



• **FRULLATORE A IMMERSIONE 3 IN 1**  
**MANUALE DI ISTRUZIONI**

• **3 IN 1 HAND BLENDER - USE INSTRUCTIONS**

• **PIED MIXEUR 3 EN 1 - MANUEL D'INSTRUCTIONS**

• **STABMIXER 3 IN 1**

**BETRIEBSANLEITUNG**

• **LICUADORA DE MANO 3 EN 1 - MANUAL DE INSTRUCCIONES**



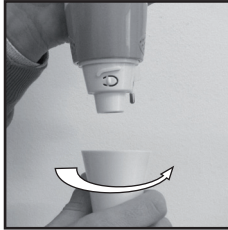
Cod.: 90.322

ITALIANO .....	pag. 4
ENGLISH .....	pag. 13
FRANÇAIS .....	pag. 16
DEUTSCH .....	pag. 22
ESPAÑOL .....	pag. 27

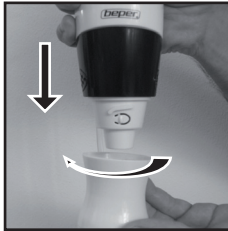
**Fig.1**



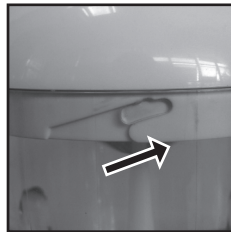
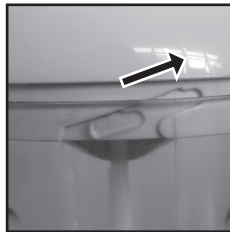
**Fig.2**



**Fig.3**



**Fig.4**



PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE.

EVENTUALI DANNI ALL'APPARECCHIO, DOVUTI AL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI, NON VENGONO RICONOSCIUTI IN GARANZIA.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.

Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).

Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).

Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

## **AVVERTENZE D'USO**

Assicurarsi che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza del frullatore. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente elettrica.

Prima di utilizzare il frullatore verificare la sua integrità e del cavo di alimentazione.

Fare molta attenzione che il cavo di alimentazione non sia a contatto con bordi taglienti, non venga schiacciato o non tocchi superfici calde. Per uso domestico.

Non lasciare il frullatore inutilmente inserito; spegnerlo e staccare la spina dalla rete di corrente elettrica quando il frullatore non è utilizzato.

Non tirare il cavo di alimentazione per spegnere il frullatore.

Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.

Porre molta attenzione alla lama tagliente in particolare quando la spina è inserita nella presa di corrente. Rimuovere la lama di lavorazione dal contenitore per tritare prima di togliere gli alimenti.

Aspettare sempre che la lama sia completamente ferma, prima di rimuovere il coperchio del contenitore per tritare.

Gli ingredienti vanno sempre inseriti nel contenitore di lavorazione quando il frullatore è spento.

Prima di rimuovere gli ingredienti, che in fase di lavorazione si sono attaccati alla lama, staccare la spina dalla presa di corrente.

Non mantenere il frullatore in funzione per più di 30 secondi, per evitare il surriscaldamento, ed attendere almeno 5 minuti prima di utilizzarlo successivamente.

Non lasciare mai il frullatore ad immersione incustodito e senza sorveglianza quando è in funzione.

Non utilizzare il frullatore a vuoto.

Utilizzare il frullatore ad immersione su un piano orizzontale, asciutto e sicuro.

Rimuovere gli accessori prima di procedere al lavaggio degli stessi.

Non immergere il corpo motore e il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi. Se accidentalmente penetra acqua all'interno del frullatore, asciugare l'unità, farlo controllare presso il centro di assistenza tecnica.

Non utilizzare il frullatore con le mani bagnate e/o i piedi nudi.

Non toccare le parti in movimento; tenere le mani, i capelli, i vestiti o altri utensili da cucina lontano dalla frusta e dalle lame quando sono in movimento, per evitare il rischio di infortuni alle persone e/o danneggiamento del frullatore stesso.

Prima di assemblare o disassemblare, di pulire il frullatore staccare la spina dalla presa di corrente. E' vietato l'utilizzo del frullatore ad immersione multiuso da parte di bambini o persone incapaci o invalide.

Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti con il frullatore.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Non riporre il frullatore vicino o sopra forni elettrici o fonti di calore.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Fig.1

1 – Cavo di alimentazione	8 – Lama in acciaio
2 – Anello in gomma per appendere	9 – Attacco per frusta rimovibile
3 – Tasto velocità I	10 – Frusta in acciaio
4 – Tasto velocità II	11 – Coperchio per tritare
5 – Corpo motore	12 – Lama in acciaio
6 – Meccanismo di assemblaggio degli accessori	13 – Contenitore per tritare
7 – Fusto rimovibile	14 – Bicchieri graduato 500 ml

## ISTRUZIONI PER L'USO

### ASSEMBLAGGIO E FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE Fig.2

Inserire il fusto (7) nel corpo motore (5) del frullatore, esercitare l'avvitamento delle parti.

Per disassemblare il fusto, svitare il meccanismo di assemblaggio (6) e separare le due componenti.

Verificato il corretto assemblaggio del frullatore ad immersione, inserire il cavo di alimentazione (1) nella presa di corrente elettrica.

Selezionare la velocità di rotazione mediante i tasti velocità:

tasto velocità I (3) per una velocità bassa;

tasto velocità II (4) per una velocità alta.

**Il ciclo di lavoro non deve essere superiore ai 30 secondi per evitare il surriscaldamento. La pausa tra un ciclo di lavoro e l'altro deve essere di almeno 5 minuti.**

La lama in acciaio (8) permette di sminuzzare finemente gli ingredienti all'interno di un recipiente.

Per ottenere un migliore risultato, è opportuno mantenere il frullatore ad immersione in movimento rotatorio all'interno del recipiente degli ingredienti.

Allo stesso tempo è importante mantenere la lama in acciaio (8) completamente immersa negli ingredienti, per evitare schizzi.

Non immergere il fusto rimovibile (7) oltre la giuntura del meccanismo di assemblaggio (6); non permettere che il liquido penetri all'interno della giuntura stessa.

Se durante la lavorazione, la normale rotazione della lama (8) viene bloccata o ostruita dal cibo, spegnere il frullatore e scollegare il cavo di alimentazione (1) dalla presa di corrente elettrica. Libere la lama dal cibo e riprendere la lavorazione.

**Il frullatore ad immersione è ideale per la preparazione di:**

latte, yogurt, pappe, panna montata, frappé, purè di patate;

salse, succhi di frutta, spremute;

minestre, passati di verdura, maionese.

I cibi possono essere lavorati direttamente nel bicchiere graduato (14) oppure in un contenitore (non incluso) abbastanza alto in modo da evitare gli schizzi. Non riempire il bicchiere oltre il limite di 500 ml.

Prima di lavorare cibi caldi aspettare che si raffreddino.

Dopo l'utilizzo staccare il cavo di alimentazione (1) dalla presa di corrente elettrica, smontare il fusto rimovibile (7).

### **ASSEMBLAGGIO E FUNZIONAMENTO DELLA FRUSTA IN ACCIAIO Fig.3**

Inserire l'attacco per frusta (9) nel corpo motore (5) del frullatore, esercitare l'avvitamento delle parti. Inserire poi la frusta in acciaio (10).

Per disassemblare l'attacco, svitare il meccanismo di assemblaggio (6) e separare le due componenti.

Verificato il corretto assemblaggio della la frusta in acciaio (10), inserire il cavo di alimentazione (1) nella presa di corrente elettrica.

Selezionare la velocità di rotazione mediante i tasti velocità:

tasto velocità I (3) per una velocità bassa;

tasto velocità II (4) per una velocità alta.

**Il ciclo di lavoro non deve essere superiore ai 30 secondi per evitare il surriscaldamento. La pausa tra un ciclo di lavoro e l'altro deve essere di almeno 5 minuti.**

La frusta in acciaio (10) permette mescolare, sbattere e montare.

Posizionare la frusta (10) al centro del contenitore; per ottenere un migliore risultato, fare brevi cicli di lavorazione.

Allo stesso tempo è importante mantenere la frusta in acciaio (10) completamente immersa negli ingredienti, per evitare schizzi.

**Non immergere la frusta (10) oltre la giuntura del meccanismo di assemblaggio (6); non permettere che il liquido penetri all'interno della giuntura stessa.**

I cibi possono essere lavorati direttamente nel bicchiere graduato (14) oppure in un contenitore (non incluso) abbastanza alto in modo da evitare gli schizzi. Non riempire il bicchiere oltre il limite di 500 ml.

Prima di lavorare cibi caldi aspettare che si raffreddino.

**La frusta è ideale per:**

mescolare (esempio: tuorlo d'uova + zucchero);

sbattere (esempio: frittata);

introdurre aria in un preparato (esempio: bianchi a neve, crema chantilly);

emulsionare (esempio: maionese).

Dopo l'utilizzo staccare il cavo di alimentazione (1) dalla presa di corrente elettrica, smontare la frusta (10) e l'attacco (9).

## ASSEMBLAGGIO E FUNZIONAMENTO DEL TRITATUTTO Fig.4

Posizionare il contenitore (13) su un piano stabile e orizzontale.  
Inserire la lama in acciaio (12) e mettere gli alimenti da lavorare nel contenitore (13).  
Posizionare il coperchio per tritare (11) sopra il contenitore (13) e bloccarlo.

Verificato il corretto assemblaggio del tritatutto, inserire il cavo di alimentazione (1) nella presa di corrente elettrica.

Selezionare la velocità di rotazione mediante i tasti velocità:

tasto velocità I (3) per una velocità bassa;

tasto velocità II (4) per una velocità alta.

**Il ciclo di lavoro non deve essere superiore ai 30 secondi per evitare il surriscaldamento. La pausa tra un ciclo di lavoro e l'altro deve essere di almeno 5 minuti.**

Se durante la lavorazione, la normale rotazione della lama (8) viene bloccata o ostruita dal cibo, spegnere il frullatore e scollegare il cavo di alimentazione (1) dalla presa di corrente elettrica. Libere la lama dal cibo e riprendere la lavorazione.

Il tritatutto è ideale per tritare, sbriciolare, sminuzzare un'ampia varietà di alimenti: carne, pane, frutta, formaggio e verdura.

Per ottenere l'alimento ben sminuzzato, cremoso e fine, distribuire uniformemente il cibo all'interno del contenitore (13).

Inserire nel contenitore pezzi di carne di 10-20 mm di spessore, senza ossa o muscoli.

Non tritare alimenti duri come cibi surgelati, ghiaccio, cereali, spezie e caffè.

Prima di lavorare cibi caldi aspettare che si raffreddino.

Dopo l'utilizzo staccare il cavo di alimentazione (1) dalla presa di corrente elettrica, sbloccare il corpo motore dal coperchio (11). Rimuovere il coperchio (11) dal contenitore per tritare (13).

Togliere la lama (12) prendendola dall'estremità superiore. Prelevare il cibo dal contenitore (13).

## PULIZIA DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE

Prima di procedere con le operazioni di pulizia, staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. **Fare molta attenzione alle lame taglienti.**

Il corpo del frullatore (5) ad immersione, l'attacco per frusta (9) e il coperchio (11) possono essere puliti con un panno morbido, inumidito con acqua calda.

Mai pulire con dei diluenti, prodotti abrasivi in genere, detersivi per plastica, vetro o simili; potrebbero danneggiare il frullatore.

Fare attenzione a non fare penetrare liquidi nel corpo motore (5).

Non immergere il corpo motore (5) del frullatore in acqua o altri liquidi, non risciacquarlo sotto l'acqua. Pulire il fusto (7), le fruste (10), il contenitore (13), le lame (12) e il bicchiere (14) con acqua calda e detersivo.

Non utilizzare detersivi abrasivi, spazzole e spugne con parti metalliche.

Fare attenzione alla lama in acciaio, è molto affilata e tagliente.

Prima di riporre il frullatore ad immersione assicurarsi che tutte le sue parti siano completamente asciutte.



**DATI TECNICI**

Potenza 220 W

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.**

**Dosi e tempi di preparazione del frullatore ad immersione**

Ingredienti	Dosi	Time(Ora)
Frutta e verdura	100-200 g	60 secondi
Cibo per bambini, zuppe e salse	100-400 ml	60 secondi
Pastelle	100-500 ml	60 secondi
Frappè e frullati	100-1000 ml	60 secondi

**Dosi e tempi di preparazione del tritatutto**

Ingredienti	Dosi	Time(Ora)
Uova bollite	2 pz	4x1 sec.
Pane raffermo	80 g	30 sec.
Cioccolato fondente	100 g	20 sec
Aaglio	50 g	5x1 sec.
Cipolle	200 g	5x1 sec.
Carne e pesce	200 g	10 sec.
Erbe	30 g	10 sec.
Formaggio	200 g	20 sec.
Frutta secca	200 g	30 sec.

**Dosi e tempi di preparazione della frusta**

Ingredienti	Dosi	Time(Ora)
Panna	250 ml	70-90 sec.
Bianco d'uovo	4 uova	120 sec.



## **Minestrone**

Ingredienti (per 6 persone):

2 patate  
½ cipolla  
1 carota  
1 gamba di sedano  
1 pomodoro maturo  
1 zucchina  
2 foglie di alloro  
1 cucchiaio di sale  
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva  
1e1/2 litro di acqua  
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
1 cucchiaino di zucchero  
¾ di litro di brodo vegetale  
Un pizzico di chiodi di garofano in polvere  
150 ml di panna liquida  
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Tagliare finemente la cipolla, metterla a soffriggere in una pentola con l'olio per qualche minuto, poi aggiungere le altre verdure anche loro tagliate a pezzi piccoli, il pomodoro meglio se spellato, mescolare bene e aggiungere l'acqua con il sale e l'alloro.

Far bollire con il coperchio per circa 20 minuti e poi spegnere il fuoco. Dare una frullata con il frullatore ad immersione per 1 o 2 secondi così da rendere più cremosa la zuppa.



## **Crema di pomodori**

Ingredienti (per 6 persone):

Una noce di burro  
2 cucchiaini di olio di oliva extra vergine  
1 cipolla grande  
2 spicchi di aglio  
2 cucchiaini di farina  
2 kg circa di pomodori maturi

Preparazione:

Fare fondere il burro insieme all'olio a fuoco basso in una pentola. Pelare la cipolla, tritarla e metterla nella pentola e fare cuocere per circa 10 minuti, alla fine unire gli spicchi di aglio pelati e tritati finemente. Spolverare con la farina e cuocere ancora qualche minuto mescolando con cura.

Mettere nella pentola i pomodori lavati e tagliati, il concentrato di pomodoro, lo zucchero e il brodo vegetale. Portare ad ebollizione leggera e fare cuocere per circa mezzora a fuoco basso.

A fuoco spento, aromatizzare con i chiodi di garofano, sale e pepe e lasciare raffreddare un po'.

Frullare il tutto con il frullatore ad immersione. Unire la panna e mescolare per amalgamare per bene. Servire la crema di pomodoro calda, accompagnandola a piacere con crostini.

## **Crema pasticcera**

Ingredienti:

100 g zucchero semolato  
50 g farina bianca setacciata  
50 cl latte  
4 uova

Preparazione:

Mettere in una casseruola quattro tuorli, conservando gli albumi per altre utilizzazioni; unire quattro cucchiainate rase di zucchero semolato e due cucchiainate di farina bianca.

Con una frusta mescolare bene il composto sino ad averlo liscio senza grumi; versare quindi il latte freddo fatto cadere a filo, sempre mescolando.

Posare la casseruola sul fornello e mescolando in continuazione con la frusta portate all'ebollizione, tenerla sul fuoco ancora per qualche istante quindi levarla e versare la crema in una ciotola. Lasciarla raffreddare, mescolare ogni tanto affinché non si indurisca in superficie, quindi usarla per farcire torte, cannoli, crostate e dolci di piccola pasticceria.



**TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE**




Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.

Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.

Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.

Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l'ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l'inquinamento dell'ambiente. E' vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell'ambiente.

Il simbolo  indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela del

l'ambiente (2011/65/EU) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.

Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.

Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

# 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)

**Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.**

**Danger**

-- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

**Warning**

-- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

-- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.

-- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

-- Never let the appliance run unattended.

-- 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.

-- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.

-- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

**Caution**

-- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you change accessories or approach parts that move during use.

-- This appliance is intended for household use only.

-- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.

-- Do not operate the hand blender for more than 60 seconds at a time when you blend or chop heavy loads. After these 60 seconds, let the appliance cool down sufficiently before you continue. None of the recipes in this user manual constitute heavy loads.

**General description (Fig. 1)**

- |                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1 Power cable                    | 8 Steel blade            |
| 2 Rubber ring for hanging        | 9 Whisk coupling unit    |
| 3 Normal speed button            | 10 Whisk                 |
| 4 Turbo speed button             | 11 Chopper coupling unit |
| 5 Motor unit                     | 12 Chopper blade unit    |
| 6 Accessories assembly mechanism | 13 Chopper bowl          |
| 7 Blender bar                    | 14 Beaker                |

**Before first use**

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

**Preparing for use**

1 Let hot ingredients cool down before you chop them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).

2 Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.

3 Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

## Using the appliance

### Hand blender Fig.2

The hand blender is intended for:

- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

- 1 Attach the blender bar to the motor unit ('click').
- 2 Immerse the blade guard completely in the ingredients.
- 3 Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
- 4 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients.

### Chopper Fig.3

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

The blades are very sharp, so be very careful when you handle the blade unit. Be especially careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

- 1 Put the chopper blade unit in the chopper bowl.
  - 2 Put the ingredients in the chopper bowl.
  - 3 Put the coupling unit onto the chopper bowl.
  - 4 Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click').
  - 5 Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, use a spatula or add liquid to loosen them.
  - Always let the appliance cool down after you have used it to chop meat.

### Whisk Fig.4

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

- 1 Connect the whisk to the coupling unit.
  - 2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click').
  - 3 Put the ingredients in a bowl.
- Tip:** Use a large bowl for the best result.
- 4 Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed.
  - 5 Continue with turbo speed after approx. 1 minute.

## Cleaning

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water. Unplug the appliance and detach the accessories. Wipe the motor unit and the whisk coupling unit with a moist cloth. Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit, the chopper coupling unit and the whisk without coupling unit in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

We advise you to remove the rubber ring from the chopper bowl before you clean it.

**Note:** You can also clean the blade unit of the blender bar and the whisk while they are still attached to the motor unit. To do so, immerse the blender bar or the whisk in hot water with some washing-up liquid and let the appliance run for a while.

## TECHNICAL DATA

Power: 220 W

Power supply: 220-240V – 50Hz

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

## Blending quantities and preparation time

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200 g	60 seconds
Baby food, soups & sauces	100-400 ml	60 seconds
Batters	100-500 ml	60 seconds
Shakes & mixed drinks	100-1000 ml	60 seconds

## Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Boiled eggs	2 pcs	4x1 sec.
Dry bread	80 g	30 sec.
Dark chocolate	100 g	20 sec
Garlic	50 g	5x1 sec.
Onions	200 g	5x1 sec.
Meat & fish	200 g	10 sec.
Herbs	30 g	10 sec.
Cheese	200 g	20 sec.
Nuts	200 g	30 sec.



## Whisking quantities and preparation times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250 ml	70-90 sec.
Egg whitesv	4 eggs	120 sec.



### DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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.

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL LIRE ATTENTIVEMENT LES ISTRUCITONS ET LES CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTERIEURE.

D'EVENTUELS DOMMAGES A L'APPAREIL, DUS AU NON RESPECT DES INSTRUCTIONS NE SONT PAS PRIS EN COMPTE DANS LA GARANTIE

Avant et pendant l'utilisation de l'appareil il est nécessaire de respecter certaines précautions élémentaires.

Après avoir ôté l'emballage s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel qualifié. Les composants de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les composants de l'emballage dans les déchets ménagers mais les déposer dans des centres de récolte prévus, en demandant éventuellement des renseignements au responsable de la propreté urbaine de votre commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension du réseau électrique soit égale à celle indiquée sur l'étiquette de données techniques et que le circuit soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité des prises faire remplacer la prise par une prise adaptée par un personnel qualifié. Ce dernier devra certifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance de l'appareil.

Ne jamais tirer le câble pour le débrancher.

S'assurer que le câble ne soit pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble est endommagé.

Si le câble est endommagé il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service d'Assistance Technique ou par une personne de qualification similaire, de manière à prévenir tout type de risques. Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant alternée.

En général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises musiques et/ou rallonges. Si leur utilisation était indispensable n'utiliser que des adaptateurs et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

En cas de panne et/ou de mauvaise utilisation de l'appareil, ne pas l'appareil, l'éteindre et ne pas le réparer. Pour une réparation éventuelle ne s'adresser qu'à un centre agréé par le constructeur et demander l'utilisation de seules pièces d'origine. Le non-respect de cela peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation qui lui est destinée.

Toute autre utilisation est à considérer impropre et donc dangereuse, et annule la garantie. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable des dommages éventuels causés par des utilisations impropres, erronées ou irréflicées.

Afin d'éviter une surchauffe dangereuse il est recommandé de dérouler en entier le câble d'alimentation et de débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

L'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur. Une mauvaise installation peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux objets, pour lesquels le constructeur ne peut être tenu responsable. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance, débrancher l'appareil.

Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds mouillés ou humides.

Garder l'appareil à l'abri des agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).

Disposer à une distance correcte des murs et objets, etc.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ; par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances de l'appareil, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Si l'on décidait de se débarrasser de l'appareil, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le câble d'alimentation. Il est recommandé en outre de rendre inoffensives les parties dangereuses de l'appareil, tout particulièrement pour les enfants qui pourraient l'utiliser comme un jeu.

## **PRECAUTION AVANT UTILISATION**

S'assurer que la tension électrique soit égale à celle indiquée sur l'étiquette de données techniques et que le circuit soit compatible à la puissance du mixer. Brancher la prise.

Avant d'utiliser le mixeur vérifier son intégrité ainsi que le câble d'alimentation.

Faire attention à ne pas laisser le câble en contact avec des bords coupants, à ne pas l'écraser ou ne touche pas de superficies chaudes.

Utilisation exclusivement domestique.

Ne pas laisser le mixeur inutilement branché ; l'éteindre et le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé.

Retirer la lame du bol lorsque le mixeur est éteint.

Ne pas tirer le câble d'alimentation pour éteindre le mixeur.

Maintenir à une distance adéquate des murs, objets...

Etre très attentif à la lame coupante surtout lorsque l'appareil est branché.

Retirer la lame avant de retirer les aliments.

Toujours attendre que la lame soit complètement immobile avant d'ôter le couvercle du bol.

Les ingrédients doivent toujours être insérés dans le bol à mixeur éteint.

Avant de retirer les aliments de la lame, débrancher la prise.

Ne pas faire fonctionner le mixeur pour plus de 30secondes pour éviter la surchauffe et attendre au moins 5 minutes avant de l'utiliser de nouveau.

Ne jamais laisser le mixeur à immersions sans surveillance lorsqu'il est en marche.

Ne pas utiliser le mixeur à vide.

Utiliser le mixeur à immersion sur une superficie horizontale, sèche et sûre.

Retirer les accessoires avant de les laver.

Ne pas plonger le corps du moteur et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides. Si de l'eau pénètre accidentellement à l'intérieur du mixeur, le sécher et le faire vérifier par un centre d'assistance technique.

Ne pas utiliser le mixeur avec les mains mouillées et/ou pieds nus.

Ne pas toucher les éléments en mouvement, garder les mains, les cheveux, les vêtements ou autres ustensiles de cuisine loin du fouet et des lames lorsqu'ils sont en mouvement afin d'éviter le risque d'accident physique ou d'endommagement du mixeur même.

Avant d'assembler ou de démonter, de nettoyer le mixeur débrancher la prise.

L'utilisation du mixeur par des enfants ou des personnes invalides est interdite.

Ne pas utiliser d'accessoires hors de ceux fournis avec l'appareil.

L'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur. Une mauvaise installation peut s'avérer dangereuse et ne peut engager la responsabilité du constructeur.

Ne pas ranger le mixeur à côté ou sur des fours électriques ou sources de chaleur.

## DESCRIPTION DU PRODUIT Fig.1

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 1.Câble d'alimentation                   | 8.Lame en acier             |
| 2.Anneau en caoutchouc pour le suspendre | 9.Crochet pour bol amovible |
| 3.Touche vitesse I                       | 10.Fouet en acier           |
| 4.Touche vitesse II                      | 11.Couvercle pour hacher    |
| 5.Corps moteur                           | 12.Lame en acier            |
| 6.Mécanisme d'assemblage des accessoires | 13.Récipient pour hacher    |
| 7.Bol amovible                           | 14.Verre gradué 500ml       |

## ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU MIXEUR A IMMERSION

Insérer le bol (7) dans le corps du moteur (5), visser les deux parties.

Pour démonter le bol, dévisser le mécanisme d'assemblage (6) et séparer les deux éléments.

Une fois l'assemblage vérifié brancher le câble d'alimentation (1).

Sélectionner les vitesses de rotation grâce aux boutons vitesse :

Touche vitesse I (3) pour une vitesse basse

Touche vitesse II (4) pour une vitesse haute.

**Le cycle de travail ne doit pas dépasser les 30 secondes pour éviter la surchauffe. La pause entre un cycle de travail et l'autre doit être d'au moins 5 minutes.**

La lame en acier (8) permet d'émincer finement les ingrédients à l'intérieur d'un récipient.

Pour obtenir un meilleur résultat il est conseillé de garder le mixeur à immersion en mouvement de rotation à l'intérieur du récipient des ingrédients.

De la même manière il est important de maintenir la lame en acier (8) complètement immergée dans les aliments pour éviter les éclaboussures.

Ne pas immerger le bol amovible (7) outre le joint du mécanisme d'assemblage(6), ne pas laisser que le liquide pénètre à l'intérieur du joint.

Si lors du travail, la lame se bloque ou est obstruée par les aliments, éteindre le mixeur et le débrancher (1). Dégager la lame et reprendre le travail.

Le mixeur à immersion est idéal pour la préparation de :

Lait, yaourt, chantilly, frappé, purée de pommes de terre

Sauces, jus de fruits, fruits ou légumes pressés

Soupes, purées de légumes, mayonnaise.

Les aliments peuvent être travaillés directement dans le bol gradué (14) ou dans un récipient (non fourni) assez haut de manière à éviter les éclaboussures.

Ne pas remplir le bol outre 500ml.

Avant de travailler les aliments attendre qu'ils refroidissent.

Après l'utilisation débrancher le câble d'alimentation (1), démonter le bol amovible.

## ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU FOUET EN ACIER Fig.2

Insérer le crochet pour le fouet (9) dans le corps du moteur (5) du mixeur, visser les éléments. Insérer ensuite le fouet en acier (10).7

Pour démonter le crochet, dévisser le mécanisme d'assemblage (6) et séparer les deux composants. Vérifier le correct assemblage du fouet en acier (10), brancher le câble d'alimentation (1).

Sélectionner la vitesse de rotation grâce aux boutons de vitesse :

Bouton de vitesse I (3) pour une basse vitesse ;

Bouton de vitesse II (4) pour une vitesse haute.

Le cycle de travail ne doit pas dépasser 30 secondes pour éviter la surchauffe. La pause entre un cycle de travail et l'autre doit être d'au moins 5 minutes.

Le fouet en acier (10) permet de mélanger, battre et monter.

Positionner le fouet (10) au centre du récipient ; pour obtenir un meilleur résultat, faire de courts cycles de travail.

De la même manière il est important de maintenir le fouet en acier (10) complètement plongé dans les ingrédients, pour éviter les éclaboussures.

**Ne pas plonger le fouet (10) en dessous du joint du mécanisme d'assemblage (6) et ne permet pas que le liquide pénètre à l'intérieur du joint même.**

Les aliments peuvent être travaillés directement dans le verre gradué (14) ou un récipient (non fourni) assez hauts de manière à éviter les éclaboussures. Ne pas remplir le verre outre la limite de 500ml.

Avant de travailler les aliments chauds attendre qu'ils refroidissent.

Le fouet est idéal pour :

Mélanger (exemple le jaune d'œuf + sucre)

Battre (exemple l'omelette)

Introduire de l'air dans un plat (exemple : blancs en neige, crème chantilly)

Emulsionner (exemple : la mayonnaise).

Après utilisation débrancher le câble d'alimentation (1) de la prise de courant, démonter le fouet (10) et le crochet (9).

## ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU HACHOIR Fig.3

Positionner le récipient (13) sur une surface stable et horizontale.

Insérer la lame en acier (12) et mettre les aliments à travailler dans le récipient (13).

Positionner le couvercle du hachoir (11) au-dessus (13) et le bloquer.

Insérer le corps du moteur (5) sur le couvercle (11), visser.

Pour démonter le hachoir dévisser le mécanisme d'assemblage (6) et séparer les éléments.

Après une vérification du correct assemblage du hachoir, brancher le câble d'alimentation.

Sélectionner les vitesses de rotation grâce aux boutons vitesse :

Touche vitesse I (3) pour une vitesse basse

Touche vitesse II (4) pour une vitesse haute.

**Le cycle de travail ne doit pas dépasser les 30 secondes pour éviter la surchauffe. La pause entre un cycle de travail et l'autre doit être d'au moins 5 minutes.**

Si lors du travail, la lame se bloque ou est obstruée par les aliments, éteindre le mixeur et le débrancher (1). Dégager la lame et reprendre le travail.

Le hachoir est idéal pour hacher, émietter, émincer une ample variété d'aliments : viande, pain, fruit, fromage et légumes.

Pour obtenir un aliment bien émincé, crémeux et fin, distribuer uniformément l'aliment dans le bol (13).

Insérer des morceaux de viande de 10-20 mm d'épaisseur, sans os ni muscle.

Avant de travailler des aliments chauds, les faire refroidir.

Après utilisation débrancher le câble d'alimentation (1), débloquer le corps du moteur du couvercle (11).

Oter le couvercle (11) du bol (13).

Oter la lame (12) en la prenant par l'extrémité supérieure.

Retirer les aliments du récipient (13).

## **NETTOYAGE DU MIXEUR A IMMERSION**

Avant de procéder avec les opérations de nettoyage, débrancher le câble d'alimentation.

Etre très attentif aux lames coupantes.

Le corps du mixeur (5) à immersion, le crochet pour le fouet (9) et le couvercle (11) peuvent être nettoyés avec un chiffon souple, humidifié avec de l'eau chaude.

Ne jamais nettoyer avec des diluants, des produits abrasifs en général, des détergents pour le plastique, le verre ou matériaux similaires qui pourraient endommager le mixeur.

Faire attention à ne pas faire entrer de liquide dans le corps du moteur (5).

Ne pas plonger le corps du moteur (5) du mixeur dans de l'eau ou d'autres liquides, ne pas le rincer sous l'eau.

Nettoyer le bol (7), les fouets (10), le récipient (13), les lames (12) et le verre (14) à l'eau chaude et au produit vaisselle.

Ne pas utiliser de détersifs abrasifs, de brosses ou éponges métalliques.

Faire attention à la lame en acier, elle est très aiguisée et coupante.

Avant de ranger le mixeur à immersion, s'assurer que tous ses composants soient complètement secs.

## **DONNEES TECHNIQUES**

Puissance 220 W

Alimentation 220-240 V – 50Hz

**Dans un souci d'amélioration continue Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans préavis.**

### Quantités et temps de préparation pour le mixer

Ingrédients	Quantité à mixer	Temps
Fruits et légumes	100-200 g	60 secondes
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400 ml	60 secondes
Pâte	100-500 ml	60 secondes
Milk-shakes et cocktails	100-1000 ml	60 secondes

### Quantités et temps de préparation pour le hachoir

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps
Oeufs durs	2 pz	4x1 sec.
Pain sec	80 g	30 sec.
Chocolat fondant	100 g	20 sec
Ail	50 g	5x1 sec.
Oignons	200 g	5x1 sec.
Viande et poisson	200 g	10 sec.
Herbes	30 g	10 sec.
Fromage	200 g	20 sec.
Noix	200 g	30 sec.

### Quantités et temps de préparation pour le fouet

Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps
Crème	250 ml	70-90 sec.
Blancs en neige	4 oeufs	120 sec.





## Minestrone

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 2 patates
- ½ oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 tomate mûre
- 1 courgette
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère de sel
- 2 cuillères d'huile d'olive extra-vierge
- 1 litre et ½ d'eau

### Préparation

Couper finement l'oignon, le faire revenir dans une poêle avec l'huile pendant quelques minutes, puis ajouter les autres légumes coupés en petits morceaux, la tomate (mieux si pelée) bien mélanger et ajouter l'eau avec le sel et le laurier.

Faire bouillir avec le couvercle pendant à peu près 20 minutes et éteindre le feu. Mixer avec le mixeur à immersion pendant 1 à 2 secondes de manière à rendre la soupe plus velouté.

## Crème de tomates

Ingrédients pour 6 personnes

- |  |  |
|--|--|
| Une noix de beurre                       | 2 cuillères de concentré de tomate       |
| 2 cuillères d'huile d'olive extra-vierge | 1 cuillère de sucre                      |
| 1 gros oignon                            | ¾ de litre de bouillon végétal           |
| 2 gousses d'ail                          | Une pincée de clous de girofle en poudre |
| 2 cuillères de farine                    | 150 ml de crème fraîche liquide          |
| 2 kg environ de tomates mûres            | Sel et poivre                            |

### Préparation

Faire fondre le beurre avec l'huile à feu doux dans une poêle.

Eplucher l'oignon, le hacher et le mettre dans la poêle et faire cuire pendant environ 10minn ajouter les gousses d'ail à la fin, pelées et coupées finement.

Saupoudrer de farine et faire cuire encore quelques minutes en mélangeant avec soin.

Mettre les tomates lavées et pelées dans la poêle, le concentré de tomates, le sucre et le bouillon végétal. Porter à légère ébullition et faire cuire pendant environ une demi-heure à feu doux.



A feu éteint, aromatiser avec les clous de girofle, le sel, le poivre et laisser refroidir un peu.

Mixer le tout avec le mixeur à immersion.

Unir la crème fraîche et bien mélanger.

Servir la crème de tomate chaude accompagnée de croutons.

### **Crème pâtissière**

Ingrédients :

100 g de sucre en poudre

50g de farine

50cl de lait

4 œufs

Préparation :

Mettre les 4 jaunes d'œufs dans une casserole, en conservant les blancs pour autres utilisations ; ajouter 4 cuillères de sucre en poudre et 2 cuillères de farine. Avec un fouet, bien mélanger la préparation jusqu'à disparition des grumeaux et obtention d'une pâte lisse ; verser ensuite le lait tiède toujours en mélangeant.

Remettre sur le feu et mélanger jusqu'à ébullition, laisser encore un peu sur le feu et retirer ensuite pour verser dans un bol. Laisser refroidir en mélangeant de temps en temps pour éviter que ne durcisse la superficie. Utiliser ensuite la crème pour farcir les gâteaux, crostate et petits gâteaux.



## TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES



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.

Au 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 :

---

---

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](mailto:assistenza@beper.com) POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE  
AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

## **Wichtig**

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

## **Gefahr**

-- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie die Motoreinheit auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

## **Warnhinweis**

-- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

-- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.

-- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Beper Service-Center oder einer von Beper autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.

-- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

-- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.

-- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

-- Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.

-- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

## **Achtung**

-- Schalten Sie das Gerät ab, und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie Zubehör austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.

-- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

-- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.

-- Betreiben Sie den Stabmixer bei der Verarbeitung größerer Mengen höchstens 60 Sekunden lang in einem Arbeitsgang. Lassen Sie das Gerät anschließend genügend abkühlen, bevor Sie fortfahren. Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung beinhalten keine großen Füllmengen.

## **Vor dem ersten Gebrauch**

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung").

- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, se sorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

## **Achtung**

- Schalten Sie das Gerät ab, und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie Zubehör austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Betreiben Sie den Stabmixer bei der Verarbeitung größerer Mengen höchstens 60 Sekunden lang in einem Arbeitsgang. Lassen Sie das Gerät anschließend genügend abkühlen, bevor Sie fortfahren. Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung beinhalten keine großen Füllmengen.

## **Vor dem ersten Gebrauch**

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung").

## **Für den Gebrauch vorbereiten**

- 1 Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80°C abkühlen, bevor Sie diese zerkleinern, mischen oder in den Becher gießen.
- 2 Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in 2 cm große Würfel.
- 3 Setzen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

## **Das Gerät benutzen**

### **Stabmixer**

Der Stabmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes.
  - Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
  - Pürieren gegarter Zutaten, z B. für Baby-Nahrung.
- 1 Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 2).
  - 2 Tauchen Sie den unteren Teil des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein (Abb. 3).
  - 3 Drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten.
  - 4 Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis, um die Zutaten zu mixen (Abb. 4).

## Zerkleinerer

Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw.

Die Klingen sind sehr scharf, gehen Sie daher mit der Messereinheit sehr vorsichtig um. Beim Entfernen der Messereinheit aus dem Zerkleinerer-Behälter, beim Entleeren des Behälters sowie beim Reinigen ist besondere Vorsicht geboten.

1 Setzen Sie die Zerkleinerer-Messereinheit in den Zerkleinerer- Behälter (Abb. 5).

2 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

3 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 6).

4 Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Behälter, bis sie hörbar einrastet (Abb. 7).

5 Drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten.

-- Wenn die Zutaten innen am Behälter haften bleiben, lösen Sie diese mit einem Teigschaber, oder geben Sie Flüssigkeit hinzu.

-- Lassen Sie das Gerät nach dem Zerkleinern von Fleisch immer abkühlen.

## Quirl

Der Schneebesen ist für Schlagsahne, Eischnee, Desserts usw. vorgesehen.

1 Stecken Sie den Schneebesen in die Verbindungseinheit (Abb. 8).

2 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 9).

3 Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.

**Tipp:** Verwenden Sie eine große Schüssel, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

4 Tauchen Sie den Pürierstab vollständig in die Zutaten ein. Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit einer normalen Geschwindigkeitsstufe (Abb. 10).

5 Nach ca. 1 Minute können Sie mit maximaler Geschwindigkeit (Turbo-Taste) fortfahren.

## Reinigung

Tauchen Sie die Motoreinheit und die Quirl-Verbindungseinheit nicht in Wasser.

1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, und nehmen Sie Zubehörteile ab.

2 Reinigen Sie die Motoreinheit und die Quirl-Verbindungseinheit mit einem feuchten Tuch.

3 Reinigen Sie den Becher, den Zerkleinerer-Behälter, die Zerkleinerer- Messereinheit, die Zerkleinerer-Verbindungseinheit und den Quirl ohne Verbindungseinheit in der Geschirrspülmaschine oder in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.

Es empfiehlt sich, den Gummiring vom Zerkleinerer-Behälter zu entfernen, bevor Sie ihn reinigen.

Hinweis: Sie können die Messer des Pürierstabs und den Quirl auch bei aufgesetztem Stab bzw. Quirl reinigen. Tauchen Sie dazu den Pürierstab oder Quirl in warmes Wasser, in das Sie etwas Geschirrspülmittel gegeben haben, und lassen Sie das Gerät eine Weile laufen.

## TECHNISCHE DATEN

Leistung: 220 W

Stromversorgung: 220-240V - 50Hz

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

### Mengen und Verarbeitungszelten zum Mixen

Zutaten	Menge zum Mixen	Time (Zeit)
Obst & Gemüse	100-200 g	60 Sekunden
baby-Nahrung, Suppen & Soßen	100-400 ml	60 Sekunden
Teig	100-500 ml	60 Sekunden
milchshakes & Mixgetränke	100-1000 ml	60 Sekunden

### Höchstmengen und Zubereitungszeiten zum Zerkleinern

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Time (Zeit)
Gekochte Eier	2 Stück	4x1 Sek.
Trockenes Brot	80 g	30 Sek.
Bitterschokolade	100 g	20 Sek.
Knoblauch	50 g	5x1 Sek.
Zwiebein	200 g	5x1 Sek.
Fleisch & Fisch	200 g	10 Sek.
Kräuter	30 g	10 Sek.
Käse	200 g	20 Sek.
Nüsse	200 g	30 Sek.

### Höchstmengen und Zubereitungszeiten zum (Steif) Schlagen

Zutaten	Menge zum (Steif) Schlagen	Time (Zeit)
Schlagsahne	250 ml	70-90 Sec.
Eischnee	4 Gekochte	120 Sec.





## VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL



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, Ersatzzahnbursten, 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

## **ADVERTENCIAS GENERALES-LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ARTÍCULO**

Antes y durante el uso del producto es necesario seguir algunas precauciones básicas.

Tras haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del artículo. En caso de duda, no utilizar el artículo y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirolo, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños al representar un peligro para ellos.

Se recomienda no tirar a la basura doméstica los materiales del embalaje si no entregarlos en los centros de recogida de desechos solicitando información al gestor del propio punto del ayuntamiento donde se resida.

Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos y que el sistema sea compatible con la potencia del aparato.

En caso de incompatibilidad entre la presa y el enchufe del aparato sustituir la presa por otra que se adapte por parte de personal cualificado. Este último, en concreto, deberá además cerciorarse de que la secciones de los cables de la presa sean idóneos a la potencia del aparato.

No tirar nunca del cable para desenchufarlo de la prese de corriente eléctrica.

Asegurarse de que el cable no está en contacto con superficies calientes o cortantes.

No utilizar el aparato con el cable dañado.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica o por una persona de cualificación similar de modo que se prevenga cualquier tipo de riesgo.

Conectar el aparato exclusivamente a una presa de corriente eléctrica alterna.

En general se aconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y/o prolongadores. Si el uso de ésto fuera indispensable y necesario, utilizar sólo adaptadores y prolongadores conforme a las vigentes normas de seguridad. En caso de desgaste o mal funcionamiento del aparato, no utilizarlo, apagarlo y no manipularlo.

Para posibles reparaciones, ponerse en contacto únicamente con un centro autorizado por el fabricante y solicitar recambios originales. La falta de respeto a lo descrito anteriormente podrá comprometer la seguridad del aparato además de perder la garantía.

Este aparato deberá destinarse sólo al uso por el que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso será considerado inadecuado y, por lo tanto, peligroso, lo que hará perder la garantía. El fabricante no podrá ser considerado responsable de posibles daños derivados de usos inadecuados, erróneos e irracionales.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, se recomienda dejar estirado totalmente eñ cable de alimentación y desenchufar el aparato cuando no esté siendo utilizado.

Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza o mantenimiento, quitar el aparato de la red de alimentación eléctrica.

No introducir nunca el aparato en agua u otros líquidos

No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas;

No utilizar los aparatos con los pies desnudos;

No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).

No dejar el aparato cerca de fuentes de calor (ej. calentador)

Mantener a una distancia adecuada de paredes, objetos, etc.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, de personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén vigiladas o bien instruidas sobre el uso del producto por parte de una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.

En el momento en el que se decida eliminar el aparato, se recomienda convertirlo en inoperante quitándole el cable de alimentación. Se recomienda también convertir en inócuas las partes del aparato susceptibles de presentar un problema, sobre todo para los niños, que podrían utilizarlo como un juguete.

## ADVERTENCIAS DE USO

Antes de utilizar la batidora, verificar que esté correctamente el aparato y el cable de alimentación. Tener mucho cuidado con la hoja cortante sobre todo cuando el enchufe está conectado a la corriente.

Antes de quitar los ingredientes, que en fase de elaboración se han pegado a la hoja, quitar el enchufe de la toma de corriente.

No mantener la batidora de inmersión funcionando durante más de 30 segundos para evitar el sobrecalentamiento y esperar al menos 5 minutos antes de utilizarla de nuevo.

Utilizar la batidora de inmersión de forma horizontal.

No introducir el cuerpo del motor en agua u otros líquidos.

No usar la batidora de inmersión con las manos mojadas y/o los pies desnudos.

Antes de abrir o cerrar la batidora para limpiarla, quitar el enchufe de la corriente.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Fig.1

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1. Cable de alimentación                   | 9. Accesorio batidor extraíble |
| 2. Anillo de goma para colgar              | 10. Batidor de acero           |
| 3. Tecla de velocidad I                    | 11. Tapa para picar            |
| 4. Tecla de velocidad II                   | 12. Hoja de acero              |
| 5. Cuerpo del motor                        | 13. Contenedor para picar      |
| 6. Mecanismo de montaje (cuerpo removible) | 14. Vaso medidor de 500 ml     |
| 7. Cuerpo                                  |                                |
| 8. Hoja de acero                           |                                |

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

### MONTAJE DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

Introducir el cuerpo de acero (7) en el cuerpo del motor (5) de la batidora de inmersión, ejercitar la colocación de las partes. Para abrir el cuerpo, deslizar (mecanismo de montaje 6) y separar los dos componentes.

## FUNCIONAMIENTO

### Batidora de varilla

Tras ensamblar la batidora de inmersión y confirmar que está correctamente montada, introducir el cable de alimentación (1) en la toma de corriente eléctrica.

Seleccionar la velocidad de rotación mediante los botones de velocidad:

botón de velocidad I (3) para una velocidad baja;

botón de velocidad II (4) para una velocidad alta.

La hoja de acero (8) permite desmenuzar finamente los ingredientes en el interior de un recipiente. Para obtener un mejor resultado es aconsejable mantener la batidora de inmersión con un movimiento rotatorio en el interior del recipiente de los ingredientes.

Del mismo modo es importante mantener la hoja de acero (8) completamente sumergida en los ingredientes para evitar los tropiezos.

**La batidora de inmersión es ideal para la preparación de:**

- leche, yogur, papillas, nata montada, frappé, puré de patatas;
- salsas, zumos de frutas, batidos;
- menestras, purés de verdura, mayonesa.

**El batidor es ideal para:**

- Mix (por ejemplo yema de huevo + azúcar);
- Slam (por ejemplo tortilla);
- La introducción de aire en un preparado (por ejemplo, los blancos de huevo, crema batida);
- Emulsionar (mayonesa, por ejemplo).

**El chopper es ideal para picar, desmenuzar, triturar una gran variedad de alimentos: carne, pan, fruta, queso y verduras.**

**Picadora**

La picadora está diseñada para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Las cuchillas están muy afiladas, por ello, tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas. Preste especial atención al retirarla del recipiente de la picadora cuando vacíe éste y durante su limpieza.

1 Coloque la unidad de cuchillas de la picadora en el recipiente de la picadora.

2 Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.

3 Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora .

4 Fije la unidad motora al recipiente de la picadora ("clic").

5 Pulse el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato.

-- Si los ingredientes se pegan a la pared del recipiente, utilice una espátula o añada líquidos para separarlos.

-- Deje que el aparato se enfríe después de utilizarlo para picar carne.

**Batidor**

El levantaclaras ha sido diseñado para montar nata y claras de huevo, para batir masas blandas, etc.

1 Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento.

2 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora ("clic").

3 Ponga los ingredientes en el recipiente.

Consejo: Utilice un recipiente grande para obtener mejores resultados.

4 Sumerja el levantaclaras completamente en los ingredientes. Para evitar salpicaduras, comience el proceso a la velocidad normal.

5 Continúe a velocidad turbo después de 1 minuto aproximadamente.

## **LIMPIEZA DE LA BATIDORA**

Antes de limpiar la batidora de inmersión, quitar el cable de alimentación de la toma de corriente. El cuerpo de batidora de inmersión puede limpiarse con un paño blanco y húmedo con agua caliente. No limpiarla nunca con diluentes, productos abrasivos en general, detergentes para plástico, cristal o similares dado que podrían dañar la batidora de inmersión, Tener cuidado de no introducir líquidos en la batidora de inmersión, No introducir el cuerpo del motor de la batidora de inmersión en agua u otros líquidos, no enjuagarlo bajo el agua. Limpiar el cuerpo de acero bajo el agua corriente. Tener cuidado con la hoja de acero, es muy afilada y cortante.

## **DATOS TÉCNICOS**

Potencia: 220 W

Alimentación: 220-240V ~ 50Hz

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

**Cantidades y tiempos de preparación para batir**

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Frutas y verduras	100-200 g	60 segundos
Comida para bebés, purés y salsas	100-400 ml	60 segundos
Mass blandas	100-500 ml	60 segundos
Batidos y mezcla de bebidas	100-1000 ml	60 segundos

**Cantidades y tiempos de preparación para picar**

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Huevos cocidos	2 uds	4x1 seg.
Pan seco	80 g	30 seg.
Chocolate negro	100 g	20 seg.
Ajo	50 g	5x1 seg.
Cebollas	200 g	5x1 seg.
Carne y pescado	200 g	10 seg.
Herbas	30 g	10 seg.
Queso	200 g	20 seg.
Frutos secos	200 g	30 seg.

**Cantidades y tiempos de preparación para montar claras**

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Nata	250 ml	70-90 seg.
Claros de huevo	4 huevos	120 seg.




## PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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.

**[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)