

**beper**®

- GELATIERA - MANUALE DI ISTRUZIONI
  - ICE CREAM MAKER - USE INSTRUCTIONS
  - SORBETIÈRE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
  - EISMASCHINE - BETRIEBSANLEITUNG
  - MÁQUINA PARA HACER HELADOS
- MANUAL DE INSTRUCCIONES



Cod.: 70.254

<b>ITALIANO</b>	.....	pag. 4
<b>ENGLISH</b>	.....	pag. 16
<b>FRANÇAIS</b>	.....	pag. 29
<b>DEUTSCH</b>	.....	pag. 43
<b>ESPAÑOL</b>	.....	pag. 56

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:  
**[www.beper.com](http://www.beper.com)**

**ATTENZIONE: leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per la successiva consultazione!**

### **Informazioni specifiche per la sicurezza**

Il voltaggio indicato nella piastrina d'identificazione deve corrispondere a quello dell'alimentazione elettrica.

Mai immergere il cavo, la spina, la presa o l'unità motore in acqua o altri liquidi.

Non tirare o attorcigliare il cavo di alimentazione. Qualora il cavo sia danneggiato, dovrà essere sostituito da un tecnico qualificato. Per evitare qualsiasi rischio, non utilizzare l'apparecchio se il cavo o l'apparecchio stesso presenta danni.

Non inserire le dita o un utensile nel foro di riempimento. Non toccare le parti in movimento.

Prima di cambiare gli accessori, scollegare l'alimentazione.

Non utilizzare oggetti o utensili taglienti nel recipiente refrigerante. Dopo aver selezionato la modalità "off", servirsi di una spatola di gomma o di un cucchiaino di legno.

In caso di malfunzionamento, scollegare sempre l'apparecchio prima di aprire il coperchio o per eseguire il montaggio o la pulizia.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Prima di ogni utilizzo, controllare la parte inferiore della ciotola refrigerante. Se sono visibili crepe o rotture, l'apparecchio non può essere utilizzato.

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie pulita, piana, solida e asciutta. Non posizionarlo su un piano caldo (ad es. una piastra elettrica) e non utilizzarlo o lasciarlo vicino a fiamme libere.

Non riscaldare la ciotola refrigerante. Non utilizzarla nel forno o nel forno a microonde.

Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi una superficie calda o resti sospeso sopra il bordo del tavolo o del piano di lavoro.

Non utilizzare ininterrottamente l'apparecchio per un tempo superiore a 1 ora. Attendere almeno 30 minuti tra una sessione e quella successiva.

Prima della pulizia e quando non lo si utilizza, spegnere l'apparecchio.

La ciotola refrigerante non deve essere esposta a temperature superiori a 40 °C. Non lavarla in lavastoviglie e non riempirla con liquidi caldi.

Non toccare la ciotola refrigerante con le mani bagnate.

Conservare l'apparecchiatura in un luogo asciutto e, se possibile, nella confezione originale.

Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non abbiano potuto beneficiare, mediante una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive sull'utilizzo dell'apparecchio.

Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.

Non può essere assunta alcuna responsabilità per qualsiasi danno causato dalla mancata conformità alle presenti istruzioni o da un qualunque utilizzo improprio o manipolazione errata dell'apparecchio.

### **Refrigerazione della ciotola**

La fase più importante della preparazione del gelato è senza dubbio la corretta refrigerazione della ciotola.

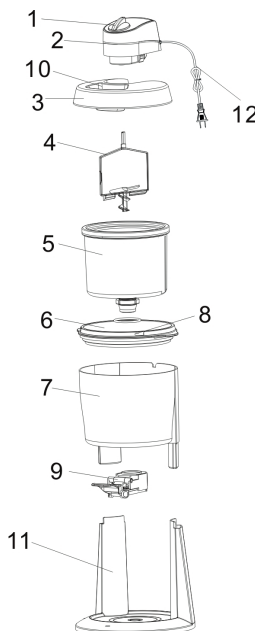
Prima di utilizzare la gelatiera e aggiungere la miscela di ingredienti, è necessario verificare che il liquido contenuto all'interno della parete della ciotola sia completamente ghiacciato.

Mettere la ciotola refrigerante nel congelatore. Controllare che la temperatura del congelatore sia intorno a -18 °C.

Il tempo necessario a congelare adeguatamente la ciotola refrigerante (minimo 8 ore) dipende dalla temperatura del congelatore e dalla quantità di prodotti al suo interno. Per ottenere i risultati migliori, posizionare la ciotola nella parte più bassa del congelatore, dove la temperatura è inferiore. Per controllare il grado di congelamento, scuotere la ciotola; non si deve udire il rumore del liquido interno che si muove.

### Componenti

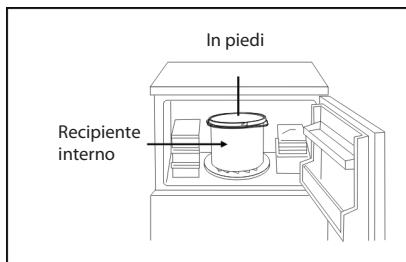
- 1 Pulsante On/off
- 2 Alimentatore
- 3 Coperchio
- 4 Paletta
- 5 Recipiente interno
- 6 Anello di chiusura
- 7 Recipiente esterno
- 8 Guarnizione O-Ring
- 9 Rubinetto
- 10 Canale di versamento
- 11 Supporto
- 12 Cavo di alimentazione e spina



1 Installare il recipiente interno nell'anello di chiusura, facendo in modo che le due scanalature corrispondano alla guarnizione O-Ring, e ruotare in senso antiorario per fissarlo. Otto ore prima dell'uso dell'apparecchio disporre il recipiente interno installato in freezer ad una temperatura di  $-18^{\circ}$  Centigradi ( $-0,40^{\circ}$  Fahrenheit) o inferiore. Così facendo sarà possibile maneggiare il recipiente interno impugnandolo dall'anello di chiusura, evitando il congelamento delle dita.

### Consigli

In caso lo spazio interno del freezer non dovesse essere sufficiente, disporre solamente il recipiente interno nel freezer e, dopo aver atteso le otto ore richieste, installarlo come dimostrato dalle seguenti immagini prima dell'utilizzo dell'apparecchio.



2 Installare il recipiente esterno nel supporto.

3 Posizionare il recipiente interno installato nel recipiente esterno. Assicurarsi che la guarnizione O-Ring nella parte posteriore dell'anello di chiusura combaci con l'apposito intaglio del recipiente esterno e che il recipiente interno venga installato nel modo appropriato e risulti stabile. Il recipiente interno sarà quindi fissato e non creerà oscillazioni durante il funzionamento dell'apparecchio.

4 Installare l'alimentatore nel coperchio.

5 Installare la paletta con l'alimentatore

NB: Assicurarsi che la paletta venga installata correttamente. Fare riferimento alla pulizia della paletta.

6 Posizionare il coperchio, alimentatore e paletta assemblati all'interno del recipiente, facendo combaciare le tre fibbie del coperchio con le scanalature dell'anello e ruotare in senso antiorario per fissare il tutto.

7 Installare il rubinetto sotto al recipiente esterno come dimostrato dall'immagine seguente. Assicurarsi che il rubinetto sia in posizione centrale.

8 Prima di aggiungere gli ingredienti per il gelato o sorbetto, assicurarsi che il rubinetto si chiuda propriamente.

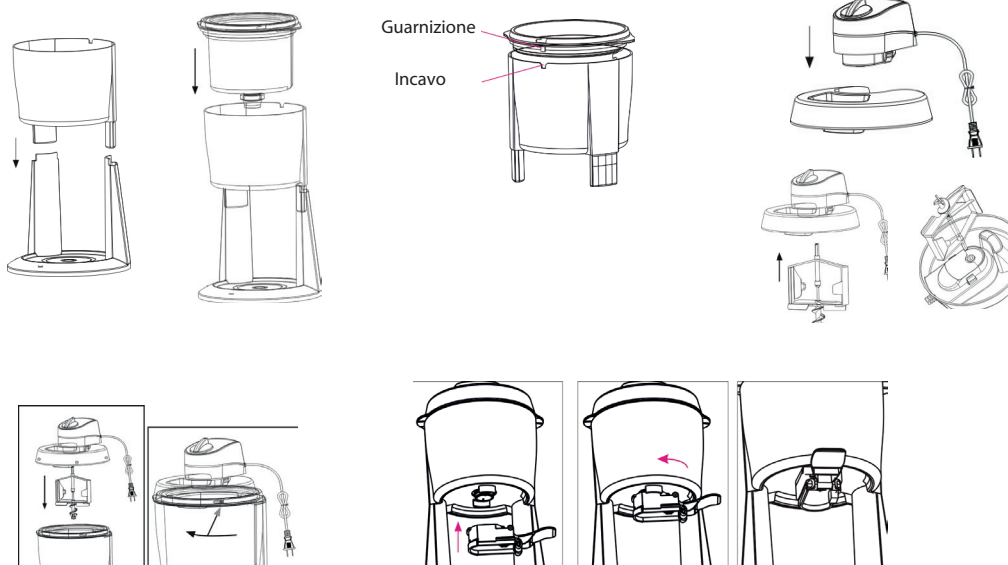
9 Inserire il cavo di corrente e accendere la gelateria.

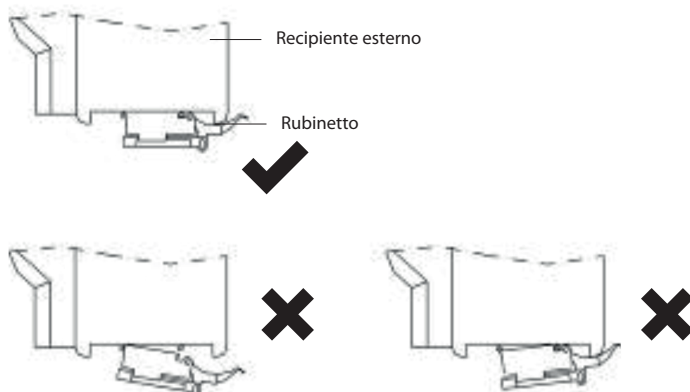
L'APPARECCHIO DEV'ESSERE ACCESO PRIMA DI AGGIUNGERE GLI INGREDIENTI PER EVITARNE UNA CONGELAZIONE IMMEDIATA ALL'INTERNO DEL RECIPIENTE, LA QUALE COMPROMETTEREBBE IL PROCESSO DI MANTECATURA.

10 Versare il preparato per gelato o sorbetto all'interno del recipiente attraverso il canale di versamento.

- Durante il versamento, fermarsi sempre ad almeno 4 cm ( pollici) dal coperchio, in quanto il preparato aumenterà di volume durante il processo di congelamento.

11 Lasciare che il preparato mantechi fino al congelamento o raggiungimento della consistenza desiderata. Tale processo richiederà tra i 15 e 30 minuti, ma molte ricette richiederanno anche tempi inferiori.





### Importante

- Non spegnere e riaccendere l'apparecchio durante il processo di congelamento, in quanto il preparato potrebbe congelarsi compromettendo il movimento della paletta.
- Nell'eventuale caso di surriscaldamento del motore, la corrente verrà automaticamente bloccata per garantire la sicurezza dell'utente. In tal caso, spegnere l'apparecchio, staccare il cavo di corrente e permettere all'alimentatore di raffreddarsi.
- Per un miglior risultato, la paletta sarà a contatto con l'interno del recipiente quando in movimento.
- 12 Quando il gelato sarà pronto, disporre una coppetta sotto al rubinetto e premerne la leva verso il basso. Così facendo il rubinetto si aprirà e il gelato verrà fatto fuoriuscire
- Perché il gelato esca l'alimentatore dev'essere acceso. In caso la corrente venga bloccata per garantire la sicurezza dell'utente, spegnere l'apparecchio e rimuovere il cavo di corrente. Di seguito estrarre il gelato dal recipiente con l'ausilio di una spatola in plastica o mestolo in legno.
- Il gelato prodotto dovrebbe essere soffice e facilmente spatolabile. Può essere disposto in freezer in un contenitore differente per conservazione o per renderlo più solido prima della consumazione.

### Importante

- Non usare utensili in metallo per estrarre il gelato del recipiente.
- Non rimuovere il recipiente interno dal freezer finché pronto per la preparazione del gelato.

#### Consigli

- Conservare il contenitore interno in freezer in modo che sia pronto per l'uso. Conservarlo all'interno di una busta di plastica. Congelare il recipiente interno in posizione retta.
- Assicurarsi sempre che il recipiente interno sia perfettamente asciutto prima di disporlo in freezer.
- Non perforare o riscaldare il recipiente interno.
- Il recipiente interno dovrebbe essere disposto in freezer ad una temperatura di  $-18^{\circ}$  Centigradi ( $-0,40^{\circ}$  Fahrenheit) o inferiore per almeno 8 ore prima dell'utilizzo.
- Per un miglior risultato, refrigerare sempre gli ingredienti prima di produrre il gelato.
- L'aggiunta di alcol inibisce il processo di congelamento.

## Pulizia

- Prima del processo di pulizia è sempre necessario spegnere l'apparecchio, rimuovere il cavo di corrente e scomporre le parti interessate.
- Mai bagnare l'alimentatore, il cavo di corrente e la spina.
- Non lavare le componenti in lavastoviglie.
- Non pulire con polveri abrasive, pagliette metalliche o altri materiali abrasivi.

## Alimentatore

- Rimuovere l'alimentatore dal coperchio.
- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.

## Coperchio

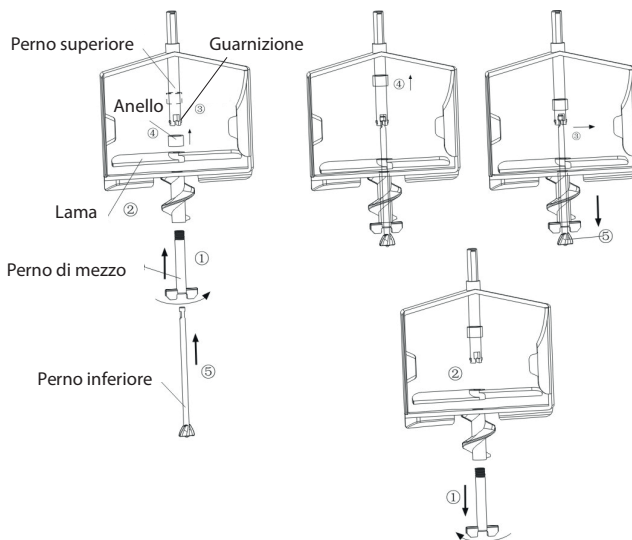
- Lavare il coperchio poi asciugare accuratamente.

### Paletta

- Rimuovere la paletta dal recipiente interno.
- Alzare il perno superiore, sollevare l'anello ed estrarre il perno inferiore dalla guarnizione O-Ring del perno superiore. Poi ruotare in senso antiorario il perno di mezzo e smontare il perno inferiore dalla paletta.
- Lavare e poi asciugare accuratamente.

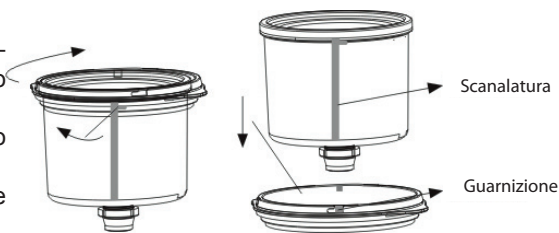
## Assemblaggio della paletta

- Ruotare il perno di mezzo in senso orario, assemblare il perno di mezzo con la lama alla paletta.
- Inserire il perno inferiore nel perno di mezzo e poi fissarlo alla fibia. Abbassare l'anello per fissarlo.



### Recipiente interno e anello di chiusura

- Permettere al recipiente interno di raggiungere la temperatura ambiente prima del processo di pulizia.
- Ruotare l'anello di chiusura in senso orario ed estrarre il recipiente interno.
- Lavare l'interno del recipiente, poi asciugare accuratamente.
- Lavare l'anello di chiusura, poi asciugare accuratamente.



### Rubinetto

Ruotare in senso orario ed estrarre il rubinetto dal recipiente esterno. Lavare e poi asciugare accuratamente.

### Recipiente esterno

- Estrarre il recipiente esterno dal supporto.
- Lavare e poi asciugare accuratamente.
- Supporto
- Lavare e poi asciugare accuratamente.

### Manutenzione e assistenza

- In caso di danneggiamento del cavo di corrente è necessario, per ragioni di sicurezza, che venga sostituito da un soggetto autorizzato.
- In caso di bisogno d'aiuto per:
- Utilizzo della gelatiera;
  - Manutenzione o riparazioni;
- Contattare il negozio dov'è stato acquistato il prodotto.

### Caratteristiche tecniche

Alimentazione : 18W

Tensione : 220-240V ~ 50/60Hz

**In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.**



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti



# CERTIFICATO DI GARANZIA

---

---

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

## Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

## Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.

Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

---

---

**BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)



## Gelato Fiordilatte

### Ingredienti:

Latte 220 ml  
Panna liquida 250 ml  
Zucchero bianco 85 g

### Importante:

Disporre la ciotola di raffreddamento in freezer per almeno 8 ore prima della preparazione del composto.

### Procedura:

1. Mescolare la panna fino al raggiungimento di uno stato appiccicoso.
2. Mescolare il latte, panna e zucchero. Poi conservare il composto in frigo fino al raggiungimento di una temperatura di circa 5-10°C.
3. Accendere la gelatiera e versare gli ingredienti miscelati.
  - Lasciare il gelato mantecare e congelare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Controllare il processo dopo 12-15 minuti e poi ogni pochi minuti fino al raggiungimento della densità desiderata.
  - Per ottenere buoni risultati, la consistenza del gelato dev'essere essere morbida, in modo da poter essere facilmente rimovibile dal recipiente.

## Gelato alla Banana

### Ingredienti:

Banana matura 180 g  
Latte 140 ml  
Panna liquida 175 ml  
Zucchero bianco 55 g

### Importante:

Disporre la ciotola di raffreddamento in freezer per almeno 8 ore prima della preparazione del composto.

### Procedura:

1. Schiacciare la banana.
2. Mescolare la panna fino al raggiungimento di uno stato appiccicoso.
3. Mescolare la banana schiacciata, latte, panna e zucchero. Poi conservare il composto in frigo fino al raggiungimento di una temperatura di circa 5-10°C.



4. Accendere la gelatiera e versare gli ingredienti miscelati.

■ Lasciare il gelato mantecare e congelare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Controllare il processo dopo 12-15 minuti e poi ogni pochi minuti fino al raggiungimento della densità desiderata.

■ Per ottenere buoni risultati, la consistenza del gelato dev'essere essere morbida, in modo da poter essere facilmente rimovibile dal recipiente.

### **Gelato al Mango**

#### **Ingredienti:**

Mango 190 g

Latte 140 ml

Panna liquida 170 ml

Zucchero bianco 50 g

#### **Importante:**

Disporre la ciotola di raffreddamento in freezer per almeno 8 ore prima della preparazione del composto.

Procedura:

1. Schiacciare il mango.

2. Mescolare la panna fino al raggiungimento di uno stato appiccicoso.

3. Mescolare il mango schiacciato, latte, panna e zucchero. Poi conservare il composto in frigo fino al raggiungimento di una temperatura di circa 5-10°C.

4. Accendere la gelatiera e versare gli ingredienti miscelati.

■ Lasciare il gelato mantecare e congelare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Controllare il processo dopo 12-15 minuti e poi ogni pochi minuti fino al raggiungimento della densità desiderata.

■ Per ottenere buoni risultati, la consistenza del gelato dev'essere essere morbida, in modo da poter essere facilmente rimovibile dal recipiente.



## Gelato all'uvetta e Matcha

### Ingredienti:

Tuorlo d'uovo 3 pezzi  
Latte 275 ml  
Panna liquida 130 ml  
Zucchero bianco 55 g  
Polvere di Matcha 20 g  
Uvetta pochi pezzi

### Importante:

Disporre la ciotola di raffreddamento in freezer per almeno 8 ore prima della preparazione del composto.

### Procedura:

1. Riscaldare il latte fino a 60°C.
2. Mescolare il tuorlo d'uovo e lo zucchero fino allo scioglimento di quest'ultimo. Poi mixare con il latte e riscaldare fino a bollizione. Infine raffreddare il tutto fino a 5°C.
3. Mescolare la panna fino al raggiungimento di uno stato appiccicoso.
4. Mescolare tutti gli ingredienti. Poi conservare il composto in frigo fino al raggiungimento di una temperatura di circa 5-10 °C.
5. Accendere la gelatiera e versare gli ingredienti miscelati.
  - Lasciare il gelato mantecare e congelare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Controllare il processo dopo 12-15 minuti e poi ogni pochi minuti fino al raggiungimento della densità desiderata.
  - Per ottenere buoni risultati, la consistenza del gelato dev'essere essere morbida, in modo da poter essere facilmente rimovibile dal recipiente.

## Gelato alla fragola

### Ingredienti:

Fragole fresche 220 g  
Latte 115 ml  
Panna liquida 140 ml  
Zucchero bianco 75 g



### **Importante:**

Disporre la ciotola di raffreddamento in freezer per almeno 8 ore prima della preparazione del composto. Procedura:

1. Schiacciare le fragole.
2. Mescolare la panna fino al raggiungimento di uno stato appiccicoso.
3. Mescolare le fragole schiacciate, latte, panna e zucchero. Poi conservare il composto in frigo fino al raggiungimento di una temperatura di circa 5-10 °C.
4. Accendere la gelatiera e versare gli ingredienti miscelati.
  - Lasciare il gelato mantecare e congelare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Controllare il processo dopo 12-15 minuti e poi ogni pochi minuti fino al raggiungimento della densità desiderata.
  - Per ottenere buoni risultati, la consistenza del gelato dev'essere essere morbida, in modo da poter essere facilmente rimovibile dal recipiente.

### **Gelato al cioccolato**

#### **Ingredienti:**

Cioccolato 75 g  
Latte 210 ml  
Panna liquida 215 ml  
Zucchero bianco 55 g

#### **Importante:**

Disporre la ciotola di raffreddamento in freezer per almeno 8 ore prima della preparazione del composto.

#### **Procedura:**

1. Scaldare il latte e lo zucchero. Poi aggiungere il cioccolato fino a scioglimento.
2. Mescolare la panna fino al raggiungimento di uno stato appiccicoso.
3. Mescolare tutti gli ingredienti. Poi conservare il composto in frigo fino al raggiungimento di una temperatura di circa 5-10 °C.
4. Accendere la gelatiera e versare gli ingredienti miscelati.
  - Lasciare il gelato mantecare e congelare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Controllare il processo dopo 12-15 minuti e poi ogni pochi minuti fino al raggiungimento della densità desiderata.
  - Per ottenere buoni risultati, la consistenza del gelato dev'essere essere morbida, in modo da poter essere facilmente rimovibile dal recipiente.



### **Gelato ai fagioli rossi**

#### **Ingredienti:**

Fagioli rossi 180 g  
Latte 200 ml  
Panna liquida 110 ml  
Zucchero bianco 75 g

#### **Importante:**

Disponere la ciotola di raffreddamento in freezer per almeno 8 ore prima della preparazione del composto.

#### **Procedura:**

1. Schiacciare i fagioli rossi. Poi mescolare con latte e zucchero.
2. Mescolare la panna fino al raggiungimento di uno stato appiccicoso.
3. Mescolare tutti gli ingredienti. Poi conservare il composto in frigo fino al raggiungimento di una temperatura di circa 5-10°C.
4. Accendere la gelatiera e versare gli ingredienti miscelati.
  - Lasciare il gelato mantecare e congelare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Controllare il processo dopo 12-15 minuti e poi ogni pochi minuti fino al raggiungimento della densità desiderata.
  - Per ottenere buoni risultati, la consistenza del gelato dev'essere essere morbida, in modo da poter essere facilmente rimovibile dal recipiente.

### **Gelato allo yogurt**

#### **Ingredienti:**

Yogurt 180 ml  
Panna liquida 190 ml  
Zucchero bianco 65 g  
Succo alla fragola 110 ml  
Succo di limone 10 ml

#### **Importante:**

Disponere la ciotola di raffreddamento in freezer per almeno 8 ore prima della preparazione del composto.



**Procedura:**

1. Mescolare la panna fino al raggiungimento di uno stato appiccicoso.
2. Mescolare tutti gli ingredienti. Poi conservare il composto in frigo fino al raggiungimento di una temperatura di circa 5-10 °C.
3. Accendere la gelatiera e versare gli ingredienti miscelati.
  - Lasciare il gelato mantecare e congelare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Controllare il processo dopo 12-15 minuti e poi ogni pochi minuti fino al raggiungimento della densità desiderata.
  - Per ottenere buoni risultati, la consistenza del gelato dev'essere essere morbida, in modo da poter essere facilmente rimovibile dal recipiente.

**ATTENTION: Please read these instructions carefully before using this appliance and keep them in a safe place for future reference!**

**Specific safety information:**

The voltage on the identification plate must match that of the mains supply.

Never immerse the cord, plug, socket or motor unit in water or any other liquid.

Do not pull at or twist the power cord. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified technician. To avoid any danger, do not use the appliance if the cord or the appliance itself is damaged.

Do not insert fingers or a utensil into the filling hole. Do not touch any of the moving parts.

Disconnect the machine before changing accessories.

Do not use sharp objects or utensils inside the cooling vessel. A rubber spatula or wooden spoon can be used when the unit is set in the "off" position.

Always disconnect the machine when there is a malfunction, whenever opening the cover or when assembling or cleaning the machine.

Strictly for domestic use only.

Check the bottom of the cooling bowl prior to each use. Do not use the machine if there is a leak or a crack.

Always use the appliance on a clean, flat, hard, dry surface. Do not place the appliance on a hot surface - a hot plate, for example, and not to use it or leave it near a naked flame.

Never heat the cooling bowl. Never use it in either a conventional or microwave oven.

Do not let the power lead touch any hot surface, or let it hang down over the edge of a table or counter.

Do not let the appliance operate for more than one hour at a time. Let it stand for 30 minutes between uses.

Switch off the appliance before cleaning and when not in use.

Do not expose the cooling bowl to a temperature greater than 40°C. Do not put it in a dishwasher or fill it with hot liquid.

Never handle the cooling bowl with wet hands.

Store the apparatus in a dry place and ideally in its original box.

This appliance should not be used by anyone (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or by anyone with insufficient experience or knowledge to use the device, unless they are either supervised or provided with instructions on how to use the appliance in advance by a person responsible for their safety.

Children must not be allowed to play with the appliance.

No responsibility can be taken for any damage caused by a failure to comply with these instructions or by inappropriate use or poor handling of the appliance.

**Freezing the cooling bowl:**

The most important step to make ice cream is to ensure that the cooling bowl is properly frozen.

The liquid between the walls of the cooling bowl must be completely frozen BEFORE using the ice cream maker and adding your mix of ingredients. Place the cooling bowl in your freezer. Check that the freezer temperature is around -18 ° C.

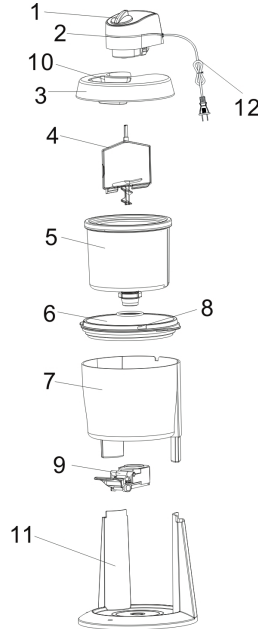
The time required to properly freeze the cooling bowl (minimum 8 hours) will depend on the temperature of and how full your freezer is. For best results, place the cooling bowl at the bottom of your freezer where the temperature is the coldest.

Shake the bowl to check the level of freezing: you should no longer hear the sound of liquid inside.



**Parts**

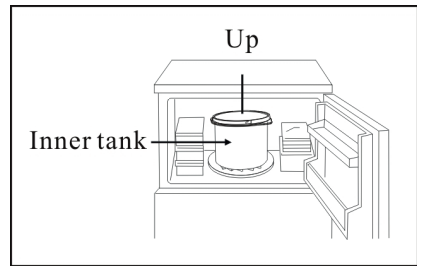
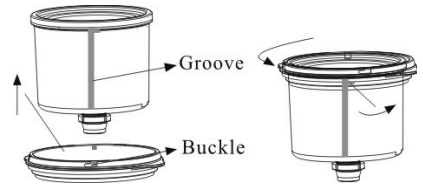
- 1 On/off knob
- 2 Power unit
- 3 Lid
- 4 Paddle unit
- 5 Inner tank
- 6 Fastening loop
- 7 Outer tank
- 8 Fastening buckle
- 9 Outlet pedestal unit
- 10 Filling chute
- 11 Supporter
- 12 Power cord and plug



1 Install the inner tank into the fastening loop, let the two grooves match up to the fastening buckle and rotate it anticlockwise to fasten. Eight hours in advance, place the installed inner tank into a freezer that is operating at a temperature of  $-18^{\circ}$  Centigrade ( $-0.40^{\circ}$  Fahrenheit) or below. So that you can take out the inner tank by holding the fastening loop easily, and will not frostbite your fingers.

**Hints**

If the inner space of freezer is not high enough, only place the inner tank into the freezer. And then install it as pictured below before making ice cream.



2 Install the outer tank onto the supporter, It will insert into place.

3 Place the installed inner tank into the outer tank. Make sure the buckle at the back side of the fastening loop match up to the notch on the back top of the outer tank and the inner tank is installed properly and stably. The inner tank will be fastened and will not move when the machine is working.

4 Install the power unit into the lid. It will click into place.

5 Install the paddle into the power unit.

**Note:** Make sure that the paddle with assembled properly. Refer to cleaning of Paddle

6 Place the assembled lid/power unit/paddle onto the tank, let the 3 buckles of the lid match up to the grooves of the loop and turn clockwise to lock into position.

7 Install the outlet pedestal unit under the outer tank as pictured below, It will click into place. Be sure of the outlet pedestal unit is in the middle position.

8 Before adding the ice cream or sorbet recipe, Be sure of the outlet pedestal unit is shut off.

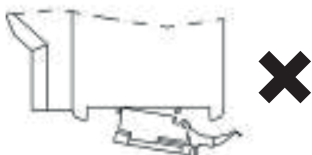
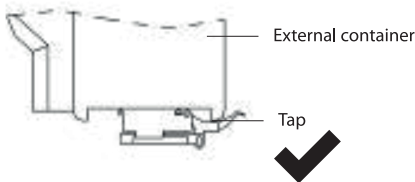
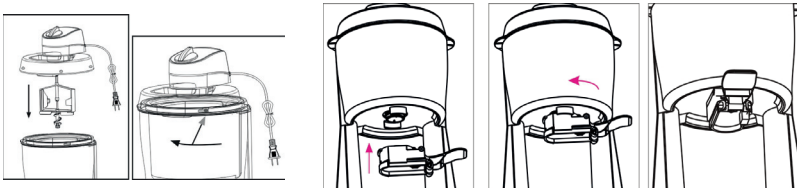
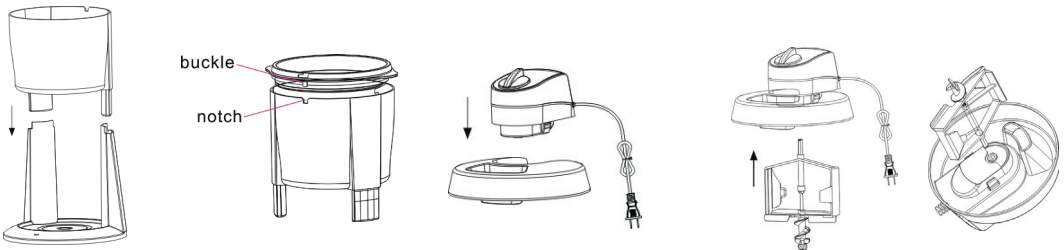
9 Plug in and switch on the ice cream maker

THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON BEFORE ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE INNER BOWL.

10 Pour the ice cream or sorbet mix into the inner tank through the filling chute.

■When pouring mixture into the inner bowl, always stop at least 4 cm ( inch) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.

11 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 15 to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.



## **Important**

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.
- For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner tank when the paddle moves.

12 When the ice cream is completed, put a cup under the outlet pedestal unit and push the outlet lever down, the outlet pedestal unit is opened and the ice cream is squeezed out.

- In order to squeeze out the ice cream, the motor must be running. If the safety cut out operates and the motor is stopped, switch off and remove the power unit/lid. Remove the ice cream from the inner bowl by a rubber spatula or wooden spoon.
- The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

## **Important**

- Do not use metal utensils to remove ice cream from the inner tank.
- Do not remove the inner tank from the freezer until ready to make ice cream.

## **Hints**

- We suggest that you keep the inner tank in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the inner tank in the upright position.
- Always make sure the inner tank is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the inner tank.
- The inner tank should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade ( -0.40° Fahrenheit) or below for at least 8 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

## **Cleaning**

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

## **Power unit**

- Take out the power unit from the lid.
- Wipe with a damp cloth, then dry.

## **Lid**

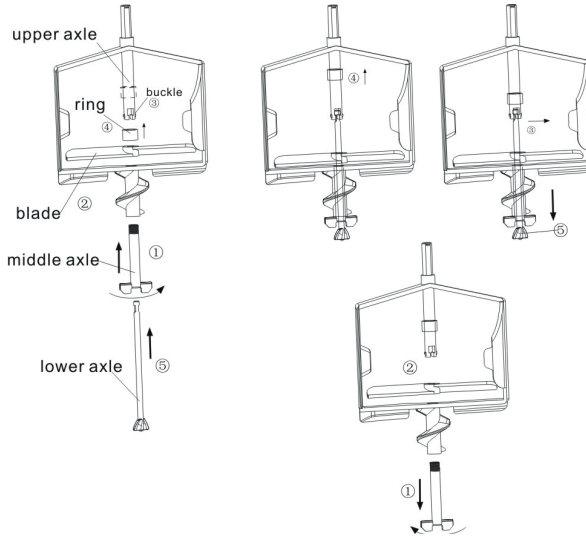
- Wash the lid then dry thoroughly.

## **Paddle**

- Take out the paddle from the inner tank.
- Hold up the upper axle, lift up the ring and take out the lower axle from the buckle of the upper axle. Then turn the middle axle anticlockwise, dismantle the lower axle from the paddle.
- Wash then dry thoroughly.

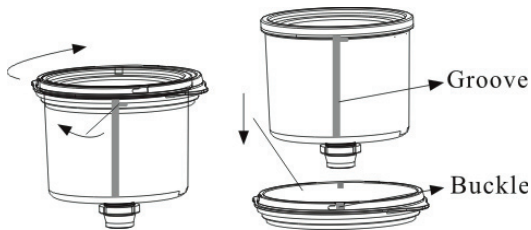
■ **Assembly of the Paddle**

- Turn the middle axle clockwise, assemble the middle axle with the blade to the paddle.
- Insert the lower axle into the middle axle and fasten the head of lower axle to the buckle. Lay down the ring to fasten it.



■ **Inner Tank and Fastening Loop**

- Allow the inner tank to reach room temperature before attempting to clean.
- Rotate the fastening loop clockwise and take out the inner tank,
- Wash the inside of the tank, then dry thoroughly.
- Wash the loop, then dry thoroughly



### Outlet pedestal unit

Rotate and take out the outlet pedestal unit clockwise from the outer tank.

Wash then dry thoroughly.

Outer Tank

- Pull out the outer tank from the supporter.
- Wash then dry thoroughly.

Outlet pedestal unit

### Supporter

- Wash then dry thoroughly.

Service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorized repairer.

If you need help with:

- Use your ice cream maker
- Servicing or repairs

Contact the shop where you bought your machine

### Technical data:

Power: 18W

Power supply; 220-240V ~ 50/60Hz

**For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.**



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

# GUARANTEE CERTIFICATE

---

---

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

## Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements...) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

## Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances. For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

---

---

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT  
BEPER. E-MAIL [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)  
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.



# Recipes



## Milk ice cream

### Ingredients:

Pure milk 220 ml  
Whipping cream 250 ml  
White sugar 85 g

### Important:

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

### Method:

1. Stir the light cream until sticky status.
2. Mixing the pure milk, light cream and sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Let the ice-cream churn and freeze in your soft ice cream maker until it has reached the desired consistency, checking after 12- 15 minutes and then every few minutes until it is thick enough.

For best results, the consistency should be soft type, so that it can easily be dispensed from the outlet or spooned out of tank.

## Banana ice cream

### Ingredients:

Large ripe banana 180 g  
Pure milk 140 ml  
Whipping cream 175 ml  
White sugar 55 g

### Important:

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

### Method:

1. Mash the banana.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed banana, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.



4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Let the ice-cream churn and freeze in your soft ice cream maker until it has reached the desired consistency, checking after 12- 15 minutes and then every few minutes until it is thick enough.

For best results, the consistency should be soft type, so that it can easily be dispensed from the outlet or spooned out of tank.

### **Mango ice cream**

#### **Ingredients**

Mango 190 g

Pure milk 140 ml

Whipping cream 170 ml

White sugar 50 g

#### **Important:**

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

#### **Method:**

1. Mash the mango.

2. Stir the light cream until sticky status.

3. Mixing the mashed mango, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.

4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Let the ice-cream churn and freeze in your soft ice cream maker until it has reached the desired consistency, checking after 12- 15 minutes and then every few minutes until it is thick enough.

For best results, the consistency should be soft type, so that it can easily be dispensed from the outlet or spooned out of tank.





# Recipes



## Matcha raisins ice cream

### Ingredients:

- Egg yolk 3 pcs
- Pure milk 275 ml
- Whipping cream 130 ml
- White sugar 55 g
- Matcha powder 20 g
- Raisins a few pcs

### Important:

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

### Method:

1. Warmed up the pure milk to 60°C.
2. Stir the egg yolk and white sugar until the sugar melted. Then mixing with warmed milk and warm up to boiling. And cool down to 5-10°C.
3. Stir the light cream until sticky status.
4. Mixing the all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
5. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Let the ice-cream churn and freeze in your soft ice cream maker until it has reached the desired consistency, checking after 12- 15 minutes and then every few minutes until it is thick enough.

For best results, the consistency should be soft type, so that it can easily be dispensed from the outlet or spooned out of tank.



### **Strawberry ice cream**

#### **Ingredients:**

Fresh strawberries 220 g

Pure milk 115 ml

Whipping cream 140 ml

White sugar 75 g

#### **Important:**

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

#### **Method:**

1. Mash the strawberries.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mixing the mashed strawberries, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Let the ice-cream churn and freeze in your soft ice cream maker until it has reached the desired consistency, checking after 12- 15 minutes and then every few minutes until it is thick enough.

For best results, the consistency should be soft type, so that it can easily be dispensed from the outlet or spooned out of tank.

### **Chocolate ice cream**

#### **Ingredients:**

Chocolate 75 g

Pure milk 210 ml

Whipping cream 215 ml

White sugar 55 g

#### **Important:**

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

#### **Method:**

1. Warm up the pure milk and white sugar. Then put the chocolate inside until it melted.
2. Stir the light cream until sticky status.



# Recipes



3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
  4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.
- Let the ice-cream churn and freeze in your soft ice cream maker until it has reached the desired consistency, checking after 12- 15 minutes and then every few minutes until it is thick enough.
- For best results, the consistency should be soft type, so that it can easily be dispensed from the outlet or spooned out of tank.

## Red bean ice cream

### Ingredients:

- Red bean 180 g
- Pure milk 200 ml
- Whipping cream 110 ml
- White sugar 75 g

### Important:

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

### Method:

1. Mash the red bean. Then mixing with pure milk and white sugar.
  2. Stir the light cream until sticky status.
  3. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
  4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.
- Let the ice-cream churn and freeze in your soft ice cream maker until it has reached the desired consistency, checking after 12- 15 minutes and then every few minutes until it is thick enough.
- For best results, the consistency should be soft type, so that it can easily be dispensed from the outlet or spooned out of tank.



# Recipes



## **Yogurt Ice Cream**

### **Ingredients**

Yogurt 180 ml  
Whipping cream 190 ml  
White sugar 65 g  
Strawberry juice 110 ml  
Lemon juice 10 ml

### **Important:**

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

### **Method:**

1. Stir the light cream until sticky status.
  2. Mixing all the ingredients. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10°C.
  3. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.
- Let the ice-cream churn and freeze in your soft ice cream maker until it has reached the desired consistency, checking after 12- 15 minutes and then every few minutes until it is thick enough.
- For best results, the consistency should be soft type, so that it can easily be dispensed from the outlet or spooned out of tank.

**ATTENTION : Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour consultation ultérieure !**

**Consignes particulières de sécurités :**

La tension indiquée sur la plaque d'identification doit correspondre à celle de l'alimentation secteur. Ne plongez pas le cordon, la prise, le socle ou le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Ne tirez pas et ne tordez pas le cordon électrique. Si le cordon de secteur est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié. Pour éviter tout danger, n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

N'introduisez jamais les doigts ou un ustensile dans l'orifice de remplissage. Evitez de toucher les éléments en mouvement.

Coupez l'appareil avant de changer les accessoires.

N'utilisez pas d'objets ou d'ustensiles pointus à l'intérieur du récipient de refroidissement.

Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peut être utilisée, quand l'appareil est en position "off".

Débranchez toujours l'appareil en cas d'anomalie de fonctionnement, avant chaque ouverture de couvercle ou pour monter ou nettoyer l'appareil.

Utilisation strictement domestique.

Vérifiez le fond du bol réfrigérant avant chaque emploi. N'utilisez pas l'appareil s'il y a une fuite ou une fente.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface propre, plate, dure, et sèche. Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude, plaque chauffante par exemple, et ne pas l'utiliser ou le laisser à proximité d'une flamme nue.

Ne chauffez jamais bol réfrigérant. Ne jamais l'utiliser dans un four classique ni dans un four à micro-ondes.

Ne laissez pas le cordon électrique toucher les surfaces chaudes, ne le laissez pas pendre sur le côté de la table ou du comptoir.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner durant plus d'une heure de suite. Laissez reposer durant 30 minutes entre chaque utilisations.

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et quand vous ne l'utilisez pas.

Ne pas porter le bol réfrigérant à une température supérieure à 40°C. Ne pas le mettre dans un lave-vaisselle et ne pas le remplir d'un liquide chaud.

Ne jamais prendre le bol réfrigéré avec les mains mouillées.

Ranger l'appareil dans un endroit sec et de préférence dans sa boîte d'emballage.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expériences ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Aucune responsabilité ne peut être assumée pour tout dommage dû au non respect de ces instructions ou toute utilisation inadéquate ou mauvaise manipulation.

### Congélation du bol réfrigérant :

L'étape la plus importante pour faire de la glace est de s'assurer que le bol réfrigérant soit correctement gelé.

Le liquide entre les parois du bol réfrigérant doit être complètement congelé AVANT l'utilisation de la glacière et l'introduction de votre mélange d'ingrédients.

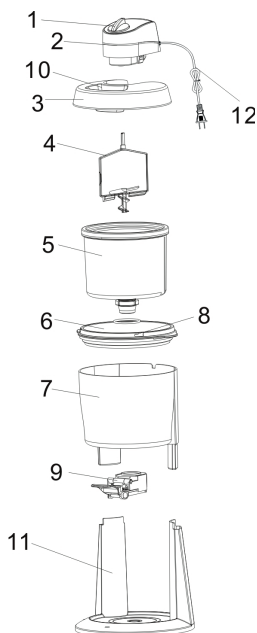
Placez le bol réfrigérant dans votre congélateur. Vérifiez que la température du congélateur est d'environ  $-18^{\circ}\text{C}$ .

La durée nécessaire pour geler correctement le bol réfrigérant (minimum 8 heures) dépendra de la température et du degré de remplissage de votre congélateur. Pour un meilleur résultat, placez le bol réfrigérant au fond de votre congélateur où la température est la plus froide.

Secouez le bol pour vérifier l'état de congélation : vous ne devez plus entendre le bruit du liquide à l'intérieur.

### Parties

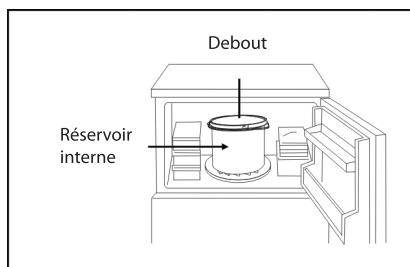
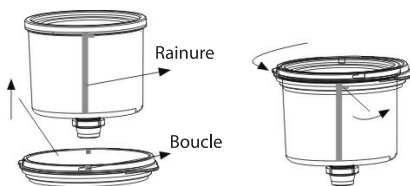
1. Bouton marche / arrêt
2. Unité d'alimentation
3. Couvercle
4. Palette
5. Réservoir intérieur
6. Boucle de fixation
7. Réservoir externe
8. Boucle de fixation
9. Unité de sortie
10. Goulotte de remplissage
11. Support
12. Câble d'alimentation et prise



1 Installez le réservoir interne dans la boucle de fixation, faites correspondre les deux rainures à la boucle de fixation et tourner dans le sens antihoraire pour fixer. Huit heures à l'avance, placez le réservoir interne dans un congélateur qui fonctionne à une température de  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-0,40^{\circ}$  Fahrenheit) comme ci-dessous. Vous pouvez ensuite le prendre par le réservoir interne en tenant la boucle de fixation facilement, et ne pas vous geler vos doigts.

### Conseils

Si l'espace intérieur du congélateur n'est pas suffisant, placer uniquement le réservoir interne dans le congélateur. Et puis installez-le comme illustré ci-dessous avant de faire la crème glacée.



- 2 Installez le réservoir externe sur le support, il va tenir en place.
- 3 Installer dans le réservoir externe le réservoir intérieur. Assurez-vous que la boucle arrière corresponde à la boucle de fixation et à l'encoche sur la partie arrière supérieure du réservoir externe et vérifiez que le réservoir interne est installé correctement et de manière stable. Le réservoir intérieur sera fixé et ne bougera pas lorsque la machine fonctionne.
- 4 Installez l'unité d'alimentation dans le couvercle. Il s'enclenche avec un clic.

5 Installez la palette dans l'unité de d'alimentation.

**Remarque:** Assurez-vous que la palette soit bien assemblée. Reportez-vous à Nettoyage de la palette

6 Placer le couvercle / alimentation / palette assemblé sur le réservoir, faites que le 3 boucles du couvercle correspondent à la hauteur des rainures de la boucle et tourner dans le sens horaire pour verrouiller sa position.

7 Installer l'unité de sortie sous le réservoir externe comme illustré ci-dessous, vous entendrez un déclic. Assurez-vous que l'unité de sortie est positionnée au milieu.

8 Avant d'ajouter la crème glacée ou sorbet, assurez-vous que l'unité de sortie du socle est fermé.

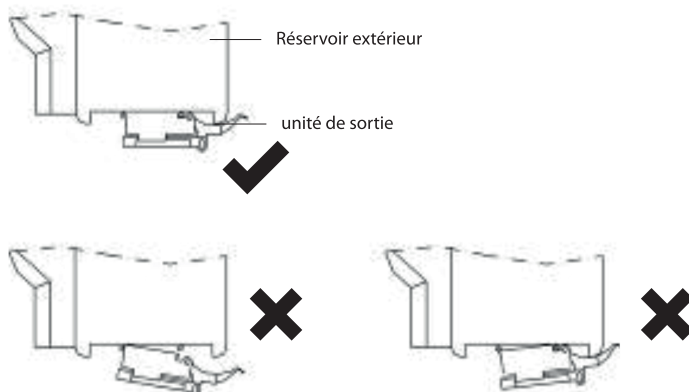
9 Branchez et allumez la machine à crème glacée

LA MACHINE DOIT ETRE ALLUMER AVANT D'AJOUTER LA CREME GLACEE OU LE SORBET POUR EVITER LA FORMATION IMMEDIATE DE GEL À L'INTÉRIEUR DU BOL.

10 Verser la crème glacée ou le sorbet dans le réservoir interne à travers la goulotte de remplissage.  
■ Lorsque vous versez le mélange dans la cuve intérieure, toujours s'arrêter à au moins 4 cm avant le haut, car le mélange va augmenter de volume lors de la congélation.

11 Laisser le mélange jusqu'à obtenir le taux de crème glacée ou la consistance désirée. Cela peut prendre jusqu'à 15 à 30 minutes, mais la plupart des recettes seront prêt en moins de temps.





### Important

- Ne pas arrêter et démarrer la machine pendant le processus de congélation, le mélange pourrait geler en contact avec le bol et empêcher le mouvement de la palette.

- Dans le cas peu probable de surchauffe du

moteur, une coupure de sécurité fonctionnera provoquant l'arrêt du moteur. Si cela se produit, éteindre, débrancher la machine et attendre que la température redescende.

Pour obtenir un meilleur résultat de crème glacée, la palette doit être en contact avec l'intérieur du réservoir intérieur lorsque la palette est en mouvement.

12 Lorsque la glace est terminée, mettre une tasse sous l'unité de sortie et poussez le levier de sortie vers le bas, l'unité de sortie de piédestal est ouvert.

- Afin de faire sortir la crème glacée, le moteur doit être en cours d'exécution. Si la coupure de sécurité est déclenchée et le moteur est arrêté, éteindre et retirer l'unité d'alimentation / couvercle.

Retirez la crème glacée dans le bol interne avec une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois

- La crème glacée produite doit être un type douce. Cela peut être transféré dans un récipient séparé pour le stockage dans le congélateur ou si vous souhaitez raffermir la crème glacée avant de manger.

### Important

- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour enlever la crème glacée de la cuve intérieure.

- Ne retirez pas le réservoir interne du congélateur jusqu'au moment de faire de la crème glacée.

### Conseils

- Nous vous conseillons de conserver le réservoir interne dans le congélateur afin qu'il soit prêt à l'emploi. Placez-le dans un sac en plastique avant de les congeler. Congeler la cuve intérieure dans une position verticale.

- Assurez-vous toujours que le réservoir interne est complètement sec avant de le placer dans le congélateur.

- Ne pas percer ou chauffer le réservoir interne.

- Le réservoir intérieur doit être placé dans un congélateur qui fonctionne à une température de  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $-0,40^{\circ}$  Fahrenheit) ou moins pendant au moins 8 heures avant utilisation.

- Pour de meilleurs résultats réfrigérer toujours les ingrédients avant de faire de la crème glacée.

- L'adjonction d'alcool aux recettes inhibe le processus de congélation.



## Nettoyage

- Toujours éteindre, débrancher et démonter avant de le nettoyer.
- Ne placez jamais l'unité de puissance dans l'eau ou laissez le câble ou la prise humide.
- Ne lavé pas les pièces dans le lave-vaisselle.
- Ne pas nettoyer avec des poudres à récurer, tampons de laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.

## Unité de puissance

- Sortez l'unité de puissance du couvercle.
- Essuyer avec un chiffon humide, puis séchez.

## Couvercle

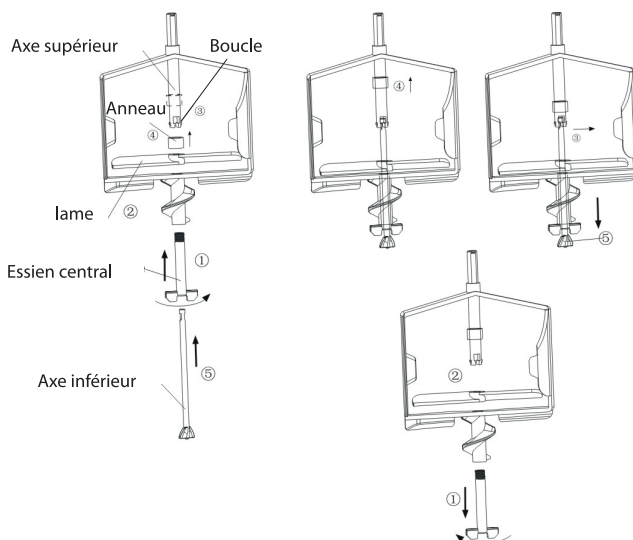
- Lavez le couvercle puis séchez soigneusement.

## Palette

- Sortez la palette de la cuve intérieure.
- Maintenez l'essieu supérieur, soulevez l'anneau et sortir l'axe inférieur de la boucle de l'axe supérieur. Ensuite, tournez dans le sens antihoraire de l'essieu du milieu, démanteler l'axe inférieur de la palette.
- Lavez puis séchez soigneusement.

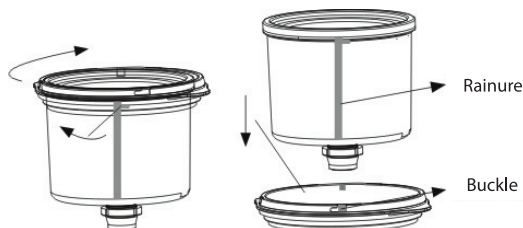
## Assemblage de la palette

- Tournez l'axe du milieu dans le sens horaire, assembler l'axe du milieu avec la lame de la palette.
- Insérer l'axe inférieur dans l'axe du milieu et fixer la tête de l'essieu inférieur à la boucle. Fixer l'anneau.



### Réservoir interne et fixation de la boucle

- Laisser le réservoir interne pour atteindre la température ambiante avant de la nettoyer.
- Tournez la boucle de fixation dans le sens horaire et sortir le réservoir interne,
- Lavez l'intérieur de la cuve, puis séchez soigneusement.
- Lavez la boucle, puis séchez soigneusement



- Tourner et sortir l'unité de sortie dans le sens horaire à partir du réservoir externe.
  - Lavez puis séchez soigneusement.
- réservoir externe
- Sortez le réservoir externe du support.
  - Lavez puis séchez soigneusement.
- Unité de sortie

### Support

- Lavez puis séchez soigneusement.

### Services

- Si le câble est endommagé, il doit, pour des raisons de sécurité, être remplacé par un réparateur agréé.

Si vous avez besoin d'aide pour:

- Utilisez votre machine à crème glacée
- L'entretien ou des réparations

Contactez le magasin où vous avez acheté votre machine

### Caractéristiques techniques

Puissance: 18W

Alimentation: 220-240V ~ 50/60Hz

**Dans un souci d'amélioration continue Beper se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.**



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.

Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.

Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

Si besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.

Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

# CERTIFICAT DE GARANTIE

---

---

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.

En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

## Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de matériel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

## Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la réparation. Pour toute assistance technique et/ou réparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-dessous :

---

---



## Crème glacée

### Ingrédients:

Lait 220 ml  
Crème fouetter 250 ml  
Sucre blanc 85 g

### Important:

Placez le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange de crème glacée.

### Méthode:

1. Incorporer la crème légère jusqu'à l'état collant.
2. Mélanger le lait, la crème légère et le sucre. Puis les stocker à l'intérieur et refroidir à 5-10°C.
3. Allumer et mettre les ingrédients mélangés à l'intérieur de la machine à crème glacée.
  - Laissez la crème glacée geler dans votre machine à crème glacée molle jusqu'à ce qu'elle ait atteint la consistance désirée, en vérifiant après 12 - 15 minutes, puis toutes les minutes jusqu'à ce qu'il soit assez épaisse.
  - Pour de meilleurs résultats, la consistance doit être de type doux, de sorte qu'il peut facilement être distribué à partir de la prise.

## Crème glacée à la banane

### Ingrédients:

Banane 180 g  
Lait 140 ml  
Crème fouetter 175 ml  
Sucre 55 g

### Important:

Placez le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange de crème glacée.

### Méthode:

1. Écraser les bananes.
2. Incorporer la crème légère jusqu'à l'état collant.
3. Mélanger la purée de banane, le lait, la crème légère et le sucre. Puis de les stocker à l'intérieur et refroidir à 5-10°C.
4. Allumer et mettre les ingrédients mélangés à l'intérieur de la machine à crème glacée.



■ Laissez la crème glacée geler dans votre machine à crème glacée molle jusqu'à ce qu'elle ait atteint la consistance désirée, en vérifiant après 12 - 15 minutes, puis toutes les minutes jusqu'à ce qu'il soit assez épaisse.

■ Pour de meilleurs résultats, la consistance doit être de type doux, de sorte qu'il peut facilement être distribué à partir de la prise.

### Crème glacée mangue

#### Ingrédients

Mangue 190 g

Lait 140 ml

Crème fouetter 170 ml

Sucre 50 g

#### Important:

Placez le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange de crème glacée.

#### Méthode:

1. Écraser la mangue.

2. Incorporer la crème légère jusqu'à l'état collant.

3. Mélanger la purée de mangue, le lait, la crème légère et le sucre. Puis les stocker à l'intérieur et refroidir à 5-10°C.

4. Allumer et mettre les ingrédients mélangés à l'intérieur de la machine à crème glacée.

■ Laissez la crème glacée geler dans votre machine à crème glacée molle jusqu'à ce qu'elle ait atteint la consistance désirée, en vérifiant après 12 - 15 minutes, puis toutes les minutes jusqu'à ce qu'il soit assez épaisse.

■ Pour de meilleurs résultats, la consistance doit être de type doux, de sorte qu'il peut facilement être distribué à partir de la prise.



## Raisins Matcha crème glacée

### Ingrédients:

Jaune d'oeuf 3 pièces

Lait 275 ml

Crème fouetter 130 ml

Sucre 55 g

Poudre de matcha 20 g

Raisins secs quelques pièces

### Important:

Placez le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange de crème glacée.

### Méthode:

1. Réchauffé le lait pur à 60°C.
2. Incorporer le jaune d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le sucre fonde. Puis mélanger avec du lait chauffé et réchauffer à ébullition. Et refroidir à 5°C.
3. Incorporer la crème légère jusqu'à l'état collant.
4. Mélanger les ingrédients ensemble. Puis les stocker à l'intérieur et refroidir à 5-10°C.
5. Allumer et mettre les ingrédients mélangés à l'intérieur de la machine à crème glacée.
  - Laissez la crème glacée geler dans votre machine à crème glacée molle jusqu'à ce qu'elle ait atteint la consistance désirée, en vérifiant après 12 - 15 minutes, puis toutes les minutes jusqu'à ce qu'il soit assez épaisse.
  - Pour de meilleurs résultats, la consistance doit être de type doux, de sorte qu'il peut facilement être distribué à partir de la prise.



### Crème glacée à la fraise

#### Ingrédients:

Fraises fraîches 220 g

Lait 115 ml

Crème fouetter 140 ml

Sucre 75 g

#### Important:

Placez le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange de crème glacée.

#### Méthode:

1. Écraser les fraises.
2. Incorporer la crème légère jusqu'à l'état collant.
3. Mélanger les fraises en purée, lait, crème légère et le sucre. Puis de les stocker à l'intérieur et refroidir à 5-10°C.
4. Allumer et mettre les ingrédients mélangés à l'intérieur de la machine à crème glacée.
  - Laissez la crème glacée geler dans votre machine à crème glacée molle jusqu'à ce qu'elle ait atteint la consistance désirée, en vérifiant après 12 - 15 minutes, puis toutes les minutes jusqu'à ce qu'il soit assez épaisse.
  - Pour de meilleurs résultats, la consistance doit être de type doux, de sorte qu'il peut facilement être distribué à partir de la prise.

### Crème glacée au chocolat

#### Ingrédients:

Chocolat 75 g

Lait 210 ml

Crème fouetter 215 ml

Sucre 55 g

#### Important:

Placez le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange de crème glacée.

#### Méthode:

1. Faire chauffer le lait et le sucre. Ensuite, mettre le chocolat à l'intérieur jusqu'à ce qu'il fonde.
2. Incorporer la crème légère jusqu'à l'état collant.
3. Mélanger tous les ingrédients. Puis les stocker à l'intérieur et refroidir à 5-10°C.





4. Allumer et mettre les ingrédients mélangés à l'intérieur de la machine à crème glacée.

■ Laissez la crème glacée geler dans votre machine à crème glacée molle jusqu'à ce qu'elle ait atteint la consistance désirée, en vérifiant après 12 - 15 minutes, puis toutes les minutes jusqu'à ce qu'il soit assez épaisse.

■ Pour de meilleurs résultats, la consistance doit être de type doux, de sorte qu'il peut facilement être distribué à partir de la prise.

### **Crème glacée aux haricots rouges**

#### **Ingrédients:**

Haricots rouges 180 g

Lait 200 ml

Crème fouetter 110 ml

Sucre 75 g

#### **Important:**

Placez le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange de crème glacée.

#### **Méthode:**

1. Écraser le haricot rouge. Puis mélanger avec du lait et le sucre.

2. Incorporer la crème légère jusqu'à l'état collant.

3. Mélanger tous les ingrédients. Puis les stocker à l'intérieur et refroidir à 5-10°C.

4. Allumer et mettre les ingrédients mélangés à l'intérieur de la machine à crème glacée.

■ Laissez la crème glacée geler dans votre machine à crème glacée molle jusqu'à ce qu'elle ait atteint la consistance désirée, en vérifiant après 12 - 15 minutes, puis toutes les minutes jusqu'à ce qu'il soit assez épaisse.

■ Pour de meilleurs résultats, la consistance doit être de type doux, de sorte qu'il peut facilement être distribué à partir de la prise.



## Crème glacée au Yaourt

### Ingrédients

Yogourt 180 ml  
Crème fouetter 190 ml  
Sucre 65 g  
Jus de fraise 110 ml  
Jus de citron 10 ml

### Important:

Placez le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer votre mélange de crème glacée.

### Méthode:

1. Incorporer la crème légère jusqu'à l'état collant.
2. Mélanger tous les ingrédients. Puis les stocker à l'intérieur et refroidir à 5-10°C.
3. Allumer et mettre les ingrédients mélangés à l'intérieur de la machine à crème glacée.
  - Laissez la crème glacée geler dans votre machine à crème glacée molle jusqu'à ce qu'elle ait atteint la consistance désirée, en vérifiant après 12 - 15 minutes, puis toutes les minutes jusqu'à ce qu'il soit assez épaisse.
  - Pour de meilleurs résultats, la consistance doit être de type doux, de sorte qu'il peut facilement être distribué à partir de la prise.

**ACHTUNG: Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie die Anleitung gut auf.**

**Besondere Sicherheitshinweise:**

Die Spannung auf dem Typenschild muss mit der Netzspannung übereinstimmen. Kabel, Stecker, Steckdose oder Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht am Stromkabel ziehen oder dieses verdrehen. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch eine qualifizierte Person ersetzt werden. Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder das Gerät beschädigt sind, um eine Gefahr zu vermeiden.

Keine Finger oder Utensilien in die Einfüllöffnung stecken. Keine sich bewegenden Teile berühren. Gerät vor dem Wechsel von Zubehörteilen von der Stromversorgung trennen.

Keine scharfen Gegenstände oder Utensilien im Kühlbehälter verwenden. Bei ausgeschaltetem Gerät kann ein Gummischaber oder ein Holzlöffel verwendet werden.

Bei Fehlfunktionen, beim Öffnen der Abdeckung, beim Zusammensetzen und beim Reinigen das Gerät stets von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät ist nur für Haushaltszwecke gedacht.

Vor der Verwendung stets die Unterseite des Kühlbehälters auf Risse oder Leckstellen untersuchen. Falls der Behälter beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden.

Das Gerät nur auf einer sauberen, ebenen, stabilen und trockenen Oberfläche verwenden. Das Gerät niemals auf eine heiße Oberfläche (z. B. eine Herdplatte) stellen und keinesfalls in der Nähe von offenen Flammen betreiben oder aufbewahren.

Den Kühlbehälter niemals erwärmen. Den Behälter nicht in einem Ofen oder einer Mikrowelle verwenden.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Verbindung kommen. Das Netzkabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen lassen.

Das Gerät darf nicht länger als eine (1) Stunde ohne Unterbrechung betrieben werden. Nach einer Stunde muss das Gerät 30 Minuten lang abkühlen.

Den Netzstecker des Geräts ziehen, wenn es nicht benutzt oder gereinigt wird.

Der Kühlbehälter darf keinen Temperaturen über 40 °C ausgesetzt werden. Der Behälter ist nicht spülmaschinenfest und darf nicht mit heißem Flüssigkeiten gefüllt werden.

Den Kühlbehälter niemals mit feuchten Händen berühren.

Das Gerät ist an einem trockenen Ort aufzubewahren – am besten in der Originalverpackung.

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet zu werden, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder vorherige Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhielten.

Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

Bei Missachtung dieser Anleitung, unsachgemäßer Verwendung oder Bedienfehlern wird keinerlei Haftung für Schäden übernommen.

### Kühlen des Kühlbehälters:

Damit Ihre Eiscreme gelingt, muss der Kühlbehälter richtig kalt sein.

Das bedeutet, dass die Flüssigkeit in den Behälterwänden vollständig gefroren sein muss, damit Sie die Speiseeismaschine verwenden und Ihre Zutaten einfüllen können.

Legen Sie den Kühlbehälter in ein Tiefkühlgerät oder ein Gefrierfach.

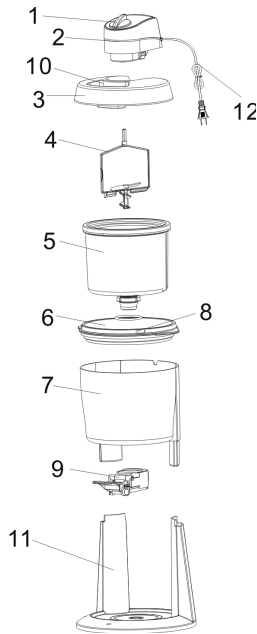
Die Temperatur muss etwa  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  betragen.

Die erforderliche Kühldauer richtet sich nach der Temperatur und der Füllmenge Ihres Tiefkühlgeräts oder Gefrierfachs. Sie beträgt mindestens 8 Stunden. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Kühlbehälter bei kältester Einstellung ganz unten bzw. hinten ins Tiefkühlgerät oder Gefrierfach stellen.

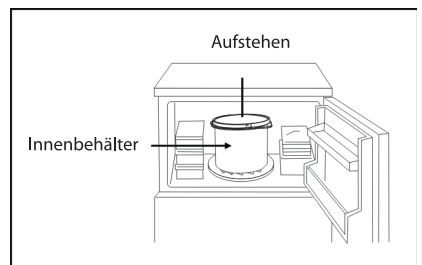
Schütteln Sie den Behälter: Wenn keine Geräusche der Flüssigkeit in den Behälterwänden mehr zu hören sind, ist sie gefroren.

### Bauteile

- 1 Ein / Aus-Taste
- 2 Netzteil
- 3 Deckel
- 4 Spatel
- 5 Innenbehälter
- 6 Ringschluss
- 7 Außenbehälter
- 8 Dichtung
- 9 Hahn
- 10 Gießen Kanal
- 11 Unterstützung
- 12 Netzkabel und Stecker



1 Installieren Sie den Innerbehälter bei der Ringschluss, indem Sie sicherstellen, dass die beiden Aussparungen mit der Dichtung entsprechen und drehen gegen den Uhrzeigersinn dann befestigen. Acht Stunden vor dem Gebrauch des Gerätes müssen den installierten Innenbehälter im Gefrierschrank bei einer Temperatur von  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  Celsius ( $-0.40\text{ }^{\circ}\text{F}$ ) oder weniger legen. Dadurch sind Sie in der Lage, den Innenbehälter durch den Gefrierfinger zu vermeiden.



2 Tipps Wenn der Innenraum der Tiefkühltruhe nicht ausreichend ist, legen Sie nur den Innenbehälter in der Tiefkühltruhe und nach der gefragten Wartezeit 8 Stunden, installieren Sie ihn wie in den folgenden Bildern gezeigt, , bevor Sie das Gerät verwenden.

2 Installieren Sie das Außenbehälter zur Unterstützung.

3 Setzen Sie den installierten Innenbehälter in dem Außenbehälter. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung in der Rückseite des Ringschluss mit der speziellen Schnitzten des Außenbehälters bündig und der Innerbehälter in geeigneter Weise montiert wird und stabil ist. Der Innenbehälter wird fixiert und wird Keine Schwingungen während des Betriebs erstellen.

4 Installieren Sie das Netzteil in den Deckel.

5 Installieren Sie den Spatel mit der Stromversorgung

Hinweise: stellen Sie sicher, daß der Spatel richtig installiert wird. Beziehen sich auf die Reinigung den Spatel.

6 Setzen Sie den Deckel, die montierten Stromversorgung und Spatel im Inneren des Behälters, passend zu den drei Dichtungen der Deckung mit den Aussparungen des Rings und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um alles zu fixieren.

7 Installieren Sie den Wasserhahn unter dem Außenbehälter , wie in der folgenden Abbildung dargestellt. Stellen Sie sicher, dass der Hahn in einer zentralen Position befindet.

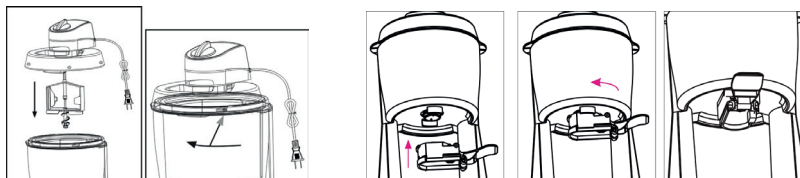
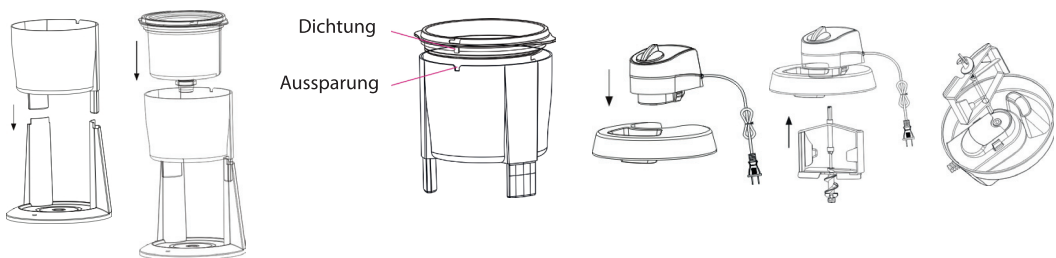
8 Bevor Sie die Zutaten für das Eis oder Sorbet hinzufügen, stellen Sie sicher, dass der Hahn richtig geschlossen ist Außenbehälter.

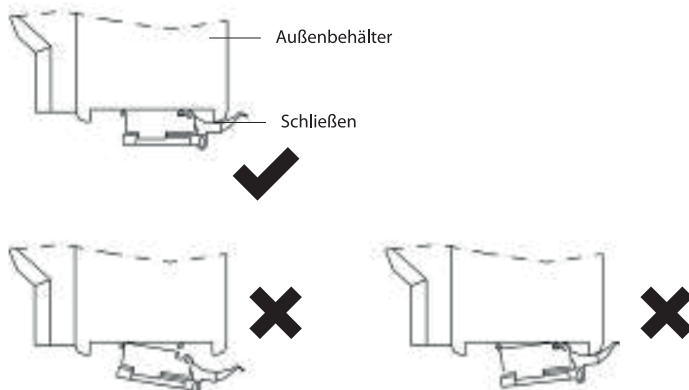
9 Stecken Sie das Netzkabel an und schalten Sie die Eismaschine

Das Gerät muss eingeschaltet werden, bevor die Zutaten hinzufügen, um eine sofortige Tiefgefrieren in den Behälter zu vermeiden, die den Eincremen Verfahren beschädigt könnte.

10 Gießen Sie die vorbereitete Eis oder Sorbet in den Behälter durch den Gießen Kanal Während der Vergießen, stoppen Sie immer mindestens 4 cm (1 ½ cm) von der Deckung, da die Vorbereitung in Lautstärke während des Gefrierverfahren erhöhen wird.

11 Lassen Sie das Gemisch cremiger bis Einfrieren oder die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Dieser Verfahren wird sich zwischen 15 und 30 Minuten dauern, aber viele Rezepte benötigen noch weniger Zeit.





### Wichtig

■ Nicht das Gerät während des Gefrierverfahren aus und wieder schalten , da das Präparat einfrieren und die Bewegung des Spatel beschädigen könnte .

■ Im späteren Fall einer Überhitzung des Motors wird der Strom automatisch zu Ihrer Sicherheit blockiert. In diesem Fall schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie das Netzkabel von der Stromversorgung und abkühlen lassen..

■ Für beste Ergebnisse wird der Spatel in Kontakt mit dem Innenbehälter, wenn in Bewegung.

12 Wenn das Eis fertig ist, stellen Sie eine Tasse unter den Wasserhahn und drücken ihre Hebel nach unten. Dadurch wird den Wasserhahn öffnen und das Eis wird gemacht.

■ Damit der Eis kommt, muss die Stromversorgung eingeschaltet sein.

Sollte der Strom blockiert wird , zu Ihrer Sicherheit, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Netzkabel. Unten entfernen das Eis aus dem Behälter mit einem Kunststoffspatel oder Holzlöffel.

■ Das Eis sollte weich und leicht sein, um sich auszubreiten. Das Eis kann in der Tiefkühltruhe in einem anderen Behälter zur Lagerung oder es vor dem Verzehr fester machen.

### Wichtig

■ Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge, um die Eis-Behälter zu entfernen.

■ Sie müssen nicht den Innenbehälter aus dem Gefrierschrank entfernen, bis er bis BEREIT für die Vorbereitung vom Eis ist.

### Tipps

■ Halten Sie den Behälter im Gefriergerät, so dass es betriebsbereit ist. Bewahren Sie ihn in einen Plastikbeutel. Frieren Sie den Innenbehälter in einer aufrechten Position.

### Montage des Spatel

■ Drehen Sie den hälften Stift im Uhrzeigersinn, montieren den hälften Stift mit der Klinge an dem Spatel.

■ Legen Sie den unteren Stift in der hälften und dann hängen Sie ihn an der Dichtung. Senken Sie den Ring, um ihn zu sichern.

■ Stellen Sie immer sicher, dass der Innenbehälter vollständig trocken ist, bevor Sie es in den Gefrierschrank legen.

■ Nicht der Innenbehälter durchstoßen oder erhitzen.

■ Der Innenbehälter sollte im Gefrierschrank bei einer Temperatur von  $-18^{\circ}$  Celsius ( $-0.40^{\circ}$  F) oder weniger für mindestens 8 Stunden vor der Verwendung gelegt werden

- Für beste Ergebnisse, kühlen Sie immer die Zutaten vor Herstellung Eis.
- Der Zusatz von Alkohol hemmt die Gefrierverfahren.

### Reinigung

- Vor der Reinigung ist immer notwendig, das Gerät ausschalten, entfernen Sie das Netzkabel und zersetzen Beteiligten.
- Benetzen Sie niemals das Netzteil, Netzkabel und Stecker.
- Bauteile nicht in der Spülmaschine waschen
- Mit Scheuerpulver, Stahlwolle oder andere Schleifmittel Materialien nicht reinigen.

### Netzteil

- Entfernen Sie das Netzteil von der Deckung.
- Reinigen Sie mit einem feuchten Tuch und trocknen.

### Deckung

- Waschen Sie den Deckel dann gründlich trocknen.

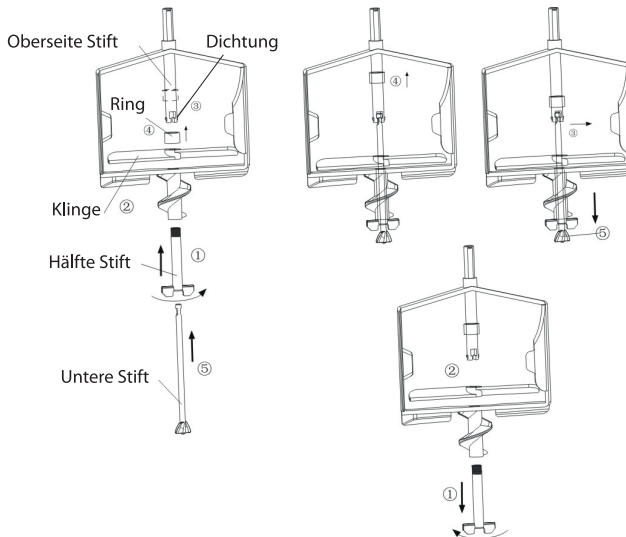
### Spatel

- Entfernen Sie den Spatel aus dem Innenbehälter.
- Heben Sie den Stift an der Oberseite,

heben Sie den Ring und entfernen Sie die untere Dichtung von der oberen Dornschließe

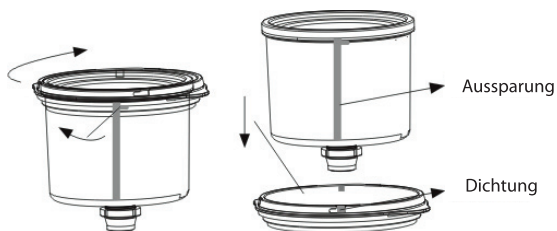
Dann drehen sich gegen den Uhrzeigersinn den hälften Stift und entfernen Sie den unteren Stift aus dem Spatel.

- Waschen und gründlich abtrocknen.



### Innenbehälter und Ringschluss

- Lassen Sie den Innenbehälter auf Raumtemperatur vor der Reinigung Verfahren zu erreichen.
- Drehen Sie den Ringschluss im Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Innenbehälter
- Waschen Sie die Innenseite des Behälter, dann gründlich abtrocknen.
- Waschen Sie den Ringschluss, dann gründlich



### Hahn

Im Uhrzeigersinn drehen und entfernen Sie den Wasserhahn aus dem Außenbehälter.

Waschen und gründlich abtrocknen

Außenbehälter

- Entfernen Sie den Außenbehälter aus der Halterung

Waschen und gründlich abtrocknen.

### Halterung

- Waschen und gründlich abtrocknen.

Wartung und Service

- Im Falle von Schäden an der Netzkabel ist es erforderlich, aus Gründen der Sicherheit, daß er durch eine Fachkraft ersetzt wird.

Falls Sie Hilfe benötigen für:

- Nutzung der Eismaschine;
- Wartung oder Reparatur;

Kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

### Technische Daten

Leistung: 18W

Versorgungsspannung: 220-240V ~ 50/60H

**In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.**



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.



# GARANTIE

---

---

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

## Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs\*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

\*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knehtaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen,

fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

## Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

---

---

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND  
ODER POST SALES ABTEILUNG  
VON FA. BEPER. E-MAIL [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD



## Rezeptbeispiele



### Sahne/Fiordilatte Eis

**Zutaten:**

Milch 220 ml  
Flüssige Sahne 250 ml  
Zucker 85 g

**Wichtig:**

Setzen Sie den Kühlungsbehälter in den Gefrierschrank für mindestens 8 Stunden vor der Herstellung der Mischung.

**Vorgehensweise:**

1. Die Sahne unterrühren, bis sie einen klebrigen Zustand erreicht.
2. Rühren Sie die Milch, Sahne und Zucker. Dann halten Sie die Mischung in den Kühlschrank bis zum Erreichen einer Temperatur von ca. 5-10 °C. Schalten Sie die Eismaschine und gießen die gemischten Zutaten.

■ Lassen Sie das Eis cremigen und einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kontrollieren Sie den Verfahren nach 12-15 Minuten und dann alle paar wenigen Minuten, bis die gewünschte Dichte erreicht ist.

■ Um gute Ergebnisse zu erhalten, muss die Konsistenz der Eiscreme weich sein, so daß aus dem Behälter leicht entfernbar lassen.

### Banana Eis

**Zutaten:**

Reife Banana 180 g  
Milch 140 ml  
Flüssige Sahne 175 ml  
Zucker 55 g

**Wichtig:**

Setzen Sie den Kühlungsbehälter in den Gefrierschrank für mindestens 8 Stunden vor der Herstellung der Mischung.

**Vorgehensweise:**

1. Die Banane zerdrücken.
2. Die Sahne unterrühren, bis sie einen klebrigen Zustand erreicht.
3. Rühren zerdrückte Banane, Milch, Sahne und Zucker.
4. Dann halten Sie die Mischung in den Kühlschrank bis zum Erreichen einer Temperatur von ca. 5-10 °C.



## Rezeptbeispiele



5. Schalten Sie die Eismaschine und gießen die gemischten Zutaten.

■ Lassen Sie das Eis cremigen und einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kontrollieren Sie den Verfahren nach 12-15 Minuten und dann alle paar wenigen Minuten, bis die gewünschte Dichte erreicht ist.

■ Um gute Ergebnisse zu erhalten, muss die Konsistenz der Eiscreme weich sein, so daß aus dem Behälter leicht entfernbar lassen.

### Mango Eis

#### Zutaten:

Mango 190 g  
Milch 140 ml  
Flüssige Sahne 170 ml  
Zucker 50 g

#### Wichtig:

Setzen Sie den Kühlungsbehälter in den Gefrierschrank für mindestens 8 Stunden vor der Herstellung der Mischung.

#### Vorgehensweise:

1. Mango zerdrücken
2. Die Sahne untermischen, bis sie einen klebrigen Zustand erreicht.
3. Rühren zerdrückte Mango, Milch, Sahne und Zucker
4. Dann halten Sie die Mischung in den Kühlschrank bis zum Erreichen einer Temperatur von ca. 5-10 °C.
5. Schalten Sie die Eismaschine und gießen die gemischten Zutaten.
  - Lassen Sie das Eis cremigen und einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kontrollieren Sie den Verfahren nach 12-15 Minuten und dann alle paar wenigen Minuten, bis die gewünschte Dichte erreicht ist,
  - Um gute Ergebnisse zu erhalten, muss die Konsistenz der Eiscreme weich sein, so daß aus dem Behälter leicht entfernbar lassen.



## Rezeptbeispiele



### Rosine und Matcha (Grüne Tee) Eis

#### Zutaten:

Eigelb 3 Stk.  
Milch 275 ml  
Flüssige Sahne 130 ml  
Zucker 55 g  
Matcha Pulver (Grüne Tee) 20 g  
Rosine wenige Stücke

#### Wichtig:

Setzen Sie den Kühlungsbehälter in den Gefrierschrank für mindestens 8 Stunden vor der Herstellung der Mischung.

#### Vorgehensweise:

1. Erhitzen Sie die Milch bis zu 60°C
2. Rühren Sie die Eigelbe und Zucker bis zur Auflösung des letzteren. Dann mischen Sie mit der Milch und bis auf den Siedepunkt wärmen. Schließlich alles bis zu 5 °C kühlen
3. Die Sahne unterrühren, bis sie einen klebrigen Zustand erreicht.
4. Rühren Sie alle Zutaten. Dann halten Sie die Mischung in den Kühlschrank bis zum Erreichen einer Temperatur von ca. 5-10°C.
5. Schalten Sie die Eismaschine und gießen die gemischten Zutaten.
  - Lassen Sie das Eis cremigen und einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kontrollieren Sie den Verfahren nach 12-15 Minuten und dann alle paar wenigen Minuten, bis die gewünschte Dichte erreicht ist.
  - Um gute Ergebnisse zu erhalten, muss die Konsistenz der Eiscreme weich sein, so daß aus dem Behälter leicht entfernbar lassen

### Erdbeere Eis

#### Zutaten:

Frische Erdbeeren 220 g  
Milch 115 ml  
Flüssige Sahne 140 ml  
Zucker 75 g

#### Wichtig:

Setzen Sie den Kühlungsbehälter in den Gefrierschrank für mindestens 8 Stunden vor der Herstellung der Mischung.



## Rezeptbeispiele



### Vorgehensweise:

1. Die Erdbeeren zerdrücken.
2. Die Sahne unterrühren, bis sie einen klebrigen Zustand erreicht
3. Rühren zerdrückte Erdbeeren, Milch, Sahne und Zucker. Dann halten Sie die Mischung in den Kühlschrank bis zum Erreichen einer Temperatur von ca. 5-10 °C.
4. Schalten Sie die Eismaschine und gießen die gemischten Zutaten.
  - Lassen Sie das Eis cremigen und einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kontrollieren Sie den Verfahren nach 12-15 Minuten und dann alle paar wenigen Minuten, bis die gewünschte Dichte erreicht ist.
  - Um gute Ergebnisse zu erhalten, muss die Konsistenz der Eiscreme weich sein, so daß aus dem Behälter leicht entfernbar lassen.

### Schokolade Eis

#### Zutaten:

Schokolade 75 g  
Milch 210 ml  
Flüssige Sahne 215 ml  
Zucker 55 g

#### Wichtig:

Setzen Sie den Kühlungsbehälter in den Gefrierschrank für mindestens 8 Stunden vor der Herstellung der Mischung.

### Vorgehensweise:

1. Erhitzen Sie die Milch und Zucker. Dann fügen Sie die Schokolade, bis sie gelöst wird.
2. Die Sahne unterrühren, bis sie einen klebrigen Zustand erreicht.
3. Rühren Sie alle Zutaten. Dann halten Sie die Mischung in den Kühlschrank bis zum Erreichen einer Temperatur von ca. 5-10 °C.
4. Schalten Sie die Eismaschine und gießen die gemischten Zutaten.
  - Lassen Sie das Eis cremigen und einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kontrollieren Sie den Verfahren nach 12-15 Minuten und dann alle paar wenigen Minuten, bis die gewünschte Dichte erreicht ist.
  - Um gute Ergebnisse zu erhalten, muss die Konsistenz der Eiscreme weich sein, so daß aus dem Behälter leicht entfernbar lassen.



## Rezeptbeispiele



### Rote Bohnen Eis

#### Zutaten:

Rote Bohnen 180 g  
Milch 200 ml  
Flüssige Sahne 110 ml  
Zucker 75 g

#### Wichtig:

Setzen Sie den Kühlungsbehälter in den Gefrierschrank für mindestens 8 Stunden vor der Herstellung der Mischung.

#### Vorgehensweise:

1. Die rote Bohnen zerdrücken. Rühren Sie die zerdrückte rote Bohnen mit Milch und Zucker bis zur Auflösung des letzteren.
2. Die Sahne unterrühren, bis sie einen klebrigen Zustand erreicht.
3. Rühren Sie alle Zutaten. Dann halten Sie die Mischung in den Kühlschrank bis zum Erreichen einer Temperatur von ca. 5-10 °C.
4. Schalten Sie die Eismaschine und gießen die gemischten Zutaten.
  - Lassen Sie das Eis cremigen und einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kontrollieren Sie den Verfahren nach 12-15 Minuten und dann alle paar wenigen Minuten, bis die gewünschte Dichte erreicht ist.
  - Um gute Ergebnisse zu erhalten, muss die Konsistenz der Eiscreme weich sein, so daß aus dem Behälter leicht entfernbar lassen

### Yogurt Eis

#### Zutaten:

Yogurt 180 ml  
Flüssige Sahne 190 ml  
Zucker 65 g  
Erdbeersaft 110 ml  
Zitronensaft 10 ml

#### Wichtig:

Setzen Sie den Kühlungsbehälter in den Gefrierschrank für mindestens 8 Stunden vor der Herstellung der Mischung.



## Rezeptbeispiele



### **Vorgehensweise:**

1. Die Sahne unterrühren, bis sie einen klebrigen Zustand erreicht.
2. Rühren Sie alle Zutaten. Dann halten Sie die Mischung in den Kühlschrank bis zum Erreichen einer Temperatur von ca. 5-10 °C.
3. Schalten Sie die Eismaschine und gießen die gemischten Zutaten.
  - Lassen Sie das Eis cremigen und einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kontrollieren Sie den Verfahren nach 12-15 Minuten und dann alle paar wenigen Minuten, bis die gewünschte Dichte erreicht ist.
  - Um gute Ergebnisse zu erhalten, muss die Konsistenz der Eiscreme weich sein, so daß aus dem Behälter leicht entfernbar lassen

**ATENCIÓN: Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar este aparato y guárdelas en lugar seguro por si tiene que consultarlas en el futuro.**

### **Consejos particulares de seguridad:**

La tensión de la placa de identificación debe coincidir con la de la alimentación eléctrica.

No sumerja el cable, el enchufe, la toma o el bloque motor en agua o en cualquier otro líquido.

No tire del cable de alimentación ni lo doble. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo un técnico cualificado. Para evitar riesgos, no utilice el aparato si el cable de alimentación o el aparato están dañados.

No introduzca los dedos ni ningún utensilio en el orificio de llenado. Evite el contacto con las piezas móviles.

Desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios.

No utilice objetos ni utensilios punzantes dentro del recipiente de refrigeración. Utilice una espátula de caucho o una cuchara de madera cuando el aparato esté en posición de apagado ("off").

Desconecte el aparato si no funciona correctamente, antes de abrir la cubierta o para el montaje y la limpieza.

El aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico.

Compruebe el fondo del bol de refrigeración antes de cada uso. No utilice el aparato si hay una fuga o una grieta.

Utilice siempre el aparato sobre una superficie limpia, plana, dura y seca. No coloque el aparato sobre una superficie caliente (un plato caliente, por ejemplo) y no lo utilice ni lo deje cerca de una llama viva.

No caliente nunca el bol de refrigeración. No lo utilice nunca en un horno convencional ni en un microondas.

No permita que el cable de alimentación toque una superficie caliente ni deje que cuelgue de una mesa o una encimera.

No utilice el aparato durante más de una hora cada vez. Deje que repose durante 30 minutos entre cada uso.

Apague el aparato antes de limpiarlo y cuando no lo utilice. No exponga el bol de refrigeración a una temperatura superior a 40 °C. No lo meta en el lavavajillas ni lo llene de líquido caliente.

No manipule el bol de refrigeración con las manos húmedas.

Almacene el aparato en un lugar seco y, si es posible, en su caja original.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.

No permita que los niños jueguen con el aparato.

No se aceptará ninguna responsabilidad por daños causados como consecuencia del incumplimiento de estas instrucciones o por el uso inapropiado o la manipulación inadecuada del aparato.

### **Congelación del bol de refrigeración:**

El paso más importante para hacer helado es asegurarse de que el bol de refrigeración está bien congelado.

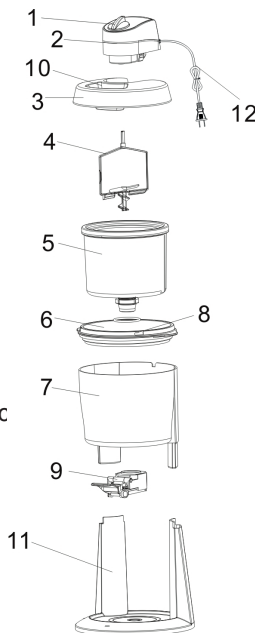
El líquido entre las paredes del bol de refrigeración debe estar completamente congelado ANTES de utilizar la heladera y de agregar los ingredientes.



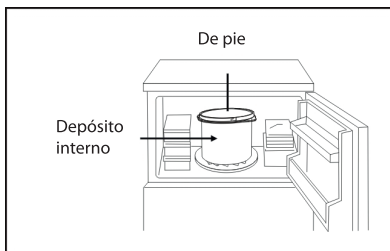
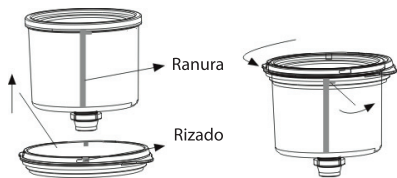
Coloque el bol de refrigeración en el congelador. Asegúrese de que la temperatura del congelador es aproximadamente de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . El tiempo necesario para congelar adecuadamente el bol de refrigeración (8 horas como mínimo) dependerá de la temperatura y de la potencia del congelador. Para obtener los mejores resultados, coloque el bol de refrigeración en el fondo del congelador, donde la temperatura es más baja. Agite el bol para comprobar el nivel de congelación: no debe oír el ruido del líquido que contiene.

### Partes

- (1) Botón On/off
- (2) Alimentador
- (3) Tapa
- (4) Paleta
- (5) Recipiente interno
- (6) Anillo de cierre
- (7) Recipiente externo
- (8) Guarnición O-Ring
- (9) Grifo
- (10) Canal de derrame
- (11) Base
- (12) Cable de alimentación y enc



1. Colocar el recipiente interno en el anillo de cierre, de manera que las dos ranuras correspondan a la guarnición O-Ring, y girar en sentido antihorario para fijarlo. Ocho horas antes del uso del aparato colocar el recipiente interno en el congelador a una temperatura de  $-18^{\circ}$  Centígrados ( $-0.40^{\circ}$  Fahrenheit) o más baja. De esta manera es posible manejar el recipiente interno empuñándolo por el anillo de cierre, evitando el congelamiento de los dedos.



## Consejos

En caso que el espacio interno del congelador no sea suficiente, poner solamente el recipiente interno en esto y, después la espera de las ocho horas requeridas, colocarlo como indicado en las siguientes imágenes, antes del uso del aparato.

2. Colocar el recipiente externo en la base.

3. Situar el recipiente interno colocandolo en aquello externo. Asegurarse que la guarnición O-Ring en la parte trasera del anillo de cierre coincida con la pertinente entalladura del recipiente externo y que el recipiente interno sea colocado en manera adecuada y sea estable. El recipiente interno es por eso fijado y no crea oscilaciones mientras que el aparato funciona.

4. Colocar el alimentador en la tapa.

5. Colocar la paleta con el alimentador.

**NB:** Asegurarse que la paleta sea colocada correctamente. Referirse a la limpieza de la paleta.

6. Colocar la tapa, el alimentador y la paleta montados al interno del recipiente, haciendo coincidir las tres hebillas de la tapa con las ranuras del anillo y girar en sentido antihorario para fijar todo.

7. Colocar el grifo bajo el recipiente externo como se muestra en la siguiente imagen. Asegurarse que el grifo sea situado en el centro.

8. Antes de añadir los ingredientes por el helado o el sorbete, asegurarse que el grifo se cierre adecuadamente.

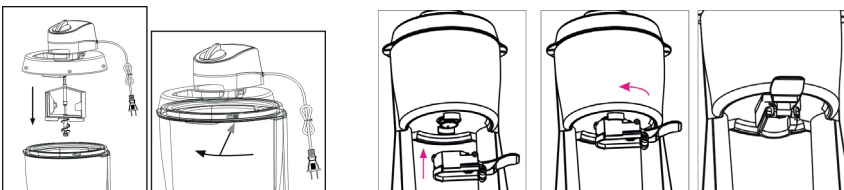
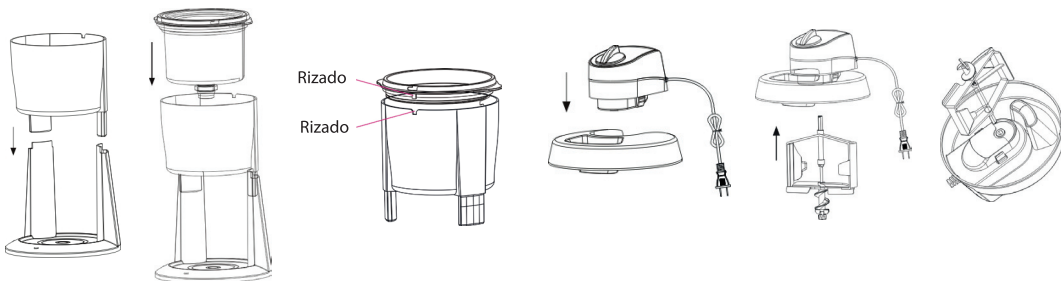
9. Introducir el cable de alimentación y encender la heladería.

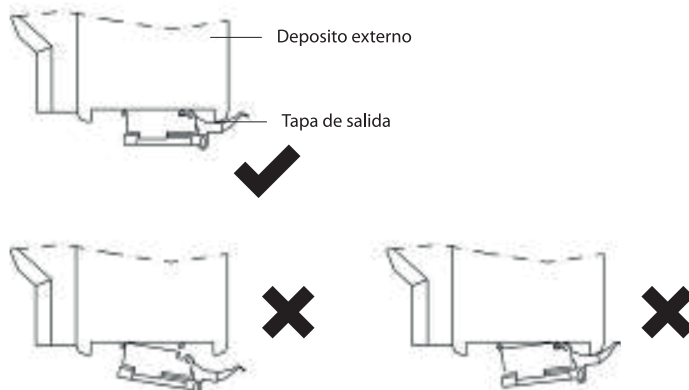
El aparato tiene que ser encendido antes de añadir los ingredientes, para evitar una congelación inmediata al interno del recipiente. Esto puede comprometer el proceso de mezcla.

LA MÁQUINA DEBE ESTAR ENCENDIDA ANTES DE ANADIR EL HELADO O SORBETE DE MANERA A EVITAR LA INMEDIATA FORMACION DEL GEL EN EL INTERIOR DEL RECIPIENTE.

10. Echar el preparado por helado o sorbete en el interno del recipiente a través del canal de derrame. Durante el derrame, pararse siempre por lo menos a 4 cm (pulgadas) de la tapa, ya que el preparado aumenta de volumen en el proceso de congelación.

11. Dejar que el preparado se mezcle hasta la congelación o el conseguimiento de la consistencia querida. Este procedimiento pide entre los 15 y los 30 minutos, pero muchas recetas necesitan aun menos tiempo.





### Importante

- No apagar y reencender el aparato durante el proceso de congelación, ya que el preparado puede congelarse comprometiendo el movimiento de la paleta.
  - En la eventualidad de sobrecalentamiento del motor, la corriente se bloquea automáticamente para garantizar la seguridad del usuario. En este caso, apagar el aparato, desconectar el cable de alimentación y permitir al alimentador de enfriarse.
  - Para un mejor resultado, la paleta está en contacto con el interno del recipiente cuando se mueve.
12. Cuando el helado está listo, disponer una copa bajo del grifo y apretar la palanca hacia abajo. De esta manera el grifo se abre y el helado sale.
- Para que el helado salga el alimentador debe ser encendido. Si la corriente se bloquea para garantizar la seguridad del usuario, apagar el aparato y desconectar el cable de alimentación. Después sacar el helado del recipiente con la ayuda de una espátula de plástico o de un cuchara de madera.
  - El helado producido tiene que ser blando y fácil de nivelar. Se puede colocar en el congelador en un recipiente distinto para conservarlo o para rendirlo más consistente antes de su consumo.

### Importante

- No utilice utensilios de metal para extraer el helado del recipiente.
- No saque el recipiente interno del congelador hasta que no sea listo para la preparación del helado.

### Consejos

- Conservar el recipiente interno en el congelador de manera que sea listo para el uso. Colocarlo al interno de un bolso de plástico. Congelar el recipiente interno en posición horizontal.
- Asegurarse siempre que el recipiente interno sea perfectamente seco antes de ponerlo en el congelador.
- No perforar o calentar el recipiente interno.
- El recipiente interno tiene que ser colocado en el congelador a una temperatura de  $-18^{\circ}$  Centígrados ( $-0.40^{\circ}$  Fahrenheit) o más baja por lo menos ocho horas antes del uso.
- Para un mejor resultado, refrigerar siempre los ingredientes antes de producir el helado.
- La añadidura de alcohol inhibe el proceso de congelación.

## Limpeza

- Antes de proceder a la limpieza es siempre necesario apagar el aparato, desconectar el cable de alimentación y desmontar las partes interesadas.
- No mojar nunca el alimentador, el cable de alimentación y el enchufe.
- No lavar los componentes en la lavavajillas.
- No limpiar con polvos abrasivos, estropajos de acero u otros materiales abrasivos.

## Alimentador

- Desconectar el alimentador de la tapa.
- Limpiar con un paño húmedo, luego secar.

## Tapa

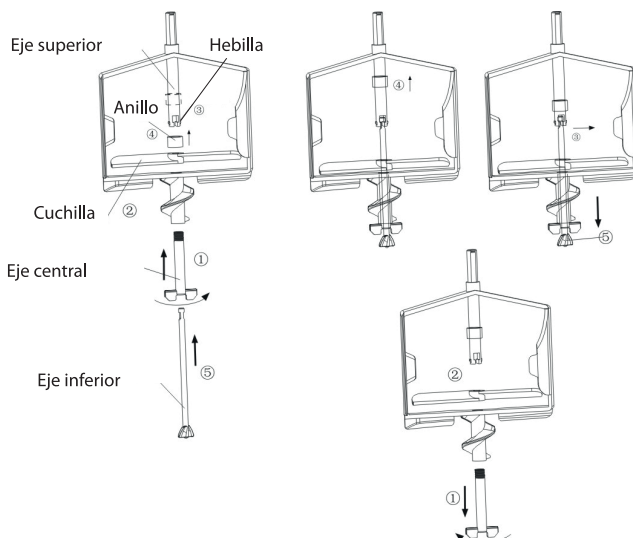
- Lavar la tapa y luego secar cuidadosamente.

## Paleta

- Sacar la paleta del recipiente interno.
- Levantar el perno superior, alzar el anillo y extraer el perno inferior de la guarnición O-Ring de aquello superior. Luego girar en sentido antihorario el perno central y desmontar aquello inferior de la paleta.
- Lavar y luego secar cuidadosamente.

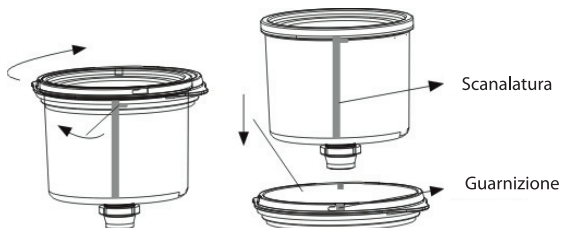
## Montaje de la paleta

- Girar el perno central en sentido horario, montarlo junto con la lama a la paleta.
- Colocar el perno inferior en aquello central y luego fijarlo a la hebilla. Bajar el anillo para fijarlo.



### Recipiente interno y anillo de cierre

- Permitir al recipiente interno de alcanzar la temperatura ambiente antes del proceso de limpieza.
- Girar el anillo de cierre en sentido horario y extraer el recipiente interno.
- Lavar el interno del recipiente, luego secar cuidadosamente.
- Lavar el anillo de cierre, luego secar cuidadosamente.



### Grifo

- Girar en sentido horario y extraer el grifo del recipiente externo.
- Lavar y luego secar cuidadosamente.

### Recipiente externo

- Extraer el recipiente externo de la base.
- Lavar y luego secar cuidadosamente.

### Base

- Lavar y luego secar cuidadosamente.

### Manutención y asistencia

- En caso de daño del cable de alimentación es necesario, por razones de seguridad, que sea reemplazado por una persona especializada.

## DATOS TÉCNICOS

Potencia 18W

Alimentaciones 220-240V ~ 50/60Hz

**Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.**



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargará el costo de eliminación de los equipos siguiendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

# CERTIFICADO DE GARANTÍA

---

---

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.

Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

## Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

## Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación. Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

---

---

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO  
DE POST VENTA DE BEPER .

ENVIE UN E-MAIL [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com) Y LE ENVIAREMOS  
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.



## Helado

### Ingrédients :

Leche 220 ml  
Crema ligera 250 ml  
Azúcar blanco 85 g

### Importante:

Coloque el recipiente en el congelador para enfriarlo durante al menos 8 horas antes de la preparación de su mezcla del helado.

### Método:

1. Añada la crema ligera hasta la tachuela.
2. Combine la leche, la crema ligera y el azúcar. Luego ponerla al fresco a una temperatura de 5-10°C.
3. Mezclar y poner el mezclo de los ingredientes en el interior de la máquina de helados.
  - Deje que el helado congela en su máquina hasta que alcance la consistencia deseada comprobando después de 12-15 minutos, y luego cada minuto hasta que esté suficientemente gruesa.
  - Para obtener los mejores resultados, la consistencia debe ser de tipo suave, de modo que fácilmente se puede dispensar de la salida

## Helado de plátano

### Ingrédients:

Plátano maduro 180 g  
Leche 140 ml  
Crema ligera 175 ml  
Azúcar blanco 55 g

### Importante:

Coloque el recipiente en el congelador para enfriarlo durante al menos 8 horas antes de la preparación de su mezcla del helado.

### Método:

1. Triturar el plátano.
2. Revuelva la crema hasta que llegue al estado pegajoso.
3. Mezcla el puré de plátano, la leche, la crema ligera y el azúcar. Luego ponerla al fresco a una temperatura de 5-10°C.





4. Mezclar y poner el mezclo de los ingredientes en el interior de la máquina de helados.

■ Deje que el helado congela en su máquina hasta que alcance la consistencia deseada comprobarlo después de 12-15 minutos, y luego cada minuto hasta que esté suficientemente gruesa.

■ Para obtener los mejores resultados, la consistencia debe ser de tipo suave, de modo que fácilmente se puede dispensar de la salida

### **Helado de mango**

#### **Ingrédients**

Mango 190 g

Leche 140 ml

Crema ligera 170 ml

Azucar 50 g

#### **Importante:**

Coloque el recipiente en el congelador para enfriarlo durante al menos 8 horas antes de la preparación de su mezcla del helado.

#### **Método:**

1. Triturar el mango.

2. Revuelva la crema hasta que llegue al estado pegajoso.

3. Mezcla el puré de plátano, la leche, la crema ligera y el azúcar. Luego ponerla al fresco a una temperatura de 5-10°C.

4. Mezclar y poner el mezclo de los ingredientes en el interior de la máquina de helados

■ Deje que el helado congela en su máquina hasta que alcance la consistencia deseada comprobarlo después de 12-15 minutos, y luego cada minuto hasta que esté suficientemente gruesa.

■ Para obtener los mejores resultados, la consistencia debe ser de tipo suave, de modo que fácilmente se puede dispensar de la salida



### Helado de uvas

#### Ingredientes:

Yema de huevo 3  
Leche 275ml  
Crema ligera 130 ml  
Azúcar 55 g  
Polvo Matcha 20 g  
Uvas pasas algunas piezas

#### Importante:

Coloque el recipiente en el congelador para enfriarlo durante al menos 8 horas antes de la preparación de su mezcla del helado.

#### Método:

1. Réchauffé le lait pur à 60°C.
2. Incorporer le jaune d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le sucre fonde. Puis mélanger avec du lait chauffé et réchauffer à ébullition. Et refroidir à 5°C.
3. Incorporer la crème légère jusqu'à l'état collant.
4. Mélanger les ingrédients ensemble. Puis les stocker à l'intérieur et refroidir à 5-10°C.
5. Allumer et mettre les ingrédients mélangés à l'intérieur de la machine à crème glacée.
  - Deje que el helado congele en su máquina hasta que alcance la consistencia deseada comprobándolo después de 12-15 minutos, y luego cada minuto hasta que esté suficientemente gruesa.
  - Para obtener los mejores resultados, la consistencia debe ser de tipo suave, de modo que fácilmente se puede dispensar de la salida

### Helado de fresa

#### Ingredientes:

Fresas 220 g  
Leche 115 ml  
Crema ligera 140 ml  
Azúcar 75 g

#### Importante:

Coloque el recipiente en el congelador para enfriarlo durante al menos 8 horas antes de la preparación de su mezcla del helado.



### **Método:**

1. Triturar las fresas.
2. Revuelva la crema hasta que llegue al estado pegajoso.
3. Mezcla el puré de plátano, la leche, la crema ligera y el azúcar. Luego ponerla al fresco a una temperatura de 5-10°C.
4. Mezclar y poner el mezclo de los ingredientes en el interior de la máquina de helados
  - Deje que el helado congela en su máquina hasta que alcance la consistencia deseada comprobarlo después de 12-15 minutos, y luego cada minuto hasta que esté suficientemente gruesa.
  - Para obtener los mejores resultados, la consistencia debe ser de tipo suave, de modo que fácilmente se puede dispensar de la salida

### **Helado de chocolate**

#### **Ingrédients:**

Chocolate 75 g  
Leche 210 ml  
Crema ligera 215 ml  
Azucar 55 g

#### **Important:**

Coloque el recipiente en el congelador para enfriarlo durante al menos 8 horas antes de la preparación de su mezcla del helado.

### **Método:**

1. Calentar la leche y el azúcar. Luego anadir el chocolate y esperar que se derrita.
2. Revuelva la crema hasta que llegue al estado pegajoso.
3. Mezcla el puré de plátano, la leche, la crema ligera y el azúcar. Luego ponerla al fresco a una temperatura de 5-10°C.
4. Mezclar y poner el mezclo de los ingredientes en el interior de la máquina de helados.
  - Deje que el helado congela en su máquina hasta que alcance la consistencia deseada comprobarlo después de 12-15 minutos, y luego cada minuto hasta que esté suficientemente gruesa.
  - Para obtener los mejores resultados, la consistencia debe ser de tipo suave, de modo que fácilmente se puede dispensar de la salida



## Helado de frijoles rojos

### Ingrédients:

Frijoles rojos 180 g  
Leche 200 ml  
Crema ligera 110 ml  
Azúcar 75 g

### Important:

Coloque el recipiente en el congelador para enfriarlo durante al menos 8 horas antes de la preparación de su mezcla del helado.

### Método:

1. Triturar frijol rojo. Luego mezclar con leche y el azúcar
2. Revuelva la crema hasta que llege al estado pegajoso.
3. Mezcla el puré de plátano, la leche, la crema ligera y el azúcar. Luego ponerla al fresco a una temperatura de 5-10°C.
4. Mezclar y poner el mezclo de los ingredientes en el interior de la máquina de helados.
  - Deje que el helado congela en su máquina hasta que alcance la consistencia deseada comprobarlo después de 12-15 minutos, y luego cada minuto hasta que esté suficientemente gruesa.
  - Para obtener los mejores resultados, la consistencia debe ser de tipo suave, de modo que fácilmente se puede dispensar de la salida

## Helado de yogurt

### Ingrédients

Yogurt 180 ml  
Crema ligera 190 ml  
Azúcar 65 g  
Strawberry Juice 110 ml  
Zum de limón 10 ml

### Important:

Coloque el recipiente en el congelador para enfriarlo durante al menos 8 horas antes de la preparación de su mezcla del helado.



# Recetas



## **Método:**

1. Revuelva la crema hasta que llege al estado pegajoso.
2. Mezcla el puré de plátano, la leche, la crema ligera y el azúcar. Luego ponerla al fresco a una temperatura de 5-10°C
3. Mezclar y poner el mezclo de los ingredientes en el interior de la máquina de helados
  - Deje que el helado congela en su máquina hasta que alcance la consistencia deseada comprobarlo después de 12-15 minutos, y luego cada minuto hasta que esté suficientemente gruesa.
  - Para obtener los mejores resultados, la consistencia debe ser de tipo suave, de modo que fácilmente se puede dispensar de la salida

**[www.beper.com](http://www.beper.com)**





**BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: [assistenza@beper.com](mailto:assistenza@beper.com)

[www.beper.com](http://www.beper.com)