

beper

- GELATIERA - MANUALE DI ISTRUZIONI
- ICE CREAM MAKER - USE INSTRUCTIONS
- MACHINE À CRÈME GLACÉE
MANUEL D'INSTRUCTIONS
- EISMASCHINE - BETRIEBSANLEITUNG
- HELADERA - MANUAL DE INSTRUCCIONES



Cod.: 70.257

ITALIANO pag. 3

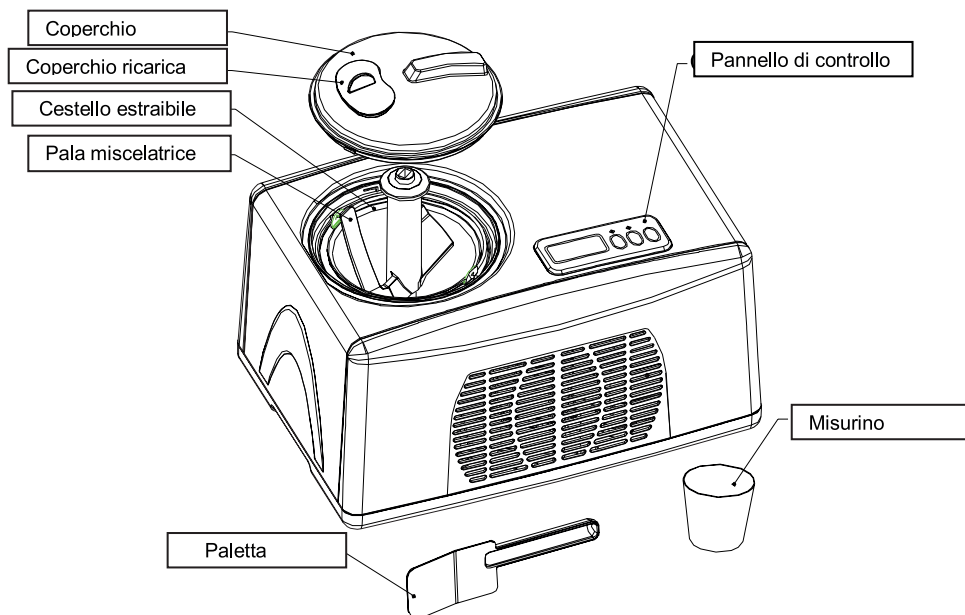
ENGLISH pag. 11

FRANÇAIS pag. 18

DEUTSCH pag. 25

ESPAÑOL pag. 31

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
beper.com



Vi ringraziamo per aver acquistato questo prodotto.

Prima dell'utilizzo, si raccomanda di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per eventuali consultazioni future. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

SPECIFICHE TECNICHE

Capacità: 1,5 litri

Tensione: 220-240V

Frequenza: 50 Hz

Consumo energetico: 150 W

Raffreddamento Temperatura: -18 ~ -35 gradi

Refrigerante R134a (76g)

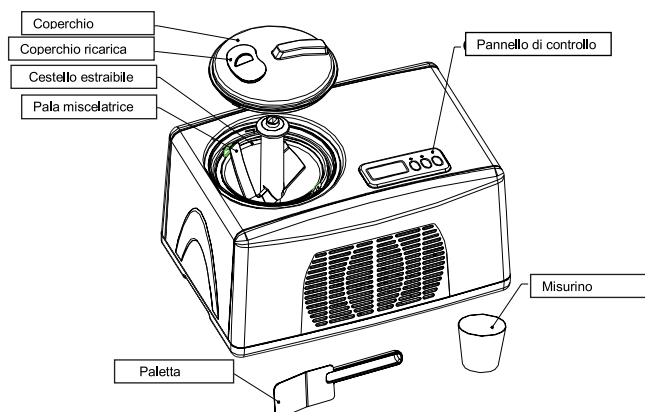
COMUNICAZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, le precauzioni di sicurezza di base dovrebbero essere sempre seguite per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e / o lesioni, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Assicurarsi che la tensione è compatibile con la gamma di tensione indicata sulla targhetta, garantire la messa a terra della presa e verificare che la presa sia in buone condizioni.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o comunque da personale qualificato al fine di evitare rischi.
4. Non capovolgere il prodotto o inclinarlo ad un angolo maggiore di 45°.
5. Per proteggersi contro il rischio di scosse elettriche, non versare acqua sul cavo elettrico, spina e ventilazione, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
6. Scollegare l'apparecchio dopo l'uso o prima di pulirlo.
7. Tenere l'apparecchio ad una distanza di almeno 8 centimetri da altri oggetti per garantire la dispersione di calore.

8. Non utilizzare accessori che non siano raccomandati dal produttore.
9. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliati e istruiti per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
10. Non utilizzare l'apparecchio vicino a fiamme, fornelli o stufe.
11. Non premere il pulsante di accensione frequentemente per evitare danni al compressore.
12. Oggetti elettrici non possono essere inseriti nell'apparecchio per evitare incendi e corto circuito.
13. Quando togliete il gelato, non colpite il contenitore o il bordo per non arrecarvi danni.
14. Non accendere l'alimentazione prima di installare bene il cestello e la pala miscelatrice.
15. La temperatura iniziale degli ingredienti deve essere di $25 \pm 5^\circ$. Non mettere gli ingredienti in freezer per pre-congelare, per non provocare danni alla pala miscelatrice.
16. Non rimuovere la pala miscelatrice quando l'apparecchio è in funzione.
17. Non utilizzare all'aperto.
18. Non pulire mai con detersivi abrasivi o utensili duri.
19. Si prega di tenere il manuale di istruzioni.

COMPONENTI E CARATTERISTICHE



OPERAZIONI DA ESEGUIRE

PULIZIA

Prima dell'uso, lavare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con il gelato (tra cui il cestello fisso, cestello estraibile, pala miscelatrice, coperchio trasparente, coperchio ricarica, misurino e paletta).

Preparare gli ingredienti seguendo il ricettario di questo manuale o un vostro ricettario per la preparazione del gelato. Versare gli ingredienti nel cestello estraibile.

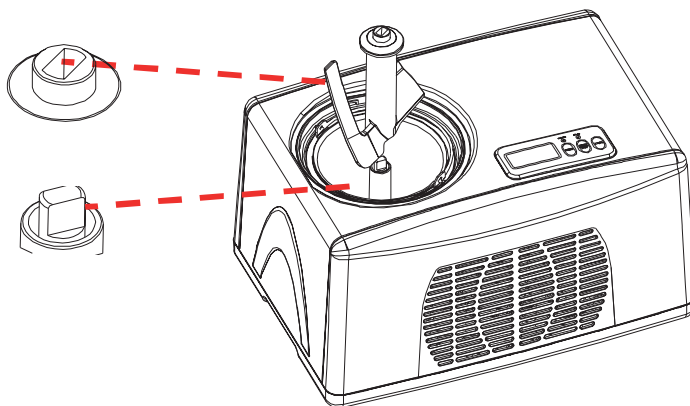
Nota: non c'è bisogno di congelare la ciotola in un congelatore in anticipo, questa macchina ha un compressore incorporato che congela gli ingredienti mentre è in funzione, garantendo quindi la produzione di gelato.

MONTAGGIO

Attenzione: Accertarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.

Importante: assicurare la gelatiera su una superficie piana in quanto il compressore fornirà una migliore prestazione.

- 1) Mettere il cestello estraibile nel cestello fisso in macchina.
- 2) Posizionare la pala miscelatrice nel recipiente estraibile in modo da agganciarla all'asse motore. (vedi immagine qui sotto).

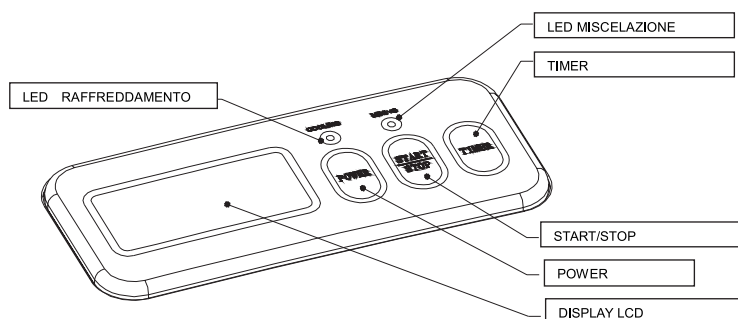


- 3) Installare il coperchio trasparente sulla parte superiore del cestello e bloccarlo.
- 4) Mettere il coperchio ricarica sul coperchio trasparente.

PER INIZIARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO

Collegare alla rete elettrica

Controllare la tensione per essere sicuri che la tensione indicata sulla targhetta sia conforma con la tensione di casa, quindi inserire la spina nella presa di corrente.



FUNZIONAMENTO DEI TASTI

[POWER]: Dopo il collegamento con l'elettricità, premere il tasto [POWER] per accendere la macchina e il display LCD visualizza "60:00" ; il tempo operativo di default è 60 minuti.

[TIMER]: 10, 20, 30, 40, 50 e 60 tempo di funzionamento è opzionale e può essere preimpostato premendo ripetutamente il tasto [TIMER]. È possibile scegliere il tempo operativo diverso come da vostri gusti. (Tempo di funzionamento di default è 60 minuti).

[START / STOP]: Dopo avere impostato il timer, premere il tasto [START / STOP] per iniziare. Parte la miscelazione e la luce verde si illumina, 2 minuti dopo inizia il raffreddamento e la spia rossa si accende. Durante il processo, è possibile premere il tasto [START / STOP] per bloccare la pala di miscelazione (Il compressore è ancora attivo). Quando il conto alla rovescia termina, la procedura si interrompe automaticamente e si sente 10 volte un "bip" . Il display LCD visualizza "00:00". Se il cestello non viene estratto e la macchina spenta entro 10 minuti, entra automaticamente in una "funzione di raffreddamento estesa" per mantenere il gelato freddo in modo che non si scongeli.

Funzione estesa di raffreddamento:

La macchina funziona solo per raffreddare (nessun mixaggio) per 10 minuti e riposa per altri 10 minuti, in tutto per 1 ora. Poi torna allo stato iniziale di default (accesa ma non funzionante).

[Attenzione]: Ricordarsi sempre di staccare la spina dalla presa di corrente quando estraete il cestello per servire il gelato per evitare scosse elettriche.

Regolazione delle operazioni

Interrompere il funzionamento: è possibile fermare la macchina premendo il pulsante **[Power]** ogni volta che la macchina è in funzione.

Regolazione Tempo di funzionamento (in esercizio): Ogni volta che la macchina è in funzione, è possibile aggiungere il tempo di funzionamento premendo ripetutamente il tasto **[TIMER]**, 5 minuti aggiunti ogni pressione fino a raggiungere al massimo 60 minuti visualizzati sul display LCD. Il tempo può essere aumentato, ma non può essere diminuito.

Aggiunta Tempo di funzionamento (al termine del processo): Quando il tempo prestabilito (ad esempio 60 minuti) è terminato e la macchina si ferma e torna allo stato iniziale di default, se volete una consistenza più dura del gelato, è possibile ancora una volta, selezionare un tempo di funzionamento (10/20/30/40/50/60 minuti) premendo il tasto **[TIMER]**, quindi premere nuovamente il pulsante **[START / STOP]** una volta e la macchina riprenderà a funzionare per il tempo selezionato. Al termine si fermerà per entrare di nuovo nella "Funzione estesa di raffreddamento" per mantenere il gelato a temperatura ideale alla conservazione.

Funzione di autoprotezione Motore

Quando il gelato diventa più consistente, un dispositivo di sicurezza potrebbe bloccare il funzionamento del motore.. Poi il dispositivo di protezione del motore riavvia il motore quando la temperatura sarà tornata nella norma.

Controllo del volume degli ingredienti

Per evitare trabocchi, si prega di accertarsi che gli ingredienti non superino il 50% della capacità del cestello estraibile.

Stoccaggio del gelato

Al termine del processo, togliere il gelato dal cestello utilizzando una paletta di plastica o di legno per non graffiare il cestello.

COME PREPARARE IL GELATO DI BASE:

Per fare un buon gelato è necessario utilizzare gli ingredienti* che troverete di seguito:

300 ml di latte

100 ml di panna fresca

120 gr di zucchero

*Le dosi degli ingredienti sono indicative e variano a seconda del tipo di gelato e della consistenza che si vuole ottenere.

ALCUNI CONSIGLI:

Quando si fa il gelato in casa gli ingredienti principali sono 3: latte, panna e zucchero. A questi ingredienti di base si possono aggiungere altri ingredienti in numero assolutamente variabile per creare i gusti più disparati come ad es. frutta fresca, bacelli di vaniglia, scaglie di cioccolato ecc.

Latte

Il latte è l'ingrediente che solitamente compare in maggiore quantità. Il suo scopo principale è quello di apportare acqua, una piccola parte di grassi e proteine. Il latte migliore per il gelato in casa è il latte fresco intero (ancora meglio se alta qualità). Usando latte scremato potreste ritrovarvi con un gelato troppo liquido o usando latte a lunga conservazione un gelato con un gusto spiacevole.

Panna

La panna serve principalmente per apportare grassi al gelato e assieme ai grassi aggiunge ancora acqua. La panna da usare è la panna fresca liquida, quella da montare, che contiene circa il 35% di grassi. La cosiddetta panna da cucina potrebbe a volte andare bene in mancanza di altro anche se solitamente contiene una percentuale inferiore di grassi, attenzione però che a volte certe marche nella panna da cucina inseriscono anche addensanti o addirittura formaggio!

Zucchero

Su questo ingrediente ci sarebbe molto da dire, e la prima cosa da dire è che dovremmo parlare di zuccheri più che di zucchero. Nel gelato si possono usare veramente molti tipi di zucchero per ottenere risultati diversi. Solo per citarne alcuni: saccarosio (zucchero da tavola), glucosio, destrosio, fruttosio, xilitolo e molti altri.

..E RICORDATE..

Scegliete sempre ingredienti di prima qualità: frutta di stagione, latte intero (quello scremato aumenta il rischio di cristalli di ghiaccio), uova freschissime, grassi bacelli di vaniglia, buon cioccolato... più che con ogni altro tipo di dessert, la differenza si sente al primo cucchiaino.

Calcolate la tempistica: per risultati ottimali, preparate la base del vostro gelato il giorno prima del suo previsto consumo. Lasciatela in frigo, e dopo la mantecatura in gelatiera (dai 20 ai 60 minuti a seconda della macchina), riporre il gelato un paio di ore di freezer. Prima di servire, lasciare il gelato a temperatura ambiente dai 3 ai 5 minuti.

Ogni ingrediente e attrezzo deve essere ben freddo: prima di cominciare ad usare la gelatiera si consiglia di riporre almeno sei ore in frigo tutti gli ingredienti (meglio se una notte intera). Raffreddate anche spatola frusta e cestello.

DATI TECNICI:

Potenza 150W

Alimentazione: 220-240V~50Hz

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.

La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.

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 non sia stato manomesso: il prodotto non è manutenzionabile.
- 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) le parti estetiche e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso, incuria, installazione errata o impropria 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.

In ogni caso, se la parte da sostituire per difetto, rottura o malfunzionamento è un accessorio e/o una parte staccabile del prodotto, Beper si riserva la facoltà di sostituire solo il pezzo interessato e non l'intero prodotto.

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

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

SPECIFICATIONS:

Capacity: 1.5 Litre

Voltage: 220-240V

Frequency: 50 Hz

Power Consumption: 150 W

Cooling Temperature: -18~-35 Degrees

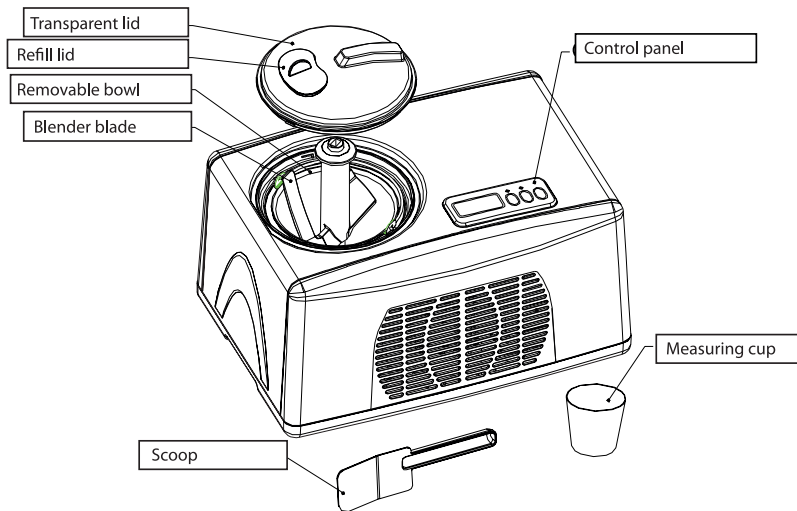
IMPORTANT NOTICES

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
5. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
6. Unplug the appliance after using or before cleaning.
7. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
8. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
9. This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
11. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
12. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.

13. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
14. Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
15. The initial temperature of the ingredients is 25 ± 5 .Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
16. Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
17. Do not use outdoors.
18. Never clean with scouring powders or hard implements.
19. Please keep the instruction manual.

PARTS & FEATURES



BEFORE MAKING ICE CREAM

Cleanness

Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon).

Prepare recipe ingredients:

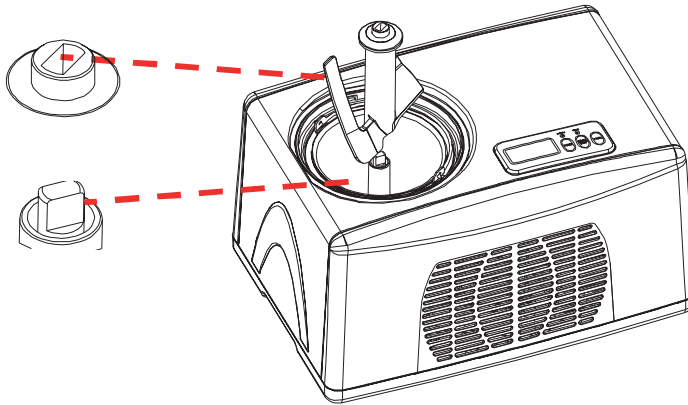
Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here, and pour the well prepared recipe ingredients into the removable bowl. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation thus ensure the output of ice cream.

ASSEMBLY

Warning: Please be sure the power cord is unplugged.

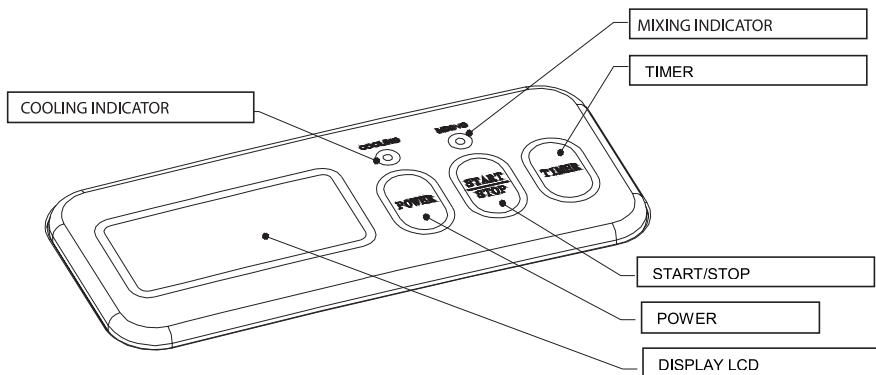
Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the build-in COMPRESSOR can provide best performance.

- 1) Put the removable bowl into the fixed bowl in the machine.
- 2) Place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well with the motor axis(see below picture).



- 3) Install the transparent lid on top of the bowls and lock it deasil.
- 4) Place the refill lid onto the transparent lid.

START MAKING ICE CREAM



Connect to the electricity

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the rating label agrees with your home voltage, then plug into the correct socket.

Operation of function buttons

[POWER] Button: After connecting with the electricity, press the [POWER] button to electrify the machine and the LCD displays "60:00" which means the default operating time is 60 minutes.

[TIMER] Button: 10, 20, 30, 40, 50 and 60 minutes of operation time is optional and can be preset by repeatedly pressing [TIMER] Button. You can choose different operating time to your taste. (Default operating time is 60 minutes).

[START/STOP] Button: After the time set, press the [START/STOP] button to start. It begins mixing immediately and the GREEN indicator lights up, 2 minutes later it begins cooling and the RED indicator lights up. During the ice cream making process, you can press [START/STOP] button to control the mixing blade on or off working (The compressor is still on working). When the count-down ends, the operation automatically stops and it hears 10 times of "Di Di Di" sound. The LCD displays "00:00".

If no one seems to serve the ice cream or turn off the machine in 10 minutes, it automatically enters into a "Extended Cooling Function" to keep the ice cream not defrosted.

Extended Cooling Function:

The machine runs the COOLING function(no mixing) for 10 minutes in every other 10 minutes, totally 1 hour, then returns to the initial default status(Electrified but no operation).

[Caution]: Always remember to unplug from outlet when you serve the finished ice cream to avoid an electric shock.

Adjusting Operations

Break off Operation: You can stop the machine by pressing the [POWER] Button whenever the machine is running.

Operating Time Adjusting(In Operation): Whenever the machine is running, you can add the operating time by repeatedly pressing the [TIMER] Button, 5 minutes added each pressing till it reaches the maximum 60 minutes displayed on the LCD. The time can only be increased but not be reduced.

Adding Time Operation (After Operating Time Finished)

When the preset time(for example 60 minutes) finishes and the machine stops and returns to the initial default status, if you like a harder consistency, you can once again select an operating time (10/20/30/40/50/60 minutes) by pressing [TIMER] button, then again press the [START/STOP] button one time in turn, the machine will continue to run down the time you selected and then stops and again enters into the “Extended Cooling Function” to keep the ice cream not defrosted.

Motor self-protection function

When the ice cream becomes harder, the blender motor might be blocked. Then the motor protection device makes the blender motor stop working by detecting the temperature to ensure the life of the motor.

Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 50% of capacity of the removable bowl(Ice cream expands when being formed)

STORAGE OF ICE CREAM

Remove finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratch on the inside removable bowl.

HOW TO PREPARE AN ICE-CREAM:

To prepare a delicious ice-cream is necessary to use the ingredients you can find below:

300 ml of milk

100 ml of fresh cream

120 of sugar

*The ingredients dose are approssimative and can change according to the type of ice-cream and to the texture that you want to obtain

Serves: 4

SOME ADVICES:

When you prepare ice-cream at home the ingredients are 3:milk, cream and sugar. To those ingredients you can add some more onces to create the tastes you want (fresh fruit, vanilla pods, chocolate..)

MILK

Milk is the most important ingredient. Its aim is to bring water, a small part of fat and proteins. The best milk is the whole one. If you use skimmed milk, you can obtain a too much liquid ice-cream or if you use a long-life one, an ice-cream with a bad taste.

CREAM

Cream is useful to bring fat to ice-cream and add also water. The best cream to use is the single liquid one, easy to whip, that contains about the 35% of fats. The double cream should be ok, but pay attention to the thickeners or to the cheese.

SUGAR

In the ice cream we can use different type of sugar to obtain different results. For example: sucrose or sugar, dextrose, fructose, xylitol and some other more.

..REMEMBER..

Choose always good quality ingredients: fresh fruits, long-life milk (the skimmed one increased the risk of the ice crystals), fresh eggs, vanilla pods, good chocolate.

To obtain the best fruits ice-cream, blend it.

For best results, prepare the base of your ice cream the day before the expected consumption. Let it in the fridge and after the blending (from 45 to 50 minutes) in the ice-cream maker put the ice cream in the fridge a couple of hours. Before eat your ice-cream, leave it at the ambient temperature from 3 to 5 minutes before serve the ice-cream.

Every ingredient and tool must be cold. Before using the ice-cream maker put in the fridge all the ingredients about 6 hours, better if a whole night. Cool also the mixing and the basket.

TECHNICAL DATA

Power: 150W

Voltage: 220-240V ~ 50Hz

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.

The guarantee is valid only with a guaranty certificate and proof of purchase (fiscal receipt) indicating the date of purchase and the model of the appliance

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.
- The appliance has not been tampered with, otherwise it is not maintainable.
- 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...) the aesthetic parts are 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, carelessness, wrong or improper installation, 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.

In any case, if the part to be replaced for defect, breakage or malfunction is an accessory and/or a detachable part of the product, Beper reserves the right to replace only the very part in question and not the entire product

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
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

Nous vous remercions pour avoir acheté ce produit.

Avant l'utilisation, on vous recommande de lire attentivement toutes les instructions et de les conserver pour des éventuelles consultations futures. Ne pas utiliser cet appareil pour des Buts différents à ceux décrits dans ce manuel.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité : 1,5 litre

Tension : 220 – 240 V

Fréquence : 50 Hz

Consommation énergétique : 150 W

Refroidissement de la température : - 18 / - 35 degrés

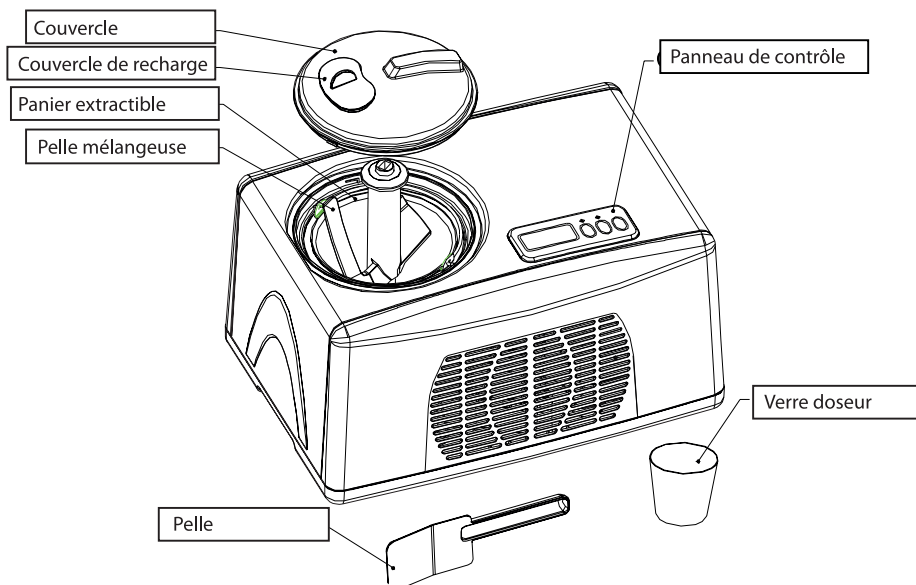
Réfrigérant R 134 a (76 g)

COMMUNICATIONS IMPORTANTES

Quand on utilise cet appareil électrique, les précautions de sécurité de base devraient être toujours suivies pour réduire le risque d'incendies, de décharges électriques et/ou de lésions, dont :

1. Lire toutes les instructions avant l'utilisation.
2. S'assurer que la tension est compatible avec la gamme de tension indiquée sur l'étiquette, garantir la mise à terre de la prise et vérifier que la prise soit en bonnes conditions.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le producteur ou par son agent de service ou donc par un personnel qualifié afin d'éviter des risques.
4. Ne pas retourner le produit ou l'incliner à un angle majeur de 45°.
5. Pour se protéger contre le risque des décharges électriques, ne pas verser de l'eau sur le câble électrique, sur la fiche et la ventilation, ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
6. Débrancher l'appareil après l'usage ou avant de le nettoyer.
7. Tenir l'appareil à une distance d'au moins 8 centimètres d'autres objets pour garantir la dispersion de la chaleur.
8. Ne pas utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés par le producteur.
9. Cet appareil n'est pas destiné à l'usage de la part de personnes (enfants y compris) avec des capacités physiques réduites, sensorielles ou mentales, ou en cas de manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient pas surveillées et instruites pour l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
10. Ne pas utiliser l'appareil à côté de flammes, fourneaux ou poêles.
11. Ne pas appuyer fréquemment le pulsant d'allumage pour éviter des dommages au compresseur.
12. Des objets électriques ne peuvent être insérés dans l'appareil pour éviter des incendies et des courts circuits.
13. Quand vous enlevez la glace, ne pas toucher le conteneur ou le bord pour ne pas avoir des dommages.
14. Ne pas allumer l'alimentation avant de bien installer le panier et la pelle mélangeuse.
15. La température initiale des ingrédients doit être de $25 + 5^{\circ}$. Ne pas mettre les ingrédients dans le freezer pour pré-congeler, pour ne pas provoquer des dommages à la pelle mélangeuse.
16. Ne pas enlever la pelle mélangeuse quand l'appareil n'est pas en fonction.
17. Ne pas l'utiliser en plein air.
18. Ne jamais nettoyer avec des savons abrasifs ou des ustensiles durs.
19. Nous vous prions de conserver le manuel d'instructions.

COMPOSANTS CARACTÉRISTIQUES



FRANÇAIS

OPÉRATIONS À SUIVRE

NETTOYAGE

Avant l'utilisation, laver soigneusement toutes les parties qui entreront au contact avec la glace (dont le panier fixe, le panier extractible, la pelle mélangeuse, le couvercle transparent, le couvercle de recharge, le verre doseur et la pelle).

Préparer les ingrédients en suivant les recettes de ce manuel ou vos recettes pour la préparation de la glace. Verser les ingrédients dans le panier extractible.

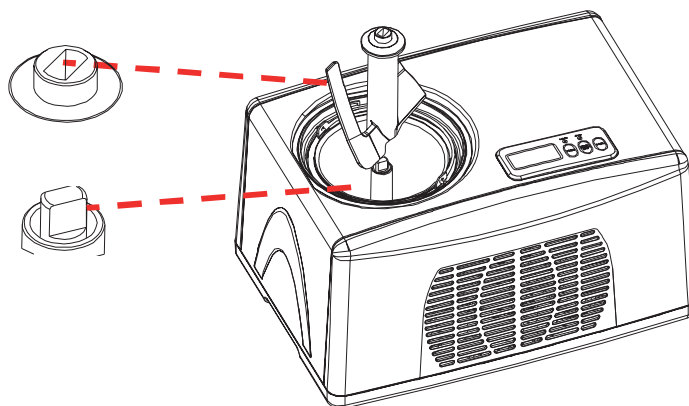
Note : Il ne faut pas congeler le récipient dans un congélateur en avance, cette machine a un compresseur incorporé qui congèle les ingrédients alors qu'il est en fonction, en garantissant donc la production de la glace.

MONTAGE

Attention : S'assurer que le câble d'alimentation soit débranché.

Important : assurer la glacière sur une superficie plate car le compresseur fournira une meilleure prestation.

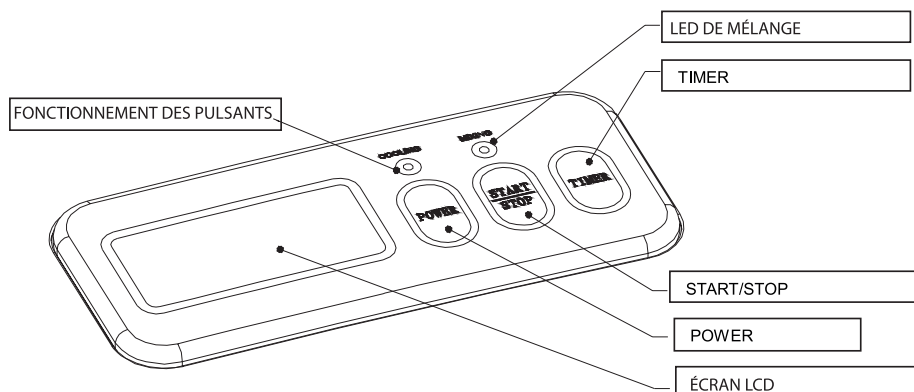
- 1) Mettre le panier extractible dans le panier fixe de la machine.
- 2) Positionner la pelle mélangeuse dans le récipient extractible de façon à le fixer à l'axe du moteur (voir imagine ci-dessous).
- 3) Installer le couvercle transparent sur la partie supérieure du panier et le bloquer.
- 4) Mettre le couvercle rechargeable sur le couvercle transparent.



POUR COMMENCER LA PRÉPARATION DE LA GLACE

Brancher au réseau électrique

Controler la tension pour être sûr que la tension indiquée sur l'étiquette soit conforme avec la tension de la maison, donc insérer la fiche dans la prise de courant.



FONCTIONNEMENT DES PULSANTS

(POWER) : Après le branchement avec l'électricité, appuyer le pulsant (POWER) pour allumer la machine et l'écran LCD visualise « 60 :00 » ; le temps opératif du défaut est de 60 minutes.

(TIMER) : 10, 20, 30, 40, 50 et 60 temps de fonctionnement est optionnel et il peut être préimposé en appuyant continuellement le pulsant (TIMER). Il est possible choisir le temps opératif différent en fonction de vos goûts. (Temps de fonctionnement de défaut est de 60 minutes).

(START/STOP) : Après avoir imposé le timer, appuyer sur le pulsant (START/STOP) pour commencer. Le mélange commence et la lumière verte s'illumine, 2 minutes après le refroidissement commence et l'indicateur lumineux rouge s'allume. Pendant le processus, il est possible d'appuyer sur le pulsant (START/STOP) pour bloquer la pelle de mélange (le compresseur est encore actif). Quand le compte à rebours se termine, la procédure s'interrompt automatiquement et on entend 10 fois un « bip ». L'écran LCD visualise « 00 :00 ».

Si le panier n'est pas extrait et la machine est éteinte dans les 10 minutes, elle rentre automatiquement dans une « fonction de refroidissement étendu » pour maintenir la glace froide de façon à ce qu'elle ne se décongèle pas.

Fonction étendue de refroidissement :

La machine fonctionne seulement pour refroidir (aucun mixage) pour 10 minutes et elle repose pour encore 10 minutes, en tout pour 1 heure. Et puis elle tourne à l'état initial de défaut (allumée mais non fonctionnante).

(Attention) : Se souvenir toujours de débrancher la fiche de la prise de courant quand vous extrayez le panier pour servir la glace pour éviter des décharges électriques.

Régularisations des opérations :

Interrompre le fonctionnement : il est possible d'arrêter la machine en appuyant le pulsant (Power) à chaque fois que la machine est en fonction.

Régularisation du temps de fonctionnement (en exercice) : Chaque fois que la machine est en fonction, il est possible d'ajouter le temps de fonctionnement en appuyant plusieurs fois sur le pulsant (TIMER), 5 minutes ajoutés à chaque pression jusqu'à à ajouter au maximum 60 minutes visualisés sur l'écran LCD. Le temps peut être augmenté, mais ne peut pas être diminué.

Ajouté le temps de fonctionnement (au terme du processus) : Quand le temps préétabli (par exemple 60 minutes)

est terminé et la machine s'arrête et tourne à l'état initial de défaut, si vous voulez une consistance plus dure de glace, il est possible encore une fois, sélectionner un temps de fonctionnement (10/20/30/40/50/60 minutes) en appuyant sur le pulsant (TIMER), donc appuyer de nouveau sur le pulsant (START/STOP) une fois et la machine reprendra à fonctionner pour le temps sélectionné. Au terme, elle s'arrêtera pour rentrer de nouveau dans la « Fonction étendue de refroidissement » pour maintenir la glace à une température idéale à la conservation.

Fonction d'autoprotection du Moteur

Quand la glace devient plus consistante, un dispositif de sécurité pourrait bloquer le fonctionnement du moteur. Et puis le dispositif de protection du moteur refait fonctionner le moteur quand la température sera retournée dans la norme.

Contrôle du volume des ingrédients

Pour éviter des débordements, nous vous prions de vous assurer que les ingrédients ne dépassent pas 50 % de la capacité du panier extractible.

Stockage de la glace

Au terme du processus, enlever la glace du panier en utilisant une pelle en plastique ou de bois pour ne pas griffer le panier.

COMMENT PRÉPARER LA GLACE DE BASE

Pour faire une bonne glace il est nécessaire d'utiliser les ingrédients que vous trouverez ci-dessous :
300 ml de lait

100 ml de crème fraîche

129 gr de sucre

Les doses des ingrédients sont indicatives et elles varient en fonction du type de glace et de la consistance que l'on veut obtenir.

Les doses conseillées pour 4 personnes.

QUELQUES CONSEILS :

Quand on fait de la glace dans la maison les ingrédients sont 3 : lait, crème fraîche et sucre. A ces ingrédients de base on peut ensuite ajouter d'autres ingrédients en nombre absolument varié pour créer plus de goûts (ex : fruits frais, cosses de vanille, écailles de chocolat, etc...)

Lait

Le lait est un ingrédient qui d'habitude se présente dans une importante quantité : son but principal est celui d'apporter de l'eau, une petite partie de gras et de protéine. Le meilleur lait pour la glace est le lait frais entier (encore mieux s'il est de haute qualité). En utilisant le lait écrémé vous pourriez vous retrouver avec une glace avec trop de liquide ou en utilisant du lait à longue conservation, avec une glace avec un goût désagréable.

Crème fraîche

La crème fraîche sert principalement à apporter du gras à la glace et ensemble aux gras ajouté encore de l'eau. La crème fraîche à utiliser est la crème fraîche liquide, celle à monter, qui contient environ 35 % de gras. La soi-disant crème fraîche de cuisine pourrait parfois aller bien en cas ou vous manquez d'une autre crème, mais d'habitude elle contient un pourcentage inférieur de gras, attention cependant que parfois certaines marques dans la crème de cuisine insèrent aussi des épaississements ou du fromage !

Sucre

En ce qui concerne cet ingrédient on aurait beaucoup à dire, et la première chose à dire est que nous devons parler des sucres plus que du sucre. Dans la glace on peut utiliser vraiment beaucoup de variétés de sucre pour obtenir des différents résultats. Seulement pour en citer quelques-uns : le saccharose (sucre de table), glucose, dextrose, fructose, Xilitolo, et bien d'autres.

... A SE SOUVENIR ...

Choisir toujours des ingrédients de haute qualité : des fruits de saison, du lait entier (celui écrémé augmente le risque de cristaux de glace), les œufs très frais, les gras de gousses de vanille, du bon chocolat... plus qu'avec chaque autre type de dessert, la différence se goûte à la première petite cuillère.

Pour obtenir une glace avec des fruits meilleurs, on vous conseille de les mixer.

Calculez la rapidité : pour de très bons résultats, préparez la base de votre glace le jour auparavant de votre consommation prévue. Laissez-l dans le réfrigérateur et ensuite la fabrication (entre 45 et 50 minutes) dans la glacière placer la glace une paire d'heure dans le freezer. Avant de la consommer laissez-la à température environnementale pour 3 ou 5 minutes avant de servir votre moelleuse glace.

Chaque ingrédient et équipement doit être bien froid : avant de commencer et utiliser la glacière on vous conseille de placer au moins six heures auparavant dans le réfrigérateur tous les ingrédients, mieux si c'est une nuit entière. Refroidir aussi la pelle mélangeuse et le panier.

DONNÉES TECHNIQUES:

Puissance 150W

Alimentation: 220-240V~50Hz

Dans une optique d'amélioration constante Beper se réserve le droit de modifier ou améliorer cet appareil 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.

La garantie est valide seulement si vous montrez le certificat de garantie et la récépissé d'achat qui doit démontrer la date de l'achat et le nom du modèle acheté.

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 ne doit pas être altéré: on ne peut pas remédier l'appareil.
- 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), les accessoires esthétiques, toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation, insouciance, incorrecte ou impropre installation 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.

Si la partie qui doit être remplacée parce qu'elle ne marche pas bien ou pour défaut ou rupture est une pièce détachée ou un accessoire, Beper remplacera seulement l'accessoire/la pièce **mais non** l'appareil entier.

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 :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVendeur OU PAR
L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.

ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU assistenza@beper.com POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE
AGRÉÉ BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Produkts.

Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Verwenden Sie dieses Gerät für keine andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecken.

TECHNISCHE DATEN

Kapazität: 1,5 Liter

Spannung: 220-240V

Frequenz: 50 Hz

Leistungsaufnahme: 150 W

Kühltemperatur: -18 ~ -35 Grad

Kühlmittel: R134a (76g)

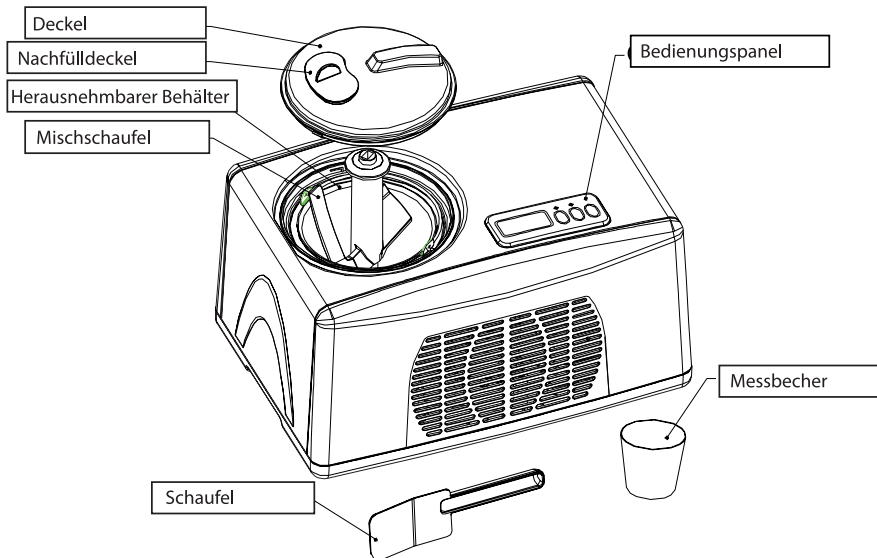
WICHTIGE HINWEISE

Wenn Sie ein elektrisches Geräte benutzen, sollten Sie natürlich die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer befolgen um Brandgefahr, elektrische Schläge und/oder Verletzungen zu verringern, so wie auch folgendes:

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spannung mit dem auf dem Typenschild eingetragenen Spannungsbereich kompatibel ist, sorgen Sie für die Erdung der Steckdose und stellen Sie sicher, dass die Steckdose in einen guten Zustand ist.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.
4. Produkt nicht nach unten drehen oder in einem Winkel größer als 45 ° neigen.
5. Um sich gegen das Risiko von Stromschlägen zu schützen, kein Wasser auf Kabel, Stecker und Lüftung gießen, das Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
6. Nach Gebrauch und vor der Reinigung ziehen Sie den Gerätstecker aus den Stecker raus.
7. Halten Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 8 cm von anderen Gegenständen entfernt, um die Wärmeverteilung zu ermöglichen.
8. Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlenen Zubehör.
9. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, wenn sie nicht beaufsichtigt werden und für den Einsatz durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person instruiert wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Feuers, eines Herdes oder einer Heizung.
11. Drücken Sie nicht zu oft auf den Netzschalter, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
12. Keine elektrische Artikel ins Gerät einführen, um Brände und Kurzschluss zu verhindern.
13. Beim Entfernen des Eiscremes, klopfen Sie nicht auf dem Behälter oder dem Rand, um Schäden zu vermeiden.
14. Schalten Sie das Gerät nicht an, vor der korrekten Installation des Korbes und der Mischschaufel.
15. Die Anfangstemperatur der Zutaten muss $25 \pm 5^\circ$ betragen. Legen Sie die Zutaten nicht in den Gefrierschrank um sie voreinzufrieren, um eine Beschädigung der Mischschaufel zu vermeiden.
16. Mischschaufel nicht entfernen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
17. Nicht im Freien verwenden.

18. Nie mit Scheuerpulver oder harten Werkzeugen reinigen.
19. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanleitung gut auf.

BESTANDTEILE UND EIGENSCHAFTEN



VORGÄNGE REINIGUNG

Vor dem Gebrauch alle Teile, die in Kontakt mit Eis kommen werden (einschließlich fester Schale, herausnehmbares Behälter, Mischschaufel, durchsichtiger Abdeckung, Nachfüllöffnungsdeckel, Messbecher und Schaufel) gründlich waschen.

Bereiten Sie die Zutaten wie nach dem Rezept in diesem Handbuch vor, oder nach Ihrer eigenen Speiseeisrezeptur. Geben Sie die Zutaten in die herausnehmbare Schale.

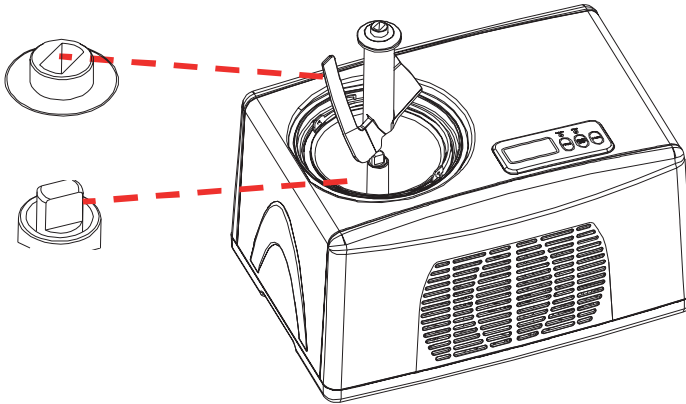
Hinweis: Es ist nicht nötig, die Schüssel vorher in einen Gefrierschrank zu gefrieren. Dieses Gerät ist mit einem eingebauten Kompressor versehen, der während des Betriebes alle Zutaten einfriert und damit die Speiseeisherstellung garantiert.

MONTAGE

Vorsicht: Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht angeschlossen ist.

Wichtig: platzieren Sie die Eismaschine auf einer ebenen Fläche, so wird der Kompressor eine bessere Leistung vollbringen.

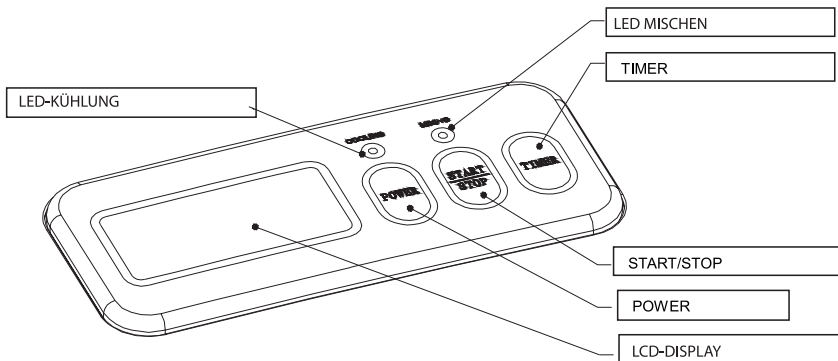
- 1) Setzen Sie den herausnehmbaren Behälter in dem sich im Gerät befindlichen festen Behälter.
- 2) Setzen Sie die Mischschaufel in dem abnehmbaren Behälter ein so, dass sie an der Motorwelle befestigt ist (siehe Bild unten).
- 3) Bringen Sie die transparente Abdeckung auf der Oberseite des Behälters an und sichern Sie sie.
- 4) Setzen Sie den Nachfülldeckel auf den durchsichtigen Deckel.



VORBEREITUNG

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Spannung prüfen, um sicherzustellen, dass die auf dem Etikett angegebene Spannung konform mit der Spannung des Hauses ist, dann stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



BEDIENUNG DER TASTEN

[POWER]: Nach dem Anschluss am Stromnetz, drücken Sie die Taste [POWER] schalten Sie das Gerät an und das LCD Display wird "60:00 " anzeigen; die Standardbetriebsdauer ist 60 Minuten.

[TIMER]: 10, 20, 30, 40, 50 und 60 die Betriebszeit ist wählbar und kann durch wiederholtes Drücken der Taste [TIMER] voreingestellt werden. Sie können die Betriebszeit ganz nach Ihrem Geschmack wählen. (Standardbetriebsdauer ist 60 Minuten).

[START / STOP]: nach dem Einstellen des Timers, drücken Sie die Taste [START / STOP] um zu starten. Die Mischfunktion setzt an und die grüne Anzeige leuchtet, zwei Minuten nach dem Start setzt die Kühlfunktion an und das rote Licht geht an. Während des Prozesses können Sie die Taste **[START / STOP]** drücken, um die Mischschaufel zu stoppen (der Kompressor ist dann noch aktiv). Wenn der Countdown beendet ist, wird der Prozess automatisch unterbrochen und man kann 10 Mal piepen hören. Das LCD Display zeigt "00:00".

Wenn innerhalb von 10 Minuten der Behälter nicht extrahiert wird und die Maschine ausgeschaltet bleibt, wechselt das Gerät automatisch zu einer „Erweiterten Kühlfunktion“ über, um das Eis so kalt zu halten, dass es nicht auftauen kann.

Erweiterte Kühlfunktion:

Die Maschine kühlt 10 Minuten lang (keine Mischfunktion) und ruht

weitere 10 Minuten lang, das Ganze 1 Stunde lang. Dann kehrt sie zur anfänglichen Standardfunktion zurück (an, aber nicht in Betrieb).

[Warnung]: Denken Sie immer daran, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, um Stromschläge zu vermeiden wenn Sie, um das Eis zu servieren, den Behälter herausnehmen.

Einstellungen

Betriebsunterbrechung: wenn die Maschine läuft, können Sie sie immer durchs Drücken der [Power] -Taste stoppen.

Laufzeiteinstellung (in Betrieb): wenn die Maschine läuft können Sie jederzeit die Betriebszeit durchs mehrmalige Drücken der Taste [TIMER], jeweils um fünf Minuten steigern bis zu maximal, auf dem LCD-Display feststellbare, 60 Minuten. Die Zeit kann erhöht, aber nicht reduziert werden.

Betriebszeit erhöhen (am Ende des Vorgangs): wenn die gewählte Zeit (z.B. 60 Minuten) vergangen ist und die Maschine in die Standardfunktion zurück kehrt, können Sie nochmals, falls Sie eine festere Konsistenz des Eiscremes wünschen, eine Funktionszeit wählen (10/20/30/40/50/60 Minuten), in dem Sie auf die Taste [TIMER] drücken und dann wieder ein Mal auf die Taste [START/STOP]. Die Maschine wird wieder für die gewählte Zeit den Betrieb aufnehmen. Am Ende wird sie wieder die „Erweiterte Kühlfunktion“ übernehmen, um das Eiscreme, in der für die Aufbewahrung idealen Temperatur, zu halten.

Selbstschutzfunktion des Motors

Wenn das Eiscreme fester wird, ein Schutzmechanismus könnte die Funktion des Motors blockieren. Sobald die Temperatur wieder im Normbereich ist, wird der Motor wieder starten.

Kontrolle der Zutatenmasse

Um ein Überlaufen zu vermeiden, sollten die Zutaten 50% der Kapazität des herausnehmbaren Behälter nicht überschreiten.

Aufbewahrung des Speiseeises

Am Ende des Vorgangs, nehmen Sie bitte das Speiseeis aus dem Behälter mit Plastik- oder Holzschaufel, um ihn nicht zu beschädigen.

ZUBEREITUNG DES BASISEISCREMES

Um ein gutes Eiscreme zuzubereiten brauchen Sie folgende Zutaten*:

300 ml Milch

100 ml frische Sahne

120 gr Zucker

*Die Dosierungen der Zutaten stellen Richtwerte dar und ändern sich je nach Eiscremesorte oder nach gewünschter Konsistenz. Empfohlene Dosierung für 4 Personen.

EINIGE TIPPS

Wenn man Eiscreme selbst zu Hause zubereiten will, sind die Hauptzutaten drei: Milch, Sahne und Zucker. Zu diesen Grundzutaten kann man dann andere, in unterschiedlichen Mengen hinzufügen, um die unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen zu erhalten (z.B. Trockenobst, Vanilleschoten, Schokostückchen, usw.).

Milch

Milch ist die Zutat die normalerweise in größerer Menge verwendet wird: seine Hauptfunktion besteht darin, Wasser, eine kleine Menge Fett und Proteinen einzubringen. Die beste Milch fürs hausgemachte Eiscreme ist frische Vollmilch (noch besser wenn von höherer Qualität). Sollten Sie fettarme Milch benutzen, könnten Sie ein zu flüssiges Eiscreme bekommen oder, bei UHT- Milch, ein unangenehm schmeckendes Eiscreme.

Sahne

Sahne benützt man hauptsächlich wegen der Fetten und des Wassers. Die geeignete Sahne ist die flüssige Schlagsahne, die ca. 35% Fett enthält. Die sogenannte Creme Fraiche könnte manchmal gehen, wenn nichts anderes da ist, auch wenn mit weniger Fett, aber oft enthalten solche Produkte Verdickungsmittel oder sogar Käse!

Zucker

Zu diesem Thema gibt es wirklich viel zu sagen, und genauer gesagt sollten wir eher von Zuckern sprechen. Fürs Eiscreme kann man wirklich ganz viele Zuckerarten verwenden um dadurch unterschiedliche Ergebnisse zu erhalten. Nur um ein paar zu nennen: Saccharose (Tafelzucker), Glukose, Dextrose, Fruktose, Xylitol und viele andere.

...UND DENKT DARAN....

Wählt immer Zutaten erster Qualität: Saisonobst, Vollmilch (fettarme Milch erhöht die Möglichkeit der Eiskristallbildung), sehr frische Eier, dicke Vanilleschoten, gute Schokolade...mehr als bei allen anderen Dessert, der Unterschied merkt man beim ersten Löffel.

Um ein besseres Fruchteis zu bekommen, empfiehlt es sich das Obst zu mixen.

Berechnen Sie den richtigen Zeitpunkt: um optimale Ergebnisse zu erzielen, bereiten Sie die Basis für Ihres Eiscreme am Tag vor dem Verbrauch. Lassen Sie sie dann in Kühlschrank und dann, nach dem Verrühren (zwischen 45 und 50 Minuten lang) in der Eismaschine, lassen sie das Eiscreme ein paar Stunden im Eisschrank. Vor dem Essen lassen Sie es 3 bis 5 Minuten bei Zimmertemperatur weich werden.

Jede Zutat und Gerät muss gut kalt sein: bevor Sie mit der Nutzung der Eismaschine anfangen, wird es empfohlen alles im Kühlschrank mindestens sechs Stunden lang aufzubewahren, besser noch eine ganze Nacht lang. Die Rührschaufel und der Behälter sollen auch abgekühlt werden.

TECHNISCHE DATEN:

Leistung 150W

Stromversorgung: 220-240V~50Hz

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

Garantie-Anwendung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum gegen Material- und Herstellungsfehler Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie.

Die Garantie ist gültig nur bei Darstellung des Garantieschein und Kaufbeleg (Rechnung), die das Kaufdatum und den Modellnamen des gekauften Gerätes beweist.

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

Wenn es Mängel während der Garantiezeit aufgrund von Material- und / oder Herstellung, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos, sofern:

- das Gerät ist richtig für die Zwecke, für die sie gebaut wurde, verwendet ist

- das Gerät wurde nicht manipuliert/verändert

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, sowie auch bei einer normalen Verschlechterung des Gerät.

Alle Teile sind daher ausgeschlossen wenn die versehentliche Beschädigungen unterzogen wurden oder die einem Verschleiß unterliegen (einschließlich Lampen, Batterien, Widerstände), als auch ästhetischen Teile, und Mängel, die durch unsachgemäßen Gebrauch von Haushaltsgeräten, Fahrlässigkeit, Unachtsamkeit, Nachlässigkeit oder unsachgemäße Installation und Wartung, Transportschäden und alle Schäden, für den der Hersteller nicht schuldig ist, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Wenn innerhalb der Garantiezeit eine Mängel aufweist, die nicht repariert werden kann, wird das Gerät kostenlos gewechselt.

In jedem Fall, wenn der Ersatzteil, ein Zubehör ist, der wegen Brechen, Mängel oder Fehlfunktion umgetauscht werden soll, behält Beper sich das Recht vor, nur das Stück in Frage und nicht das gesamte Produkt zu ersetzen.

Nach der Garantie

Auch nach Ablauf der Garantiezeitraums zahlen wir viel Aufmerksamkeit auf Reparaturen.

Für technische Unterstützung und / oder Reparaturen außerhalb der Garantiezeit, wenden Sie bitte direkt an der folgenden E-Mail Anschrift:

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

Le agradecemos para la elección de este aparato.

Antes del uso, nos aconsejamos de leer atentamente todas las instrucciones y de guardarlas para eventuales consultas. No emplee este aparato para finalidades distintas de las que están descritas en este manual.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidad: 1,5 litros

Tensión: 220-240 V

Frecuencia: 50 Hz

Consumo energético: 150 W

Enfriamiento de la temperatura: -18 ~ -35 gradi

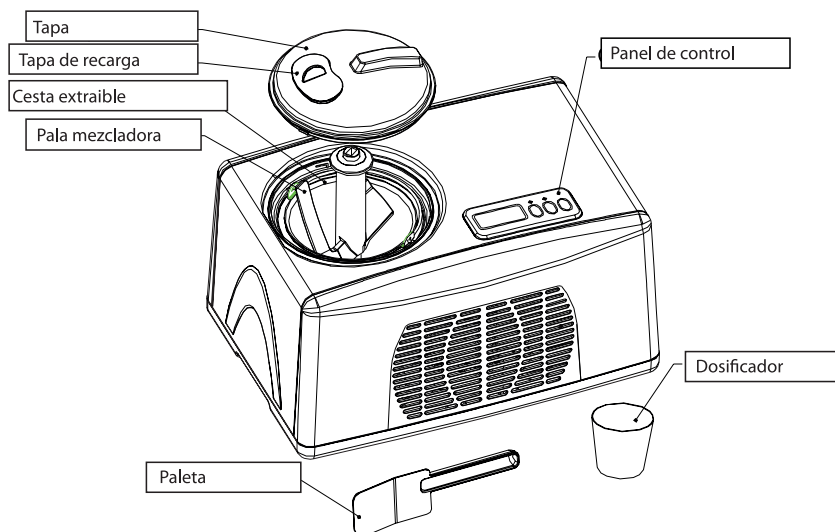
Refrigerante R134a (76g)

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se emplea un aparato eléctrico, tiene que seguir siempre las precauciones fundamentales de seguridad para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones, entre las cuales:

1. Lea todas las instrucciones antes del uso.
2. Se asegure que la tensión sea compatible con la gama de tensión indicada en la tarjeta, usted garantice la toma de tierra y verifique que la toma sea en buenas condiciones.
3. Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser reemplazado por el productor o su agente de servicio o de todos modos por personal especializado para evitar riesgos.
4. No ponga boca abajo el aparato y no lo incline de un ángulo mayor de 45°.
5. Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas, no eche agua encima del cable eléctrico, del enchufe y de la ventilación, no sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
6. Desconecte el aparato después del uso o antes de limpiarlo.
7. Tenga el aparato lejos por lo menos 8 centímetros de otros objetos para garantizar la dispersión del calor.
8. No emplee accesorios que no sean recomendados por el productor.
9. Este aparato no está predispuesto al empleo por personas (incluso niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas con poca experiencia o conocimiento del aparato, a menos que no sean adecuadamente vigiladas o instruidas en el uso del aparato por la persona responsable de sus seguridad. Los niños tienen que ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
10. No emplee el aparato cerca de llamas, hornillos o estufas.
11. No pulse el botón de encendido frecuentemente para evitar daños al compresor.
12. Objetos eléctricos no pueden ser introducidos en el aparato al fin de evitar incendios y cortos circuitos.
13. Cuando usted saca el helado, no golpee el recipiente o su borde al fin de no provocar daños.
14. No encienda la alimentación antes de posicionar bien la cesta y la pala mezcladora.
15. La temperatura inicial de los ingredientes debe ser de $25 \pm 5^\circ$. No ponga los ingredientes en el congelador al fin de pre congelarlos, para no provocar daños a la pala mezcladora.
16. No quite la pala mezcladora mientras el aparato funciona.
17. No emplee la heladera al aire libre.
18. No limpie nunca con detergentes abrasivos o utensilios duros.
19. Se aconseja de guardar el manual de instrucciones.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS



Operaciones que tiene que cumplir

LIMPIEZA

Antes del uso, lave cuidadosamente todos los componentes que están en contacto con el helado (entre los cuales cesta fija, cesta extraíble, pala mezcladora, tapa transparente, tapa recarga, dosificador y paleta).

Prepare los ingredientes siguiendo el recetario de este manual o su recetario personal para la preparación del helado. Eche los ingredientes en la cesta extraíble.

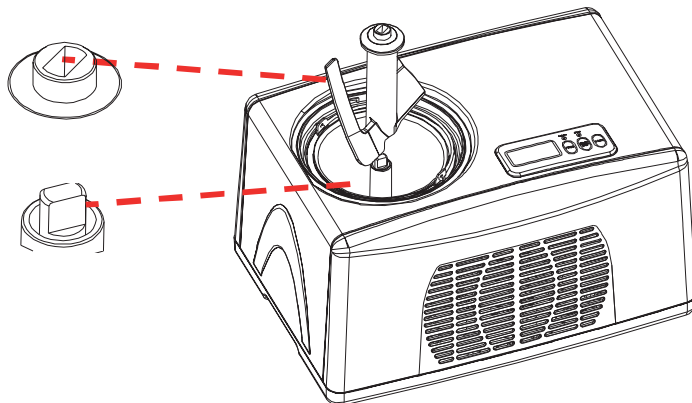
Nota: no es necesario congelar el bol en un congelador con anticipación, este aparato posee un compresor incluido que congela los ingredientes mientras funciona, garantizando por lo tanto la producción del helado.

MONTAJE

Atención: Se asegure que el cable de alimentación sea desconectado.

Importante: ponga la heladera encima de una superficie llana porque así el compresor tiene un mejor rendimiento.

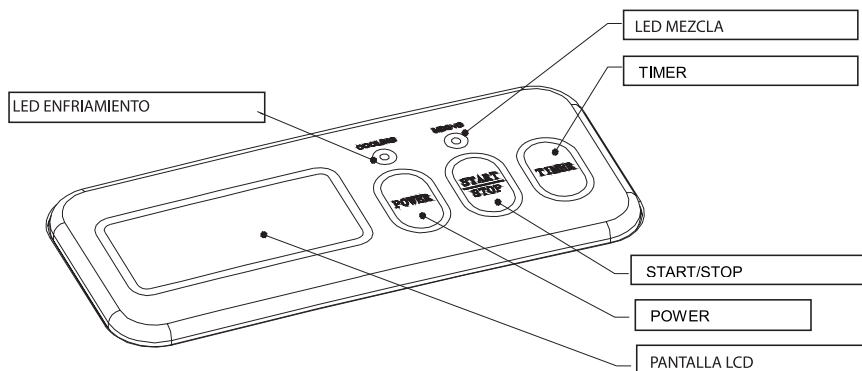
- 1) Coloque la cesta extraíble dentro de aquella fija en el aparato.
- 2) Posicione la pala mezcladora en el recipiente extraíble de manera que se pueda enganchar al eje motor. (Vea la imagen debajo).
- 3) Coloque la tapa transparente en la parte superior de la cesta y la bloquee.
- 4) Ponga la tapa de recarga encima de aquella transparente.



PARA EMPEZAR LA PREPARACIÓN DEL HELADO

Enchufe a la red eléctrica.

Controle la tensión para asegurarse que aquella indicada en la tarjeta sea conforme a la de su casa, luego conecte el enchufe a la toma de corriente.



FUNCIONAMIENTO DE LAS TECLAS

(POTENCIA): Después de la conexión a la red eléctrica, pulse el botón (POTENCIA) para encender el aparato y la pantalla LCD visualiza "60:00"; el tiempo operativo por defecto es de 60 minutos.

(TEMPORIZADOR): 10, 20, 30, 40, 50 y 60 el tiempo de funcionamiento es opcional y se puede configurar pulsando repetidamente el botón (TEMPORIZADOR). Es posible seleccionar el tiempo operativo según su gusto. (El tiempo de funcionamiento por defecto es de 60 minutos).

(INICIO/PARO): Después que ha configurado el temporizador, pulse el botón (INICIO/PARO) para empezar. Empieza la mezcla y la luz verde se ilumina, 2 minutos después empieza el enfriamiento y se ilumina el piloto luminoso rojo. Durante el proceso, es posible pulsar el botón (INICIO/PARO) para bloquear la pala de mezcla (el compresor está todavía en función), Cuando la cuenta atrás termina, el proceso se interrumpe automáticamente y se escucha una "señal acústica" por 10 veces. La pantalla LCD visualiza "00:00". Si no se extrae la cesta y no se apaga el aparato entre 10 minutos, el aparato entra automáticamente en una "función de enfriamiento extensa" para mantener el helado frío de tal manera que no se descongele.

Función extensa de enfriamiento:

El aparato funciona solamente para enfriar (ninguna mezcla) por 10 minutos y descansa por otros 10, a lo largo de 1 hora. Luego vuelve al estado inicial por defecto (encendido pero no en función). (Atención): Se acuerde siempre de desconectar el enchufe de la toma de corriente para evitar descargas eléctricas cuando extrae la cesta para servir el helado.

Regulación de las operaciones

Interrupción del funcionamiento: es posible parar el aparato pulsando el botón (POTENCIA) cada vez que el aparato está en función.

Regulación Tiempo de funcionamiento (en uso): Cada vez que el aparato funciona, es posible añadir el tiempo de funcionamiento pulsando repetidamente el botón (TEMPORIZADOR) , 5 minutos añadidos a cada presión hasta que no se alcancen al máximo 60 minutos visualizados en la pantalla LCD. El tiempo se puede aumentar, pero no disminuir.

Añadidura del tiempo de funcionamiento (al término del proceso): Cuando el tiempo seleccionado (por ejemplo 60 minutos) ha terminado y el aparato se para y vuelve al estado inicial por defecto, si quiere una mayor densidad del helado, es posible aún una vez, seleccionar un tiempo de funcionamiento (10/20/30/40/50/60 minutos) pulsando el botón (TEMPORIZADOR), luego pulse otra vez el botón (INICIO/PARO) una vez y el aparato vuelve a funcionar por el tiempo seleccionado. Al término se para para posicionarse otra vez en la "Función extensa de enfriamiento" para mantener el helado a una temperatura idónea para su conservación.

Función de autoprotección del Motor

Cuando el helado se hace más duro, un dispositivo de seguridad puede bloquear el funcionamiento del motor. Luego el dispositivo de protección del motor lo pone en marcha cuando la temperatura vuelve a la normalidad.

Control del volumen de los ingredientes

Para evitar desbordes, se aconseja de asegurarse que los ingredientes no sobrepasen el 50% de la capacidad de la cesta extraíble.

Almacenamiento del helado

Al término del proceso, saque el helado de la cesta empleando una paleta de plástico o de madera para no rayar la cesta.

Preparación del helado básico

Para hacer un buen helado es necesario emplear los ingredientes puestos debajo:

300 ml de leche

100 ml de nata fresca

120 gr de azúcar

Las dosis de los ingredientes son aproximadas y pueden variar según el tipo de helado y de la consistencia que quiere obtener.

Dosis para 4 personas.

Algunos consejos:

Cuando prepara el helado en su casa los ingredientes principales son tres: leche, nata y azúcar. A estos ingredientes de base se pueden luego añadir otros en número absolutamente variable para crear cualquier tipo de gusto (por ej. fruta fresca, vainas de vainilla, virutas de chocolate, etc...)

Leche

La leche es el ingrediente que normalmente aparece en mayor cantidad: su finalidad principal es la de aportar agua, una pequeña parte de grasa y de proteínas. La leche mejor para hacer el helado en casa es aquella fresca entera (aún mejor si de alta calidad). Empleando la leche desnatada usted puede encontrar el riesgo de obtener un helado muy líquido mientras empleando la leche de larga duración, puede obtener un helado con un gusto lamentable.

Nata

La nata sirve principalmente para aportar grasas al helado y junto con estas añade todavía agua. Usted debe usar la nata líquida fresca la que se debe montar, que contiene aproximadamente el 35% de grasas. La nata de cocina se puede emplear en algunos casos a falta de la otra aunque contenga un menor porcentaje de grasas, haciendo mucha atención al hecho que algunas marcas a veces en la nata de cocina añaden también agentes espesantes o nada menos queso.

Azúcar

Sobre este ingrediente hay mucho que decir, pero la primera cosa es que tenemos que hablar de azúcares más que de azúcar. En el helado se pueden emplear de verdad muchos tipos de azúcar para conseguir distintos resultados. Sólo para mencionar algunos: sacarosa (azúcar de mesa), glucosa, dextrosa, fructosa, xilitol y muchos más.

...Y se acuerde...

Elija siempre ingredientes de primera calidad: fruta de temporada, leche entera (la desnatada aumenta el riesgo de cristales de hielo), huevos muy frescos, gruesas vainas de vainilla, del buen chocolate... más que con otros tipos de postres, la diferencia se advierte a la primera cucharilla.

Para obtener un helado a la fruta mejor, se aconseja de batirla.

Calcule el tiempo: para mejores resultados, prepare su base del helado el día antes de su consumo. La deje en la nevera, y después haberla mantecada (entre 45 y 50 minutos) en la heladera ponga el helado un par de horas en el congelador. Antes de consumirlo lo deje a temperatura ambiente de 3 a 5 minutos antes de servir su mórbido helado.

Cada ingrediente e instrumento tiene que ser muy frío: antes de empezar con el uso de la heladera se aconseja de poner por lo menos por 6 horas en la nevera todos los ingredientes, mejor si por toda la noche. Enfrie también la pala de mezcla y la cesta.

DATOS TÉCNICOS:

Potencia 150W

Alimentación: 220-240V~50Hz

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 respeta 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.

La garantía es válida sólo se presenta la tarjeta de garantía y el documento de compra (recibo) que demuestra la fecha de compra y el nombre del modelo de la unidad adquirida.

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 ;
- El dispositivo no ha sido manipulado: el producto no es mantenible.
- 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), las partes estéticas, todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, negligencia, instalación incorrecta o inadecuada, 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.

En cualquier caso, si la parte que necesita ser sustituida por defecto, rotura o mal funcionamiento es un accesorio y / o una parte desmontable del producto, beper se reserva el derecho de reemplazar sólo la pieza en cuestión y no todo el producto.

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 Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.