

beper

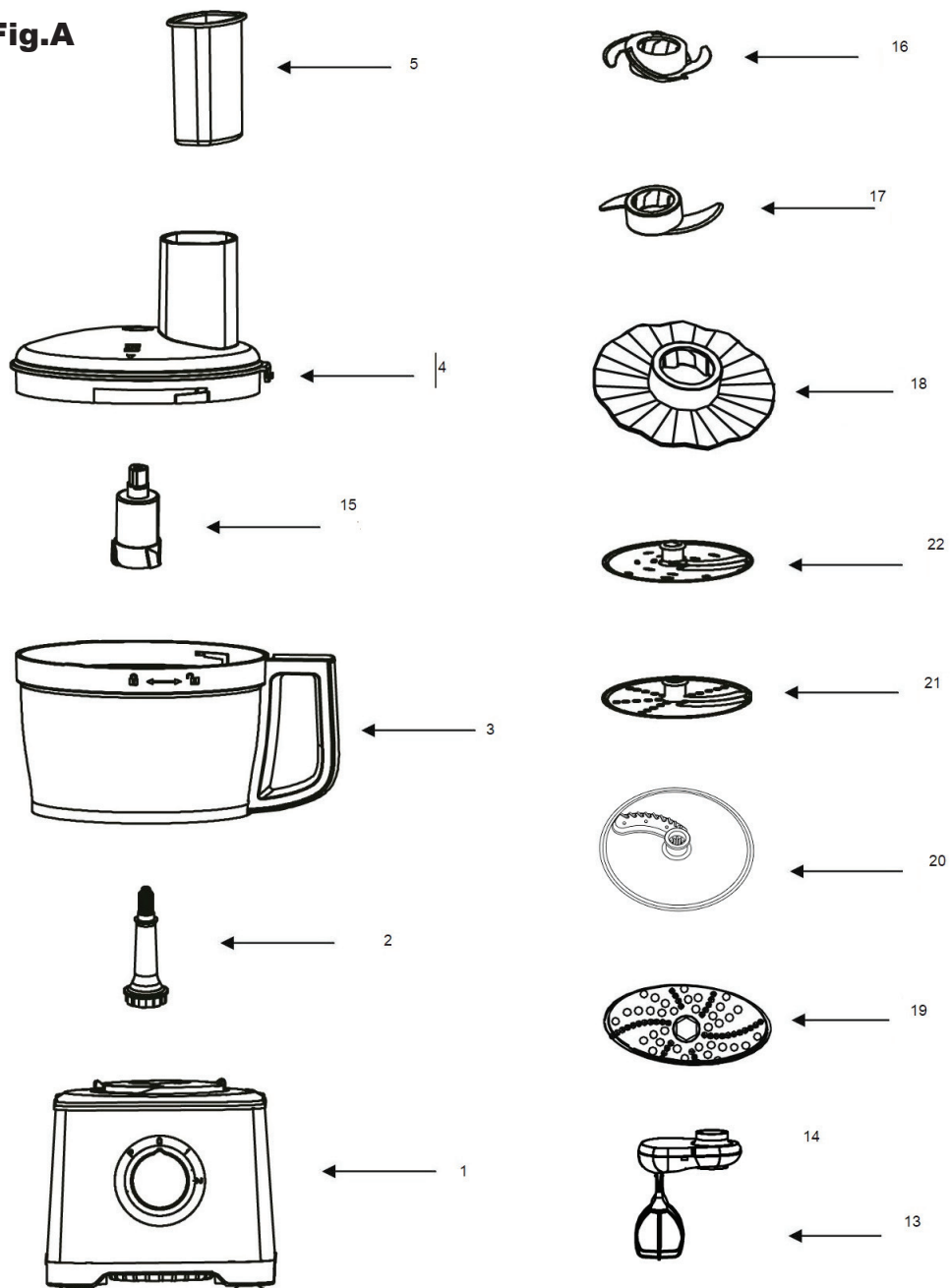
- ROBOT DA CUCINA - MANUALE DI ISTRUZIONI
- FOOD PROCESSOR - USE INSTRUCTIONS
- ROBOT DE CUISINE D'INSTRUCTIONS
- KÜCHENROBOTER - BETRIEBSANLEITUNG
- ROBOT DE COCINA - MANUAL DE INSTRUCCIONES
- ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
- ROBOT DE BUCĂȚĂRIE - MANUAL DE INSTRUCȚIUNI



Cod.: BP.500

ITALIANO	pag. 6
ENGLISH	pag. 12
FRANÇAIS	pag. 18
DEUTSCH	pag. 24
ESPAÑOL	pag. 30
ΕΛΛΗΝΙΚΗ	pag. 36
ROMÂNĂ	pag. 42

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

Fig.A

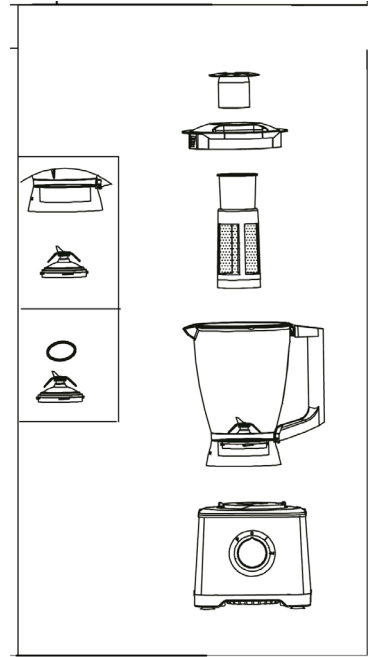
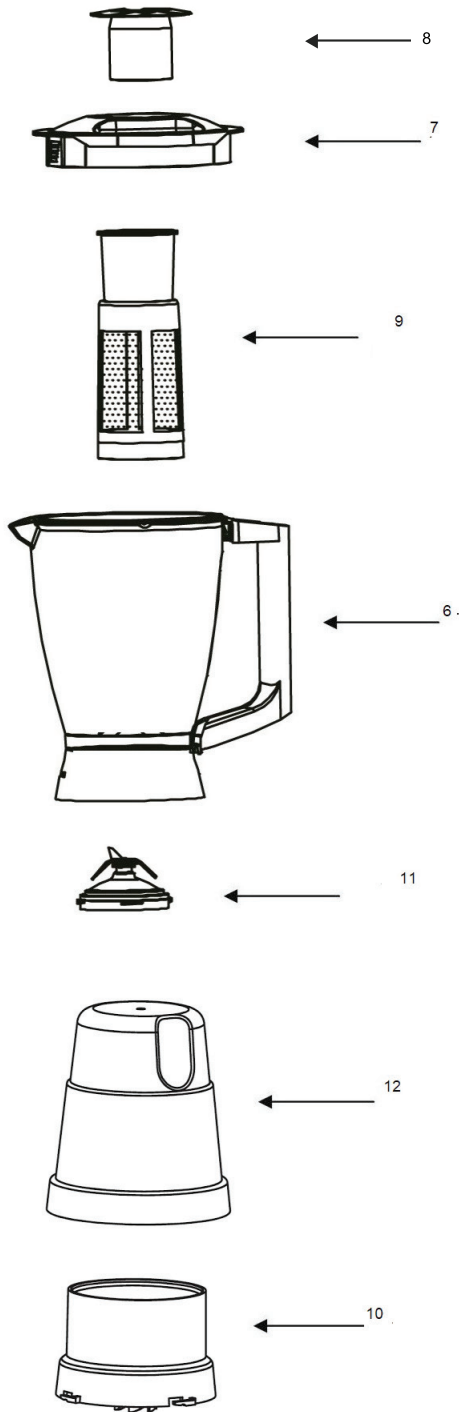
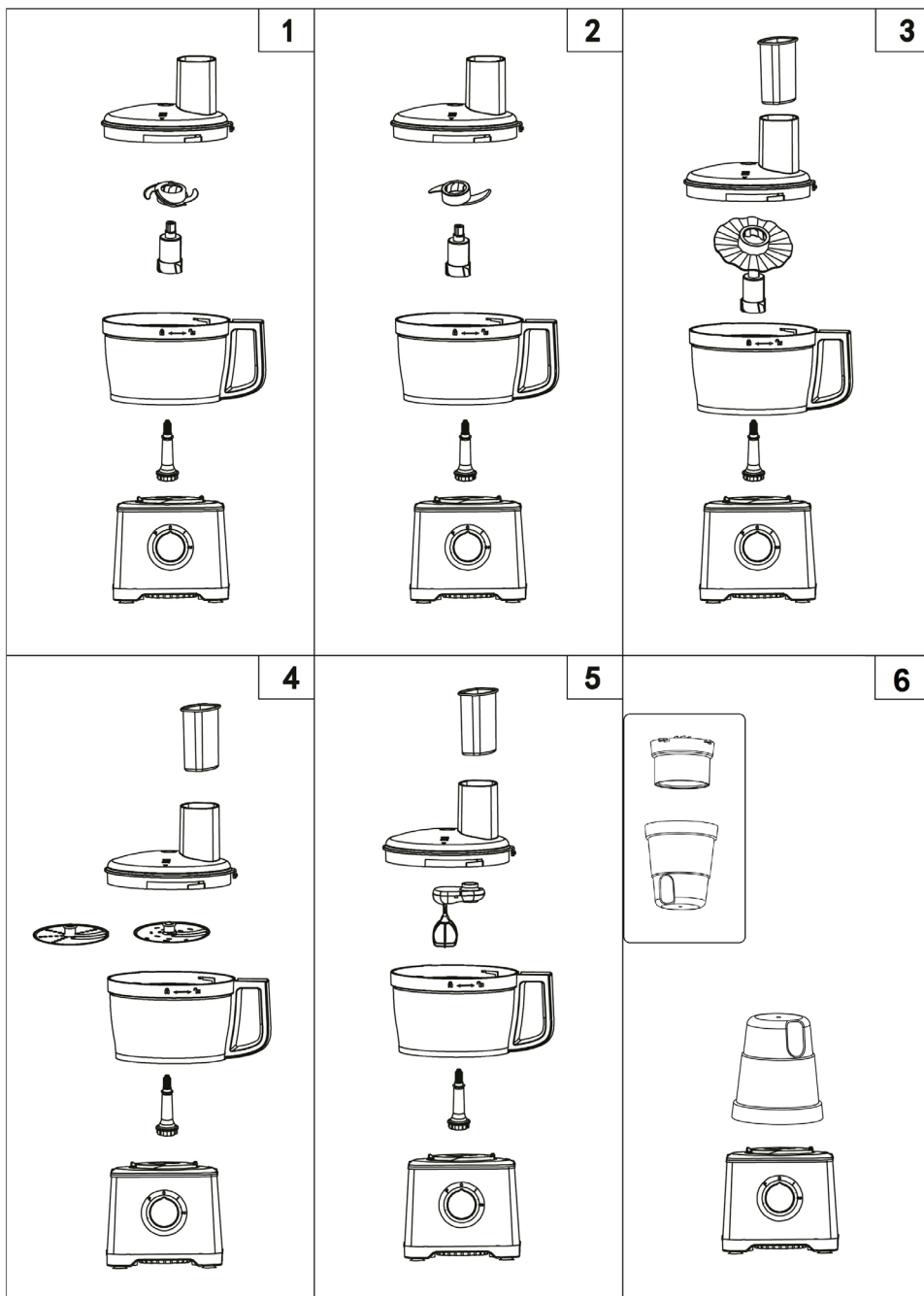


Fig.B



AVVERTENZE GENERALI LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

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.

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.

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 prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

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.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di cambio degli accessori o di pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

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

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

SI RACCOMANDA INOLTRE DI RENDERE INNOCUE QUELLE PARTI DELL'APPARECCHIO SUSCETTIBILI DI COSTITUIRE UN PERICOLO. QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO DAI BAMBINI. TENERE L'APPARECCHIO ED IL SUO CAVO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Fig.A

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Motore | 12. Coperchio macina caffè |
| 2. Albero staccabile A | 13. Fruste |
| 3. Contenitore | 14. Meccanismo fruste |
| 4. Coperchio contenitore | 15. Albero staccabile B |
| 5. Pressino per alimenti | 16. Lama in plastica |
| 6. Caraffa | 17. Lama in acciaio inox |
| 7. Coperchio | 18. Disco emulsionante |
| 8. Tappo graduato | 19. Disco grattugia/ tritatore |
| 9. Accessorio per centrifughe | 20. Disco per le patatine fritte alla julienne |
| 10. Base del macina caffè con lama | 21. Disco per taglio sottile e julienne |
| 11. Lama frullatore | 22. Disco per taglio grosso e julienne |

REGOLATORE DI VELOCITA' E FUNZIONE PULSE

Dopo aver installato l'accessorio desiderato accendere il prodotto ruotando il regolatore di velocità in senso orario e impostarlo sulla velocità ottimale.

Per utilizzare la funzione "pulse" ruotare in senso anti-orario il regolatore. Rilasciare il regolatore per fermare il prodotto.

UTILIZZO LAME (INOX E PLASTICA)

Le due lame (lama in plastica ed in acciaio inox) sono le più versatili di tutti gli accessori. Il tempo di lavorazione è differente a seconda dei cibi.

Utilizzare le due lame coltello per la realizzazione di torte, taglio crudo, carne cotta, verdure, nocciole, paté, zuppe e per tagliare a piccoli pezzetti il pane ed i biscotti.

LAMA COLTELLO IN ACCIAIO INOX: non utilizzare per più di tre minuti consecutivi. Lasciare raffreddare il motore prima di un nuovo ciclo di lavoro.

Questa lama è ideale per tritare carne, verdure, noccioline..

Prima di procedere, tagliare la carne a piccoli pezzetti. Non mettere mai più di 500g di carne all'interno del contenitore.

Non utilizzare questa lama per mescolare la farina.

LAMA COLTELLO IN PLASTICA: non utilizzare per più di due minuti consecutivi. Permettere al motore di raffreddarsi prima di un nuovo ciclo di lavoro.

Mettere sempre la lama nella ciotola prima di aggiungere ingredienti.

Ideale per mescolare farine e impasti.

UTILIZZO:

Assicurarsi che il contenitore ed il coperchio siano ben chiusi prima di azionare il prodotto.

Fare sempre attenzione quando si maneggiano le lame in acciaio inox perchè molto taglienti.

Dopo l'utilizzo, aprire il coperchio solo quando le lame sono completamente ferme.

Per ottenere un risultato migliore:

Lama in plastica per impasti (non più di 500 g di farina con 300g di acqua), avviare l'apparecchio con velocità minima attorno ai 10-20 secondi, poi aumentare. Quando si utilizza la lama in acciaio inox tritatutto, avviare l'apparecchio alla massimo velocità.

UTILIZZO DEL FRULLATORE:

Utilizzare il frullatore per due minuti, lasciarlo quindi riposare per circa 1 minuto. Non utilizzare l'apparecchio per più di due cicli di lavoro. Permettere all'apparecchio di raffreddarsi tra un ciclo di lavoro e l'altro.

Non aprire mai il coperchio quando la lama è ancora in funzione. Per precauzione, staccare la presa prima di rimuovere il contenitore.

Per aggiungere ingredienti liquidi durante l'operazione, rimuovere il tappo graduato e versare liquidi all'interno.

Tagliare gli ingredienti solidi a pezzi piccoli prima di utilizzarli.

In caso di grandi quantità, versare piccole quantità, un po' alla volta.

Utilizzare ingredienti cotti per la preparazione di zuppe.

Se l'ingrediente liquido è caldo o tende a fare la schiuma (es: latte), non inserirne più di un litro all'interno del contenitore per evitare la fuoriuscita.

Se il risultato ottenuto non è soddisfacente, spegnere l'apparecchio e mescolare gli ingredienti con una spatola.

Durante il funzionamento non muovere la caraffa. Tenere il coperchio con una mano quando l'apparecchio è in movimento.

Per ottenere un risultato migliore, utilizzare la velocità Max

Il prodotto è dotato di un accessorio per centrifughe che permetterà di separare il succo dallo scarto (Es. se si inserisce una mela con la buccia, la buccia rimarrà all'interno dell'accessorio mentre il succo uscirà nella caraffa). Versare il centrifugato senza rimuovere l'accessorio e il tappo graduato.

UTILIZZO DEL DISCO GRATTUGIA/DISCO PER IL TAGLIO/ DISCO ALLA JULIENNE

Disco per patatine fritte per il taglio delle patate.

Disco taglio sottile e julienne: ideale per il formaggio, le carote, i cavoli, i cetrioli, la barbabietola rossa e le cipolle.

Disco taglio grosso e julienne: ideale per tagliare ingredienti per insalate, e guarnizioni.

Disco grattugia: ideale per formaggio, carote, patate e cibi di simile consistenza

Far attenzione alla linea di capienza massima. Una volta che il cibo ha raggiunto questa linea, fermare l'apparecchio ed estrarre il cibo.

Accendere e spingere verso il basso il cibo con il pressino.

Non usare mai le mani per questa operazione.

Fare attenzione alle lame dei dischi, sono molto taglienti.

UTILIZZO DELLO SBATTITORE

Ideale per miscele leggere come bianco dell'uovo, panna, uova sbattute e zucchero.

Miscele più pesanti come ad esempio l'aggiunta della farina, possono danneggiare l'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio per più di 10 minuti alla volta.

Consentire al motore di raffreddarsi prima del prossimo ciclo di lavoro

Assicurarsi che le fruste siano ben inserite nel meccanismo.

Per ottenere un risultato migliore, utilizzare la velocità Massima.

UTILIZZO DEL MACINA CAFFÈ:

Ideale per caffè, noccioline semi di lino e pepe.

Mettere gli ingredienti all'interno del contenitore. Assicurarsi che gli ingredienti inseriti non superino metà della quantità massima prevista.

Inserire la lama

Avvitare la base del macinino al motore finché sia ben stretta.

Posizionare il macina caffè nel corpo motore.

Attivare la massima velocità o utilizzare la funzione pulse.

Non utilizzare l'apparecchio per più di un minuto.

Consentire al motore di raffreddarsi per almeno 30 minuti prima di un nuovo ciclo di lavoro.

Non aggiungere più di 50 g di ingredienti per ciascuna macinazione.

Per ottenere un risultato migliore, utilizzare la velocità massimo o la funzione pulse.

UTILIZZO DEL DISCO EMULSIONANTE

Utilizzato per salsa alioli, budini, maionese, panna montata, uova strapazzate, bianco dell'uovo e miscele di pan di Spagna.

Non utilizzare per preparare miscele di torta con burro o margarina o per impastare la pasta.

Per montare il bianco dell'uovo, utilizzare uova a temperatura ambiente.

Assicurarsi che il recipiente ed il disco emulsionante non siano sporchi di grasso.

Pulire il disco emulsionante dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare l'apparecchio per più di tre minuti di seguito.

Consentire al motore di raffreddarsi per almeno 30 minuti prima di un nuovo utilizzo.

Per ottenere un risultato migliore, utilizzare la velocità Max.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Prima di usare il prodotto la prima volta e dopo ogni utilizzo pulire il prodotto come segue:

- 1) Base motore con panno umido
- 2) Rimanente componenti in acqua calda e sapone liquido neutro.

DATI TECNICI:

Potenza: 600W

Alimentazione: 220-240V - 50/60Hz

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



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

La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.

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

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

Condizioni di garanzia

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

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. Danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. Errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. Riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. Mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- e. Prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili (es.: lampade, batterie, lame)
- f. Mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale.

Beper Srl declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

GENERAL SAFETY ADVICE

READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable. The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.

It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.

Never pull the supply cord to unplug the appliance.

Make sure that the supply cord never comes into contact with hot or cutting surfaces

Do not use this appliance if the supply cord is damaged. In case of damage, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Only connect this appliance on alternating current

Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

This appliance is to be destined to its special purpose only.

Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.

To avoid any heating risk, it is recommended to unroll completely the supply cord and to unplug the appliance, when not used.

Before cleaning, always unplug the appliance.

To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Do not hold the appliance with naked feet.

Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail.

Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases, burning flames, heaters.

Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Make sure that children do not play with this appliance.

If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket.

ALSO MAKE ANY DANGEROUS PARTS UNSERVICEABLE, ESPECIALLY FOR CHILDREN WHO COULD PLAY WITH THE APPLIANCE.

Description of the product: Fig.A

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Motor body unit | 12. Grinder lid |
| 2. Detachable drive shaft A | 13. Mixer beaters |
| 3. Bowl | 14. Mixer body unit |
| 4. Bowl cover | 15. Detachable drive shaft B |
| 5. Feed tube pusher | 16. Plastic blade |
| 6. Jar | 17. Stainless steel blade |
| 7. Lid | 18. Emulsifying Disc |
| 8. Measuring cap | 19. Shredder disc |
| 9. Juice extractor attachment | 20. Julienne french fried potato disc |
| 10. Grinder blade base | 21. Fine slicer & julienne disc |
| 11. Blender blade | 22. Rough slicer & julienne disc |

SPEED REGULATOR & PULSE SPEED

After installing the desired accessory, turn the product on by turning the speed regulator clockwise and set it to the desired speed.

To use the "pulse" function, turn the regulator anticlockwise. Release the regulator to stop the product.

Description of the product: Fig.A

1. Motor body unit
2. Detachable drive shaft A
3. Bowl
4. Bowl cover
5. Feed tube pusher
6. Jar
7. Lid
8. Measuring cap
9. Juice extractor attachment
10. Grinder blade base
11. Blender blade

SPEED REGULATOR & PULSE SPEED

After installing the desired accessory, turn the product on by turning the speed regulator clockwise and set it to the desired speed.

To use the "pulse" function, turn the regulator anticlockwise. Release the regulator to stop the product.

BLADES USE (PLASTIC AND STAINLESS STEEL)

The two blades (Plastic Knife Blade and Stainless Steel Knife Blade) could be the most versatile of all the attachments. The processing time is different based on different food. Use the two knife blades for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

STAINLESS STEEL BLADE:

Do not use continuously for more than 3 minutes. Allow the motor to cool before the next operation. This blade is perfect to chop up meat, vegetables and nuts.

Before processing, cut the meat into small pieces. Never put more than 500g of meat into the bowl. Do not use the stainless steel knife blade for mixing flour.

PLASTIC BLADE:

Do not use continuously for more than 2 minutes. Allow the motor to cool before the next operation. Always put the blade in the bowl before you start to add ingredients.

Perfect to mix flours or doughs.

OPERATION:

Ensure the bowl and the lid is locked well before activating the machine.

Always be careful when handling the stainless steel blades as they are very sharp.

After operation, open the lid only when the blades are completely stopped.

To get a better result:

Plastic blade for dough (no more than 500g flour with 300g water), start machine with min. speed for around 10-20 seconds, and then increase the speed. When using the Stainless Steel Knife Blade for meat chopping, use the max speed.

BLENDER USE:

Use the blender for max 2 min. and then let it cool for at least 1 min. Do not use the machine for more than two operations. Let it to cool between operations.

Never open the lid when the blade is still rotating. As precaution unplug the appliance before removing the lid.

To add liquid ingredients during processing remove the measuring cap of the lid and pour liquid through the opening in the lid.

Cut solid ingredients into smaller pieces before process them.

For a large quantity, pour small batches of ingredients instead of a large quantity at one time.

Use cooked ingredients for a soup preparation.

If a liquid is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage. If the result is not satisfactory, switch the appliance off and stir the ingredients with a spatula. During the operation do not move the jar. Keep the lid on when the machine is operating.

To keep the best processing result use the Max speed.

The product has got a juice extractor accessory which allows to separate the juice from the waste (For example if you insert an apple with the peel, the peel will stay inside the accessory, while the juice will come out in the jar). Pour the juice without removing the attachment or the measuring cap.

SHREDDER / SLICER / JULIENNE DISC USE

Use the Julienne French Fried Potato Disc for French fried potatoes.

Thin and julienne cut disc: ideal for cheese, carrots, cabbage, cucumbers, red beets and onions.

Large and julienne cutting disc: ideal for cutting salad ingredients and gaskets.

Grater Disc: ideal for cheese, carrots, potatoes and similarly-sized foods

Pay attention to the maximum capacity line. Once the food has reached this line, stop the appliance and take out the food.

Turn on the product and press the food down with the pusher.

Never use hands for this operation.

Pay attention to the disc blades, they are very sharp.

WHISK USE

Ideal for light blends such as egg white, cream, beaten eggs and sugar.

Heavier mixtures such as flour will damage the item.

Do not use the product for more than 10 minutes at a time.

Allow the motor to cool down before the next operation.

Ensure the beaters are well fixed into Mixer Body Unit before operation.

To keep the best processing result, use the Max. speed.

GRINDER USE:

Ideal for milling herbs, nuts and coffee beans.

Put your ingredients into the Grinder cup. Fill it no more than half full.

Set the grinder blade.

Screw the grinder base onto the cup until it is tight.

Place the grinder onto the motor body unit.

Switch on the maximum speed or use the pulse function.

Do not use the product for more than 1 minute. Allow the motor to cool down for at least 30 minutes before the next operation. Please do not add more than 50g of ingredients for grinding.

To keep the best processing result use the Pulse speed.

EMULSIFYING DISC USE

Ideal for alioli, instant pudding, mayonnaise, whipping cream, whisking eggs, egg whites and sponge cake moisture.

Please do not use to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough.

For egg white whisking, please use room temperature eggs. Please ensure the bowl and emulsifying disc is dry and free from grease.

Clean the emulsifying disc after each use.

Do not use the product for more than 3 minutes at a time.

Allow the motor to cool down for at least 30 minutes before the next operation.

To keep the best processing result, use the Max. speed.

CLEAN AND MAINTENANCE:

Before using the product for the first time and after each using, clean the product as follows:

- 1) Motor base with a damp cloth.
- 2) The other parts (except the base) in warm water and liquid neutral soap.

TECHNICAL DATA:

Power: 600W

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.

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

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

GUARANTEE CONDITIONS

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

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- The appliance has not been tampered with, otherwise it is not maintainable.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

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

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

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

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR ATER SALES DEPARTMENT BEPER.
E-MAIL assistenza@beper.com WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.

Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

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

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

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

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie.

Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

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

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil ...

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance

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

DÈS LORS QUE L'APPAREIL DOIT ÊTRE DÉTRUIT, IL EST RECOMMANDÉ DE COUPER LE CÂBLE D'ALIMENTATION, ET DE RETIRER TOUTES LES PARTIES SUSCEPTIBLES DE PRÉSENTER UN QUELCONQUE DANGER, EN PARTICULIER POUR LES ENFANTS QUI POURRAIENT UTILISER CET APPAREIL COMME UN JEU.

DESCRIPTION DU PRODUIT: Fig.A

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Moteur | 12. Couvercle de la machine à café |
| 2. Tige détachable A | 13. Fouets |
| 3. Récipient | 14. Mécanisme des fouets |
| 4. Couvercle du récipient | 15. Tige détachable B |
| 5. Pressoir pour aliments | 16. Lame en plastique |
| 6. Cruche | 17. Lame en acier inox |
| 7. Couvercle | 18. Disque émulsifiant |
| 8. Bouchon gradué | 19. Disque pour râpe / hachoir |
| 9. Accessoire pour centrifuge | 20. Disque pour les pommes de terre frites à la julienne |
| 10. Base du manche café avec lame | 21. Disque pour la coupe fine et julienne |
| 11. Lame mixeur | 22. Disque pour la coupe grosse et julienne |

REGULATEUR DE VITESSES ET FONCTION D'IMPULSION

Après avoir installé l'accessoire désiré brancher le produit en tournant le régulateur de vitesses dans le sens horaire des aiguilles d'une montre et l'imposer sur la meilleure vitesse.

Pour utiliser la fonction « impulsion » tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le régulateur. Relâcher le régulateur pour arrêter le produit.

UTILISATION DES LAMES (INOX ET PLASTIQUE)

Les deux lames (lame en plastique et en acier inox) sont les plus versatiles de tous les accessoires. Le temps de travail est différent en fonction des aliments.

Utiliser les deux lames couteau pour la réalisation des gâteaux, coupe aliment cru, viande cuite, légumes, noisettes, pâté, soupes et pour couper en petits morceaux le pain et les biscuits.

LAME COUTEAU EN ACIER INOX:

Ne pas utiliser pour plus de trois minutes consécutives. Laisser refroidir le moteur avant d'effectuer un nouveau cycle de travail.

Cette lame est idéale pour hacher de la viande, des légumes, des noisettes.

Avant de procéder, couper la viande en petits morceaux. Ne jamais mettre plus de 500 g de viande à l'intérieur du récipient.

Ne pas utiliser cette lame pour mélanger de la farine.

LAME COUTEAU EN PLASTIQUE:

Ne pas utiliser pour plus de deux minutes consécutives, pour permettre au moteur de se refroidir avant un nouveau cycle de travail.

Mettre toujours la lame dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

Idéal pour mélanger de la farine et un mélange.

UTILISATION:

S'assurer que le récipient et le couvercle soient bien fermés avant d'actionner le produit.

Faire toujours attention quand on utilise les lames en acier inox parce qu'elles sont coupantes.

Après l'utilisation, ouvrir le couvercle seulement quand les lames sont complètement arrêtées.

Pour obtenir un résultat meilleur :

Lame en plastique pour mélanges (pas plus de 500 g de farine avec 300 g d'eau), mettre en fonction l'appareil avec une vitesse minimum autour de 10 – 20 secondes, puis augmenter. Quand on utilise la lame en acier inox pour hacher, mettre en fonction l'appareil à une vitesse maximum.

UTILISATION DU MIXEUR :

Utiliser le mixeur pour deux minutes, le laisser donc reposer pour environ 1 minute. Ne pas utiliser l'appareil pour plus de deux cycles de travail pour permettre à l'appareil de se refroidi entre un cycle de travail et un autre.

Ne jamais ouvrir le couvercle quand la lame est encore en fonction. Pour précaution, débrancher la prise avant d'enlever le récipient.

Pour ajouter des ingrédients liquides pendant l'opération, enlever le bouchon gradué et verser des liquides à l'intérieur.

Couper les ingrédients durs en petits morceaux avant de les utiliser.

En cas de grandes quantités, verser des petites quantités, un peu à chaque fois.

Utiliser des ingrédients cuits pour la préparation des soupes.

Si l'ingrédient liquide est chaud ou à tendance à faire de la mousse (ex : lait), ne pas en insérer plus d'un litre à l'intérieur du récipient pour éviter le débordement.

Si le résultat obtenu n'est pas satisfaisant, éteindre l'appareil et mélanger les ingrédients avec une spatule.

Pendant le fonctionnement ne pas enlever la cruche. Tenir le couvercle avec une main quand l'appareil est en mouvement.

Pour obtenir un meilleur résultat, utiliser la vitesse Max.

Le produit est équipé d'un accessoire pour centrifugeuse qui permettra de séparer le jus des déchets (Ex : si l'on insère une pomme avec son épluchure, l'épluchure restera à l'intérieur de l'accessoire alors que le jus sortira dans la cruche). Verser le produit centrifugé sans enlever l'accessoire et le bouchon gradué.

UTILISATION DU DISQUE POUR RÂPE /DISQUE POUR LA COUPE/ DISQUE À LA JULIENNE

Disque pour frites pour la coupe des pommes de terre.

Disque pour coupe fine et julienne : idéal pour le fromage, les carottes, les choux, les concombres, les betteraves rouges et les oignons.

Disque pour la coupe grosse et julienne : idéal pour couper des ingrédients, pour des salades et des hors-d'œuvre.

Disque pour râpage : idéal pour le fromage, les carottes, les pommes de terre et les aliments similaires consistant.

Faire attention à la ligne de volume maximum. Une fois que les aliments ont rejoint cette ligne, arrêter l'appareil et extraire les aliments.

Allumer et pousser vers le bas les aliments avec un presseur.

Ne jamais utiliser les mains pour cette opération.

Faire attention aux lames des disques, elles sont très coupantes.

UTILISATION DU MIXEUR

Idéal pour des mélanges légers comme le blanc d'œuf, de la crème fraîche, des œufs mélangés et du sucre.

Des mélanges plus lourds comme par exemple l'adjonction de la farine, peuvent endommager l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil pour plus de 10 minutes à chaque fois.

Permettre au moteur de se refroidir avant un prochain cycle de travail.

S'assurer que les fouets soient bien insérés dans le mécanisme.

Pour obtenir un meilleur résultat, utiliser la vitesse Maximum.

UTILISATION DE LA MACHINE À CAFÉ :

Idéal pour un café, des semences de lin et de poivre.

Mettre les ingrédients à l'intérieur du récipient. S'assurer que les ingrédients insérés ne dépassent pas la moitié de la quantité maximum prévue.

Insérer la lame.

Visser la base de la machine au moteur afin qu'elle soit bien serrée.

Positionner la machine à café dans le corps du moteur.

Activer la vitesse maximum ou utiliser la fonction impulsion.

Ne pas utiliser l'appareil pour plus d'une minute.

Permettre au moteur de se refroidir pour au moins 30 minutes avant de faire un nouveau cycle de travail.

Ne pas ajouter plus de 50 g d'ingrédients pour chaque mouture.
Pour obtenir un résultat meilleur, utiliser la vitesse maximum ou la fonction impulsion.

UTILISATION DU DISQUE ÉMULSIFIANT

Utilisé pour une sauce aioli, poudings, mayonnaise, crème fraîche à monter, œuf brouillés, blanc d'œuf et mélanges de pain d'Espagne.

Ne pas utiliser pour préparer des mélanges de gâteau avec du beurre de la margarine ou pour préparer le mélange des pâtes.

Pour monter le blanc d'œuf, utiliser un œuf avec des températures environnementales.

S'assurer que le récipient et le disque émulsifiant ne soient pas sales de gras.

Nettoyer le disque émulsifiant après chaque utilisation.

Ne pas utiliser l'appareil pour plus de trois minutes consécutives.

Permettre au moteur de se refroidir pour au moins 30 minutes avant une nouvelle utilisation.

Pour obtenir un meilleur résultat, utiliser la vitesse Max.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

Avant d'utiliser le produit pour la première fois et après chaque utilisation nettoyer le produit comme ci-dessous :

1) Base du moteur avec un chiffon humide

2) Restant des composants dans de l'eau chaude et du savon liquide neutre.

DONNÉES TECHNIQUES :

Puissance : 600W

Alimentation : 220-240V - 50/60Hz

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



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

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

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

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement. Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

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

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

CERTIFICAT DE GARANTIE

La garantie d'application est valable pour 24 mois à partir de la date d'achat pour des défauts de matériel ou de fabrication.

La garantie est valable uniquement en présentant le certificat de garantie et le document d'achat (ticket de caisse) qui certifie la date d'achat et le nom du modèle de l'appareil acheté

Si l'appareil devrait demander l'assistance technique s'adresser au vendeur ou auprès de notre siège. Ceci pour conserver inaltérée l'efficacité de votre appareil et pour NON invalider la garantie. Des éventuelles manipulations de l'appareil de la part du personnel non autorisé invalident automatiquement la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

S'il y a des pannes à cause des défauts de matériel et/ou de fabrication pendant la période de garantie, nous garantissons la réparation du produit gratuitement.

Elles ne sont pas couvertes de la garantie toutes les parties qui devraient résulter défectueuses à cause de :

- a. Dommages de transport ou de chutes accidentelles,
- b. Installation erronée ou inadaptation de l'installation électrique,
- c. Réparations ou modifications effectuées par un personnel non autorisé,
- d. Manque ou incorrect entretien et nettoyage,
- e. Produit et/ou parties du produit relevant de l'usure et/ou consommables (ex : lampes piles, lames)
- f. Manque d'observation des instructions pour le fonctionnement de l'appareil, négligence dans l'utilisation

La liste indiquée ci-dessus est à titre purement exemplaire et non exhaustif, car la présente garantie est donc exclue pour toutes les circonstances qui ne peuvent pas dériver des défauts de fabrication de l'appareil.

En outre la garantie est exclue dans tous les cas d'usage impropre de l'appareil et en cas d'usage professionnel. Beper S.R.L. décline chaque responsabilité pour des éventuels dommages qui peuvent directement ou indirectement dériver à des personnes, des choses et des animaux domestiques, en conséquence au non-respect de toutes les prescriptions indiquées dans le « livret des instructions et des précautions » approprié, en thème d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

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

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

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 Höchstleistungsgrenze 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, Hagel 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.

PRODUKTBESCHREIBUNG: Fig.A

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Motor | 12. Kaffeemühlendeckel |
| 2. Abnehmbarer Stift A | 13. Schlagbesen |
| 3. Behälter | 14. Schneebesenmechanismus |
| 4. Behälterdeckel | 15. Abnehmbarer Stift B |
| 5. Stopfer | 16. Kunststoffklinge |
| 6. Karaffe | 17. Klinge aus rostfreiem Stahl |
| 7. Deckel | 18. Emulgierscheibe |
| 8. Graduierte Kappe | 19. Reibe / Schredderscheibe |
| 9. Zentrifugenentsafterzubehör | 20. Pommes-Frites-Scheibe |
| 10. Kaffeemühlebasis mit Klinge | 21. Dünnschnitt- und Julienne-Scheibe |
| 11. Mixer Klinge | 22. Grobschnitt- und Julienne-Scheibe |

GESCHWINDIGKEITSREGLER UND PULSE-FUNKTION

Schalten Sie das Gerät nach dem Installieren des gewünschten Zubehörs ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn drehen und auf die optimale Geschwindigkeit einstellen.

Um die Funktion "Pulse" zu verwenden, den Regler gegen den Uhrzeigersinn drehen. Lassen Sie den Regler los, um das Gerät zu stoppen.

KLINGENVERWENDUNG (EDELSTAHL UND KUNSTSTOFF)

Die zwei Klingen (Kunststoffklinge und Edelstahl) sind die vielseitigsten aller Zubehörteile. Die Verarbeitungszeit ist je nach Lebensmittel unterschiedlich.

Verwenden Sie die zwei Messerklingen, um Kuchen, rohes und gekochtes Fleisch, Gemüse, Nüsse, Pasteten, Suppen zuzubereiten und Brot und Kekse in kleine Stücke zu schneiden.

EDELSTAHLMESSERBLATT: nicht länger als drei Minuten hintereinander verwenden. Lassen Sie den Motor vor einem neuen Arbeitszyklus abkühlen.

Diese Klinge ist ideal zum Zerkleinern von Fleisch, Gemüse, Nüssen.

Vor der Verwendung, schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke. Niemals mehr als 500 g Fleisch in den Behälter geben.

Verwenden Sie diese Klinge nicht zum Mischen von Mehl.

KUNSTSTOFFMESSERBLATT: nicht länger als zwei aufeinanderfolgende Minuten verwenden. Lassen Sie den Motor vor einem neuen Arbeitszyklus abkühlen.

Stecken Sie die Klinge immer in die Schüssel, bevor Sie Zutaten hinzufügen.

Ideal zum Mischen von Mehl und Teig.

ANWENDUNG:

Stellen Sie sicher, dass der Behälter und der Deckel fest verschlossen sind, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

Seien Sie beim Umgang mit Edelstahlklingen immer vorsichtig, da sie sehr scharf sind.

Öffnen Sie den Deckel erst nach dem Gebrauch, wenn die Klingen vollständig stillstehen.

Um ein besseres Ergebnis zu erhalten:

Kunststoffklinge für Teig (nicht mehr als 500 g Mehl mit 300 g Wasser), starten Sie das Gerät mit einer Mindestgeschwindigkeit von ca. 10-20 Sekunden, dann erhöhen. Wenn Sie die Klinge aus rostfreiem Stahl verwenden, starten Sie das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit.

VERWENDUNG DES MIXERS:

Verwenden Sie den Mixer zwei Minuten lang, dann lassen Sie ihn ca. 1 Minute ruhen. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als zwei Arbeitszyklen. Lassen Sie das Gerät zwischen einem Arbeitszyklus und dem nächsten abkühlen.

Öffnen Sie den Deckel niemals, wenn das Messer noch in Betrieb ist. Sicherheitshalber ziehen Sie den Stecker vor dem Entfernen des Behälters.

Um flüssige Zutaten während der Operation hinzuzufügen, entfernen Sie die graduierte Kappe und gießen Sie die Flüssigkeiten hinein.

Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke, bevor Sie sie verwenden.

Bei großen Mengen kleine Mengen nach und nach hineingeben.

Verwenden Sie gekochte Zutaten für die Zubereitung von Suppen.

Wenn der flüssige Bestandteil heiß ist oder dazu neigt, Schaum zu bilden (z. B. Milch), sollte nicht mehr als einen Liter in den Behälter gegeben werden, um zu verhindern, dass er herauskommt.

Wenn das Ergebnis nicht zufriedenstellend ist, schalten Sie das Gerät aus und mischen Sie die Zutaten mit einem Spatel.

Bewegen Sie die Karaffe nicht während des Betriebs. Halten Sie den Deckel mit einer Hand fest, wenn das Gerät in Bewegung ist.

Verwenden Sie die Höchstgeschwindigkeit, um optimale Ergebnisse zu erzielen

Das Produkt ist mit einem Zubehör für Zentrifugenensaft ausgerüstet, das die Trennung des Saftes vom Abfall ermöglicht (z.B. wenn Sie einen Apfel mit der Schale hineingeben, bleibt die Schale im Zubehör, während der Saft in die Karaffe hineinfließt). Gießen Sie den Saft, ohne das Zubehör und die graduierte Kappe zu entfernen.

VERWENDUNG DER REIBSCHEIBE / GEMÜSESCHLEIBE / JULIENNESCHLEIBE

Juliennescheibe für Pommes frites.

Dünnschnittscheibe und Julienne-Scheibe: ideal für Käse, Karotten, Kohl, Gurken, Rote Beete und Zwiebeln.

Grobschnittscheibe und Julienne-Scheibe: ideal zum Schneiden von Salat Zutaten und Garnierungen. Reibscheibe: ideal für Käse, Karotten, Kartoffeln und ähnlich feste Lebensmittel

Achten Sie auf die maximale Kapazitätlinie. Sobald das Essen diese Linie erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie das Essen heraus.

Schalten Sie es wieder ein und drücken Sie das Essen nach unten mit dem Stopfer.

Benutzen Sie niemals die Hände für diesen Vorgang.

Achten Sie auf die Scheibenblätter, sie sind sehr scharf.

VERWENDUNG DES SCHLAGBESENS

Ideal für leichte Lebensmittelmischungen wie Eiweiß, Sahne, geschlagene Eier und Zucker.

Schwerere Lebensmittelmischungen wie die Zugabe von Mehl können das Gerät beschädigen.

Verwenden Sie das Gerät nicht länger als jeweils 10 Minuten.

Lassen Sie den Motor vor dem nächsten Arbeitszyklus abkühlen

Stellen Sie sicher, dass die Schlagbesen richtig in das Mechanismus eingeführt sind.

Verwenden Sie für beste Ergebnisse die maximale Geschwindigkeit.

VERWENDUNG DER KAFFEEMASCHINE:

Ideal für Kaffee, Nüsse, Leinsamen und Pfeffer.

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Stellen Sie sicher, dass die eingesetzten Zutaten die Hälfte der erlaubten Höchstmenge nicht überschreiten.

Setzen Sie die Klinge ein

Schrauben Sie die Basis der Mühle an den Motor gut fest.

Stellen Sie die Kaffeemühle in das Motorgehäuse.

Aktivieren Sie die maximale Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulse-Funktion.

Verwenden Sie das Gerät nicht länger als eine Minute.

Lassen Sie den Motor vor einem neuen Arbeitszyklus mindestens 30 Minuten abkühlen.

Fügen Sie nicht mehr als 50g Zutaten pro Mahlung hinzu.

Verwenden Sie für beste Ergebnisse die maximale Geschwindigkeit oder Pulse-Funktion.

VERWENDUNG DER EMULGIERSCHEIBE

Ideal für Aioli-Sauce, Pudding, Mayonnaise, Schlagsahne, Rührei, Eiweiß und Biskuitteig.

Verwenden Sie keine Backmischungen mit Butter oder Margarine und kneten Sie keinen Teig damit.

Um das Eiweiß steif zu schlagen, verwenden Sie Eier bei Raumtemperatur.

Stellen Sie sicher, dass der Behälter und die Emulgierscheibe nicht mit Fett verschmutzt sind.

Reinigen Sie die Emulgierscheibe nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie das Gerät nicht länger als drei Minuten hintereinander.

Lassen Sie den Motor mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.

Verwenden Sie die Höchstgeschwindigkeit, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

REINIGUNG UND WARTUNG:

Bevor Sie das Produkt das erste Mal und nach jedem Gebrauch verwenden, reinigen Sie es wie folgt:

1) Motorbasis mit feuchtem Tuch

2) Verbleibende Komponenten in heißem Wasser und neutraler Flüssigseife.

TECHNISCHE DATEN:

Leistung: 600W

Stromversorgung: 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.

GARANTIESCHEIN

Die Gewährleistung gilt 24 Monate ab Kaufdatum für Material- und Herstellungsfehler.

Die Garantie gilt nur wenn der Garantieschein vom Kaufbeleg (Quittung), mit Kaufdatum und Name des gekauften Gerätemodells, begleitet wird.

Sollte das Gerät einmal technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an dem Verkäufer oder an unserem Firmensitz. Dies um die Effizienz des Gerätes aufrechtzuerhalten und damit die Garantie NICHT erlischt. Bei eventuellen Beschädigungen des Gerätes durch nicht autorisierte Personen, erlischt die Garantie automatisch.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Sollte es zu Funktionsstörungen aufgrund von Fehlern in Material und / oder Verarbeitung während der Garantiezeit kommen, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos.

Alle Teile die nicht durch Garantie gedeckt sind, sind die, die sich als defekt erweisen aufgrund von:

- a. Transportschäden oder Stürze,
- b. Falscher Installation oder ungeeigneter elektrischer Anlage,
- c. Reparaturen oder Änderungen durch nicht autorisierte Personen,
- d. Fehlender oder falscher Wartung und Reinigung,
- e. Produkt und / oder Teile des Produkts, die dem Verschleiß unterliegen und / oder Verbrauchsmaterial (z. B.: Lampen, Batterien, Klingen) darstellen
- f. Nicht befolgen der Gebrauchsanweisungen des Gerätes, Fahrlässigkeit oder unvorsichtigem Gebrauch.

Die obige Liste ist beispielhaft und nicht erschöpfend, da diese Garantie für all jene Situationen ausgeschlossen ist, den keinem Produktionsfehler zuzuweisen sind.

Die Garantie ist auch in allen Fällen von missbräuchlichen Verwendung des Gerätes und im Falle vom beruflichen Einsatz ausgeschlossen.

Beper Srl übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die direkt oder indirekt Personen, Gegenstände und Haustieren betreffen könnten, als Folge der Nicht-Einhaltung aller in der Broschüre „Gebrauchsanweisungen und Warnungen“ enthaltenen Anweisungen in Bezug auf Installation, Bedienung und Wartung.

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

ADVERTENCIAS GENERALES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

Antes y durante el uso del artículo 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 junto con los residuos domésticos los materiales presentes en el embalaje sino depositarlos en centros de recogida de residuos, solicitando información adicional al gestor del punto de recogida urbano del propio 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 que y que la instalación sea compatible con la potencia del aparato.

En caso de incompatibilidad entre el enchufe del aparato y la toma de corriente, sustituir el enchufe por otro por una persona profesionalmente cualificada. En concreto, este último, deberá también corroborar que la sección de cables de presa sea la idónea a la potencia necesaria para el aparato.

No tirar nunca el cable para desenchufarlo de la corriente eléctrica.

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

No utilizar el aparato con el cable dañado.

Conectar el aparato exclusivamente a una presa de corriente alterna.

En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores. Si el uso fuera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores y prolongadores de acuerdo a las normas vigentes de seguridad.

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

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, se recomienda estirar totalmente el cable de alimentación y de desenchufar el enchufe de la red de alimentación eléctrica cuando el aparato no esté siendo utilizado.

Para evitar calentamientos peligrosos, se recomienda estirar completamente el cable de alimentación y desenchufarlo de la red eléctrica cuando no esté siendo utilizado.

No introducir nunca el aparato en agua u otros líquidos.

No tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.

No utilizar el aparato con los pies desnudos.

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

No dejar el aparato cerca de fuente de calor (ej. radiador)

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén controladas o bien instruidas respecto al uso del propio aparato por parte de la persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de que no niños no jueguen con el aparato.

Cuando se decida tirar a la basura este aparato, se recomienda convertirlo en inoperante previamente cortando el cable de alimentación.

SE, RECOMIENDA ADEMÁS CONVERTIR EN INÓCUAS LAS PARTES DEL APARATO SUSCEPTIBLES DE CONSTITUIR UN PROBLEMA, ESPECIALMENTE PARA LOS NIÑOS QUE PODRÍAN UTILIZAR EL APARATO PARA JUGAR.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO: Fig.A

- | | |
|---|--|
| 1. Motor | 12. Tapa del molinillo de café |
| 2. Eje desmontable A | 13. Látigos |
| 3. Recipiente | 14. Mecanismo de los látigos |
| 4. Tapa contenedor | 15. Eje desmontable B |
| 5. Prensador para la comida | 16. Hoja de plástico |
| 6. Jarra | 17. Hoja de acero inoxidable |
| 7. Tapa | 18. Disco emulsionante |
| 8. Dosificador | 19. Disco rallador/ triturador |
| 9. Accesorio para centrífugas | 20. Disco para las patatas fritas a la Juliana |
| 10. Base del molinillo de café con cuchilla | 21. Disco para el corte fino y a la Juliana |
| 11. Cuchilla licuadora | 22. Disco para el corte grueso y a la Juliana |

REGULADOR DE VELOCIDAD Y FUNCIÓN PULSE

Después haber colocado el accesorio deseado encienda el aparato girando el regulador de velocidad en sentido horario y lo programe con la velocidad optimal. Para emplear la función "pulse" gire el regulador en sentido inverso a las agujas del reloj. Vuelva a dejar el regulador para parar el aparato.

EMPLEO HOJAS (INOXIDABLE Y DE PLÁSTICO)

Las dos hojas (hoja de plástico y de acero inoxidable) son las más versátiles entre todos los accesorios. El tiempo de producción es diferente según los alimentos. Emplee las dos hojas del cuchillo para la realización de tartas, corte a crudo, carne cocida, verduras, cacahuets, paté, sopas y para cortar en trozos pequeños el pan y las galletas.

HOJA DEL CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE:

No la emplee por más de tres minutos consecutivos. Deje enfriar el motor antes de un nuevo ciclo de producción.

Esta hoja es ideal para picar carne, verduras y cacahuets.

Antes de proceder, corte la carne en trozos pequeños. No introduzca nunca más de 500 g de carne dentro el recipiente.

No emplee esta hoja para mezclar la harina.

HOJA DEL CUCHILLO DE PLÁSTICO:

No la emplee por más de dos minutos consecutivos. Permita al motor de enfriarse antes de un nuevo ciclo de producción.

Ponga siempre la hoja en el bol antes de añadir los ingredientes.

Ideal para mezclar harina y empastes.

EMPLEO:

Se asegure que recipiente y la tapa sean bien cerrados antes de encender el aparato.

Haga siempre mucha atención mientras emplea las hojas de acero inoxidable porque estas son muy afiladas.

Después del uso, abra la tapa sólo cuando las hojas están completamente paradas.

Para conseguir un mejor resultado:

Hoja de plástico para los empastes (no más de 500 g de harina con 300 g de agua), ponga en marcha el aparato a una velocidad mínima alrededor de 10-20 segundos y aumente poco a poco. Cuando emplea la hoja de acero inoxidable triturador, ponga en marcha el aparato a la máxima velocidad.

EMPLEO DE LA LICUADORA:

Emplee la licuadora por dos minutos, la deje luego descansar aproximadamente un minuto. No emplee el aparato por más de dos ciclos de producción. Permita al aparato de enfriarse entre un ciclo de producción y el otro.

No abra nunca la tapa mientras la hoja todavía funciona. Como precaución, desconecte la toma antes de sacar el recipiente.

Para añadir ingredientes líquidos durante la operación, saque el dosificador del recipiente y eche dentro los líquidos.

Corte los ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de emplearlos.

En caso de una grande cantidad, eche una cantidad pequeña, poco a la vez.

Utilice ingredientes cocidos para la preparación de sopas.

Si el ingrediente líquido está caliente o hace la espuma (ej: leche), no introduzca más de un litro dentro el recipiente para evitar el derrame.

Si el resultado conseguido no es satisfactorio, apague el aparato y mezcle los ingredientes con la espátula.

Durante el funcionamiento no mueva la jarra. Mantenga la tapa con una mano mientras el aparato funciona.

Para conseguir un mejor resultado, utilice la velocidad MÁXIMA.

El aparato está equipado con un accesorio para centrífugas que permite la separación del zumo del desecho (Ej. si introduce una manzana con la cáscara esta queda dentro del accesorio mientras el zumo sale dentro la jarra). Eche el centrifugado sin sacar el accesorio ni el dosificador.

EMPLEO DEL DISCO RALLADOR/DISCO PARA EL CORTE/DISCO A LA JULIANA:

Disco para las patatas fritas para el corte de las patatas.

Disco para el corte fino y a la Juliana: ideal para el queso, las zanahorias, los coles, los pepinos, la remolacha y las cebollas.

Disco para el corte grueso y a la Juliana: ideal para cortar ingredientes para ensaladas y guarniciones. Disco rallador: ideal para queso, zanahorias, patatas y alimentos de parecida consistencia. Haga atención a la línea de máxima capacidad. Una vez que la comida ha alcanzado esta línea, pare el aparato y extraiga la comida.

Encienda y empuje hacia abajo la comida con el prensador.

No emplee nunca las manos para esta operación.

Haga atención a las hojas de los discos, son muy afiladas.

EMPLEO DE LA BATIDORA:

Ideal para mezclas ligeras como claras, nata, huevos batidos y azúcar.

Mezclas más duras como por ejemplo la añadidura de la harina, pueden dañar el aparato.

No emplee el aparato por más de 10 minutos a la vez.

Permita al motor de enfriarse antes del siguiente ciclo de producción.

Se asegure que los látigos sean bien colocados en el mecanismo.

Para conseguir un mejor resultado, utilice la Máxima velocidad.

EMPLEO DEL MOLINILLO DE CAFÉ:

Ideal para café, cacahuetes, linazas y pimienta.

Ponga los alimentos dentro el recipiente. Se asegure que los ingredientes introducidos no sobrepasen mitad de la cantidad máxima contemplada.

Introduzca la hoja.

Atornille la base del molinillo al motor hasta que no sea bien apretada.

Coloque el molinillo de café en el cuerpo motor.

Active la máxima velocidad o utilice la función pulse.

No emplee el aparato por más de un minuto.

Permita al motor de enfriarse por lo menos 30 minutos antes de un nuevo ciclo de producción.

No añada más de 50 g de ingredientes para cada molienda.

Para conseguir un mejor resultado, utilice la máxima velocidad o la función pulse.

EMPLEO DEL DISCO EMULSIONANTE:

Usado para ajoaceite, flanes, mayonesa, nata montada, huevos revueltos, claras y mezclas de bizcochos.

No lo emplee para la preparación de mezclas de tartas con mantequilla o margarina o amasar la pasta. Para batir las claras, utilice huevos a temperatura ambiente.

Se asegure que el recipiente y el disco emulsionante no sean sucios de grasa.

Limpie el disco emulsionante después de cada uso.

No utilice el aparato por más de tres minutos consecutivos.

Permita al motor de enfriarse por lo menos 30 minutos antes de un nuevo empleo.

Para conseguir un mejor resultado, emplee la Máxima velocidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

Antes de emplear el aparato por primera vez y después de cada uso lo limpie como ilustrado:

1) Base motor con paño húmedo

2) Las restantes piezas en agua caliente y jabón líquido neutro.

DATOS TÉCNICOS:

Potencia: 600W

Alimentación: 220-240V - 50/60Hz

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



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

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

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

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación.

La garantía es válida sólo si presenta el recibo fiscal con la fecha de compra y el nombre del modelo del aparato comprado.

Si el aparato requiere asistencia, contacte su vendedor o nuestra empresa. Eso para preservar el rendimiento de su aparato y NO invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada anula automáticamente la garantía.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Si aparecen averías a causa de un defecto de material y/o fabricación durante la garantía garantizamos gratuitamente la reparación del aparato.

No se tienen en cuenta en la garantía todas las partes que sean defectuosas debidas a:

- a. Daños en el transporte o caídas accidentales.
- b. Instalación eléctrica incorrecta y no conforme.
- c. Reparaciones o modificaciones realizadas por personal no especializado.
- d. Falta o incorrectos limpieza y mantenimiento.
- e. Aparato y/o partes del aparato expuestas a deterioro y/o consumo (lámparas, pilas, cuchillas).
- f. Falta de cumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento del aparato, negligencia en el uso.

Esta lista es simplificada y no completa ya que esta garantía se anula para todas aquellas circunstancias que no permiten remontar a defectos de fabricación del aparato.

La garantía se anula en cada caso de uso impropio del aparato y en caso de un uso profesional.

Beper Srl declina toda responsabilidad por cualquier daño que puede directamente o indirectamente resultar de personas, cosas o animales domésticos en consecuencia de la falta de cumplimiento de todas las instrucciones indicadas en este "Manual de Instrucciones y Advertencias" en términos de instalación, uso y mantenimiento del aparato.

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO DE POST VENTA DE BEPER. ENVIE UN E-MAIL A asssitenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσεως και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες, δεδομένου ότι θα σας δώσουν χρήσιμες πληροφορίες για την ασφάλεια σχετικά με την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση και θα σας βοηθήσουν να αποφύγετε ατυχίες και πιθανά ατυχήματα.

Αφαιρέστε τη συσκευασία και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι άθικτη με ιδιαίτερη προσοχή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες κλπ.) δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στα παιδιά, προκειμένου να προφυλαχθούν από τις πηγές κινδύνου. Συνιστάται να μην ρίξετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε οικιακά απορρίμματα, αλλά να τα τοποθετήσετε στο κατάλληλο σημείο συλλογής ή καταστροφής των απορριμμάτων του τμήματος καθαριότητας του Δήμου σας.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο ή από εξίσου ειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα. Η συσκευή μπορεί να καταστραφεί αν η τάση δεν είναι σωστή.

Αν το φις δεν ταιριάζει στην πρίζα απευθυνθείτε σε ειδικευμένο άτομο προκειμένου να αντικαταστήσει το βύσμα με το κατάλληλο και να διασφαλίσει ότι το τμήμα καλωδίων της πρίζας είναι κατάλληλο για την απορρόφηση της ενέργειας της συσκευής σας.

Γενικά, η χρήση προσαρμογέα πολλαπλών βυσμάτων και / ή επεκτάσεων δεν συνιστάται. Αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιείτε μόνο απλό ή πολλαπλό προσαρμογέα και επέκταση σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας που ισχύουν, διασφαλίστε ότι τα όρια ισχύος τα οποία είναι σημειωμένα στον απλό προσαρμογέα και στις επεκτάσεις και η μέγιστη ισχύς που είναι σημειωμένη στον πολλαπλό προσαρμογέα δεν υπερβαίνονται.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μετά από μια μη σωστή λειτουργία. Σε αυτή την περίπτωση, απενεργοποιήστε την για μην ανοίξει και σπάσει και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κατάστημα για την επισκευή της συσκευής γιατί απαιτούνται γνήσια ανταλλακτικά. Η μη σωστή τήρηση των οδηγιών μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια της συσκευής σας.

Αυτή η συσκευή πρέπει να προορίζεται για την χρήση για την οποία κατασκευάστηκε.

Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ως ακατάλληλη και κατά συνέπεια επικίνδυνη.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη ή απερισκεπτη χρήση. Η συσκευή αυτή προορίζεται **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ**.

Για την προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εκρηκτικές ύλες, εύφλεκτα υλικά, αέρια και φλόγες.

Μην αφήνετε τα παιδιά, τα άτομα με αναπηρία ή ανθρώπους χωρίς εμπειρία ή τεχνική ικανότητα να χρησιμοποιούν τη συσκευή, εάν δεν έχουν σωστή επίβλεψη. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με την συσκευή.

Μη κρατάτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή πόδια. Μη κρατάτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από εκείνα που προβλέπονται από Berer. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο ή τραυματισμό.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή στον άμεσο περιβάλλοντα χώρο του μπάνιου, του ντους ή της πισίνας.

Ποτέ μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε την συσκευή.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή από τον πάγκο της κουζίνας και δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες

Περιγραφή συσκευής: Fig.A

1. Κυρίως σώμα - μοτέρ
2. Αφαιρούμενος άξονας περιστροφής A
3. Δοχείο
4. Κάλυμμα δοχείου
5. Πατητήρι διόδου τροφοδοσίας
6. Κανάτα
7. Καπάκι
8. Δοσομετρητής
9. Εξάρτημα αποχυμωτή
10. Βάση λεπίδας άλεσης
11. Μπλέντερ
12. Καπάκι μπλέντερ
13. Εξάρτημα μίξερ
14. Μονάδα κυρίως σώματος μίξερ
15. Αφαιρούμενος άξονας περιστροφής B
16. Πλαστική λεπίδα
17. Λεπίδα από ανοξείδωτο ασάλι
18. Δίσκος γαλακτωματοποίησης
19. Δίσκος τριψίματος
20. Δίσκος κοπής ζουλιέν και τηγανητών πατατών
21. Δίσκος λεπτής κοπής & ζουλιέν
22. Δίσκος χοντρής κοπής & ζουλιέν

Διακόπτης ταχύτητας & ταχύτητα pulse

Αφού τοποθετήσετε το αξεσουάρ που επιθυμείτε, ενεργοποιήστε τη συσκευή περιστρέφοντας τον διακόπτη ταχύτητας δεξιόστροφα και επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.

Για να χρησιμοποιήσετε την παλμική λειτουργία «pulse», περιστρέψτε τον διακόπτη αριστερόστροφα. Απελευθερώστε τον διακόπτη για να διακόψετε τη λειτουργία.

ΧΡΗΣΗ ΛΕΠΙΔΩΝ (ΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗΣ)

Οι δύο λεπίδες (η πλαστική και η ανοξείδωτη) μπορούν να γίνουν οι πιο πολυχρηστικές από όλα τα εξαρτήματα. Ο χρόνος επεξεργασίας εξαρτάται από το είδος του τροφίμου. Χρησιμοποιήστε αυτά τα δύο εξαρτήματα για κέικ και ζαχαροπλαστική, για να αλέσετε ωμό και μαγειρεμένο κρέας, λαχανικά, καρπούς, πατέ, σάλτσες, για βελουδίνο πουρέ και για κραμπλ από μπισκότα ή ψωμί.

ΛΕΠΙΔΑ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ: Μη λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερα από 3 συνεχόμενα λεπτά. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει πριν τη βάλετε και πάλι σε λειτουργία.

Αυτή η λεπίδα είναι τέλεια για να ψιλοκόψετε κρέας, λαχανικά και καρπούς.

Πριν την επεξεργασία, κόψτε το κρέας σε μικρά κομμάτια. Ποτέ μην τοποθετείτε περισσότερα από 500g κρέατος στο δοχείο.

Μη χρησιμοποιείτε την ανοξείδωτη λεπίδα για να αναμείξετε αλεύρι.

ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΛΕΠΙΔΑ: Μη λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερα από 2 συνεχόμενα λεπτά. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει πριν τη βάλετε και πάλι σε λειτουργία.

Πάντοτε τοποθετείτε τη λεπίδα μέσα στο μπολ πριν προσθέσετε συστατικά.

Ιδανική για να αναμείξετε αλεύρι και ζύμες.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ:

Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο και το καπάκι είναι κουμπωμένα πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Πάντοτε να δείχνετε προσοχή στον χειρισμό λεπίδων από ανοξείδωτο ασάλι γιατί είναι πολύ αιχμηρές.

Μετά τη χρήση, ανοίξτε το καπάκι μόνο εφόσον οι λεπίδες είναι εντελώς ακίνητες.

Για καλύτερο αποτέλεσμα:

Με την πλαστική λεπίδα για ζύμες (όχι περισσότερα από 500g αλεύρι με 300g νερό), ξεκινήστε τη συσκευή στη χαμηλότερη ταχύτητα για 10-20 δευτερόλεπτα και έπειτα αυξήστε την ταχύτητα. Όταν χρησιμοποιείτε τις λεπίδες από ανοξείδωτο ασάλι για να κόψετε κρέας, λειτουργήστε τη συσκευή στη μέγιστη ταχύτητα

ΧΡΗΣΗ ΜΠΛΕΝΤΕΡ:

Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για 2 λεπτά το μέγιστο και στη συνέχεια αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 1 λεπτό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερους από 2 κύκλους λειτουργίας. Αφήστε τη να κρυώσει ανάμεσα.

Ποτέ μην ανοίγετε το καπάκι ενώ η λεπίδα περιστρέφεται ακόμη. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν αφαιρέσετε το καπάκι.

Για να προσθέσετε υγρά κατά τη διάρκεια λειτουργίας χρησιμοποιήστε τον δοσομετρητή στο καπάκι και ρίξτε τα υγρά μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι.

Κόψτε τα συμπαγή υλικά σε μικρότερα κομμάτια πριν τα επεξεργαστείτε.

Για μεγαλύτερες ποσότητες, καλύτερα να επεξεργαστείτε πολλές μικρότερες δόσεις παρά όλη την ποσότητα σε μία μεγάλη.

Για να ετοιμάσετε σούπες χρησιμοποιήστε μαγειρεμένα υλικά.

Εάν κάποιο υλικό είναι καυτό ή αφρίζει κατά την επεξεργασία (π.χ. γάλα) μη ξεπερνάτε το 1 λίτρο όταν το βάζετε στην κανάτα για να αποφύγετε το πισσίλισμα.

Εάν το αποτέλεσμα δεν είναι ικανοποιητικό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ανακατέψτε με μία σπάτουλα.

Κατά τη διάρκεια λειτουργίας μη μετακινείτε την κανάτα. Κρατάτε το καπάκι κλειστό όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

Για το καλύτερο αποτέλεσμα χρησιμοποιήστε τη μέγιστη ταχύτητα.

Η συσκευή έχει αξεσουάρ αποχυμωτή το οποίο επιτρέπει τον διαχωρισμό του χυμού από τα υπολείμματα (Για παράδειγμα εάν τοποθετήσετε ένα μήλο με την φλούδα, η φλούδα θα παραμείνει στο εσωτερικό του εξαρτήματος, ενώ ο χυμός θα βγει έξω στην κανάτα). Σερβίρετε τον χυμό χωρίς να μετακινήσετε το εξάρτημα ή το δοσομετρικό δοχείο.

ΧΡΗΣΗ ΔΙΣΚΟΥ ΤΡΙΨΙΜΑΤΟΣ/ ΚΟΨΙΜΑΤΟΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ/ ΚΟΨΙΜΑΤΟΣ ΖΟΥΛΙΕΝ

Χρησιμοποιήστε τον δίσκο κοπής τηγανητής πατάτας και ζουλιέν για να κόβετε πατάτες για τηγάνισμα. Δίσκος λεπτής κοπής & ζουλιέν: ιδανικός για τυρί, καρότα, λάχανο, αγγούρια, παντζάρια και κρεμμύδια.

Δίσκος χοντρής κοπής & ζουλιέν: ιδανικός για σαλάτες.

Δίσκος τριψίματος: ιδανικός για τυρί, καρότα, πατάτες και παρόμοιου μεγέθους τρόφιμα.

Προσέξτε τη γραμμή μέγιστης χωρητικότητας. Μόλις το φαγητό φτάσει σε αυτήν τη γραμμή σταματήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φαγητό.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή και πιέστε το τρόφιμο με το πατητήρι.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα χέρια για αυτήν την εργασία.

Προσέξτε τις λεπίδες των δίσκων, είναι πολύ αιχμηρές.

ΧΡΗΣΗ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ

Ιδανικός για ελαφριά μείγματα όπως ασπράδια, κρέμα γάλακτος, αυγά και ζάχαρη.

Πυκνότερα μείγματα, όπως αλεύρι θα προκαλέσουν ζημιές στο εξάρτημα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερες από 10 φορές για την κάθε παρασκευή.

Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει πριν την επόμενη χρήση.

Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα είναι στερεωμένα καλά μέσα στη συσκευή πριν τη χρήση.

Για τα καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε τη μέγιστη ταχύτητα.

ΧΡΗΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΑΛΕΣΗΣ

Ιδανικό για να αλέθετε βότανα, καρπούς και κόκκους καφέ.

Προσθέστε τα υλικά σας στο καπάκι του μύλου. Μη το γεμίζετε πάνω από τη μέση.

Τοποθετήστε τη λεπίδα του μύλου.

Βιδώστε τη βάση του μύλου στο καπάκι μέχρι να στερεωθεί καλά.

Τοποθετήστε τον μύλο στο κυρίως σώμα της συσκευής.

Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (pulse).

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερους από 1 κύκλους λειτουργίας τη φορά. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει τουλάχιστον για 30 λεπτά πριν τη χρησιμοποιήσετε και πάλι. Παρακαλώ μην προσθέτετε μεγαλύτερη ποσότητα από 50g υλικών για άλεση.

Για καλύτερο αποτέλεσμα χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (pulse).

ΧΡΗΣΗ ΔΙΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ιδανικό για αγιολί (αλιόλι), πουτίγκα, μαγιονέζα, σαντιγί, χτύπημα αυγών, ασπράδια αυγών και τα υγρά υλικά για παντεσπάνι.

Παρακαλώ μην τη χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε κέικ με βούτυρο ή μαργαρίνη ή για να πλάσετε ζύμη.

Για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, χρησιμοποιήστε αυγά σε θερμοκρασία δωματίου. Παρακαλώ βεβαιωθείτε ότι το δοχείο και ο δίσκος είναι στεγνά και χωρίς λιπαρές ουσίες.

Καθαρίστε τον δίσκο μετά από κάθε χρήση.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερα από 3 λεπτά τη φορά.

Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει τουλάχιστον για 30 λεπτά πριν τον επόμενο κύκλο χρήσης.

Για καλύτερα αποτελέσματα επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τη συσκευή ακολουθώντας τα παρακάτω:

1) Τη βάση του μοτέρ με νωπό πανί.

2) Τα υπόλοιπα μέρη (εκτός της βάσης) με χλιαρό νερό και υγρό ουδέτερο σαπούνι.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ισχύς: 600W

Τροφοδοσία: 220-240V - 50/60Hz

Για οποιουδήποτε λόγου βελτίωσης, η εταιρεία Berer διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ή να βελτιώσει το προϊόν χωρίς καμία προειδοποίηση.



Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2011/65/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, προβλέπει ότι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα. Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν, καθώς και τη μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο διαγραμμένο “δοχείο αποβλήτων” στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωσή σας, πως όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά.

ΌΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Αγαπητέ/ή πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν. Σε περίπτωση που το προϊόν που διαθέτετε απαιτεί service βάσει εγγύησης, επικοινωνήστε με το κεντρικό service μας.

Για την αποφυγή της άσκοπης αναστάτωσης, σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά τα εγχειρίδια χρήστη πριν να επικοινωνήσετε με το service μας.

Τα προϊόντα καλύπτονται με εγγύηση έναντι οποιουδήποτε κατασκευαστικού ελαττώματος για 2 χρόνια από την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Εάν κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου το προϊόν αποδειχθεί ελαττωματικό λόγω ακαταλληλότητας υλικού ή ποιότητας εργασίας, το κεντρικό service θα επιδιορθώσει ή θα αντικαταστήσει (κατά την αποκλειστική του κρίση) το προϊόν βάσει των ορίων και συνθηκών που ορίζονται πιο κάτω, χωρίς χρέωση για την εργασία και τα ανταλλακτικά:

1. Η εγγύηση ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι το προϊόν χρησιμοποιείται και συντηρείται σύμφωνα με τις οδηγίες της κατασκευαστικής εταιρείας.

1. Η εγγύηση παρέχεται μόνο με την προσκόμιση του προϊόντος μαζί με το αρχικό τιμολόγιο ή την απόδειξη αγοράς, όπου θα δηλώνεται η ημερομηνία αγοράς και ο τύπος του προϊόντος.

2. Η εγγύηση δεν θα ισχύσει σε περίπτωση :

Ζημίας που προκαλείται λόγω κακής χρήσης συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, της μη χρήσης του προϊόντος για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται ή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήστη που αφορούν τη σωστή χρήση και συντήρηση, καθώς και της εγκατάστασης ή χρήσης του προϊόντος χωρίς να τηρούνται τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας στη χώρα που χρησιμοποιείται.

Ζημίας που προκαλείται λόγω ατυχημάτων, συμπεριλαμβανομένων, ενδεικτικά, κεραυνού, ύδατος, πυρός, κατάχρησης ή αμέλειας.

Μετατροπής, παραμόρφωσης, μη δυνατότητας ανάγνωσης ή αφαίρεσης του μοντέλου ή του σειριακού αριθμού από το προϊόν.

Ζημίας που προκαλείται από επιδιορθώσεις ή ρυθμίσεις που έχουν πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή εταιρείες service.

Ελαττωμάτων σε οποιοδήποτε σύστημα με το οποίο έχει εννοποιηθεί ή χρησιμοποιείται το προϊόν.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΔΙΑΝΟΜΕΑ ΤΗΣ BEPER ΣΤΗΝ ΧΩΡΑ ΣΑΣ

Ή ΜΕ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΗΣ BEPER ΣΤΟ E-MAIL assistenza@beper.com

ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΘΑ ΠΡΩΘΗΣΕΙ ΤΟ ΑΙΤΗΜΑ ΣΑΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΔΙΑΝΟΜΕΑ ΤΗΣ BEPER ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΣΑΣ.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE DE FOLOSIRE ÎNAINTE DE PRIMA FOLOSIRE A APARATULUI.

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni, deoarece ele vă oferă informații utile de siguranță în legătură cu instalarea, folosirea și întreținerea și vă ajută să evitați posibilele accidente.

Îndepărtați ambalajul și asigurați-vă, că aparatul este intact, acordând atenție specială cablului de curent. Ambalajul conține (pungi de plastic, polistiren, etc.) nu au voie să fie accesibile pentru copii, pentru a-i feri de sursele de pericol.

Se recomandă să nu aruncați aceste ambalaje în gunoiul menajer, însă ele se pot transporta la centrul de colectare din apropiere sau cerând informații la primărie.

Înainte de conectarea aparatului asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu cea trecută pe plăcuța aparatului.

În cazul în care ștecherul nu este potrivit pentru priza dvs, acesta trebuie înlocuit cu altul potrivit de un personal calificat autorizat specializat, care ar trebui să se asigure, că secțiunea ștecherului cablului este potrivit pentru tensiunea aparatului dvs.

Pentru a scoate ștecherul din priză nu trageți niciodată de cablu, doar de ștecher.

Trebuie să vă asigurați că niciodată nu intră cablul în contact cu suprafețe fierbinți sau ascuțite.

Nu folosiți aparatul dacă cablul de curent este deteriorat. În cazul unei deteriorări, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent service sau orice altă persoană asemănătoare calificată autorizată pentru evitarea unui pericol.

Doar conectați aparatul la curent alternativ.

În general nu este recomandată folosirea prizelor multiple și/sau prelungitoarelor; dacă totuși folosirea lor este necesară, folosiți vă rugăm adaptoare simple sau multiple în conformitate cu regulile de siguranță în vigoare și limita maximă de putere trecută pe adaptorul multiplu să nu fie depășită.

Acest aparat poate fi folosit numai pentru scopul pentru care a fost creat.

Orice altă folosire se consideră a fi improprie și de asemenea periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil pentru niciun fel de deteriorare a aparatului apărută în urma folosirii improprie, greșite sau neatență.

Pentru a evita orice risc de încălzire, se recomandă să derulați complet cablul de rețea și să scoateți ștecherul din priză când nu îl folosiți. Înainte de curățare scoateți ștecherul din priză.

Pentru protecție împotriva electrocutării, nu cufundați cablul, ștecherul sau orice altă parte a aparatului în apă sau alte lichide.

Nu țineți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.

Nu țineți aparatul când sunteți în picioarele goale.

Nu expuneți aparatul fenomenelor naturii cum sunt ploaia, vântul, ninsoarea.

Nu folosiți aparatul lângă materiale explozive, inflamabile, gaze, flăcări, încălzitoare.

NU PERMITEȚI COPIILOR, PERSOANELOR CU DIZABILITĂȚI SAU ORICĂREI PERSOANE FĂRĂ EXPERIENȚĂ SAU ABILITATE TEHNICĂ SĂ FOLOSEASCĂ APARATUL DACĂ NU SUNT SUPRAVEGHEAȚI CORESPUNZĂTOR. ESTE NECESARĂ SUPRAVEGHEREA ATENTĂ CÂND APARATUL ESTE FOLOSIT LÂNGĂ SAU DE COPII.

ASIGURAȚI-VĂ, CĂ AL DVS COPIL NU SE JOACĂ CU APARATUL, ÎN CAZUL ÎN CARE DECIDEȚI SĂ NU MAI FOLOSIȚI VREODATĂ APARATUL, FACEȚI-L IREPARABIL TĂIND CABLUL DE CURENT DUPĂ SCOATEREA ȘTECHERULUI DIN PRIZĂ.

DECI TOATE PĂRȚILE PERICULOASE ALE APARATULUI TREBUIE SĂ FIE FĂCUTE IREPARABILE, ÎN SPECIAL PENTRU COPIII CARE S-AR PUTEA JUCA CU APARATUL.

DESCRIERE Fig.A

- | | |
|--|---|
| 1. Unitate de motor | 12. Capacul râșniței |
| 2. Ax detașabil A | 13. Accesorii pentru amestecare ale mixerului |
| 3. Vas | 14. Carcasa principală al mixerului |
| 4. Capacul vasului | 15. Ax detașabil B |
| 5. Împingător pentru tubul de alimentare | 16. Lamă din plastic |
| 6. Recipient | 17. Lamă din oțel inoxidabil |
| 7. Capac | 18. Disc pentru emulsifiere |
| 8. Căpăcel de măsurare | 19. Disc pentru mărunțire |
| 9. Atașament pentru stoarcere | 20. Disc pentru cartofi pai |
| 10. Bază pentru lama râșniței | 21. Disc pentru felii subțiri & julienne |
| 11. Lamă blender | 22. Disc pentru felii groase & julienne |

REGULATOR DE VITEZĂ & PULSE

După instalarea accesoriului dorit, porniți aparatul prin rotirea regulatorului de viteză în sensul acelor de ceasornic și setați-l la viteza dorită.

Pentru folosirea funcției "pulse", rotiți regulatorul în sensul invers acelor de ceasornic. Lăsați regulatorul pentru a opri produsul.

FOLOSIREA LAMELOR (PLASTIC ȘI OȚEL INOXIDABIL)

Cele două lame (lama cuțitului din plastic și lama cuțitului din oțel inoxidabil) ar putea fi cele mai multilaterale dintre toate atașamentele. Timpul de procesare este diferit în funcție de diferitele tipuri de alimente. Folosiți cele două lame pentru a prepara prăjituri și produse de patiserie, pentru a toca carne crudă și gătită, pentru a prepara legume, nuci, pateu, sosuri, supe cremă și pentru a mărunți pâine și biscuiți.

LAMĂ DIN OȚEL INOXIDABIL: Nu îl folosiți continuu mai mult de 3 minute. Lăsați motorul să se răcească înainte de următoarea operare.

Această lamă este perfectă pentru a toca carne, legume și nuci.

Înainte de procesare tăiați carnea în bucăți mici. Nu puneți niciodată mai mult de 500g de carne în vas.

Nu folosiți lama cuțitului din oțel inoxidabil pentru amestecarea făinii.

LAMĂ DIN PLASTIC: Nu îl folosiți continuu mai mult de 2 minute. Lăsați motorul să se răcească înainte de următoarea operare.

Puneți întotdeauna lama în vas înainte de a începe să adăugați ingrediente.

Perfectă pentru a amesteca făină sau aluaturi.

OPERARE:

Asigurați-vă că vasul și capacul sunt blocate bine înainte de a începe acționarea aparatului.

Fiți întotdeauna precaut când manipulați lamele din oțel inoxidabil deoarece ele sunt foarte ascuțite.

După operare, deschideți capacul doar când lamele sunt oprite complet.

Pentru a obține un rezultat mai bun:

Lamă din plastic pentru aluat (nu mai mult de 500g făină cu 300g apă), porniți aparatul la viteză minimă pentru ca. 10-20 secunde, iar apoi măriți viteza. Când folosiți lama cuțitului din oțel inoxidabil pentru tocarea cărnii, folosiți aparatul la viteză maximă.

FOLOSIREA BLENDERULUI:

Folosiți blenderul pentru maxim 2 minute iar apoi lăsați-l să se răcească pentru cel puțin 1 minut.

Nu folosiți aparatul pentru mai mult de 2 operări. Lăsați-l să se răcească între operări.

Nu deschideți niciodată capacul când lama încă se învârte. Ca o precauție deconectați aparatul de la rețeaua de curent înainte de îndepărtarea capacului.

Pentru a adăuga ingrediente lichide în timpul procesării, îndepărtați căpăcelul de măsurare al capacului și turnați lichidele prin orificiul capacului.

Tăiați ingredientele solide în bucăți mici înainte de a le prelucra.

Pentru o cantitate mare, turnați cantități mici de ingrediente în loc de o cantitate mare odată.

Folosiți ingrediente găsite pentru prepararea unei supe.

Dacă un lichid este fierbinte sau tinde să se spumeze (de ex. laptele), nu puneți mai mult de 1 litru în recipientul blenderului pentru a evita revărsarea și stropirea.

Dacă rezultatul nu este satisfăcător, opriți aparatul și amestecați ingredientele cu o spatulă.

În timpul operării nu mișcați recipientul. Țineți capacul pus pe aparat când aparatul este pus în funcțiune.

Pentru a păstra cele mai bune rezultate de prelucrare folosiți viteza maximă. Produsul are un accesoriu pentru stoarcere care permite separarea sucului de deșeu (De exemplu dacă inserați un măr cu coajă, coaja va rămâne în accesoriu, iar sucul va ieși prin accesoriu în recipient). Turnați sucul fără îndepărtarea atașamentului sau al căpăcelului de măsurare.

MĂRUNȚITOR / DISC PENTRU FELIERE ȘI TĂIERE TIP JULIENNE

Folosiți discul pentru cartofi pai pentru a prepara cartofi pai.

Disc pentru felii subțiri și julienne: ideal pentru cașcaval, morcovi, varză, castraveți, sfeclă roșie și ceapă.

Disc pentru felii groase și julienne: ideal pentru a tăia ingredientele pentru salată și garnituri.

Disc cu răzătoare: ideal pentru cașcaval, morcovi, cartofi și alimente de dimensiuni similare

Țineți cont de capacitatea maximă a aparatului. Îndată ce s-a atins capacitatea maximă, opriți aparatul și scoateți mâncarea. Porniți produsul și împingeți alimentele în jos cu ajutorul accesoriului pentru împins. Nu vă folosiți niciodată mâinile pentru această operațiune.

Aveți grijă la lamele discului, sunt foarte ascuțite.

UTILIZAREA TELULUI

Ideal pentru amestecări ușoare precum albuș de ouă, cremă, ouă amestecate și zahăr.

Amestecurile mai grele precum cele cu făină vor deteriora produsul.

Nu folosiți produsul mai mult de 10 minute continuu.

Lăsați motorul să se răcească înainte de următoarea operare.

Înainte de operare trebuie să vă asigurați că telurile sunt fixate bine în aparat.

Pentru a menține cel mai bun rezultat, folosiți viteza maximă.

FOLOSIREA RÂȘNIȚEI:

Ideală pentru măcinarea ierburilor aromatice, nucilor și boabelor de cafea.

Puneți ingredientele în căpăcelul râșniței. Nu îl umpleți mai mult de jumate.

Setați lama râșniței.

Atașați baza râșniței de capac prin înșurubare până este fixat corect.

Puneți râșnița pe unitatea de motor.

Porniți aparatul la viteză maximă sau folosiți funcția pulse.

Nu folosiți produsul mai mult de 1 minut. Lăsați motorul să se răcească cel puțin 30 minute înainte de următoarea folosire. Vă rugăm nu adăugați în aparat o cantitate mai mare de 50 g de ingrediente.

Pentru a menține cel mai bun rezultat de prelucrare folosiți funcția pulse.

UTILIZAREA DISCULUI DE EMULSIFIERE

Ideal pentru alioli, budincă instantă, maioneză, frișcă, ouă bătute, albuș de ouă și aluat pentru pandișpan.

Vă rugăm nu îl folosiți pentru prepararea aluaturilor pentru prăjituri cu unt sau margarină sau pentru aluat frământat.

Pentru baterea albușurilor de ouă vă rugăm folosiți ouă la temperatura camerei. Vă rugăm să vă asigurați că vasul și discul sunt uscate și curate, fără urme de grăsime pe ele.

Curățați discul de emulsifiere după fiecare folosire.

Nu folosiți produsul mai mult de 3 minute continuu.

Lăsați motorul să se răcească cel puțin 30 minute înainte de următoarea folosire.

Pentru păstrarea celor mai bune rezultate, folosiți viteza maximă.

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE:

Înainte de folosirea produsului pentru prima dată respectiv după fiecare folosire, curățați produsul după cum urmează:

- 1) Baza motorului cu un prosop umed.
- 2) Celelalte părți (în afară de bază) în apă caldă cu săpun cu ph neutru.

DATE TEHNICE:

Putere: 600W

Alimentare: 220-240V - 50/60Hz

În scopul îmbunătățirii perspectivei Beper își rezervă dreptul de a modifica produsul în cauză fără notificare sau reconstruire.



Directiva Europeană 2011/65/EU privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pretinde ca electrocasnicele să nu pot fi scoase din uz prin deșeurile normale nesortate. Aparatele vechi trebuie colectate separat pentru a optimiza restabilirea și reciclarea materialelor pe care le conține și pentru a reduce impactul asupra sănătății umane și asupra mediului. Simbolul tomberonului cu roți barată de pe produs vă amintește de obligația dvs referitoare la scoaterea din uz a unui aparat, și anume că acesta trebuie colectat separat.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

Acest aparat a fost verificat în fabrică. De la data achiziționării originale se aplică o garanție de 24 luni la material și defecte de producție. Bonul fiscal trebuie predat împreună cu certificatul de garanție în cazul unei reclamații.

Garanția este valabilă numai cu un certificat de garanție și bon fiscal pe care apare data achiziționării și modelul aparatului.

Pentru orice asistență tehnică, vă rugăm contactați direct vânzătorul sau sediul nostru central pentru a păstra eficiența aparatului și pentru a NU anula garanția.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Dacă aparatul prezintă defecțiuni ale materialelor defecte și/sau producție în timpul perioadei de garanție, noi vă garantăm reparația gratuită în condițiile în care:

- Aparatul a fost folosit corespunzător și conform scopului pentru care a fost creat.
- Aparatul nu a fost modificat.
- Bonul fiscal trebuie prezentat.
- Uzura normală și excesivă nu face obiectul garanției.

De aceea orice parte care ar putea fi ruptă accidental sau prezintă semne vizibile de uzură la produsele consumabile (precum la lămpi, baterii, elemente de încălzire ...) părțile estetice sunt excluse din garanție și orice defect rezultat din nerespectarea regulilor privind utilizarea, neglijența în folosire și/sau întreținerea aparatului, nepăsare, greșeală sau instalare improprie, deteriorare în timpul transportului și orice altă deteriorare neatributabile pentru furnizor.

Pentru orice defecțiune care nu poate fi reparată în perioada de garanție, aparatul va fi înlocuit gratuit. În orice caz, dacă partea care trebuie înlocuită din cauza defecțiunilor, ruperii sau funcționării eronate este un accesoriu și/sau o parte detașabilă a produsului, Beper își rezervă dreptul de a înlocui numai partea defectată și nu întreg produsul.

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Chiar și după expirarea garanției acordăm întotdeauna atenție reparațiilor aparatelor defectate. Pentru suport tehnic și/sau reparații după perioada de garanție ne puteți contacta direct la adresa de mai jos: **CONTACTAȚI DISTRIBUTORUL DIN ȚARA DVS. SAU DEPARTAMENTUL DE VÂNZĂRI BEPER. E-MAIL asistenta@beper.com CARE VA TRIMITE MAI DEPARTE ANCHETA LA DISTRIBUTORUL DVS.**

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

beper.com

