

# *beper*

- GELATIERA DESSERT - MANUALE DI ISTRUZIONI
- FROZEN DESSERT MAKER - USE INSTRUCTIONS
- MACHINE À SORBETIÈRE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
- DESSERT EISMASCHINE - BETRIEBSANLEITUNG
- MÁQUINA PARA HACHER POSTRE DE FRUTA HELADA  
MANUAL DE INSTRUCCIONES



Cod.: 70.256

**ITALIANO** ..... pag. 3

**ENGLISH** ..... pag. 10

**FRANÇAIS** ..... pag. 16

**DEUTSCH** ..... pag. 23

**ESPAÑOL** ..... pag. 31

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



## AVVERTENZE GENERALI

Leggere con attenzione le avvertenze contenute nel presente foglio in quanto forniscono importanti indicazioni relative alla sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura per ogni ulteriore consultazione.

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.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa dell'apparecchio siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con un'altra adatta da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di prese multiple, adattatori, e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori (semplici o multipli) e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad una efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore (per conoscere quello più vicino telefonare al numero 045 7134674) e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere la garanzia.

In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione rivolgendosi esclusivamente ai centri autorizzati.

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.

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. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune fondamentali regole.

In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza;
- non usare l'apparecchio in vicinanza di prodotti esplosivi e/o infiammabili;
- non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente;
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).

## AVVERTENZE D'USO

Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale.

Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per oltre 3 minuti. Aspettare almeno 5 secondi prima di rimetterlo in funzione. I coni dell'apparecchio sono molto affilati; prestare attenzione e maneggiare l'unità lame con cura.

Non toccare mai le parti in movimento.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito e senza sorveglianza mentre è in funzione.

Non estrarre il prodotto lavorato dal tubo di riempimento con le lame in movimento. Aspettare sempre che le lame siano completamente ferme.

Non mettere in funzione l'apparecchio con a vuoto o con tutti i coni riposti nel vano porta coni.

Non utilizzare il prodotto per alimenti troppo consistenti, come zucchero e carne.

Non estrarre i coni prima che il motore sia completamente fermo.

Mai introdurre alimenti con le mani, utilizzare sempre il pressino.

Non immergere mai il corpo motore, la spina e il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi. Per la loro pulizia usare un panno umido.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1 – Pressino

2 – Tubo di riempimento

3 – Pulsante di funzionamento

4 – Cavo di alimentazione

5 – Beccuccio



## PRIMO UTILIZZO

Pulire tutti gli accessori, coni, vano coni e pressino, con acqua insaponata. Sciacquare e asciugare con attenzione.

## ISTRUZIONI D'USO

- Posizionate il tubo di riempimento (2) sul blocco motore (fig.1) realizzando un quarto di giro verso sinistra (fig.2).
- Collegate l'apparecchio alla corrente.
- Premete una o due volte il pulsante on/off (3) per bloccare il cono (fig.4).

- **Attenzione:** premete innanzitutto il pulsante on/off prima di inserire degli alimenti dell'imboccatura (fig. 5).
- Inserite gli alimenti attraverso l'imboccatura del tubo di riempimento (2), e spingete gli alimenti usando il pressino (1) (fig.6).

Il prodotto è dotato di un pulsante on/off (3). Per funzionare in modo continuo, tenetelo premuto.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso, seguendo le istruzioni.

Staccare la spina dalla presa. Smontare completamente le parti dal corpo motore.

Le parti lavabili in acqua o in lavastoviglie sono, il tubo di riempimento, il pressino. Non usare detersivi granulosi e panni abrasivi; potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Il corpo motore, il cavo e la spina devono essere puliti solamente con un panno umido; non immergerli, né passarli sotto l'acqua.

Accertarsi che l'apparecchio con tutte le sue parti siano asciugati prima del loro prossimo uso.

## **DATI TECNICI**

Potenza 150W

Alimentazione 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

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

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

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

# CERTIFICATO DI GARANZIA

---

---

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

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

## Condizioni di garanzia

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

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

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

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

## Assistenza tecnica

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

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

---

---

### **BEPER SRL**

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

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



### **Affogato**

**Ingredienti:** 2 banane congelate mature, mezzo cucchiaino di cannella in polvere, 1 cucchiaino di caffè espresso o caffè, OPTIONAL: crema di cioccolato

#### **Indicazioni:**

1. Inserire mezza banana congelata
2. Aggiungere 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
3. Inserire le restanti banane congelate
4. Mescolare in una ciotola
5. Versare un cucchiaino di caffè espresso o caffè sopra
6. Buon divertimento!

### **Berry cioccolato**

**Ingredienti:** 2 banane congelate mature, 1 pz di cioccolato fondente, 1 tazza di frutti di bosco misti congelati, e 2 cubetti surgelati di vino rosso.

#### **Indicazioni:**

1. Inserire una banana congelata
2. Aggiungere 1 pz di cioccolato fondente
3. Aggiungere 1/2 tazza di frutti di bosco congelati
4. Aggiungere 2 cubetti di vino rosso congelato
5. Aggiungere una banana congelata
6. Aggiungere 1/2 tazza di frutti di bosco misti
7. Mescolare il tutto in una ciotola



### **Torta cranberry arancio**

**Ingredienti:** 2 tazze con crackers e cannella finemente macinati, 4 cucchiaini di olio di cocco, mirtillo Arancione.

#### **Indicazioni:**

1. Preriscaldare il forno a 365 gradi
  2. In un robot da cucina, tritare i crackers e la cannella molto fini
  3. In una ciotola unire 2 tazze di briciole di cracker di Graham e 4 cucchiaini di olio di cocco.
- Nota:** se l'olio di cocco è solido, mettere il vasetto in una pentola d'acqua calda
4. Formare la crosta a guscio e cuocere 15-18 minuti
  5. Quando si raffredda, piegare a metà
  6. Congelare minimo 4 ore o durante la notte.
  7. Scongelare 5 minuti prima di servire in modo da tagliare la torta in modo uniforme

### **Torta arancio**

**Ingredienti:** 2 banane congelate mature, 1/2 tazza di mirtilli surgelati, 1 cucchiaino di scorza di arancia (scorza di mezza arancia).

#### **Indicazioni:**

1. Inserire mezza banana congelata
2. Aggiungere 1/4 tazza di mirtilli congelati
3. Aggiungere 1 cucchiaino di scorza di arancia
4. Inserire mezza banana congelata
5. Aggiungere il restante quarto di tazza mirtilli
6. Inserire 1 banana congelata
7. Mescolare il tutto in una ciotola





## **S'MORE**

**Ingredienti:** 2 banane congelate mature, 2 cannella cracker, 1 pz di cioccolato fondente

**Indicazioni:**

1. Inserire 1 banana congelata
2. Inserire seconda banana
3. Infornare per 10 secondi il cracker con un pezzo di barra di cioccolato
4. Spalmare sulla parte superiore del cracker il restante cioccolato
5. Buon divertimento!

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance conforms to the applicable technical regulations and standards.
- This device is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
- Only use the appliance on a flat, stable, heatresistant work surface away from water splashes.  
Do not turn it over.
- To avoid accidents and damage to the appliance, always keep hands and kitchen utensils away from the moving blades and cones.
- Do not operate it for more than 2 minutes continuously at any one time.
- Do not operate the appliance empty or with any of the cones stored.
- Do not chop, grate or slice raw or cooked meat.
- Do not remove the cones until the motor has completely stopped.
- Never introduce food using your hands, always use the pusher
- Do not use the appliance for food with too thick a consistency: e.g. sugar, meat
- The appliance must be unplugged:
  - If there is any malfunction when it is operating,
  - each time it is cleaned or maintained,
  - after each use.
- Never unplug the appliance by pulling on the cable.
- Only use an extension lead after checking that it is in perfect working order.
- No domestic appliance should be used if:
  - it has been dropped on the floor,
  - If the cones are damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before you assemble it or remove the cones.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved after-sales service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger.
- Do not use cones or spare parts other than those provided by the approved after sales centres.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

**DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

- 1 Pusher
- 2 Cone holder / Feed tube
- 3 On/off switch
- 4 Power cable
- 5 Spout

**USE**

- Plug in the appliance.
- Insert the food through the feed tube (2) and push the food down using the pusher (1) (Fig.6). Your product is fitted with an On/Off button (3). To run the appliance continuously, hold this button down.

**Tips for good results:**

The ingredients you use must be firm to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder.

**CLEANING THE APPLIANCE**

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit (3).
- Do not immerse the motor unit, do not run it under water. Wipe the motor unit down with a damp cloth. Dry it carefully.

**STORAGE**

- Storing the power cord: push the cord into the cavity provided for this purpose.

**TECHNICAL DATA**

Power 150W

Power supply 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

# GUARANTEE CERTIFICATE

---

---

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

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

## Guarantee conditions

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

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

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

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

## Technical assistance

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

---

---

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



# Recettes



## Affogato

**Ingredients:** 2 frozen ripe bananas, 1/2 teaspoon ground cinnamon, 1 shot of espresso or coffee, **OPTIONAL:** chocolate sauce

### Directions:

1. Insert 1/2 frozen banana
2. Add 1/2 teaspoon ground cinnamon into Bananas chute
3. Insert remaining frozen bananas
4. Stir in bowl to combine
5. Scoop into glass or bowl
6. **OPTIONAL:** Drizzle your favorite chocolate sauce on top of Bananas
7. Pour a shot of espresso or coffee over top
8. Enjoy!

## Berry chocolate

**Ingredients:** 2 frozen ripe bananas, 1 oz dark chocolate, 1 cup frozen mixed berries, and 2 frozen cubes of red wine.

**NOTE:** Freeze left over red wine in ice cube trays—any red wine will be delicious!

### Directions:

1. Insert one frozen banana
2. Add 1 oz. dark chocolate
3. Add 1/2 cup frozen mixed berries
4. Add 2 cubes of frozen red wine
5. Add one frozen banana
6. Add 1/2 cup mixed berries
7. Stir in bowl to combine



### **Cranberry orange pie**

**Ingredients:** 2 Cups finely ground cinnamon graham crackers, 4 Tablespoons coconut oil, Cranberry Orange.

**Directions:**

1. Preheat oven to 365 degrees
2. In a food processor, pulse cinnamon graham crackers until they resemble fine grains of sand
3. In a bowl combine 2 cups graham cracker crumbs and 4 tablespoons coconut oil. Note: if coconut oil is solid, place jar in pan of warm water until it liquefies
4. Form crust in pie shell and bake 15-18 minutes
5. After pie shell cools, fold in double recipe of Cranberry Orange
6. Freeze minimum 4 hours or overnight.
7. Thaw 5 minutes before serving in order to cut pie evenly

**Ingredients:** 2 frozen ripe bananas, 1/2 cup frozen cranberries, 1 teaspoon orange zest (zest from half an orange).

**Directions:**

1. Insert 1/2 frozen banana
2. Add 1/4 cup frozen cranberries
3. Add 1 teaspoon orange zest
4. Insert 1/2 frozen banana
5. Add remaining 1/4 cup cranberries
6. Insert 1 frozen banana
7. Stir in bowl to combine



# Recettes



## **S'MORE**

**Ingredients:** 2 frozen over-ripe bananas, 2 cinnamon graham crackers, 1 oz dark chocolate bar

**Directions:**

1. Insert 1 frozen banana
2. Insert second banana
3. In microwave, warm 1 cinnamon graham cracker with piece of dark chocolate bar for 10 seconds on medium
4. Layer on top of warm graham cracker and chocolate & top with remaining graham cracker
5. Enjoy!

## PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

Lire attentivement les instructions de ce document car elles fournissent des informations importantes sur l'installation et l'entretien. Le conserver pour chaque ultérieure consultation.

Après avoir enlevé 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 professionnel qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, en étant des potentielles sources de danger.

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les données de la plaque d'immatriculation correspondent à celles du réseau de distribution d'énergie.

En cas d'incompatibilité entre la prise et celle de l'appareil, faire remplacer la prise avec une autre, du même type, par un personnel professionnellement qualifié. Il devra aussi s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance de l'appareil. En général il est déconseillé d'utiliser des multiprises, des adaptateurs et/ou des rallonges.

Si leur utilisation est absolument nécessaire, il est nécessaire d'utiliser seulement des adaptateurs (simple ou multiple) et des rallonges avec des modèles conformes aux normes de sécurité, en prenant soin de ne pas dépasser la charge électrique portée, indiquée sur l'adaptateur ou la rallonge et la puissance maximale indiquée sur la multiprise.

La sécurité de cet appareil électrique ne peut être garantie que s'il est correctement branché à une installation efficace de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité électrique. Il est nécessaire de vérifier cette condition de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de votre installation, à un personnel professionnel qualifié. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable, pour des éventuels dommages causés en cas où il manque la mise à la terre, dans l'installation.

En cas de panne et/ou de dysfonctionnement de l'appareil, débranchez-le et ne le touchez pas. Pour des éventuelles réparations, contactez seulement un centre autorisé par le constructeur (pour connaître celui le plus près téléphoner au numéro 045 7134674) et demander l'utiliser de pièces de rechange originales. Le non respect de ces instructions peut compromettre la sécurité du dispositif et annulera la garantie.

Si le câble est endommagé, prévoir rapidement à son remplacement, en s'adressant exclusivement aux centres autorisés.

L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du constructeur. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens pour lesquels le constructeur ne peut pas être tenu responsable.

Cet appareil devra être destiné à un usage pour lequel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne peut être tenu responsable pour tout dommage causé par une utilisation erronée ou irraisonnée.

L'utilisation de tout appareil électrique exige le respect de certaines règles fondamentales.

En particulier :

- Ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;
- Ne pas utiliser l'appareil à pieds nus;
- Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou des personnes incapables, sans surveillance;
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de produits explosifs et/ou inflammables;
- Ne pas tirer le câble d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant ;
- Ne pas laisser exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).



## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Pendant l'utilisation, placer l'appareil sur un plan horizontal.

Ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 3 minutes. Attendre au moins 5 secondes avant de le remettre en fonction.

Les cônes de l'appareil sont très affilés; faire attention et manipuler le couteau avec soin.

Ne jamais toucher les parties en mouvement.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.

Ne pas extraire le produit travaillé à partir du tube de remplissage, avec les lames en fonction.

Attendre toujours que les lames soient complètement arrêtées. .

Ne pas mettre en fonction l'appareil à vide ou avec tous les cônes rangés dans son porte cônes.

Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments trop consistants, comme du sucre et de la viande.

Ne pas extraire les cônes avant que le moteur soit complètement arrêté.

Ne pas introduire des aliments avec les mains, utiliser toujours le poussoir.

Ne jamais plonger le corps du moteur, la prise et le câble électrique dans l'eau ou dans d'autres liquides. Pour le nettoyage, utiliser un chiffon humide.

FRANÇAIS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

1 – Poussoir

2 – Tube de remplissage

3 – Bouton de fonctionnement

4 – Câble d'alimentation

5 – Goulotte



## AVANT L'UTILISATION

Rincer et sécher avec attention.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Positionner le tube de remplissage (2) sur le boîtier moteur (fig.1) en réalisant un quart de tour vers la gauche (fig.2).
- Bancher l'appareil à la prise de courant.

**Attention:** appuyer surtout le pulsant on/off avant d'insérer les aliments dans le goulot (fig. 5).

- Insérer les aliments à travers le goulot du tube de remplissage (2), et appuyez sur les aliments en utilisant le presseur (1)

Le produit est équipé d'un bouton on/off (3). Pour fonctionner de façon continue, le tenir appuyé.

### **Des conseils:**

Pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter l'accumulation de la nourriture à l'intérieur de la pièce, les ingrédients doivent être solides.

Pour hacher et couper les aliments trop durs, comme du sucre ou des morceaux de viande.

Couper les aliments, pour faciliter l'introduction dans le goulot.

### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

On vous conseille de nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation, en suivant les instructions. . Débrancher la fiche de la prise.

Démonter complètement les parties du boîtier moteur.

Les parties lavables dans l'eau ou dans le lave-vaisselle sont, le tube de remplissage, le pressoir . Ne pas utiliser des détergents granuleux et des chiffons abrasifs; ils pourraient endommager l'appareil.

Le boîtier moteur, le câble et la prise doivent être nettoyés seulement avec un chiffon humide ; ne pas les immerger, ni les passer sous l'eau.

Assurez-vous que l'appareil avec toutes ses pièces soient sécher avant leur prochaine utilisation.

### **DONNÉES TECHNIQUES**

Puissance 150W

Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

**Dans une optique d'amélioration continue, Beper se réserve la faculté d'apporter des modifications et des améliorations à ce produit sans préavis.**



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

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

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

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

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

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

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

# CERTIFICAT DE GARANTIE

---

---

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

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

## Conditions de garantie

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

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

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

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

## Assistance technique

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

---

---

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  
AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.



### **Affogato**

**Ingrédients:** 2 bananes congelées mûres, 1/2 cuillère à café de cannelle moulue, 1 tasse d'expresso ou café, **OPTION:** sauce au chocolat

#### **Mode d'emploi:**

1. Insérez moitié banane congelée
2. Ajouter 1/2 cuillère à café de cannelle en Bananas goulotte
3. Insérez restant bananes congelées
4. Incorporer dans un bol à mélanger
5. Scoop en verre ou un bol
6. **OPTION:** Verser votre sauce de chocolat préférée au-dessus
7. Verser une tasse d'expresso ou un café au-dessus
8. Amusez-vous!

### **Berry chocolate**

**Ingrédients:** 2 bananes congelées mûres, 1 oz de chocolat noir, 1 tasse de petits fruits surgelés et 2 cubes congelés de vin rouge.

**REMARQUE:** Gel laissé sur le vin rouge dans des bacs à glaçons-de vin rouge sera délicieux!

#### **Mode d'emploi:**

1. Insérez une banane congelée
2. Ajouter 1 once chocolat noir
3. Ajouter 1/2 tasse de petits fruits surgelés
4. Ajouter 2 cubes de vin rouge congelé
5. Ajouter une banane congelée
6. Ajouter 1/2 tasse de petits fruits mélangés
7. Incorporer dans un bol à mélanger



### **Cranberry orange tarte**

**Ingédients:** 2 tasses finement broyés cannelle biscuits Graham, 4 cuillères à soupe d'huile de noix de coco, aux canneberges orange.

#### **Mode d'emploi:**

- 1 Préchauffer le four à 365 degrés
2. Dans un robot culinaire, mélanger la cannelle biscuits graham jusqu'à ce qu'ils ressemblent à des grains fins de sable
3. Dans un bol, mélanger 2 tasses de chapelure de biscuits Graham et 4 cuillères à soupe d'huile de noix de coco. Remarque: si l'huile de noix de coco est solide, le lieu bocal dans une casserole d'eau chaude jusqu'à ce qu'il se liquéfie
4. Formulaire croûte dans le fond de tarte et cuire 15-18 minutes
5. Après le fond de tarte refroidit, plier en deux recette de Cranberry orange
6. Congeler un minimum de 4 heures ou jusqu'au lendemain.
7. Décongeler 5 minutes avant de servir afin de réduire la tarte de façon uniforme

### **CRANBERRY ORANGE**

**Ingédients:** 2 bananes congelées mûres, 1/2 tasse de canneberges congelées, 1 cuillère à café de zeste d'orange (zeste de une demi-orange).

#### **Mode d'emploi:**

1. Insérez moitié banane congelée
2. Ajouter 1/4 tasse de canneberges congelées
3. Ajouter 1 cuillère à café de zeste d'orange
4. Insérez moitié banane congelée
5. Ajouter le reste du quart de tasse de canneberges
6. Insérez une banane congelée
7. Incorporer dans un bol à mélanger



# Recettes



## **S'MORE**

**Ingrédients:** 2 congelés surmûris bananes, 2 cannelle biscuits Graham, 1 oz barre de chocolat noir

### **Mode d'emploi:**

1. Insérez une banane congelée
2. Insérez deuxième banane
3. Au micro-ondes, chaud 1 cannelle biscuits graham avec un morceau de barre de chocolat noir pendant 10 secondes sur le milieu
4. Couche sur le dessus du biscuit graham chaud et chocolat et garnir avec le reste de biscuits graham
5. Amusez-vous!

## ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparatur oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden oder sie können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschaum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.  
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaßstück bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen, verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschaum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.

21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.

22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.

23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.

24. Diese Anleitungen aufbewahren.

### SICHERHEITSHINWEIS

Stellen Sie das Gerät auf einen horizontalen Untergrund während des Betriebs.

Gerät nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen betrieben lassen. Warten Sie mindestens 5 Sekunden für die folgende Inbetriebnahme.

Die Trommeleinsätze sind extrem scharf. Achten Sie immer auf die Handhabung von Messern und Zubehörteilen. Bewegende Teile nicht anfassen.

Laufendes Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt lassen.

Bei laufenden Messern nehmen Sie die Lebensmittel vom Einfüllstütze keinesfalls heraus.

Warten Sie immer bis zum kompletten Stopp der Messer. Verletzungsgefahr!

Gerät nicht im Leerlauf oder mit allen Trommeleinsätzen in dem geeigneten Fach betreiben lassen.

Geben Sie zu feste Lebensmittel wie Zucker bzw. Fleisch nicht hinein

Einsätze bis zum kompletten Stopp nicht herausnehmen.

Lebensmittel nicht mit Händen sondern mithilfe des Stopfers hineingeben.

Motorgehäuse, Netzstecker und Stromkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Zur Reinigung verwenden Sie ein angefeuchtetes Tuch.

### ERSTE INBETRIEBNAHME

Reinigen Sie alle Zubehörteile, Fach und Stopfer mit Wasser und Spülmittel. Alles Teile gründlich abspülen und sorgfältig trocknen.

### PRODUKTBESCHREIBUNG

1 – Stopfer

2 – Einfüllstütze

3 – ON/OFF-Schalter

4 – Stromkabel

5 – Ausguss





## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Je nach Bedarf wählen Sie den gewünschten Trommeleinsatz.

- Einfüllstütze (2) auf das Motorgehäuse setzen (Bild 1) und sie 45° nach links (Bild 2) drehen.
- Gerät am Stromnetz anschließen.
- ON/OFF-Schalter (3) ein-bzw. zweimal zur Verriegelung des Einsatzes drücken (Bild 4).
- ON/OFF-Schalter (3) ein-bzw. zweimal zur Verriegelung des Einsatzes drücken (Bild 4).
- Warnung: Bevor Sie die Lebensmittel hineingeben, drücken Sie zunächst einmal den ON/OFF-Schalter (Bild 5).
- Lebensmittel durch die Einfüllstütze (2) hineingeben und sie mit dem Stopfer (1) nach unten drücken (Bild 6).
- Wenn Sie den Einsatz wechseln möchten, drehen Sie die Einfüllstütze (2) 90° nach rechts und setzen Sie sie wieder senkrecht (Bild 8). Trommeleinsatz herausziehen (Bild 9).
- **Warnung:** Bevor Sie die Lebensmittel hineingeben, drücken Sie zunächst einmal den ON/OFF-Schalter (Bild 5).
- Lebensmittel durch die Einfüllstütze (2) hineingeben und sie mit dem Stopfer (1) nach unten drücken (Bild 6).

**ACHTUNG:** Vor dem Gebrauch prüfen Sie immer, dass der Trommeleinsatz in der richtigen Position ist (Bild 2, 3 und 4).

Das Gerät ist mit einem ON/OFF-Schalter (3) ausgestattet. Halten Sie den Schalter gedrückt, wenn Sie das Gerät weiter bedienen möchten.

### Hinweis:

Zu einer optimalen Leistung des Gerät und um ein Übermaß von Lebensmitteln zu vermeiden, müssen die Zutaten fest sein.

Zu feste Lebensmitteln, wie Zucker und Fleisch, sollten nicht verarbeitet werden.

Schneiden Sie die Lebensmitteln auf, bevor Sie sie hineingeben.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät gemäß folgenden Anweisungen nach jedem Gebrauch.

Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Bewegende Teile vom Motorgehäuse entfernen.

Trommeleinsätze, Einfüllstütze, Stopfer und Fach für Einsätze sind mit Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen. Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsprodukte oder Metallschwämmchen. Sie können die Außenseiten beschädigen.

Motorgehäuse, Stromkabel und Netzstecker sind mit einem angefeuchteten Tuch zu reinigen. Tauchen bzw. spülen Sie diese Teile nicht in Wasser ab.

Lassen Sie alle Teile vor dem folgenden Gebrauch komplett abtrocknen.

### **Verletzungsgefahr! Achten sie immer auf die Messer: Sie sind extrem scharf.**

Sollten sich einige Teile aufgrund der Lebensmittel, z.B. Karotten, verfärben, reinigen Sie das Gerät mit einem mit Öl benetzten Tuch und dann reinigen Sie wie oben beschrieben.

## TECHNISCHE DATEN

Leistung: 150W

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

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

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

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

# GARANTIE

---

---

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

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

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

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

## Garantiebedingungen

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

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

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

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

## Nach der Garantie

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

---

---

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



## Rezeptbeispiele



### **Affogato**

#### **Zutaten:**

2 reife eingefrorenen Bananen, halben Teelöffel Zimtpulver, 1 Esslöffel Espresso oder Kaffee, optional: Schokoladencreme

#### **Zubereitung:**

1. Legen Sie einen halben gefrorenen Banane
2. Fügen Sie 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
3. Legen Sie die restlichen gefrorene Bananen
4. Mix in einer Schüssel
5. Gießen Sie einen Esslöffel Espresso oder Kaffee über
6. Viel Spaß!

### **Berry Schokolade**

#### **Zutaten:**

2 reife eingefrorenen Bananen, 1 Stück dunkle Schokolade, 1 Tasse Früchtetee gefrorenen gemischten Beeren und 2 gefrorenen Würfel Rotwein.

#### **Zubereitung:**

1. Legen Sie eine gefrorene Banane
2. Fügen Sie ein Stück dunkle Schokolade
3. Fügen Sie 1/2 Tasse gefrorene Beeren
4. 2 Würfeln gefrorener Rotwein
5. Fügen Sie eine gefrorene Banane
6. Fügen Sie 1/2 Tasse gemischte Beeren
7. Mischen Sie alles in eine Schüssel



# Rezeptbeispiele



## Orangen-Blaubeere Kuchen

### Zutaten:

2 Tassen von Cracker und fein gemahlene Zimt, 4 Esslöffel Kokosöl, orange Blaubeere.

### Zubereitung:

1. Ofen vorheizen auf 180° Grad
2. In einer Küchenmaschine, schleifen Cracker und Zimt sehr fein legen
3. In einer Schüssel kombinieren 2 Tassen Keks Krümel und 4 Esslöffel Kokosöl  
Hinweis: Wenn das Kokosöl fest ist, setzen Sie das Glas in einem Topf mit heißem Wasser
4. Bilden Sie den Kruste Shell und backen 15-18 Minuten
5. Wenn es kühl ist, falten Sie es in der Mitte
6. Einfrieren mindestens 4 Stunden oder über Nacht.
7. Auftauen 5 Minuten vor dem Genuss dann den Kuchen gleichmäßig geschnitten

## Orangenkuchen

### Zutaten:

2 reife eingefrorenen Bananen, 1/2 Tasse gefrorene Blaubeeren, 1 Teelöffel Orangenschale (Schale von einer halben Orange)

### Zubereitung:

1. Legen Sie einen halben gefrorenen Banane
2. Fügen Sie 1/4 Tasse gefrorene Blaubeeren
3. Fügen Sie 1 Teelöffel Orangenschale
4. Legen Sie die Hälfte eingefroren Bananen
5. Fügen Sie die restlichen Viertel Tasse Blaubeeren
6. Platz 1 gefrorene Banane
7. Mischen Sie alles in eine Schüssel



# Rezeptbeispiele



## **S'MORE**

### **Zutaten:**

2 reife gefrorene Bananen, 2 Zimt Graham Crackers, 1 Stück dunkle Schokolade

### **Zubereitung:**

1. Legen Sie ein gefrorene Banane
2. Legen die zweite Banane
3. Baken 10 Sekunden Cracker mit einem Stück Schokolade
4. Verbreiten Sie oben auf der Cracker die restliche Schokolade
5. Viel Spaß!

## ADVERTENCIAS GENERALES

Leer con atención las advertencias presentadas en este folio dado que ofrecen importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar con cuidado ante futuras consultas.

Tras quitar el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizar el aparato y ponerse en contacto con personal profesionalmente cualificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliesterol, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños dado que representa una fuente de peligro para ellos.

Antes de conectar el aparato asegurarse de que los datos del aparato corresponden a los de la distribución eléctrica,

En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe sustituir la toma por otra que se adapte correctamente por parte de personal profesionalmente cualificado. Éste deberá cerciorarse de que las secciones de los cables de la presa sean idóneos a la potencia que absorbe el aparato. En general se desaconseja el uso de tomas múltiples, adaptadores y/o prolongadores.

Si su uso fuera indispensable será necesario utilizar solamente adaptadores (simples o múltiples) y prolongadores conformes a las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite, marcado en el adaptador y en el prolongador, de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.

La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada solo si el propio aparato está correctamente conectado a un sistema eficaz con toma a tierra tal y como está previsto por las vigentes normas de seguridad eléctricas.

Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad, en caso de duda, solicitar un control exhaustivo del sistema por parte de personal profesionalmente cualificado.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles problemas causados por la falta de conexión a tierra del sistema.

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no manipularlo. Ante posibles reparaciones, ponerse en contacto únicamente con un centro autorizado por el fabricante (para saber cuál es el más cercano llamar al número +39 045 7134674) y solicitar el uso de recambios originales. La falta de respeto a todo lo presentado con antelación podría comprometer la seguridad del aparato y hacer perder la garantía.

Si el cable está estropeado, proceder a su sustitución poniéndose en contacto con centros autorizados.

La instalación deberá llevarse a cabo según las instrucciones del fabricante. Una incorrecta instalación puede causar problemas a personas, animales o cosas ante las que el fabricante no podrá ser considerado responsable.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso per el que ha sido expresamente creado. Cualquier otro tipo de uso será considerado impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no podrá ser considerado responsable de posibles problemas derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta el seguimiento de algunas normas fundamentales. En concreto:

- no tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas
- no usar el aparato con los pies desnudos
- no permitir que el aparato sea utilizado por niños o personas discapacitadas que no estén siendo vigiladas
- no usar el aparato cerca de productos explosivos y/o inflamables
- no tirar del cable de alimentación o el propio aparato se desenchufará de la corriente.
- no dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).

### ADVERTENCIAS DE USO

Durante el uso, colocar el aparato sobre una base horizontal.

No utilizar el aparato ininterrumpidamente durante 3 minutos. Esperar al menos 5 segundos antes de meterlo nuevamente en funcionamiento.

Los conos del aparato son muy afilados, tener cuidado al manipularlos, especialmente la zona con cuchillas.

No tocar nunca las partes en movimiento.

No dejar nunca el aparato sin estar siendo vigilado si está en funcionamiento.

No extraer el producto del tubo con las cuchillas en movimiento.

Esperar siempre a que las cuchillas estén totalmente paradas.

No poner en funcionamiento el aparato vacío o con todos los conos en el porta conos.

No utilizar el aparato para productos demasiado consistentes como azúcar o carne.

No extraer los conos antes de que el motor esté totalmente parado.

No introducir nunca alimentos con las manos, utilizar siempre el presador.

No sumergir nunca el cuerpo del motor, el enchufe o el cable en agua u otros alimentos.

Usar siempre un trapo humedecido para limpiar el aparato.

### DESCRIPCION DEL PRODUCTO

1 – Presador

2 – Tubo de relleno

3 – Pulsante de funcionamiento

4 – Cable de alimentación

5 – Boca



### PRIMER USO

Limpiar todos los accesorios, conos, presador con agua enjabonada. Aclarar cuidadosamente.

### INSTRUCCIONES DE USO

Colocar el tubo de relleno (2) sobre el motor (fig.1) realizando un cuarto de giro hacia la izquierda (fig.2).

Conectar el aparato a la corriente.



**Atención:** presionar sobre todo el pulsante on/off antes de introducir los alimentos en la embocadura (fig. 5).

Introducir los alimentos a través de la embocadura del tubo de relleno (2), empujar los alimentos usando el presador (1) (fig.6).

El producto está dotado de una tecla on/off (3). Para hacerlo funcionar de forma continua, tenerlo presionado.

## LIMPIEZA Y MANUTENCION

Se aconseja limpiar el aparato tras cada uso, siguiendo las instrucciones.

Desenchufar el aparato.

Desmontar completamente las partes del motor.

Las partes lavables en agua o en lavavajillas son , el tubo de relleno, la presa . No usar detergentes granulados o trapos abrasivos dado que podrían estropear el aparato.

El cuerpo del motor, el cable y el enchufe deben lavarse solo con un trapo humedecido, non sumergirlos ni pasarlos bajo el agua.

Asegurarse de que el aparato y todas sus partes estén secos antes del próximo uso.

## DATOS TECNICOS

Potencia 150W

Alimentación 220-240V ~ 50/60Hz

**Con el claro objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de mejorar el 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.

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.



### **Affogato**

**Ingredientes:** 2 plátanos maduros congelados, media cucharadita de canela en polvo, 1 tiro de espresso o café, OPCIONAL: salsa de chocolate

#### **Instrucciones:**

1. Inserte un medio plátano congelado
2. Añadir 1/2 cucharadita de canela molida en Bananas chute
3. Inserte restante plátanos congelados
4. Mezcle en un tazón combinar
5. Scoop en el vaso o recipiente
6. OPCIONAL: Rocíe la salsa de chocolate favorito en la parte superior de Bananas
7. Vierta un shot de espresso o café sobre la parte superior
8. Disfrute!

### **Berry chocolate**

**Ingredientes:** 2 plátanos maduros congelados, 1 onza de chocolate negro, 1 taza de mezcla de bayas congeladas, y 2 cubos congelados de vino tinto.

**NOTA:** Freeze sobra vino tinto en bandejas de cubitos de hielo-cualquier vino tinto será delicioso!

#### **Instrucciones:**

1. Inserte un plátano congelado
2. Añadir 1 oz chocolate negro
3. Añadir media taza de bayas congeladas mixtas
4. Añadir 2 cubos de vino rojo congelado
5. Añadir un plátano congelado
6. Añadir media taza de bayas mezcladas
7. Mezcle en un tazón combinar



## ARÁNDANO NARANJA CON GRAHAM CRACKER CRUST

**Ingredientes:** 2 tazas muelen finamente galletas graham de canela, 4 cucharadas de aceite de coco, Cranberry Naranja.

### Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 365 grados
2. En un procesador de alimentos, pulso galletas graham de canela hasta que se asemejan a los granos finos de arena
3. En un tazón combine 2 tazas de migajas de galletas graham y 4 cucharadas de aceite de coco.

**Nota:** si el aceite de coco es sólido, lugar frasco en recipiente con agua tibia hasta que se licua

4. Corteza Forma en la cáscara de la empanada y hornear 15-18 minutos
5. Después de molde de tarta se enfríe, doblar por la doble receta de Cranberry Naranja
6. Congelar mínimo 4 horas o durante la noche.
7. Descongele 5 minutos antes de servir para cortar pastel en forma pareja

## ARÁNDANO NARANJA

**Ingredientes:** 2 plátanos maduros congelados, media taza de arándanos congelados, la ralladura de naranja 1 cucharadita (ralladura de media naranja).

### Instrucciones:

1. Inserte un medio plátano congelado
2. Añadir 1/4 taza de arándanos congelados
3. Añadir 1 cucharadita de ralladura de naranja
4. Inserte un medio plátano congelado
5. Agregar el resto del cuarto taza de arándanos
6. Inserte 1 plátano congelado
7. Mezcle en un tazón combinar



## **S'MORE**

**Ingredientes:** 2 congelados, 2 galletas graham de canela, 1 oz barra de chocolate negro  
Plátanos demasiado maduros

### **Instrucciones:**

1. Inserte 1 plátano congelado
2. Inserte segundo plátano
3. En microondas, caliente 1 canela graham cracker con pedazo de barra de chocolate negro durante 10 segundos en un medio
4. Capa Bananas en la parte superior de la tibia de galletas graham y el chocolate y la parte superior con el resto de galletas graham
5. Disfrute!

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



***beper***

**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)