeker, deksel, afsluitdop en messen te reinigen door deze uit elkaar te halen en de losse onderdelen te reinigen. Zie "reiniging en onderhoud - voor het eerste gebruik".
6. Reinig de motorbehuizing met een vochtige doek met zeepwater en droog deze vervolgens grondig.
7. Berg de blender op.

LET OP:

- Gebruik alleen lauwwarm water, heet water kan barsten veroorzaken.
- Zet de mengbeker niet langdurig met zeepwater in de week.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel de motorbehuizing nooit in water of een andere vloeistof.

GARANTIEBEPALINGEN

Bestron hanteert 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.
2. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
3. Defecte onderdelen of bij omruiling de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van Bestron.
4. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
5. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - Ongevallen
 - Verkeerd gebruik
 - Slijtage
 - Verwaarlozing
 - Foutieve installatie
 - Aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje is vermeld
 - Ongeautoriseerde wijziging
 - Reparaties uitgevoerd door niet-gekwalficeerde derden
 - Gebruik in strijd met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen
 - Onzorgvuldig transport zonder geschikte verpakking of andere bescherming
6. Aanspraak op garantie kan niet worden gedaan bij:
 - Schade tijdens het transport
 - Het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
7. Uitzonderd van garantie zijn:
 - Snoeren
 - Lampen
 - Glazen onderdelen
8. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. Bestron 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.
9. Aanspraak op garantie kan alleen bij uw (web-)winkelier of rechtstreeks bij 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 eerst contact op voor aanwijzingen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs.

SERVICE

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

RECEPTEN

Rucola pesto

Ingrediënten

- 75g Rucola
- 40g walnoten
- 2 knoflookteentjes
- Milde olijfolie
- Zwarte peper

Bereiden

Walnoten even roosteren in droge koekenpan. daarna rucola, knoflook en walnoten in de blender pureren. Olijfolie toevoegen tot een smeuge pesto ontstaat. Zwarte peper uit de molen naar smaak toevoegen. Lekker op toast of stokbrood.

Frappuccino

Ingrediënten

- 200 ml espresso ijskoud
- 200 ml volle melk
- 4 bolletjes stroopwafelfeest ijs
- 2 theelepels koffiesiroop
- Slagroom
- Cacaopoeder

Bereiden

Doe de espresso met de melk, de koffiesiroop, en twee bolletjes ijs in de blender, en draai tot een gladde massa. Schenk het in een glas. Schep in ieder glas nog een bolletje ijs, en garneer eventueel met wat slagroom en cacaopoeder.

Pasta met zongedroogde tomaten en basilicum

Ingrediënten

- 6 zongedroogde tomaten op oliebasis
- 10g basilicum
- 1 zak amandelschaafsel
- 2 knoflookteentjes
- 1 zakje parmezaanse kaas
- 250g pasta
- Zout en peper

Bereiden

Doe de zongedroogde tomaten, de knoflook en basilicum met wat olie van de tomaten in de blender. Voeg wat kookvocht van de pasta toe. Mix het geheel tot je een soort pesto krijgt. Voeg de kaas, peper en zout naar smaak toe. Kook de pasta al dente met een beetje zout.

Olijftapenade

Ingrediënten

- 500g groene olijven (zonder pit)
- 150g zwarte olijven (zonder pit)
- 6 gepelde knoflooktenen
- 70g geraspte parmezaanse kaas
- 100g zachte zongedroogde tomaten

Bereiden

Doe de groene en zwarte olijven, knoflook, kaas en tomaten in de blender en voeg langzaam wat extra virgin olijfolie toe tot het een vloeibare (goed gepureerde) massa is, die goed smeerbaar is. Voeg eventueel voor een pikant effect wat vers gemalen peper toe. Lekker op toast of stokbrood.

Frambozen sorbetijs

Ingrediënten

- 1 citroen
- 600g frambozen
- 150g poedersuiker
- 1,5 dl water

Bereiden

Snij de citroen doormidden en pers de citroen uit. Pureer in de blender de frambozen met citroensap, suiker en 1,5 dl water. Schenk het mengsel in de diepvriesdoos. Zet de doos voorzichtig in de diepvries en laat het in ± 6 uur bevriezen. Schep het mengsel elk uur in de vriezer om met een vork. Je kunt het mengsel ook in een ijsmachine gieten en de ijsmachine in ± 40 minuten ijs laten draaien. Schep het ijs daarna in een schaalte of in een hoorntje.

Paprikasoep

Ingrediënten

- 3 stuks gele paprika's
- 2 eetlepels crème fraîche
- 150g worteltjes
- 4 stuks lente-uitjes
- 2 knoflookteentjes
- 30g parmezaanse kaas
- 2 theelepels geraspte gemberwortel
- 3 eetlepels gesneden basilicum
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels slagroom
- 1 liter groentebouillon
- out

Bereiden

Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Snijd de worteltjes in kleine stukjes en snijd de lente-uitjes en knoflook fijn. Fruit de lenteuitjes, knoflook en 1 theelepel gemberrasp in de olijfolie en laat de paprika en wortel 5 minuten mee fruiten. Voeg de bouillon toe en laat alles 10 minuten zachtjes koken. Pureer het mengsel in de blender. Doe het mengsel vervolgens in een pan en verwarm deze. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met peper en zout. Roer de parmezaanse kaas, basilicum en de overgebleven gemberrasp door de slagroom. Schep de soep in de kommen en schep er een lepel van het slagroommengsel op.

CONGRATULATIONS!

Congratulations with the purchase of this Bestron product. These instructions tell you how the product works and how to use it. Read the instructions carefully before you start using the appliance. Only use the appliance in the manner described in the instructions. Keep these instructions in a safe place for future reference.

Defects:

If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs.

Children:

- This device may not be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how.
- Children are not allowed to clean or maintain the appliance.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT ELECTRICAL APPLIANCES

- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the rating plate of an electrical appliance before you use it.
- Check that the socket to which you connect the electrical appliance is earthed.
- Always install electrical appliances on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Certain parts of an electrical appliance may become warm or sometimes hot. Do not touch them as you may burn yourself.
- Make sure your hands are dry when you touch an electrical appliance, a cord or a plug.
- Electrical appliances must be able to lose their heat to avoid fire hazards. Therefore, make sure that the appliance has sufficient clearance around it and that it does not come into contact with flammable materials. Electrical appliances must never be covered.
- Make sure that electrical appliances, cords or plugs do not come into contact with water. Never immerse electrical appliances, cords or plugs in water or any other liquid.
- Do not touch electrical appliances if they have fallen in the water. Immediately pull the plug out of the socket. Stop using the appliance.
- Make sure that electrical appliances, cords and plugs do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or open fire.

- Never let cords hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Regularly check if the cord of the electrical appliance is not damaged. Do not use the electrical appliance if the cord shows signs of damage. If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- The appliance may not be switched on with the aid of an external time switch, or by a separate system with remote control.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT THIS APPLIANCE

- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- Never use the appliance with boiling liquids.
- Do not switch on the appliance while it is empty.
- Never use the appliance for longer than 120 seconds. Switch it off and wait a few minutes to allow it to cool before continuing use.
- Do not fill the blender jug above the maximum level. The maximum capacity of the blender is 1,5 litres.

ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product meets the requirements of European guidelines.

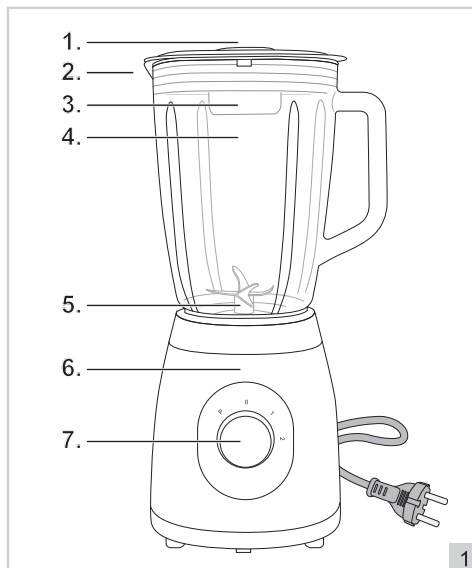


R. Neyman
Quality control

OPERATION - General

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.

1. Lid insert
2. Lid with safety-stop-function
3. Filling opening
4. Glass blender jug with handle
5. Blades unit
6. Motor unit
7. Speed dial



OPERATION - Before first use

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Clean the appliance (see 'Cleaning and maintenance').

OPERATION - Use

1. Put the plug into the wall socket.
2. Put the blender jug (4) (with the handle on the right) on the motor unit (6).
3. Dice the solid ingredients.
4. Fill the blender jug with the ingredients, and then add the liquid, where relevant (maximum 1 liter).
5. Fit the lid (2) on the blender jug and turn it to the right until you hear a click sound.
6. Now place the lid insert (1) into the filling opening (3).
7. Turn the speed dial (7) to the required setting: P = Pulse, 0 = off, 1 = moderate, 2 = fast
8. Whilst the blender is in operation you can add additional ingredients via the filling opening in the lid. First, remove the cap from the lid opening. Then add the ingredients and close the lid opening with the cap.
9. Switch off the blender (set to '0').
10. Wait until the blender's knives have come to a complete standstill before removing the blender jug from the motor unit.

WARNING:

- The blender is fitted with a safeguard. The blender cannot be switched on if the blender jug is not fitted to the motor unit, or is not fitted in the correct manner. This blender has a safety-stop-function which causes the blades to automatically stop when the lid is opened.
- The smoothness of the mixture increases with longer blending times (maximum of 120 seconds).
- To prepare tomato juice cut the tomatoes into four pieces and pour into the filling opening in the blender jug's lid whilst the blender is in operation.
- If the blender does not operate at the required speed switch off the appliance ('0') and: a. set the switch to the Pulse position, or b. stir the ingredients with a spatula, or c. remove some of the ingredients in the blender jug.

OPERATION - Pulse mode

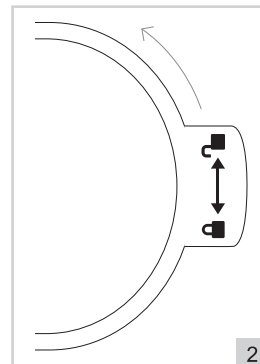
The Pulse setting can be used to operate the blender briefly at maximum speed. The Pulse function operates only whilst the switch is held in the "pulse" position.

Ice- crushing; Prepare crushed ice by filling the blender jug with ice cubes and repeatedly turn the speed dial to setting pulse ("P") until you obtain ice of the required consistency.

CLEANING AND MAINTENANCE - Before first use

For the first use clean the mixing jug, lid with cap and blades.

1. Remove the mixing jug (4) from the motorhousing (6).
2. Turn the mixing jug to remove the blades unit (5).
3. Place the mixing jug on a flat and stable surface.
4. Turn the lid (2) $\pm 45^\circ$ counter clockwise to remove it from the mixing jug. Pull the lid to remove it. (See figure 2).
5. Clean the parts with soapy water, rinse and dry them thoroughly.
6. Press the lid back onto the mixing jug and turn it $\pm 45^\circ$ clockwise to tighten it. When a click is heard, the security tag is secure.
7. Turn the mixing jug back on the blades unit.
8. Place the mixing jug back on the motorhousing.
9. Clean the motorhousing with a damp cloth with soapy water and dry it thoroughly.



CLEANING AND MAINTENANCE - After every use

Clean the appliance and the separate parts thoroughly after each use. Clean the mixing jug and blades right after use, for the best cleaning results.

1. Turn the speed dial to setting 0 (off).
2. Fill the blender jug for $\frac{1}{4}$ with warm water.
3. Turn the speed dial to setting 1.
4. Switch off the blender after about 20 to 30 seconds ('0') and disconnect the plug from the wall socket. The blades are clean now.
5. It is also possible to clean the mixing jug, lid with cap and blades by disassembling them as separate parts. See 'cleaning and maintenance – Before first use'.
6. Clean the motor unit with a damp cloth, if necessary moistened with a couple of drops of washing-up liquid. After cleaning, dry the motor unit thoroughly.
7. Store the blender.

WARNING:

- Use only lukewarm water, hot water can cause cracks.
- Do not leave the blender jug to soak in soapy water for too long.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Do not immerse the motor unit in water, or in other liquids.

WARRANTY CONDITIONS

Bestron offers a 60-month warranty on this equipment against defects resulting from manufacturing and/or material errors, subject to the following conditions.

1. No labour or material costs will be charged during this warranty period.
2. Any repairs carried out under the warranty will not extend the warranty period.
3. Faulty parts, or in the event of exchange, the faulty equipment itself, will automatically become the property of Bestron.
4. The warranty is valid for the first buyer only and is non-transferable.
5. The warranty is not valid for damage caused by:
 - Accidents
 - Improper use
 - Wear and tear
 - Neglect
 - Faulty installation
 - Connection to a different mains voltage than indicated on the type plate
 - Unauthorised changes
 - Repairs carried out by unqualified third parties
 - Use in violation with the applicable statutory, technical or safety standards
 - Careless transport without suitable packaging or other protection
6. Warranty cannot be claimed:
 - For damage during transport
 - If the serial number of the appliance is removed or changed
7. Items excluded from warranty are:
 - Cords
 - Lamps
 - Glass parts
8. The warranty does not entitle the purchaser to compensation for any damage other than replacement or repair of the faulty parts. Bestron cannot in any event be held liable for any indirect or consequential losses caused by or in relation to the equipment it has provided.
9. Claims under a warranty may only be submitted to your (online) retailer or directly to the Bestron Service Department. Never send items without being asked to. We may refuse the parcel and you will be liable for the costs. Contact us first and we tell you how the appliance should be packaged and sent. Each claim under a warranty must be accompanied by the relevant receipt.

SERVICE

If an unexpected problem occurs, please contact the BESTRON service department:
www.bestron.com/service

RECIPES

Rucola pesto

Ingredients

- 75g of Rucola lettuce
- 40g of walnuts
- 2 cloves of garlic
- Mild olive oil
- Black pepper

Preparation

Roast the walnuts for a short time in a dry frying pan. Mix the Rucola, garlic and walnuts in the blender. Add the olive oil until a smooth pesto. Add some black pepper. Tastes great on toast or baguette.

Frappuccino

Ingredients

- 200 ml espresso ice-cold
- 200 ml whole milk
- 4 round treacle waffle ice cream scoops
- 2 teaspoons of coffee syrup
- Whipped cream
- Cocoa powder

Preparation

Put the espresso with the milk, coffee syrup and 2 round ice cream scoops in the blender until a smooth mass. Pour it in a glass. Top each glass with a round ice cream scoop and garnish with some whipped cream and cocoa powder.

Pasta with sun-dried tomatoes and basil

Ingredients

- 6 sun-dried tomatoes in oil
- 10g basil
- 1 bag of almond flakes
- 2 cloves of garlic
- 1 bag of Parmesan cheese
- 250g pasta
- Salt and pepper

Preparation

Put the sun-dried tomatoes, garlic and basil with some oil of the tomatoes in the blender. Add some boil liquid of the pasta. Mix everything until a sort of pesto. Add the cheese, pepper and salt. Cook the pasta al dente with some salt.

Olive tapenade

Ingredients

- 500g green olives (pitted)
- 150g black olives (pitted)
- 6 peeled cloves of garlic
- 70g grated Parmesan cheese
- 100g soft sun-dried tomatoes

Preparation

Put the green and black olives, garlic, cheese and tomatoes in the blender. Add some extra virgin olive oil slowly until a liquid (pureed) mass, which is well spreadable. Add some fresh grind pepper for a piquant taste. Tastes great on toast or baguette.

Raspberries sorbet ice cream

Ingredients

- 1 lemon
- 600g raspberries
- 150g powdered sugar
- 150 ml water

Preparation

Cut the lemon in two and squeeze the inside. Mix the raspberries with the lemon juice, sugar and 1,5 dl of water in the blender. Pour the mixture in a freezer box. Carefully put the box in the freezer and let it freeze for 6 hours. Stir the mixture with a fork every hour. You can also pour the mixture in an ice cream maker and leave it there for 40 minutes. After that serve the ice cream in a bowl or cone.

Paprika soup

Ingredients

- 3 yellow paprika's
- 2 tablespoons of crème fraîche
- 150g of carrots
- 4 spring onions
- 2 cloves of garlic
- 30g Parmesan cheese
- 2 teaspoons of grated ginger-race
- 3 tablespoons of cutted basil
- 2 tablespoons of olive oil
- 4 tablespoons of whipped cream
- 1 litre vegetable tea
- Salt

Preparation

Cut the paprika's lengthways in half, remove the seeds and cut the flesh into small pieces. Cut the carrots in small pieces and cut the spring onions and garlic fine. Fry the spring onions, garlic and 1 teaspoon of grated ginger-race in olive oil, then add the paprika and carrots and fry it with the rest for 5 minutes. Add the vegetable tea and let it cook slowly for 10 minutes. Puree the mixture in the blender. Put the mixture in a pan and heat it up. Stir the crème fraîche through it and add some pepper and salt. Stir the Parmesan cheese, basil and the rest of the ginger-race through the whipped cream. Pour the soup into bowls and put one tablespoon of the cream mixture on it.

COMPLIMENTI!

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Bestron. Nelle presenti istruzioni per l'uso viene spiegato il funzionamento e l'impiego dell'apparecchio. Pertanto, prima di utilizzarlo, leggerle attentamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come di seguito descritto. Conservare queste istruzioni in luogo sicuro.

In caso di guasto:

Nel caso indesiderato in cui l'unità dovesse guastarsi, non tentare mai di ripararla da soli. Far sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato.

Utilizzo da parte dei bambini:

- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza.
- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini.
- Mantenere l'unità e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere costantemente sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

COSA È NECESSARIO SAPERE SUI DISPOSITIVI ELETTRICI

- Prima di utilizzare un dispositivo elettrico, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione di rete indicata sulla sua targhetta d'identificazione.
- Assicurarsi che la presa elettrica a cui si intende collegare un dispositivo elettrico sia collegata a terra.
- Collocare sempre gli apparecchi elettrici su una superficie stabile e piana, in modo che non possano cadere.
- Alcune parti di un dispositivo elettrico possono riscaldarsi o, a volte, surriscaldarsi. Per evitare le ustioni, evitare di toccarle.
- Quando si tocca un apparecchio elettrico, un cavo o una spina, assicurarsi che le mani siano asciutte.
- Le apparecchiature elettriche devono poter dissipare il calore prodotto al fine di evitare il rischio di incendio. Pertanto, assicurarsi che l'unità sia sufficientemente libera da ingombri e che non possa venire a contatto con materiale combustibile. Non coprire mai gli apparecchi elettrici.
- Evitare il contatto di apparecchi, cavi o spine elettriche con l'acqua.
- Mai immergere apparecchi elettrici, cavi o spine in acqua o in altri liquidi.
- Se gli apparecchi elettrici dovessero cadere in acqua, mai tentare di raccogliarli. Scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non riutilizzare l'apparecchio.

- Assicurarsi che gli apparecchi elettrici, i cavi e le spine non entrino in contatto con fonti di calore, come piastre calde o fiamme libere.
- Non lasciare i cavi appesi sopra il bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Quando il dispositivo non è in uso, scollegare sempre il cavo di alimentazione.
- Nello scollegare il cavo di alimentazione dalla spina elettrica, assicurarsi di tirare la spina stessa e non il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo del dispositivo elettrico sia intatto. Non utilizzare l'unità se il cavo risulta essere danneggiato. Se il cavo è danneggiato, per evitare qualsiasi rischio, è necessario che venga sostituito dal produttore, da un servizio di assistenza tecnica o da una persona qualificata.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema separato dotato di telecomando.

COSA È NECESSARIO SAPERE SU QUESTO DISPOSITIVO

- Fare attenzione quando si utilizza il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Pulire accuratamente l'unità dopo l'uso (vedere la sezione Pulizia e manutenzione).
- Non utilizzare mai l'apparecchio con liquidi bollenti.
- Non avviare mai l'apparecchio vuoto.
- Non utilizzare mai il frullatore per più di 120 secondi. Quindi attendere alcuni minuti prima di riaccendere il frullatore.
- Nel riempire il bicchiere tenere conto della capienza massima del bicchiere. Tale capienza è di 1,5 litri.

DISPOSIZIONI AMBIENTALI



- Smaltire i materiali di imballaggio, come plastica e scatole di cartone, negli appositi contenitori.
- Al termine della sua vita utile, non smaltire il prodotto come un normale rifiuto domestico, ma conferire presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Osservare il relativo simbolo apposto sul prodotto, contenuto nelle istruzioni per l'uso o stampato sull'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Con il vostro aiuto per il riutilizzo, l'elaborazione dei materiali o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, contribuite in modo importante alla protezione dell'ambiente.
- Chiedete al vostro comune di residenza dove è ubicato il punto di raccolta appropriato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

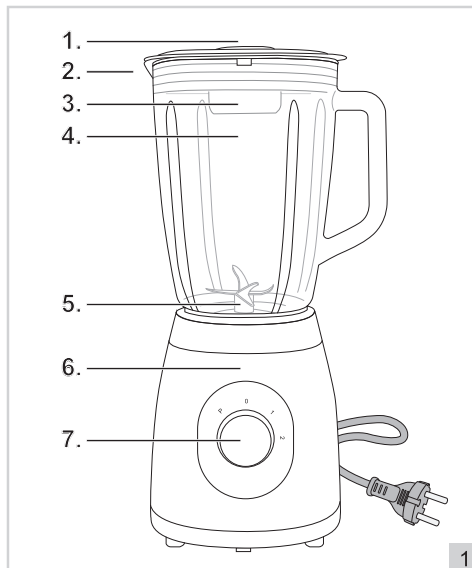
Questo prodotto soddisfa i requisiti delle linee guida Europee.

R. Neyman
Controllo qualità

FUNZIONAMENTO - Avvertenze general

l'apparecchio è inteso soltanto per consumo interno, non per uso professionale.

1. Tappo
2. Coperchio con funzione di arresto di sicurezza
3. Foro per aggiungere ingredienti
4. Bicchiere di vetro con manico
5. Sistema di lame
6. Zoccolo motore / unità elettrica
7. Interruttore e regolatore di velocità



FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Togliere l'imballaggio.
2. Lavare l'apparecchio. Vedere 'Pulizia e manutenzione'.

FUNZIONAMENTO - Uso

1. Inserire la spina nella presa.
2. Posizionare il bicchiere di vetro (4) (con il manico a destra) sull'unità elettrica (6).
3. Tagliare gli ingredienti solidi in pezzetti.
4. Riempire il bicchiere con gli ingredienti solidi. Aggiungere successivamente gli eventuali liquidi (massimo 1 litro).
5. Mettere il coperchio (2) sul bicchiere di vetro e ruotarlo verso destra finché non si sente il suono di un clic.
6. Posizionare il tappo (1) di chiusura sul foro (3).
7. Ruotare il regolatore di velocità (7) sulla posizione desiderata: P = impulsi, 0 = off, 1 = moderato, 2 = veloce.
8. Quando il frullatore è in funzione, si possono aggiungere altri ingredienti grazie all'apposita apertura sul coperchio. Prima rimuovere il tappo dell'apertura del coperchio, quindi aggiungere gli ingredienti e richiudere l'apertura del coperchio con il tappo.
9. Spegner il frullatore (posizione 0).
10. Togliere il bicchiere dalla cassa motore quando le lame del frullatore si sono completamente arrestate.

ATTENZIONE:

- Il frullatore è fornito di un sistema di sicurezza. Se il bicchiere non è posizionato sulla cassa motore o non è posizionato correttamente, non è possibile accendere il frullatore. Questo frullatore ha un sistema di funzione di arresto di sicurezza, che provoca l'arresto automatico delle lame all'apertura del coperchio.
- Più a lungo il frullatore resta in funzione (massimo 120 secondi), più sottilmente vengono frullati gli ingredienti.
- Per la preparazione di succhi di pomodoro, tagliare i pomodori in quattro e immergerli nel bicchiere attraverso l'apertura del tappo mentre il frullatore è in funzione.
- Se il frullatore non gira abbastanza velocemente, spegnere l'apparecchio (posizione 0) e a. mettere il regolatore in posizione Pulse, oppure b. mescolare gli ingredienti con una spatola, o c. togliere una parte degli ingredienti dal bicchiere.

FUNZIONAMENTO - Posizione Pulse

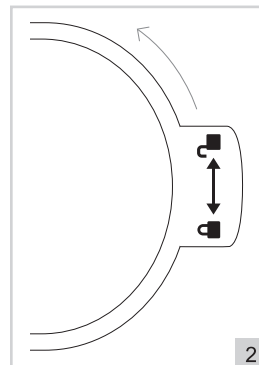
Nella posizione Pulse è possibile far ruotare il frullatore alla massima velocità per un breve tempo. La posizione Pulse funziona soltanto se si tiene l'interruttore su tale posizione.

Tritaghiaccio; Per ottenere del ghiaccio tritato riempire il recipiente con cubetti di ghiaccio e ruotare più volte il commutatore nella posizione Pulse ("P") fino a quando i cubetti di ghiaccio non saranno sufficientemente fini.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Primo utilizzo

Per il primo utilizzo, pulire il recipiente di miscelazione, il coperchio con il suo tappo e le lame.

1. Rimuovere il recipiente di miscelazione (4) dal supporto elettrico (6).
2. Ruotare il recipiente di miscelazione per rimuovere il sistema di lame (5).
3. Posizionare il recipiente di miscelazione su una superficie piana e stabile.
4. Ruotare il coperchio (2) di $\pm 45^\circ$ in senso antiorario per rimuoverlo dal recipiente del frullatore. Togliere il coperchio. (Guarda l'immagine 2).
5. Pulire i diversi componenti con acqua e sapone, risciacquare e asciugare accuratamente.
6. Rimettere il coperchio sul recipiente del frullatore e ruotarlo di $\pm 45^\circ$ in senso orario per fissarlo. Quando si sente un clic, è stato chiuso il tag di sicurezza.
7. Ruotare di nuovo il recipiente del frullatore sull'unità lame.
8. Riposizionare il recipiente di miscelazione sul supporto elettrico.
9. Pulire il supporto elettrico con un panno umido con acqua e sapone e asciugarlo accuratamente.



PULIZIA E MANUTENZIONE - Dopo ogni utilizzo

Assicurarsi di pulire a fondo l'apparecchio e i componenti staccabili dopo ogni utilizzo. Per una pulizia più efficace, pulire il recipiente e le lame subito dopo l'uso.

1. Ruotare il regolatore di velocità in posizione 0 (spento).
2. Riempire il bicchiere $\frac{1}{4}$ con acqua calda.
3. Ruotare il regolatore di velocità in posizione 1.
4. Spegner il frullatore dopo 20-30 secondi (posizione 0) e disinserire la spina dalla presa di corrente. I lame sono pulite.
5. È possibile pulire il recipiente di miscelazione, il coperchio con il tappo e le lame anche come parti separate dopo averle smontate. Guarda 'pulizia e manutenzione – Prima del primo utilizzo'.
6. Pulire la cassa motore con un panno umido ed eventualmente un po' di sapone. Asciugare poi bene la cassa.
7. Riporre il frullatore.

ATTENZIONE:

- Utilizzare solo acqua tiepida, l'acqua calda può causare incrinature.
- Non lasciare il bicchiere a lungo con acqua e sapone in ammollo.
- Non utilizzare per la pulizia prodotti aggressivi o abrasivi, né utensili taglienti (coltelli o spazzole dure).
- Non immergere mai la casa motore nell'acqua o in altri liquidi.

DISPOSIZIONI DI GARANZIA

In base alle seguenti condizioni, Bestron garantisce questo apparecchio per la durata di 60 mesi dalla data di acquisto contro i guasti causati da difetti di fabbricazione e/o del materiale.

1. Durante il periodo di garanzia non verranno addebitati costi di manodopera e per i materiali necessari.
2. La riparazione effettuata in garanzia non prolunga il periodo di garanzia.
3. Al momento della sostituzione, le parti difettose o gli stessi apparecchi guasti, torneranno automaticamente a essere proprietà di Bestron.
4. La garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non è trasferibile.
5. La garanzia non è valida in caso di danni causati da:
 - Incidenti ed infortuni
 - Uso improprio
 - Usura
 - Negligenza
 - Installazione errata
 - Collegamento a una tensione di rete diversa da quella indicata sulla targhetta di identificazione del dispositivo
 - Modifiche non autorizzate
 - Riparazioni effettuate da terzi non qualificati
 - Utilizzo in violazione delle norme giuridiche, tecniche o di sicurezza applicabili
 - Trasporto incauto senza idoneo imballaggio o altre protezioni
6. Non sono ammesse richieste di risarcimento in garanzia in caso di:
 - Danni subiti durante il trasporto
 - Rimozione o modifica del numero di serie del dispositivo
7. Quanto segue è escluso dalla garanzia:
 - Cavi
 - Lampade
 - Parti in vetro
8. La garanzia non dà diritto ad alcun risarcimento per danni diversi dalla sostituzione o dalla riparazione delle parti difettose. Bestron non può essere in nessun caso ritenuta responsabile per danni conseguenziali o altre conseguenze derivanti da o in relazione alle apparecchiature da essa fornite.
9. I reclami in garanzia possono essere inoltrati solo al vostro rivenditore/rivenditore web o direttamente al servizio assistenza Bestron. Non limitarsi a inviare un oggetto senza preavviso. Il pacchetto può essere rifiutato e gli eventuali costi saranno a carico del mittente. In primo luogo, contattateci per ricevere le istruzioni su come imballare e spedire il dispositivo. Qualsiasi reclamo in garanzia deve essere accompagnato dalla prova di acquisto.

SERVIZIO ASSISTENZA

Nell'indesiderata eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio assistenza BESTRON visitando il seguente sito: **www.bestron.com/service**

RICETTE

Rucola al pesto

Ingredienti

- 75 g di rucola
- 40 g di noci
- 2 spicchi d'aglio
- Olio di oliva in abbondanza
- Pepe nero

Preparazione

Far abbrustolire leggermente le noci in una padella asciutta, quindi passare la rucola, l'aglio e le noci nel frullatore. Aggiungere l'olio di oliva fino ad ottenere un pesto cremoso. Aggiungere del pepe nero macinato a piacere. Appetitoso da gustare su un toast o una baguette.

Frappuccino

Ingredienti

- 200 ml di espresso gelato
- 200 ml di latte intero
- 4 palline di gelato allo sciroppo di wafel
- 2 cucchiaini di sciroppo di caffè
- Panna
- Polvere di cacao

Preparazione

Versare nel frullatore l'espresso con latte, sciroppo di caffè e due palline di gelato e frullare il tutto fino ad ottenere un composto uniforme. Versarlo in un bicchiere. In ogni bicchiere aggiungere quindi un'altra pallina di gelato e guarnire eventualmente con un po' di panna e della polvere di cacao.

Pasta ai pomodori secchi e basilico

Ingredienti

- 6 pomodori secchi all'olio
- 10 g di basilico
- 1 bustina di pasta di mandorle
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bustina di parmigiano
- 250 g di pasta
- Sale e pepe

Preparazione

Mettere nel frullatore i pomodori secchi, l'aglio, il basilico e un po' di sughetto dei pomodori. Aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta. Frullare il tutto fino ad ottenere una specie di pesto. Aggiungere quindi il formaggio, il pepe e il sale a piacere. Cuocere la pasta al dente con l'aggiunta di un pizzico di sale.

Tapenade alle olive

Ingredienti

- 500 g di olive verdi (snocciolate)
- 150 g di olive nere (snocciolate)
- 6 spicchi d'aglio sbucciati
- 70 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di pomodori secchi dolci

Preparazione

Mettere nel frullatore le olive verdi e nere, l'aglio, il formaggio e i pomodori e aggiungere lentamente un goccino di olio extravergine di oliva fino ad ottenere un composto fluido (ben passato) e spalmabile. Per ottenere un gusto piccante, aggiungere eventualmente un po' di pepe fresco macinato. Saporita da gustare su un toast o una baguette.

Sorbetto ai lamponi

Ingredienti

- 1 limone
- 600 g di lamponi
- 150 g di zucchero a velo
- 1,5 dl di acqua

Preparazione

Tagliare il limone in due e spremere. In un frullatore, passare i lamponi con succo di limone, zucchero e 1,5 dl di acqua. Versare il composto ottenuto in un recipiente e metterlo con cura nel congelatore, lasciandovelo per circa 6 ore. Rimestare quindi il composto nel congelatore ogni ora con una forchetta. Potete anche versare il composto in una gelatiera e farlo riposare per circa 40 minuti. Versare infine il gelato in una terrina o in un cornetto.

Zuppa di peperoni

Ingredienti

- 3 pezzi di peperoni gialli
- 2 cucchiaini di panna acida
- 150 g di carotine
- 4 pezzi di cipolline primavera
- 2 spicchi d'aglio
- 30 g di parmigiano
- 2 cucchiaini di radice di zenzero grattugiata
- 3 cucchiaini di basilico tagliato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di panna
- 1 litro di brodo di verdure
- Sale

Preparazione

Tagliare in due i peperoni per il lungo, rimuovere i semi e tagliare la polpa di frutta a pezzettini. Tagliare le carotine a pezzetti e le cipolline rimavera e l'aglio a fettine sottili. Soffriggere le cipolline primavera, l'aglio e 1 cucchiaino di zenzero grattugiato nell'olio di oliva e rosolare il peperone e le carote per 5 minuti. Aggiungere il brodo e far cuocere il tutto per 10 minuti a fuoco lento. Passare il composto nel frullatore. Versare quindi il composto in un tegame e riscaldarlo. Mescolare la panna acida e condire a piacere con sale e pepe. Mescolare alla panna il parmigiano, il basilico e lo zenzero grattugiato avanzato. Versare la zuppa nelle scodelle e aggiungere un cucchiaino di panna.

¡FELICIDADES!

Felicidades por la compra de este producto Bestron. En estas instrucciones le explicamos su funcionamiento y cómo usarlo. Antes de usar el aparato, lea bien el manual de instrucciones. Utilice el aparato únicamente tal y como se describe en el manual de instrucciones. Guarde las instrucciones como referencia en el futuro.

En el caso de una avería:

Si el aparato se averiara inesperadamente, nunca intente arreglarlo usted mismo. Deje que las reparaciones las haga un mecánico cualificado.

Uso por niños:

- Este dispositivo no puede ser utilizado por niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- La limpieza y mantenimiento no la pueden realizar niños.
- Mantenga el equipo y el cable alejados del alcance de los niños.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

QUÉ DEBE SABER SOBRE LOS APARATOS ELÉCTRICOS

- Antes de usar un aparato eléctrico, compruebe que la tensión coincida con la tensión indicada en su placa descriptiva.
- Compruebe que el enchufe que vaya a utilizar para un aparato eléctrico tenga contacto a tierra.
- Coloque los aparatos eléctricos siempre sobre una superficie estable y plana, en un sitio donde no se puedan caer.
- Algunas partes de un aparato eléctrico pueden calentarse ligeramente o mucho. Para evitar quemaduras, no las toque.
- Procure que sus manos estén siempre secas cuando toque un aparato eléctrico, un cable o un enchufe.
- Los aparatos eléctricos tienen que poder eliminar su calor para evitar el riesgo de incendios. Procure que el aparato tenga suficiente espacio alrededor y no pueda estar en contacto con material inflamable. No cubra nunca los aparatos eléctricos.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con el agua.
- Nunca sumerja los aparatos eléctricos, cables o enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
- No toque los aparatos eléctricos si se han caído al agua. Desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No vuelva a usar el aparato.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren

en contacto con fuentes de calor, como una plancha caliente o una llama.

- No deje los cables sobre el borde de la encimera, tabla de cortar o una mesa.
- Desenchufe siempre los aparatos eléctricos si no los está utilizando.
- Al desenchufarlo, no tire del cable sino del enchufe.
- Compruebe con regularidad si el cable del aparato eléctrico está todavía en buen estado. No vuelva a usar el aparato si el cable está un poco dañado. Si el cable está dañado, el fabricante, un servicio técnico o una persona con una cualificación similar lo tiene que sustituir, para evitar cualquier riesgo.
- No se puede poner el aparato en funcionamiento por medio de un interruptor externo o con un sistema especial con mandos a distancia.

QUÉ NECESITA SABER SOBRE ESTE APARATO

- Tenga cuidado al usar el dispositivo en el exterior.
- No use nunca el aparato en espacios húmedos.
- Limpie bien el aparato después de su uso, véase «Limpieza y mantenimiento».
- No lo utilice nunca para líquidos hirvientes!
- Nunca debe encender el aparato sin contenido.
- Evite utilizar la batidora durante más de 120 segundos. Luego, espere unos minutos antes de volver a encender la batidora.
- Al llenar el vaso, tenga en cuenta que el contenido máximo del vaso es de 1,5 litros.

MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en el contenedor apropiado.
- Al final de su vida útil, no se desprenda de este producto como un residuo normal. Llévelo a un punto blanco de su ciudad para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Preste atención al símbolo en el producto, las instrucciones o el embalaje.
- Los materiales se pueden reutilizar tal y como se indica. Reciclando, procesando los materiales o aprovechando antiguos equipos de otra forma, hace una gran aportación a la protección del medio ambiente.
- Infórmese en su municipio del punto blanco correcto cerca de usted.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

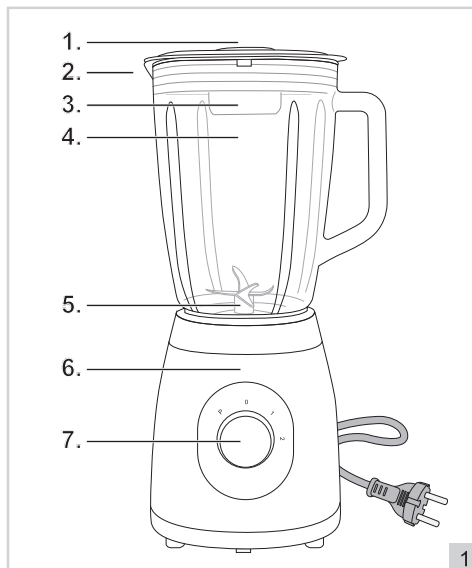
Este producto cumple con los requisitos de las directrices Europeas.

R. Neyman
Controllo qualità

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

1. Tapón de cierre
2. Tapa con función de parada de seguridad
3. Apertura de llenado
4. Vaso de cristal con asa
5. Unidad de las cuchillas
6. Alojamiento del motor
7. Selector de velocidad



FUNCIONAMIENTO - Antes del primer uso

1. Quite el embalaje.
2. Limpie el aparato. Véase 'Limpieza y mantenimiento'.

FUNCIONAMIENTO - Uso

1. Introduzca el enchufe en la toma de pared.
2. Coloque el vaso de la licuadora (4) (con el mango a la derecha) en la unidad del motor (6).
3. Corte los ingredientes sólidos en trocitos.
4. Llene el vaso con los ingredientes sólidos. A continuación, añada el líquido, si es necesario (máximo 1 litro).
5. Coloque la tapa (2) en el vaso de la licuadora y gírela hacia la derecha hasta que escuche un clic.
6. Coloque el tapón de cierre (1) en la apertura de llenado (3).
7. Coloque el selector de velocidad (7) en la posición deseada: P = Pulso, 0 = apagado, 1 = moderado, 2 = rápido.
8. Mientras la licuadora está funcionando, puede ir agregando ingredientes adicionales por la abertura de llenado, que forma parte de la tapa. Primero, quite la tapa removible de la abertura de llenado; posteriormente, agregue los ingredientes y cierre la abertura de llenado con la tapa removible.
9. Apague la batidora (posición 0).
10. No quite el vaso del alojamiento del motor, hasta que las cuchillas de la batidora estén completamente paradas.

ATENCIÓN:

- La batidora está equipada con un sistema de seguridad. Cuando el vaso no ha sido colocado o ha sido mal colocado en el alojamiento del motor, no es posible encender la batidora. Esta licuadora cuenta con función de parada de seguridad, lo que hace que las cuchillas se detengan automáticamente cuando se abre la tapa.
- Cuánto más tiempo funcione la batidora (con un máximo de 120 segundos), tanto más fino se cortarán los ingredientes.
- Para preparar zumo de tomate, corte los tomates en cuatro e introdúzcalos en el vaso por el orificio en la tapa mientras que el aparato esté funcionando.
- Si la batidora funciona con velocidad insuficiente, desconéctela (posición 0) y: a. coloque el selector en posición 'Pulse', o b. remueva los ingredientes con una espátula, o c. saque una parte de los ingredientes del vaso.

FUNCIONAMIENTO - POSICIÓN 'PULSE'

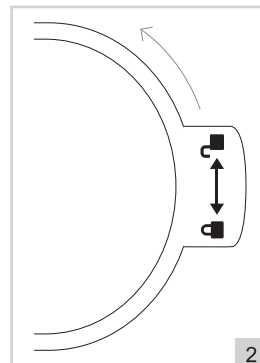
La posición 'Pulse' permite hacer funcionar la batidora brevemente a la máxima velocidad. La posición 'Pulse' sólo funciona cuando se mantiene el interruptor

Picar hielo; Para picar hielo, llene el vaso de cubos de hielo y gire varias veces el selector de velocidad a la posición pulsos hasta que el hielo haya sido picado suficientemente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Antes del primer uso

Para el primer uso, limpie el vaso mezclador, la tapa con la tapa removible y las cuchillas.

1. Quite el vaso mezclador (4) de la caja del motor (6).
2. Gire el vaso mezclador para quitar la unidad de las cuchillas (5).
3. Coloque el vaso mezclador sobre una superficie plana y estable.
4. Gire la tapa (2) $\pm 45^\circ$ en sentido anti-horario para sacarla del vaso mezclador. Tire de la tapa para quitarla. (Ver Figura 2).
5. Limpie las piezas con agua y jabón, enjuague y seque por completo.
6. Presione la tapa nuevamente sobre el vaso mezclador y gírela $\pm 45^\circ$ en sentido horario para ajustarla. Cuando escucha un clic, significa que la etiqueta de seguridad está segura.
7. Vuelva a colocar el vaso mezclador en la unidad de las cuchillas.
8. Vuelva a colocar el vaso mezclador en la caja del motor.
9. Limpie la caja del motor con un paño húmedo, con agua y jabón, y séquela bien.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Después de cada uso

Limpie muy bien el aparato y las partes desarmables después de cada uso. Limpie el vaso mezclador y las cuchillas inmediatamente después de su uso, para obtener los mejores resultados de limpieza.

1. Gire el selector de velocidad a la posición 0 (apagado).
2. Llene el vaso con $\frac{1}{4}$ de agua caliente.
3. Gire el selector de velocidad a la posición 1.
4. Desconecte la batidora al cabo de 20 – 30 segundos (posición 0) y retire el enchufe de la toma de alimentación. Los cuchillas están limpiado.
5. También es posible limpiar el vaso mezclador, la tapa con tapa removible y las cuchillas si las desarma como piezas separadas. Consulte la sección «Limpieza y mantenimiento: antes del primer uso».
6. Limpie el alojamiento del motor con un paño húmedo y eventualmente con un poco de detergente líquido. A continuación, seque bien el alojamiento.
7. Guarde la batidora.

ATENCIÓN:

- Utilice sólo agua tibia, el agua caliente puede causar grietas.
- No se debe dejar el vaso a remojar en agua jabonosa durante mucho tiempo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja el alojamiento del motor en agua ni en ningún otro líquido.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Bestron ofrece 60 meses de garantía después de la fecha de compra de este equipo. La garantía cubre las averías por errores de fabricación y/o material y se atiene a las siguientes condiciones.

1. La garantía no cubre ningún gasto por mano de obra ni material.
2. La reparación que se realice durante el plazo de la garantía no implica una prórroga de dicho plazo.
3. Cualquier pieza defectuosa o aparatos averiados y devueltos se convierten automáticamente en propiedad de Bestron.
4. La garantía es únicamente válida para el primer comprador y no es transferible.
5. La garantía no cubre los daños por:
 - Accidentes
 - Uso equivocado
 - Desgaste
 - Descuido
 - Mala instalación
 - Conexión a otra tensión que la que se especifica en la placa de modelo.
 - Modificación no autorizada
 - Reparaciones realizadas por terceros no cualificados
 - Uso incumpliendo las normas vigentes legales, técnicas y de seguridad.
 - Descuidos en el transporte, sin embalaje adecuado o sin otra protección
6. No se puede reclamar la garantía en el caso de:
 - Daños durante el transporte
 - Quitar o modificar el número de serie del aparato.
7. La garantía no cubre:
 - Los cables
 - Las bombillas
 - Las piezas de cristal
8. La garantía no le concede el derecho a una compensación por un posible daño, aparte de sustituir o reparar las piezas defectuosas. Bestron no puede hacerse responsable de cualquier posible daño o de cualquier tipo de consecuencia que surgieran o estuvieran relacionadas con el aparato entregado.
9. Solo puede reclamar la garantía a su empresa de venta (en línea) o directamente al Servicio de atención Bestron. Sin embargo, no nos envíe ninguna pieza sin preguntar antes. Puede que rechacemos el paquete y esto podría suponer unos gastos para usted. Póngase primero en contacto con nosotros para que le expliquemos cómo tiene que embalar el aparato y mandárnoslo. Cualquier reclamación sobre la garantía debe ir acompañada de una prueba de compra.

SERVICIO DE ATENCIÓN

Si hubiera una avería inesperada, póngase en contacto con el servicio de atención BESTRON: www.bestron.com/service

RECETAS

Pesto de rúcula

Ingredientes

- 75 g de rúcula
- 40 g de nueces
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva suave
- Pimienta negra

Preparación

Se tuestan un poco las nueces en una sartén seca. A continuación, se trituran la rúcula, el ajo y las nueces con la batidora. Se agrega aceite de oliva hasta conseguir una consistencia cremosa. Se agrega pimienta negra del molinillo al gusto. Delicioso en tostadas o con pan.

Frappuccino

Ingredientes

- 200 ml de expreso helado
- 200 ml de leche entera
- 4 bolitas de helado de melaza
- 2 cucharaditas de sirope de café
- Nata batida
- Cacao en polvo

Preparación

Se pasa por la batidora el expreso con la leche, el sirope de café y dos bolitas de helado, hasta conseguir una masa lisa. Se sirve en vaso o copa. En cada vaso, se coloca otra bolita de helado y se puede adornar con un poco de nata batida y cacao en polvo.

Pasta con tomates secados al sol y albahaca

Ingredientes

- 6 tomates secados al sol sobre base de aceite
- 10 g de albahaca
- 1 bolsa de virutas de almendra
- 2 dientes de ajo
- 1 bolsita de queso parmesano
- 250 g de pasta
- Sal y pimienta

Preparación

Se pasan por la batidora los tomates secados al sol, el ajo y la albahaca con un poco de aceite de los tomates. Se agrega un poco de líquido de occión de la pasta. Se mezcla el conjunto hasta conseguir una especie de pesto. Se agrega el queso, sal y pimienta al gusto. La pasta se cocina al dente con un poquito de sal.

Tapenade de aceitunas

Ingredientes

- 500 g de aceitunas verdes (sin hueso)
- 150 g de aceitunas negras (sin hueso)
- 6 dientes de ajo pelados
- 70 g de queso parmesano rallado
- 100 g de tomates suaves secados al sol

Preparación

Se pasan por la batidora las aceitunas verdes y negras, el ajo, el queso y los tomates, agregando lentamente un poco de aceite de oliva virgen extra, hasta conseguir una masa fluida (bien triturada), fácil de untar. Se puede agregar un poco de pimienta recién molida para darle un toque picante. Delicioso en tostadas o con pan.

Sorbete de frambuesas

Ingredientes

- 1 limón
- 600 g de frambuesas
- 150 g de azúcar en polvo
- 1,5 dl de agua

Preparación

Se corta el limón por la mitad y se exprime. Con la batidora, se trituran las frambuesas con el zumo de limón, el azúcar y 1,5 dl de agua. Se vierte la mezcla en un recipiente para el congelador. Se coloca este recipiente con cuidado en el congelador y se deja dentro unas 6 horas. Cada hora, se bate la mezcla en el congelador con un tenedor. También se puede verter la mezcla en una máquina de hacer helados y dejar ésta en marcha durante unos 40 minutos. A continuación, se sirve el helado en una bandeja o en un barquillo.

Sopa de pimienta

Ingredientes

- 3 pimientos enteros
- 2 cucharadas de crema fresca
- 150 g de zanahorias pequeñas
- 4 cebolletas
- 2 dientes de ajo
- 30 g de queso parmesano
- 2 cucharaditas de jengibre rallado
- 3 cucharadas de albahaca picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de nata batida
- 1 litro de caldo de verduras
- Sal

Preparación

Se parten los pimientos por la mitad a lo largo, se quitan las semillas y se corta la pulpa en trocitos. Se cortan las zanahorias en trocitos y se pican finamente las cebolletas y el ajo. Se prepara un sofrito de aceite de oliva con la cebolleta, el ajo y una cucharadita de jengibre rallado, se agrega el pimiento y la zanahoria y se deja sofreír todo junto unos 5 minutos. Se agrega el caldo y se deja cocer todo a fuego lento 10 minutos. Se pasa la mezcla por la batidora. A continuación, se echa la mezcla en una cazuela y se calienta. Se echa la crema fresca removiendo y se adereza con sal y pimienta. Se remueve la nata batida con el queso parmesano, la albahaca y el jengibre rallado restante. Se sirve la sopa en tazones y se añade una cucharada de la mezcla de nata batida.







v210901-02



NEED HELP? CHAT WITH US!
WHATSAPP CUSTOMER SERVICE



BESTRON.COM/WHATSAPP