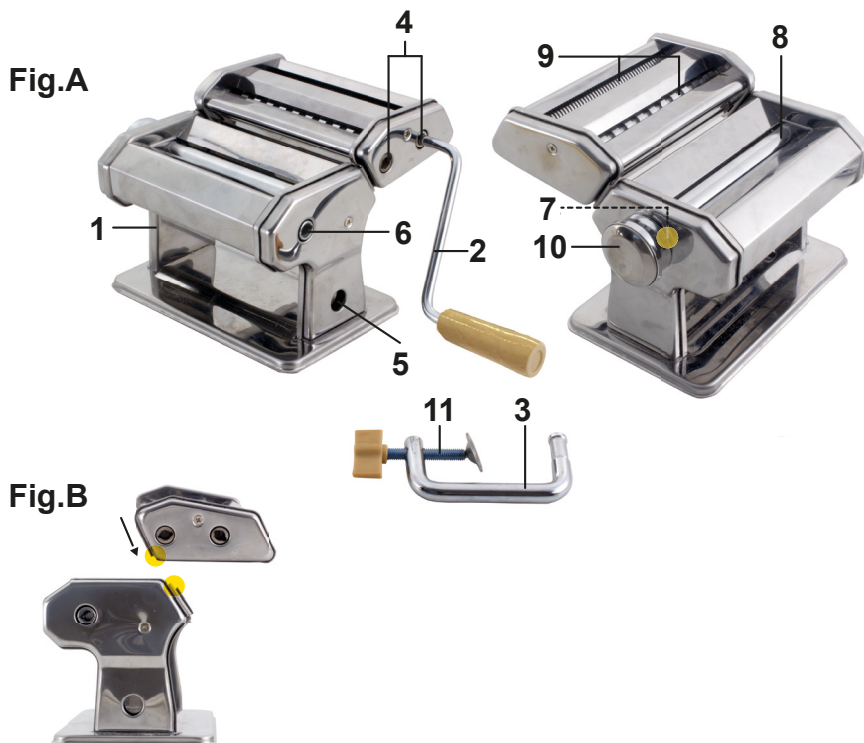


beper

IT	MACCHINA PER LA PASTA	pag. 2
EN	PASTA MACHINE	pag. 5
FR	MACHINE À PÂTES	pag. 10
DE	NUDELMASCHINE	pag. 11
ES	MÁQUINA DE PASTA	pag. 14
GR	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ	pag. 17
RO	APARAT DE FĂCUT PASTE	pag. 20
CZ	STROJEK NA TĚSTOVINY	pag. 23
NL	PASTAMACHINE	pag. 26
LV	PASTAS MAŠĪNA	pag. 29

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



Cod.: MD.500



Questa macchina per pasta è destinata all'uso domestico ed è prodotta sulla base di standard qualitativi molto elevati. Garantirà affidabilità e sicurezza nel tempo, consentendovi di preparare in modo rapido e sicuro la migliore pasta fresca con gli ingredienti naturali scelti da voi.

Questo libretto è parte integrante della macchina. Prima di eseguire qualsiasi operazione, leggere attentamente tutte le norme di sicurezza, le istruzioni per l'uso e le condizioni di garanzia.

Conservare questo manuale con cura e a portata di mano e consultarlo se necessario.

Per qualsiasi dubbio o impiego non previsto, chiedere al venditore, menzionando il modello.

⚠ Attenzione!

Qualsiasi utilizzo della macchina non previsto in questo libretto deve considerarsi scorretto o improprio. La macchina è destinata solo ed esclusivamente all'impasto, riduzione in sfoglia o taglia sfoglia della pasta non possono essere utilizzati per altri scopi.

Il produttore è esonerato da ogni possibile responsabilità nei seguenti casi: uso improprio; installazione errata; modifiche o interventi non autorizzati dal produttore; utilizzo di pezzi di ricambio non originali o non specifici per il modello.

Descrizione della macchina Fig. A

1. Corpo macchina
2. Manovella
3. Morsetto
4. Foro d'innesto rulli tagliasfoglia
5. Vano sede morsetto
6. Foro d'innesto rulli tirasfoglia
7. Pomello regolatore
8. Rullo tirasfoglia
9. Rulli tagliasfoglia
10. Leva pomello
11. Vite morsetto

Impiego della macchina

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione"

Sistemare la macchina per pasta in prossimità del bordo di un piano stabile ed in grado di sopportarne il peso, inserire il morsetto nel vano sede morsetto, avvitare la vite del morsetto sino ad ottenere un bloccaggio stabile della macchina con il piano di appoggio.

Tenendo premuta la leva ruotare il pomello regolatore fino alla posizione 9 (max apertura rulli), inserire la manovella nel foro d'innesto della macchina, appoggiare sui rulli tirasfoglia una parte dell'impasto precedentemente preparato e ruotare la manovella in senso orario (facendo girare i rulli tirasfoglia). Si otterrà così una prima formatura della sfoglia. Piegare la stessa in due e ripassarla tra i rulli fino a renderla omogenea.

Per diminuire lo spessore della sfoglia, ruotare in senso orario il pomello regolatore in modo da ridurre la distanza tra i rulli tirasfoglia.

Ripassare la sfoglia ripetendo l'operazione sino ad ottenere lo spessore desiderato.

Nota: Per un risultato ottimale si consiglia di infarinare la sfoglia su entrambe i lati ad ogni passaggio tra i rulli tirasfoglia. L'impasto deve essere ben solido e non friabile, altrimenti si disfarebbe durante il passaggio nella macchina.

Per tagliare la sfoglia con i rulli tagliasfoglia, dopo aver scelto la misura del taglio desiderato (tagliatelle o fettucine) sfilare la manovella dal foro d'innesto ed inserire la stessa in uno dei fori d'innesto appoggiare un'estremità della sfoglia sui rulli tagliasfoglia e ruotare la manovella in senso orario.

L'impasto deve essere tenuto a temperatura ambiente.

Al termine di ogni utilizzo seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

Accessori

1 – Rulli tirasfoglia

2 – Rulli taglia sfoglia per fettucine

3 – Rulli taglia sfoglia per tagliatelle

Montaggio degli accessori Fig. B

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

Sistemare la macchina per pasta in prossimità del bordo di un piano stabile ed in grado di sopportarne il peso, inserire il morsetto nel vano sede morsetto, avvitare la vite sino ad ottenere un bloccaggio stabile della macchina con il piano d' appoggio.

Agganciare sulle apposite alette di ritegno della macchina l'accessorio desiderato.

Inserire la manovella in dotazione nell'innesto presente su tutti gli accessori.

La procedura di montaggio degli accessori è valida per tutti gli apparecchi manuali indicati in questa pagina.

Utilizzo manuale degli accessori taglia sfoglia

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte al paragrafo "Pulizia e manutenzione".

Appoggiare un'estremità della sfoglia precedentemente ottenuta sui rulli tagliatori, inserire la manovella nell'innesto dell'apparecchio e ruotare in senso orario, ottenendo così il taglio della sfoglia.

Pulizia e manutenzione

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta

Prima di ogni utilizzo

Pulire accuratamente la macchina con un panno asciutto oppure con un pennello morbido.

Dopo aver fissato la macchina su di un piano idoneo si può completare l'operazione di pulizia facendo passare tra i rulli tirasfoglia e tra i rulli tagliatori un pezzetto di impasto (in modo da rimuovere eventuali residui di polvere).

L'impasto impiegato per questa operazione dovrà essere ovviamente eliminato.

Non lavare MAI in lavastoviglie o comunque con getti d'acqua o detersivi nessuna delle parti della sfogliatrice e degli accessori.

Non usare oggetti contundenti per rimuovere eventuali residui.

Evitare assolutamente l'uso di coltelli o altri utensili per iniziare la presa dell'impasto tra i rulli della macchina.

Al termine di ogni utilizzo

Non rimuovere MAI eventuali residui di impasto con corpi contundenti.

Non lavare MAI in lavastoviglie o comunque con getti d'acqua o detersivi nessuna delle parti della macchina e degli accessori.

Assicurarsi che tutti i componenti siano perfettamente asciutti da ogni eventuale residuo di umidità, prima di riporli.

⚠ Attenzione! Questa macchina non è un giocattolo. Durante l'uso quindi, tenerla sempre sotto controllo e fuori dalla portata dei bambini

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



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

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

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

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

CERTIFICATO DI GARANZIA

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.

Per assistenza e/o informazioni tecniche scrivere a:

assistenza@beper.com

This pasta machine is for household use only and it is made according to high quality standards.

It will offer you reliability and safety over time, allowing you to make the best fresh pasta with natural ingredients chosen by you, in the comfort of your own home.

This handbook is an integrating part of the machine. Please read carefully all the rules of safety, instructions and warranty conditions before using the machine. Keep this handbook carefully and keep it at hand to be able to refer to it for any need. For any doubts or unforeseen use, inquire with your dealer before installation.

⚠ Attention! Any use of the machine not provided for herein shall be considered incorrect or improper. The machine is intended only and exclusively for mixing, rolling or cutting pasta and may not be used for other purposes.

The manufacturer disclaims any liability in the event of: improper use; incorrect installation; alterations or operations not authorized by the manufacturer, use of non-original spares or not specific to the model.

Description of the machine Fig.A

1. Machine body
2. Handle
3. Clamp
4. Cutter roller attachment slot
5. Clamp housing slot
6. Stretching roller attachment slot
7. Adjustment knob
8. Stretching rollers
9. Cutter rollers
10. Knob lever
11. Clamp screw

Use of the machine

Before each use: follow the instructions given in the "Cleaning and maintenance" paragraph.

Set the pasta machine near the edge of a firm surface, suitable to bear its weight, insert the clamp in the clamp housing slot, tighten the clamp screw until the machine is firmly clamped to the working surface.

Keeping the lever pressed, turn the adjustment knob to position 9 (max roller opening), insert the handle in the attachment slot of the machine, lay part of the previously prepared dough on the stretching rollers and turn the handle clockwise (making the stretching rollers turn). This will allow you to obtain a first shaping of the dough sheet. Fold it in two and pass it through the rollers again to make it even.

To reduce the thickness, turn the adjustment knob clockwise to reduce the distance between the stretching rollers.

Pass the dough through again repeating the operation until obtaining the desired thickness.

To cut the sheet with the cutter rollers, after choosing the required cutting size, remove the handle from the attachment slot and insert it in one of the attachment slots.

Rest one end of the sheet on the cutter rollers and turn the handle clockwise.

The dough must be kept at room temperature.

Manual accessories

1. Stretching rollers
2. Cutter rollers for fettuccine
3. Cutter rollers for tagliatelle

Fitting accessories Fig.B

Before each use: follow the instructions given in the "Cleaning and maintenance" paragraph. Set the pasta machine near the edge of a stable working surface suitable to bear its weight, insert the clamp in the clamp housing slot, tighten screw until the machine is firmly clamped to the resting surface.

Connect the required accessory to the retainer fins provided on the machine.

Insert the handle provided in the slot found on each accessory.

This procedure is the same for all the manual accessories shown on this page

Use of cutters rollers

Before each use: follow the instructions given in the "Cleaning and maintenance" paragraph.

Rest one end of the sheet obtained previously on the cutter rollers, insert the handle in the slot of the device and turn clockwise to obtain the cutting action.

Cleaning and maintenance

Before each use


Thoroughly clean the machine with a dry cloth or soft brush.

After fastening the machine onto a stable and suitable surface, cleaning can be completed passing a piece of dough through the stretching rollers and cutter rollers (to remove any remaining dust). Of course, the dough used for this purpose must be thrown away.

Never wash any part of the machine and its accessories in a dishwasher or with water and detergents. Do not use sharp objects to remove any dough residue. Absolutely avoid using knives or other utensils to put the dough between the machine rollers.

After each use

Never use sharp objects to remove any remaining dough. Never wash any part of the machine and its accessories in a dishwasher or with water and detergents. Make sure that all the components are perfectly dry before storing them.

 **Warning! This item is not a toy. Do not leave it unattended and keep it out of the reach of children.**

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 after sales department beper.

E-mail assistenza@beper.com which will forward your enquiries to your distributor.

Cette machine à pâtes est destinée à être utilisée à la maison et est fabriquée sur la base de standards de qualité très élevés. Elle vous garantira fiabilité et sécurité dans le temps en vous permettant de préparer chez vous, rapidement et en toute sécurité, les meilleures pâtes fraîches avec les ingrédients naturels de votre choix.

Ce livret fait partie intégrante de la machine. Avant d'effectuer toute opération, lisez avec attention toutes les normes de sécurité, le mode d'emploi et les conditions de garantie.

Gardez avec soin et à portée de la main ce manuel et consultez-le s'il le faut.

Pour n'importe quel doute ou emploi non prévu, demandez au vendeur avant l'installation, en mentionnant le modèle.

⚠ Attention! Tout emploi de la machine non prévu par le présent livret est considéré comme incorrect ou inapproprié. La machine n'est destinée qu'à pétrir, préparer ou couper l'abaisse de la pâte et ne peut pas être utilisée pour d'autres finalités. Le fabricant est exonéré de toute responsabilité éventuelle dans les cas suivants: usage impropre; installation incorrecte; changements ou interventions non autorisés par le fabricant; utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle.

Description de la machine Fig. A

1. Corps de la machine
2. Manivelle
3. Etau à main
4. Trou embrayage rouleaux qui coupent l'abaisse
5. Emplacement étau à main
6. Trou embrayage rouleaux qui étendent l'abaisse
7. Poignée régulatrice
8. Rouleaux qui étendent l'abaisse
9. Rouleaux qui coupent l'abaisse
10. Levier poignée
11. Vis étau à main

Utilisation de la machine

Avant chaque utilisation: suivez les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien"

Placer la machine à pâtes près du bord d'une surface stable et capable de supporter son poids, insérer la pince dans le compartiment du siège de la pince, serrer la vis de la pince jusqu'à obtenir un verrouillage stable de la machine avec la surface de support.

Maintenez le levier enfoncé, tournez le bouton du régulateur en position 9 (ouverture maximale du rouleau), insérez la manivelle dans le trou d'engagement de la machine, placez une partie de la pâte préalablement préparée sur les rouleaux et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (en tournant les rouleaux de pâte). De cette façon, un premier formage de la feuille sera obtenu. Pliez-le en deux et passez-le entre les rouleaux jusqu'à ce qu'il soit homogène.

Pour diminuer l'épaisseur de la feuille, tournez le bouton du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la distance entre les rouleaux tireurs de feuille.

Parcourez la pâtisserie en répétant l'opération jusqu'à l'obtention de l'épaisseur souhaitée.

Remarque: Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de fariner la pâte des deux côtés à chaque passage entre les rouleaux de pâte. La pâte doit être très solide et non friable, sinon elle se désintégrerait en passant par la machine.

Pour couper la feuille de pâtes avec les rouleaux de coupe-pâtes, après avoir choisi la taille de coupe souhaitée (tagliatelle ou fettuccine), retirez la manivelle du trou d'engagement et insérez-la dans l'un des trous d'engagement. Placez une extrémité des pâtes sur les rouleaux de coupe-feuille et tournez la manivelle dans le sens horaire.

La pâte doit être conservée à température ambiante.

A la fin de chaque utilisation, suivez les instructions décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".

Accessoires

1 - Rouleaux qui étendent l'abaisse

2 - Appareil à couper l'abaisse pour fettuccine

3 - Appareil à couper l'abaisse pour tagliatelle

Assemblage des accessoires Fig. B

Avant chaque utilisation: suivez le mode d'emploi décrit dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".

Placez la machine à pâtes à proximité du bord d'un plan stable et à même d'en supporter le poids. Introduisez l'étau à main dans l'emplacement prévu, vissez la vis jusqu'à bloquer de façon stable la machine au plan d'appui. Attelez l'accessoire souhaité sur les spéciales ailettes de retenue de la machine.

Introduisez la manivelle en dotation dans l'embrayage présent sur tous les accessoires.

La procédure d'assemblage des accessoires est valable pour tous les appareils manuels indiqués dans cette page.

Utilisation des appareils à couper l'abaisse

Avant chaque utilisation: suivez le mode d'emploi décrit à la page "Notice" au paragraphe "Nettoyage".

Appuyez sur les rouleaux coupeurs une extrémité de l'abaisse obtenue auparavant, introduisez la manivelle dans l'embrayage de l'appareil et tournez dans le sens horaire en coupant ainsi l'abaisse.

Nettoyage et entretien

Le nettoyage est le seul entretien demandé normalement.

Avant chaque utilisation

Nettoyez soigneusement la machine avec un chiffon sec ou bien avec un pinceau souple.

Après avoir fixé la machine sur un plan approprié vous pouvez achever le nettoyage en faisant passer entre les rouleaux qui étendent l'abaisse et entre les rouleaux coupeurs un morceau de pâte (de façon à enlever d'éventuels résidus de poudre). La pâte utilisée pour cette opération devra être éliminée.

Ne lavez JAMAIS dans le lave-vaisselle ou, en tout cas, à l'aide de jets d'eau ou détergents aucune des parties de la machine à préparer l'abaisse et des accessoires.

N'utilisez pas d'objet contondant pour enlever des résidus éventuels. Évitez absolument d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles pour faire prendre l'abaisse par les rouleaux.

A la fin de chaque utilisation

N'enlevez JAMAIS des résidus de pâte éventuels à l'aide d'objets contondants.

Ne lavez JAMAIS dans le lave-vaisselle ou, en tout cas, à l'aide de jets d'eau ou détergents aucune des parties de la machine et des accessoires. Avant de les ranger, assurez-vous que tous les éléments soient parfaitement secs sans résidu d'humidité.

⚠ Attention ! Ces machines ne sont pas de jouets. Lorsque vous les utilisez, gardez-les toujours sous contrôle et hors de la portée des enfants.

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 connaître le centre service agréé beper le plus proche de chez vous.

Diese Nudelmaschine wurde für den Hausgebrauch konzipiert und auf Grund sehr hoher Qualitätsstandards hergestellt. Sie garantiert Zuverlässigkeit und Sicherheit auf die Zeit und erlaubt Ihnen, bei sich zu Hause in schneller und sicherer Weise die besten Frischnudeln mit den von Ihnen ausgesuchten natürlichen Zutaten herzustellen. Vorliegende Gebrauchsanweisung ist ein fester Bestandteil der Maschine. Vor Ausführung eines jeglichen Vorganges lesen Sie sorgfältig die Sicherheitsnormen, die Anweisungen und die Garantiebedingungen durch. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig und immer griffbereit auf, damit Sie bei Bedarf darin nachschlagen können. Für jegliche Zweifel oder nicht vorgesehene Gebrauchsarten wenden Sie sich bitte vor der Installation an den Wiederverkäufer mit Angabe des Modells.

⚠ Achtung!

Jede benutzung der maschine in einer in vorliegender gebrauchsanleitung nicht vorgesehener weise ist als unkorrekt oder unsachgemäß zu betrachten. Die ausgelegte maschine kann nur für das kneten und ausrollen oder schnitt des teigs benutzt werden, sie darf keineswegs für andere anwendungen verwendet werden.

Der hersteller haftet nicht bei unsachgemäßem gebrauch für unkorrekter installation; vom hersteller nicht genehmigten einschritten oder veränderungen, benutzung von nicht-originalersatzteilen oder von ersatzteilen, die nicht für das modell vorgesehen sind.

Beschreibung der Maschine Fig.A

1. Maschinenkörper
2. Handkurbel
3. Klemme
4. Aufnahmeloch der Teigschneiderollen
5. Klemmensitz
6. Aufnahmeloch der Teigausroller
7. Einstellknopf
8. Teigausroller
9. Teigschneiderollen
10. Einstellknopf-Hebel
11. Klemmenschraube

Benutzung der Maschine

Vor jeglicher Benutzung: beachten Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Stellen Sie die Nudelmaschine nahe dem Rand auf eine geeignete Fläche, die in der Lage ist, ihr Gewicht zu tragen.

Führen Sie die Klemme in den Klemmensitz ein, und ziehen Sie die Klemmenschraube bis zur Blockierung der Maschine auf der Aufstellfläche fest.

Bei heruntergedrücktem Hebel drehen Sie den Einstellknopf auf Stellung 9 (größte Rollenöffnung), stecken die Handkurbel in ihren Sitz auf der Maschine und führen ein Teil des zuvor zubereiteten Teigs in die Teigausroller ein und drehen die Handkurbel im Uhrzeigersinn (wodurch die Teig aus Roller zu rotieren beginnen). Es wird so eine erste Teigplatte erhalten, die zusammengelegt solange wieder in die Rollen eingeführt wird, bis sie homogen ist.

Zur Reduzierung der Teigstärke drehen Sie den Einstellknopf, wodurch sich der Abstand zwischen den Teigausrollern verkleinert.

Die Teigplatte bis zum Erhalt der gewünschten Stärke durch die Teigausroller laufen lassen.

Hinweis: Für beste Ergebnisse wird empfohlen, den Teig bei jedem Durchgang zwischen den Teigrollen auf beiden Seiten zu bemehlen. Der Teig muss sehr fest und nicht bröckelig sein, sonst würde er beim Durchlaufen der Maschine zerfallen.

Für das Schneiden der Teigplatte mit der Teigplattenschneiderrolle ziehen Sie nach Auswahl des gewünschten Formats, die Handkurbel aus ihrer Aufnahme und führen sie in eines der Aufnahmelöcher ein, geben ein Teigstück in die Teigschneiderrollen und drehen die Handkurbel im Uhrzeigersinn.

Der Teig muss bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.

Befolgen Sie am Ende jeder Verwendung die Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung".

Manuelle Zubehörteile

1 -Teigausroller

2 – Teigschneiderrollen für fettuccine

3 – Teigschneiderrollen für tagliatelle

Montage der Zubehörteile Fig. B

Vor jeglicher Benutzung: beachten Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Stellen Sie die Nudelmaschine nahe dem Rand auf eine geeignete Fläche, die in der Lage ist, ihr Gewicht zu tragen. Führen Sie die Klemme in den Klemmensitz ein, und ziehen Sie die Schraube bis zur Blockierung der Maschine auf der Aufstellfläche fest

Haken Sie das gewünschte Zubehörteil in die Rückhalteungen auf der Maschine ein.

Stecken Sie die mitgelieferte Handkurbel in die Aufnahme, die an allen Zubehörteilen vorhanden ist.

Der Montagevorgang der Zubehörteile ist für alle manuellen Vorrichtungen gleich, die in dieser Seite bezeichnet werden.

Manuelle Benutzung der Teigplattenschneider

Vor jeglicher Benutzung befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung".

Legen Sie ein Ende der zuvor ausgerollten Teigplatte auf die Schneiderrollen, führen Sie die Handkurbel in die Aufnahme des Gerätes ein und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn, wodurch die Teigplatte geschnitten wird.

Reinigung und Wartung

Die Reinigung ist die normalerweise allein notwendige Wartung

Vor jedem Gebrauch

Reinigen Sie die Maschine sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel.

Nachdem die Maschine auf einer geeigneten Aufstellfläche befestigt wurde kann die Reinigung (zur Entfernung eventueller Staubreste) mit einem Teigstückchen vervollständigt werden, das nach Durchlauf durch die Rollen wegzuwerfen ist.

Reinigen Sie NIE den Teigausroller und seine Zubehörteile im Geschirrspüler oder durch Wasserstrahl oder mit Spülmitteln.

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, um eventuelle Reste zu entfernen.

Die Verwendung von Messern oder anderen Geräten für die Mitnahme der Teigplatte durch die Rollen der Maschine ist absolut zu vermeiden.

Nach jedem Gebrauch

Entfernen Sie NIEMALS Teigreste mit stumpfen Instrumenten.

Waschen Sie NIEMALS Teile der Maschine und des Zubehörs in der Spülmaschine oder auf jeden Fall mit Wasserstrahlen oder Reinigungsmitteln.

Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten perfekt trocken sind, bevor Sie sie lagern.

⚠ Achtung! Diese Maschine ist kein Spielzeug. Während des Gebrauchs behalten Sie es immer unter Kontrolle und ausserhalb der Reichweite von Kindern.

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

Esta máquina de pasta está diseñada para uso doméstico y ha sido producida siguiendo estándares de calidad muy altos. Le garantizará fiabilidad y seguridad en el tiempo, permitiéndole preparar en su misma casa, y de manera rápida y segura, la mejor pasta fresca con los ingredientes naturales que Usted elija.

El presente manual forma parte de la máquina.

Antes de efectuar cualquier operación, lea atentamente todas las normas de seguridad, las instrucciones y las condiciones de garantía. Conserve bien este manual, teniéndolo al alcance de la mano para poder consultarlo en caso de necesidad.

Para cualquier duda o uso no previsto, llame al vendedor antes de la instalación, indicando el modelo.

⚠ Atención! Cualquier utilización de la máquina no prevista en el presente manual de instrucciones debe considerarse incorrecta o impropia. La máquina está destinada sólo y exclusivamente para amasar, preparar hojaldre y cortar la pasta y no puede ser utilizada para otras funciones diferentes.

El fabricante se considera libre de toda responsabilidad en caso de: uso impropio, instalación no correcta, modificaciones o intervenciones no autorizadas da el fabricante, utilización de repuestos no originales o no específicos para el modelo.

Descripción de la máquina Fig.A

1. Cuerpo de la máquina
2. Manivela
3. Abrazadera
4. Foro de acoplamiento rodillos corta-hojaldre
5. Hueco sede de la abrazadera
6. Foro de acoplamiento rodillos estira-hojaldre
7. Pomo de ajuste
8. Rodillos estira-hojaldre
9. Rodillos corta-hojaldre
10. Palanca del pomo
11. Tornillo de la abrazadera

Uso de la máquina

Antes del uso: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento"

Coloque la máquina para pasta cerca del borde de una superficie de apoyo estable capaz de soportar el peso, introduzca la abrazadera en el hueco de la sede de la abrazadera, enrosque el tornillo de la abrazadera hasta que se obtenga un bloqueo estable de la máquina con la superficie de apoyo.

Manteniendo apretada la palanca gire el pomo de ajuste hasta la posición 9 (máx apertura de rodillos), introduzca la manivela en el foro de acoplamiento de la máquina, apoye sobre los rodillos estira-hojaldre una parte de la masa precedentemente preparada y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj (haciendo girar los rodillos estira-hojaldre). De este modo se obtendrá un primer modelado del hojaldre. Dóblelo en dos y vuélvalo a pasar entre los rodillos hasta que se vuelva homogéneo.

Para disminuir el grosor del hojaldré, gire en el sentido de las agujas del reloj el pomo de ajuste de manera que se reduzca la distancia entre los rodillos estira-hojaldré.

Vuelva a pasar el hojaldré repitiendo la operación hasta obtener el grosor deseado.

Nota: Para obtener los mejores resultados, se recomienda enharinar la masa en ambos lados con cada paso entre los rodillos de masa. La masa debe ser muy sólida y no friable, de lo contrario se desintegraría al pasar por la máquina.

Para cortar el hojaldré con los rodillos corta-hojaldré después de haber elegido la medida de corte deseada, saque la manivela del foro de acoplamiento e introdúzcala en uno de los foros de acoplamiento, apoye un extremo del hojaldré sobre los rodillos corta-hojaldré y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.

La masa se ha de mantener a temperatura ambiente.

Después del uso siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

Accesorios manuales

1 - Rodillos estira-hojaldré

2 - Rodillos corta-hojaldré para fettuccine

3- Rodillos corta-hojaldré para tagliatelle

Montaje de los accesorios Fig. B

Antes del uso: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

Coloque la máquina para pasta cerca del borde de una superficie de apoyo estable capaz de soportar el peso, introduzca la abrazadera en el hueco de la abrazadera, enroscue el tornillo hasta que se obtenga un bloqueo estable de la máquina con la superficie de apoyo.

Enganche en las específicas aletas de sujeción de la máquina el accesorio que quiera utilizar.

Introduzca la manivela en el foro de acoplamiento presente en todos los accesorios.

El procedimiento de montaje de los accesorios vale para todos los utensilios manuales indicados en esta página.

Utilización manual de los accesorios corta-hojaldré

Antes del uso: siga las instrucciones descritas en la página "Advertencias" del apartado "Limpieza".

Apoye un extremo del hojaldré precedentemente obtenido sobre los rodillos cortadores, introduzca la manivela en el foro de acoplamiento del utensilio y gire en el sentido de las agujas del reloj, obteniendo de esta manera el corte del hojaldré.

Limpieza y mantenimiento

La limpieza es el único mantenimiento que se requiere

Antes de cada uso

Limpie cuidadosamente la máquina con un paño seco o bien con un pincel suave.

Tras haber fijado la máquina sobre una superficie idónea se puede completar la operación de limpieza haciendo pasar entre los rodillos estira-hojaldré y entre los rodillos cortadores un trozo de masa (para quitar eventuales residuos de polvo).

Obviamente, la masa usada para esta operación deberá ser eliminada.

No lave NUNCA en lavavajillas o con chorros de agua o detergentes ninguna de las partes de la máquina moldeadora de pasta o de los accesorios. No use objetos contundentes para quitar eventuales residuos. Evite absolutamente el uso de cuchillos u otros utensilios para facilitar el inicio de la toma de la masa entre los rodillos de la máquina.

Después del uso

No quite NUNCA eventuales residuos de masa con cuerpos contundentes.

No lave NUNCA en lavavajillas o con chorros de agua o detergentes ninguna de las partes de la máquina o de los accesorios. Asegúrese de que todos los componentes estén perfectamente secos sin residuos de humedad, antes de recogerlos.

⚠ Atención! Estas máquinas no son juguetes. Durante el uso, manténganse siempre bajo control y fuera del alcance de los niños.

En una visión de continuo mejoramiento, Beper podrá efectuar cambios y mejoramientos sobre el producto actual sin avisar con anterioridad.



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

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

El símbolo indica que este producto respeta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales. Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

La garantía es valida 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 país o el departamento de post venta de beper.

Envíe un e-mail a assistenza@beper.com y le enviaremos datos de su servicio técnico en su país.

Αυτός ο Παρασκευαστής Ζυμαρικών προορίζεται για οικιακή χρήση και είναι φτιαγμένη με πολύ υψηλά ποιοτικά στάνταρ.

Θα σας προσφέρει αξιοπιστία και ασφάλεια και θα σας επιτρέψει να κάνετε τα καλύτερα φρέσκα ζυμαρικά με φυσικά συστατικά που εσείς έχετε διαλέξει, γρήγορα και με ασφάλεια στο σπίτι σας. Αυτό το βιβλίο οδηγιών είναι ενσωματωμένο με τη μηχανή. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες, τους κανόνες ασφαλείας και την εγγύηση πριν τη χρήση της συσκευής. Κρατήστε αυτό το εγχειρίδιο και έχετε το εύκαιρο, ώστε να το συμβουλευέστε όποτε το χρειάζεστε. Για οποιαδήποτε διευκρίνιση ή πρόβλημα κατά τη χρήση, απευθυνθείτε στον πωλητή της συσκευής.

⚠ Προσοχή! Κάθε χρήση της συσκευής πέρα από την προβλεπόμενη θα θεωρείτε λάθος και ακατάλληλη. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για τη μίξη, ρολάρισμα ή κόψιμο ζυμαρικών και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς.

Ο κατασκευαστής αποποιείται την ευθύνη σε περίπτωση:

- Ακατάλληλης χρήσης
- Λανθασμένης εγκατάστασης
- Μη εξουσιοδοτημένες αλλαγές ή χρήσεις
- Χρήση μη αυθεντικών ή μη συμβατών ανταλλακτικών.

Περιγραφή της μηχανής Σχ. Α

1. Σώμα μηχανής
2. Λαβή
3. Σφικτήρας
4. Υποδοχή κυλίνδρου κοπής
5. Χώρος τοποθέτησης σφικτήρα
6. Υποδοχή κυλίνδρου
7. Κουμπί ρύθμισης
8. Κύλινδροι για άπλωμα
9. Κύλινδροι κοπής
10. Μοχλός
11. Βίδα σφικτήρα

Χρήση της συσκευής

Πριν τη κάθε χρήση: Ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται στο τμήμα “Καθαρισμός και συντήρηση”. Τοποθετήστε τη μηχανή κοντά στην άκρη μια στιβαρής επιφάνειας, τοποθετήστε το σφικτήρα στο χώρο τοποθέτησης, σφίξτε τη βίδα του σφικτήρα μέχρι η συσκευή να είναι καλά στερεωμένη στην επιφάνεια που την τοποθετήσατε. Με το μοχλό πατημένο, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση 9 (μέγιστο άνοιγμα), εισάγετε τη λαβή στην υποδοχή τοποθέτησης μηχανισμού απλώματος, απλώστε μέρος της προετοιμασμένης ζύμης στους μηχανισμούς απλώματος και γυρίστε τη λαβή δεξιόστροφα (γυρνώντας τους μηχανισμούς). Αυτό θα δώσει μια πρώτη μορφή φύλλου. Διπλώστε το στα δύο και περάστε το ξανά μέχρι να ομογενοποιηθεί. Για να μειώσετε το πάχος, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης δεξιόστροφα για να μειώσετε την απόσταση μεταξύ των κυλίνδρων. Περάστε τη ζύμη ξανά, επαναλαμβάνοντας τη κίνηση μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Για να κόψετε το φύλλο με τους κόφτες, αφού διαλέξετε το επιθυμητό μέγεθος κοπής αφαιρέστε τη λαβή από την υποδοχή και εισάγετε σε μια από τις υποδοχές.

Τοποθετήστε τη μία άκρη του φύλλου στους κόφτες και γυρίστε τη λαβή δεξιόστροφα. Η ζύμη πρέπει να κρατείται σε θερμοκρασία δωματίου. Μετά από κάθε χρήση ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται στο τμήμα “Καθαρισμός και συντήρηση”.

Εξαρτήματα χειρός

1. Μηχανισμοί απλώματος
2. Κύλινδροι κοπής για φετουσίνοι
3. Κύλινδροι κοπής για ταλιατέλες

Τοποθέτηση εξαρτημάτων Σχ. Β

Πριν την κάθε χρήση: Ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται στο “Προσοχή” του τμήματος “Καθαρισμός”. Τοποθετήστε τη μηχανή κοντά στην άκρη μιας στιβαρής επιφάνειας ικανής να κρατήσει το βάρος της, βάλτε το σφικτήρα στην υποδοχή του, σφίξτε τη βίδα μέχρι να είναι γερά τοποθετημένη στην επιφάνεια. Συνδέστε το απαραίτητο εξάρτημα στην κατάλληλη θέση στη μηχανή. Τοποθετήστε τη λαβή που παρέχεται στην υποδοχή που υπάρχει σε όλα τα εξαρτήματα. Η διαδικασία αυτή είναι κοινή για όλα τα εξαρτήματα που περιγράφονται σε αυτή τη σελίδα

Χειροκίνητη χρήση των κοφτών

Πριν την κάθε χρήση: Ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται στο “Προσοχή” του τμήματος “Καθαρισμός”. Τοποθετήστε τη μία άκρη του φύλλου που βγάλατε νωρίτερα από τους κόφτες. Εισάγετε τη λαβή στην υποδοχή της συσκευής και γυρίστε δεξιόστροφα για να κόψετε.

Καθαρισμός και συντήρηση

Πριν την κάθε χρήση

Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή με ένα στεγνό πανί ή μαλακή βούρτσα. Αφού τοποθετήσετε τη μηχανή σε μια κατάλληλη επιφάνεια ο καθαρισμός μπορεί να γίνει περνώντας μια ένα κομμάτι ζύμης από τους μηχανισμούς απλώματος και τους κόφτες (για να αφαιρέσετε υπολείμματα σκόνης). Φυσικά η ζύμη που χρησιμοποιείται για αυτό τον σκοπό θα πρέπει να πετιέται μετά από αυτή τη χρήση. Μη πλένετε ΠΟΤΕ οποιοδήποτε τμήμα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων ή με νερό και καθαριστικά. Μη χρησιμοποιείται αιχμηρά αντικείμενα για να αφαιρέσετε υπολείμματα. Σε κάθε περίπτωση αποφύγετε τη χρήση μαχαιριών ή άλλων σκευών για να τοποθετήσετε τη ζύμη στη συσκευή.

Μετά από κάθε χρήση

Μη χρησιμοποιείτε ΠΟΤΕ αιχμηρά αντικείμενα για να αφαιρέσετε υπολείμματα ζύμης. Μη πλένετε ποτέ οποιοδήποτε τμήμα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων ή με νερό και καθαριστικά. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι στεγνά πριν τα αποθηκεύσετε.

⚠ Προσοχή! Η μηχανή δεν είναι παιχνίδι. Κατά τη χρήση μην την αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη και κρατήστε τη μακριά από παιδιά.

Για λόγους βελτίωσης, η 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.

ΟΡΟΙ 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 οποιοδήποτε 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 εντοπισθεί ή χρησιμοποιείται το προϊόν.

Επικοινωνήστε με τον επίσημο διανομέα της beper στην χώρα σας ή με το τμήμα υποστήριξης της beper στο e-mail assistenza@beper.com

Το οποίο θα προωθησει το αίτημα σας στον επίσημο διανομέα της beper της χώρας σας.

Acest aparat de preparat paste este doar pentru uz casnic și este fabricat conform standardelor de înaltă calitate.

Acesta vă va oferi fiabilitate și siguranță în timp, permițându-vă să preparați cele mai bune și proaspete paste cu ingrediente naturale alese de dvs, în confortul propriului dvs cămin.

Acest manual este o parte integrantă a aparatului. Vă rugăm citiți cu atenție toate regulile de siguranță, instrucțiunile și condițiile de garanție înainte de folosirea aparatului. Păstrați cu grijă aceste instrucțiuni și țineți-la la îndemână pentru a putea face referire la ele la nevoie. Pentru orice dubii ori utilizare neprevăzută, întrebați distribuitorul dvs înainte de instalare.

⚠️ Atenție! Orice utilizare a aparatului nespecificată aici se consideră incorectă ori improprie. Aparatul este destinat numai și exclusiv amestecării, rulării ori tăierii pastei și nu ar trebui folosit în alte scopuri.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizare improprie; instalare incorectă; modificări ori utilizări neautorizate de producător, utilizarea pieselor de schimb care nu sunt originale sau nepotrivite pentru model.

Descrierea aparatului Fig.A

1. Carcasa aparatului
2. Mâner
3. Clemă
4. Fantă pentru atașamentul rolei de tăiere
5. Fantă pentru carcasa clemei
6. Fantă pentru atașamentul rolei de întindere
7. Buton de ajustare
8. Role de întindere
9. Role de tăiere
10. Pârghie buton
11. Clemă șurub

Utilizarea aparatului

Înainte de fiecare utilizare: urmați instrucțiunile date în capitolul „Curățare și întreținere”.

Instalați aparatul de făcut paste lângă marginea unei suprafețe ferme, potrivit pentru a-i susține greutatea, inserați cleva în fanta carcusei pentru clevă, strângeți șurubul clemei până aparatul este fixat ferm de suprafața de lucru.

Ținând pârghia apăsată, rotiți butonul de ajustare la poziția 9 (deschiderea maximă a rolelor), inserați mânerul în fanta atașamentului aparatului, puneți o parte din aluatul pregătit anterior pe rolele de întindere și rotiți mânerul în sensul acelor de ceasornic (făcând rolele de întindere să se rotească). Acesta vă va permite să obțineți o primă modelare a foii de aluat. Împăturți-o în două și treceți-o din nou prin role pentru a o face netedă.

Pentru a reduce grosimea, rotiți butonul de ajustare în sensul acelor de ceasornic pentru a reduce distanța dintre rolele de întindere.

Treceți foaia de aluat din nou prin role repetând operațiunea până obțineți grosimea dorită.

Pentru a tăia foaia de aluat cu rolele de tăiere, după alegerea dimensiunii de tăiat necesare, scoateți mânerul din fanta atașamentului și inserați-l într-una din fantele atașamentului.

Lăsați un capăt al aluatului să stea pe rolele de tăiere și rotiți mânerul în sensul acelor de ceasornic.

Aluatul trebuie ținut la temperatura camerei.

După fiecare utilizare: Urmați instrucțiunile de la capitolul "Curățare și întreținere".

Accesorii manuale

1. Role de întindere
2. Role de tăiere pentru fettuccine
3. Role de tăiere pentru tagliatelle

Fixarea accesoriilor Fig.B

Înainte de fiecare utilizare: urmați instrucțiunile date la capitolul "Curățare și întreținere". Instalați aparatul de făcut paste lângă marginea unei suprafețe de lucru stabile, potrivită pentru a-i susține greutatea, inserați clema în fanta carcasei clemei, strângeți șurubul până aparatul este fixat ferm de suprafața de lucru.

Conectați accesoriul necesar cu aripioarele de fixare furnizate pe aparat.

Inserați mânerul furnizat în fanta aflată pe fiecare accesoriu.

Această procedură este aceeași pentru toate accesoriile manuale afișate pe această pagină

Utilizarea rolor de tăiat

Înainte de fiecare utilizare: urmați instrucțiunile de la capitolul "Curățare și întreținere".

Lăsați un capăt al foii de aluat obținut anterior pe rolele de tăiere, inserați mânerul în fanta dispozitivului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a obține acțiunea de tăiere.

Curățare și întreținere

Înainte de fiecare utilizare

Curățați temeinic aparatul cu un prosop uscat ori o perie moale.

După fixarea aparatului pe o suprafață stabilă și potrivită, curățarea poate fi finalizată trecând o bucată de aluat prin rolele de întindere și rolele de tăiere (pentru a îndepărta orice praf rămas). Bineînțeles aluatul folosit în acest scop trebuie aruncat.

Niciodată să nu spălați nicio parte a aparatului și accesoriile acestuia în mașina de spălat vase ori cu apă și detergenți. Nu folosiți obiecte ascuțite pentru a îndepărta orice rest de aluat. Evitați folosirea cuțitelor sau altor ustensile pentru a pune aluatul între rolele aparatului.

După fiecare utilizare

Nu folosiți niciodată obiecte ascuțite pentru a îndepărta orice urmă de aluat. Nu spălați niciodată nicio parte a aparatului și accesoriile acestuia în mașina de spălat vase ori cu apă și detergenți. Asigurați-vă că toate componentele sunt uscate perfect înainte de a le depozita.

⚠ Avertisment! Acest articol nu este o jucărie. Nu îl lăsați nesupravegheat și țineți-l în afara ariei de acces al copiilor.

Pentru orice motiv de îmbunătățire, Beper își rezervă dreptul de a modifica ori îmbunătăți produsul fără nicio notificare.



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 tonnerului cu roți barate 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 neatribuibile 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.

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 distribuitorul din țara dvs. Sau departamentul de vânzări beper.

E-mail assistenza@beper.com care va trimite mai departe ancheta la distribuitorul dvs.

Stroj na výrobu těstovin je určen pro domácí použití a je vyroben dle vysokých standardů kvality.

Spolehlivý a bezpečný provoz vám umožní rychle vyrobit ty nejlepší domácí čerstvé těstoviny z přírodních ingrediencí.

Tato příručka je součástí stroje. Před použitím si pečlivě přečtěte všechna pravidla bezpečnosti, pokyny a záruční podmínky. Uchovávejte tuto příručku pečlivě, aby byla v případě potřeby k dispozici. V případě jakýchkoli pochybností nebo nepředvídaného použití se obraťte na svého prodejce.

⚠ Varování! Jakékoli jiné použití stroje, než zde uvedené, je považováno za nesprávné nebo nevhodné. Stroj je určen výhradně pro hnětení, válcování nebo řezání těstovin a nesmí být používán k jiným účelům.

Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě:

- Nesprávné použití;
- Nesprávná instalace;
- Změny nebo činnosti nepovolené výrobcem;
- Použití neoriginálních nebo nevhodných náhradních dílů.

Popis stroje Obr. A

1. Tělo stroje
2. Rukojeť
3. Svorka
4. Slot pro připojení řezacího válce
5. Otvor pro pouzdro svorky
6. Upevňovací štěrbinová napínací kladky
7. Nastavovací knoflík
8. Napínací kladky
9. Řezací válec
10. Ovládací knoflík
11. Upínací šroub

Použití stroje

Před každým použitím: postupujte podle pokynů uvedených v odstavci "Čištění a údržba".

Umístěte stroj na těstoviny v blízkosti hrany pevného povrchu, která unese váhu stroje, vložte svorku do drážky krytu svorky, utáhněte upínací šroub, dokud nebude stroj pevně upnut k pracovní ploše.

Držte páku stisknutou a otočte nastavovacím knoflíkem do polohy 9 (maximální otevření válce), vložte držadlo do připojovací štěrbině stroje, položte část dříve připraveného těsta na natahovací válečky a otočte držadlem ve směru hodinových ručiček (tím se protahovací válce začnou otáčet). Těsto je tak poprvé vytvarováno do placky. Přeložte je v půli a znovu protáhněte válečky, aby bylo homogenní. Pro optimální výsledek je doporučeno těsto překládat při každém průchodu válci.

Pro snížení tloušťky otáčejte otočným knoflíkem ve směru hodinových ručiček, aby se zmenšila vzdálenost mezi válci. Opakujte operaci a těsto protahujte tímto způsobem (se snižováním tloušťky), dokud nebude dosaženo požadované tloušťky.

Vyberte požadovaný řezací váleček, vyjměte kliku z otvoru pro upevnění a vložte ji do jednoho z upevňovacích otvorů.

Položte jeden konec těsta na řezací válec a otočte klikou ve směru hodinových ručiček.

Těsto musí být uchováváno při pokojové teplotě.

Po každém použití: postupujte podle pokynů uvedených v odstavci "Čištění a údržba".

Ruční příslušenství

- 1 - Protahovací válečky
- 2 - Řezací válečky pro fettuccine
- 3 - Řezací válečky pro tagliatelle

Montáž příslušenství Obr. B

Před každým použitím: postupujte podle pokynů uvedených v odstavci "Čištění a údržba". Umístěte stroj na těstoviny v blízkosti hrany pevného povrchu, která unese váhu stroje, vložte svorku do štěrbinu, utáhněte šroub a zkontrolujte pevné uchycení stroje na podkladu.

Připojte potřebné příslušenství k přídržným žebřím, které jsou součástí stroje.

Zasuňte kliku do otvoru pro upevnění, který je součástí všech příslušenství.

Tento postup je stejný pro všechna příslušenství zobrazená na této stránce

Použití řezacích válečků

Před každým použitím: postupujte podle pokynů uvedených v odstavci "čištění a údržba".

Položte jeden konec dřívě vytvarovaného těsta na řezací válec, vložte kliku do upevňovacího otvoru a otočte klikou ve směru hodinových ručiček.

Čištění a údržba

Před každým použitím

Stroj důkladně vyčistěte suchým hadříkem nebo měkkým štětcem.

Po upnutí stroje na vhodný povrch může být dokončeno čištění například protažením trochou těsta přes protahovací a řezací válečky (aby se odstranil veškerý zbývající prach). Samozřejmě těsto použité pro tento účel musí být vyhozeno. Nikdy neumývejte žádnou část stroje a jeho příslušenství v myčce nádobí nebo ve vodě s detergenty. Nepoužívejte ostré předměty k odstranění zbytků těsta. Absolutně se vyvarujte použití nožů nebo jiných nástrojů pro vkládání nebo vytahování těsta z válečků.

Po každém použití

Nikdy nepoužívejte ostré předměty, abyste odstranili zbývající těsto. Nikdy neumývejte žádnou část stroje a jeho příslušenství v myčce nádobí nebo ve vodě s detergenty. Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením dokonale suché.

⚠ Varování! Tento stroj není hračka. Při použití mějte zařízení vždy pod kontrolou a udržujte mimo dosah dětí.

Z jakýchkoli důvodů zlepšení si společnost Beper vyhrazuje právo produkt bez předchozího upozornění upravit nebo vylepšit.



Evropská směrnice 2011/65 / EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ), vyžaduje, aby staré domácí elektrické spotřebiče nebyly odkládány do běžného netříděného komunálního odpadu. Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně za účelem optimalizace obnovy a recyklace materiálů, které obsahují, a snížení dopadu na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol "Přeškrtnuté popelnice" na výrobku vás upozorňuje na povinnost, že při likvidaci spotřebiče musí být shromažďovány odděleně.

OBECNÉ PODMÍNKY ZÁRUKY

Tento spotřebič byl zkontrolován v továrně. Od data původního nákupu se na materiálové a výrobní vady vztahuje záruka 24 měsíců. Záruční doba začíná běžet od data nabytí spotřebiče koupí, jak je uvedeno na záručním listu (popř. účtence) nebo faktuře a potvrzeném razítkem prodejce. Práva odpovědnosti za vady lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen.

Záruka je platná pouze se záručním listem nebo s dokladem o koupi (daňový doklad) s uvedením data nákupu a modelu spotřebiče. Pokud potřebujete technickou pomoc, obraťte se na prodejce nebo na naše ústředí, aby se zachovala efektivita zařízení a aby se záruka nezrušila. Jakékoli zásahy na tomto zařízení neoprávněnými osobami automaticky ruší záruku.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Pokud se na zařízení během záruční doby projeví vady v důsledku vadného materiálu a / nebo výroby, garantujeme bezplatnou opravu za předpokladu, že:

- Spotřebič byl používán správně a pro účel, pro který byl určen.
- Zařízení nebylo poškozeno a bylo pravidelně a správně udržováno.
- Byl předložen doklad o koupi.

Záruka se nevztahuje na opotřebení věci (výrobku) způsobené jejím obvyklým používáním. (§ 619 odst. 2 Občanského zákoníku). Záruka se též nevztahuje na závady výrobku, způsobené jiným, než obvyklým používáním výrobku.

Za obvyklé používání v tomto smyslu firma BEPER považuje zejména, pokud výrobek:

Je používán pouze k účelu, ke kterému je určen a který je popsán v příloženém návodu k použití. Pouze návod v českém jazyce vydaný firmou BEPER je pro spotřebitele závazný.

Je používán a správně udržován podle tohoto návodu, používán šetrně, pozorně a nepřetěžován.

Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdem nebo krytkou, pokud je přiložena.

Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.

Je používán za pokojové teploty, dostatečného větrání a s nezakrytými větracími otvory.

Nebyl vystaven nepříznivému vnějšímu vlivu, např. slunečnímu a jinému záření či elektromagnetickému poli, vniknutí tekutiny, vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodnému vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodné polaritě tohoto napětí, vlivu chemických procesů např. použitých napájecích článků apod.

Nebyl udržován a čištěn nevhodnými způsoby nebo nesprávně použitými čistícími prostředky (např. chemický a mechanický vliv).

Nebyly kýmkoliv provedeny úpravy, modifikace, změny konstrukce nebo adaptace ke změně nebo rozšíření funkcí výrobku oproti zakoupenému provedení nebo pro možnost jeho provozu v jiné zemi, než pro kterou byl navržen, vyroben a schválen.

Je používán s doporučeným čistým neopotřebovaným příslušenstvím a je mu pravidelně vyměňováno příslušenství, podléhající rychlejšímu opotřebení (např. baterie). Firma BEPER nenese odpovědnost za nesprávný chod a případné vady výrobku vzniklé vlivem použitého příslušenství a náplní jiných výrobců, stejně jako použitím poškozeného, opotřebovaného a znečištěného příslušenství a náplní.

Není mechanicky, tepelně nebo chemicky poškozen; neměl sejmутý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazány štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen ořesy pádem, teplem, tekutinou (i z baterií), zlomením nebo přetržením kabelu, konektoru, spínače, krytu či jiné části, včetně poškození v průběhu přepravy od okamžiku zakoupení a předání výrobku ze strany prodávajícího.

Je používán v souladu se zákony, technickými normami a bezpečnostními předpisy platnými v České republice, a též na vstupy výrobku je připojeno napětí odpovídající těmto normám a charakteru výrobku.

Je používán s intenzitou a v prostředí odpovídajícím provozu v domácnosti.

Záruka se nevztahuje na žádnou část, která by mohla být náhodně rozbitá nebo měla viditelné známky použití v spotřebních výrobcích (jako jsou lampy, baterie, topné články a podobně), a jakákoliv závada způsobená nedodržením pravidel z neznalosti při používání a / nebo údržbě spotřebiče, nedbalostí, nesprávném použití nebo nesprávné instalaci, poškozením při přepravě a jakýchkoliv jiných škod, které nelze dodavateli přičíst.

Pokud bude mít výrobek vadu, kterou je možno rychle a bez následků odstranit, vyhrazuje si společnost Beper právo řešit reklamční nárok spotřebitele jejím odstraněním (opravou) nebo výměnou částí výrobku. Nárok na výměnu věci při výskytu odstranitelné vady vzniká spotřebiteli pouze v případě, že to není vzhledem k povaze vady neúměrné.

Kontaktujte distributora ve vaší zemi případně kontaktujte prodejní oddělení beper, e-mail assistenza@beper.com, který předá váš požadavek na lokálního distributora.

Deze pastamachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is gemaakt volgens hoge kwaliteitsnormen.

Het biedt u betrouwbaarheid en veiligheid in de loop van de tijd, zodat u de beste verse pasta kunt maken met door u gekozen natuurlijke ingrediënten, in het comfort van uw eigen huis.

Dit handboek is een integrerend onderdeel van de machine. Lees alle veiligheidsregels, instructies en garantievoorwaarden aandachtig door alvorens de machine te gebruiken. Houd dit handboek zorgvuldig bij de hand om het voor elke behoefte te kunnen raadplegen. Neem bij twijfel of onvoorzien gebruik contact op met uw verdeler voordat u de machine installeert.

⚠ Let op! Elk gebruik van de machine dat niet in dit document is voorzien, wordt als onjuist of oneigenlijk beschouwd. De machine is uitsluitend bedoeld voor het mengen, rollen of snijden van deegwaren en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af in geval van: onjuist gebruik; onjuiste installatie; wijzigingen of bewerkingen die niet door de fabrikant zijn toegestaan, gebruik van niet-originele onderdelen of niet specifiek voor het model.

Beschrijving van de machine Fig. A

1. Machine
2. Hendel
3. Klem
4. Snijrol bevestigingsgleuf
5. Klembehuizingsgleuf
6. Strekrol bevestigingsgleuf
7. Instelknop
8. Strekrollen
9. Snijrollen
10. Knophendel
11. Klenschroef

Gebruik van de machine

Voor elk gebruik: volg de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".

Plaats de pastamachine in de buurt van de rand van een stevige ondergrond, geschikt om het gewicht te dragen, plaats de klem in de gleuf van de klembehuizing, draai de klenschroef vast totdat de machine stevig op het werkoppervlak is vastgeklemd.

Houd de hendel ingedrukt, draai de instelknop in stand 9 (maximale opening van de rollen), plaats de hendel in de bevestigingsgleuf van de machine, leg een deel van het eerder bereide deeg op de strekrollen en draai de hendel met de wijzers van de klok mee (waardoor de strekrollen draaien). Zo kunt u een eerste vorm van het deegvel verkrijgen. Vouw het in tweeën en haal het weer door de rollen om het gelijkmatig te maken.

Om de dikte te verminderen, draait u de instelknop met de wijzers van de klok mee om de afstand tussen de strekrollen te verkleinen.

Het deeg opnieuw doorhalen en de bewerking herhalen tot de gewenste dikte is bereikt.

Om het deegvel met de snijrollen te snijden, verwijdert u na het kiezen van de gewenste snijgrootte de handgreep uit de bevestigingsgleuf en steekt u deze in een van de bevestigingsgleuven.

Laat een uiteinde van het deegvel op de snijrollen rusten en draai de handgreep om, met de wijzers van de klok mee.

Het deeg moet op kamertemperatuur worden bewaard.

Na elk gebruik: Volg de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".

Handmatige accessoires

1. Streckrollen
2. Snijrollen voor fettuccine
3. Snijrollen voor tagliatelle

Passende accessoires Fig. B

Voor elk gebruik: volg de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud". Plaats de pastamachine in de buurt van de rand van een stabiel werkoppervlak dat geschikt is om het gewicht te dragen, plaats de klem in de gleuf van de klembehuizing, draai de schroef vast totdat de machine stevig op het rustvlak is vastgeklemd.

Sluit het benodigde accessoire aan op de op de machine aangebrachte bevestigingshouders.

Steek de meegeleverde handgreep in de gleuf die op elk accessoire is aangebracht.

Deze procedure is hetzelfde voor alle handmatige accessoires die op deze pagina worden getoond.

Gebruik van snijrollen

Voor elk gebruik: volg de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud".

Plaats een uiteinde van het eerder verkregen deegvel op de snijrollen, steek het handvat in de gleuf van het apparaat en draai met de wijzers van de klok mee om de snijwerking te verkrijgen.

Reiniging en onderhoud

Voor elk gebruik

Reinig de machine grondig met een droge doek of een zachte borstel.

Na het vastzetten van de machine op een stabiele en geschikte ondergrond kan de reiniging worden voltooid door een stuk deeg door de strekrollen en snijrollen te laten lopen (om eventueel achtergebleven stof te verwijderen). Het hiervoor gebruikte deeg moet uiteraard worden weggegooid.

Was nooit eender welk onderdeel van de pastamachine en zijn toebehoren in een vaatwasmachine of met water en detergents. Gebruik geen scherpe voorwerpen om deegresten te verwijderen. Vermijd absoluut het gebruik van messen of ander gereedschap om het deeg tussen de machinerollen te plaatsen.

Na elk gebruik

Gebruik nooit scherpe voorwerpen om de rest van het deeg te verwijderen. Was nooit een deel van de pastamachine en de toebehoren in de vaatwasser of met water en detergents. Zorg ervoor dat alle onderdelen perfect droog zijn voordat u ze opbergt.

⚠ Waarschuwing! Dit artikel is geen speelgoed. Laat het niet onbeheerd achter en houd het buiten het bereik van kinderen.

Om verbeteringsredenen behoudt Beper zich het recht voor om het product zonder voorafgaande kennisgeving aan te passen of te verbeteren.



De Europese richtlijn 2011/65/EU inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA) vereist dat oude elektrische huishoudapparaten niet mogen worden vernietigd via de normale onge-sorteerde gemeentelijke afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om hergebruik en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren, en de gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu te minimaliseren. Het symbool met de doorgekruiste "afvalcontainer" op het product herinnert u aan uw verplichting om het afgedankte product apart in te leveren.

GARANTIECERTIFICAAT

Dit apparaat is in de fabriek gecontroleerd. Vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop geldt een garantie van 24 maanden op materiaal- en productiefouten. Het aankoopbewijs en het garantiebewijs moeten samen worden toegezonden in geval van een aanspraak op de garantie.

De garantie is alleen geldig met een garantiecertificaat en een aankoopbewijs (fiscaal ontvangstbewijs) met vermelding van de aankoopdatum en het model van het apparaat.

Neem voor technische assistentie rechtstreeks contact op met de verkoper of ons hoofdkantoor ten einde de efficiëntie van het apparaat te waarborgen en ervoor te zorgen dat de garantie NIET ongeldig wordt. Elke ingreep aan dit apparaat door niet-geautoriseerde personen maakt de garantie automatisch ongeldig.

GARANTIEVOORWAARDEN

Als het apparaat tijdens de garantieperiode gebreken vertoont als gevolg van defecte materialen en/ of productiefouten garanderen wij gratis reparatie op voorwaarde dat:

- Het apparaat correct is gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld.
- Er niet aan het apparaat is geknoeid omdat het anders niet te onderhouden is.
- Het aankoopbewijs kan worden getoond.
- Normale slijtage aan het apparaat niet onder deze garantie valt.

Daarom zijn alle onderdelen die per ongeluk kapot kunnen gaan, die zichtbare tekenen van gebruik met betrekking tot verbruiksartikelen kunnen vertonen (zoals lampen, batterijen, verwarmingselementen, ...) en esthetische onderdelen uitgesloten van garantie, alsook elk defect ten gevolge van niet-naleving van de regels voor gebruik, nalatigheid van gebruik en/ of onderhoud van het apparaat, onzorgvuldigheid, verkeerde of onjuiste installatie, schade tijdens transport, en alle andere schades die de leverancier niet aan te rekenen zijn.

Voor elk defect dat niet binnen de garantieperiode kan worden gerepareerd, wordt het apparaat gratis vervangen.

Als het in verband met een defect, breuk of storing te vervangen onderdeel een accessoire en/ of een afneembaar onderdeel van het product betreft, behoudt Beper zich het recht voor om alleen het betreffende onderdeel te vervangen en niet het volledige product.

Neem contact op met de distributeur in uw land of de after sales-afdeling van beper.

E-mail assistenza@beper.com en we zorgen ervoor dat uw bericht bij uw distributeur terecht komt.

Šī makaronu veidošanas mašīna ir paredzēta tikai mājsaimniecībām, un tā ir izgatavota atbilstoši augstiem kvalitātes standartiem.

Tā jums laika gaitā piedāvās uzticamību un drošību, ļaujot jums pašiem pagatavot vislabākos svaigos makaronus no dabīgām sastāvdaļām, ko jūs izvēlēsit.

Šī instrukcija ir ierīces neatņemama sastāvdaļa. Pirms mašīnas lietošanas uzmanīgi izlasiet visus drošības noteikumus, instrukcijas un garantijas nosacījumus. Rūpīgi glabāiet šo instrukciju un turiet to pie rokas, lai varētu to izmantot jebkurā gadījumā. Ja rodas šaubas vai neparedzēta izmantošana, pirms uzstādīšanas jautāiet izplatītājam.

⚠ Uzmanību! Jebkuru mašīnas izmantošanu, kas šeit nav paredzēta, uzskata par neatbilstošu vai nepareizu. Mašīna ir paredzēta tikai un vienīgi makaronu mīcīšanai, velmēšanai vai griešanai, un to nedrīkst izmantot citiem mērķiem.

Izgatavotājs atsakās no jebkādas atbildības šādos gadījumos: nepareiza lietošana; nepareiza uzstādīšana; izmaiņas vai darbības, kuras nav atļāvis izgatavotājs, neoriģinālu, modelim nepiemērotu rezerves daļu izmantošana.

Ierīces apraksts Fig.A

1. Ierīces korpuss
2. Rokturis
3. Skava
4. Griezēja ruļļa stiprinājuma slots
5. Korpusa stiprinājuma slots
6. Stiepšanas veltna stiprinājuma slots
7. Regulēšanas poga
8. Stiepšanās veltni
9. Griezēja veltni
10. Pogas svira
11. Skavas skrūve

Ierīces lietošana

Pirms katras lietošanas izpildiet instrukcijas, kas sniegtas sadaļā "Tīrīšana un apkope".

Novietojiet makaronu veidošanas ierīci netālu no stingras darba virsmas malas, kas piemērota tās svira izturēšanai, ievietojiet skavu atbilstošajā korpusa spraugā, pievelciet skavas skrūvi, līdz mašina ir stingri piestiprināta pie darba virsmas.

Turot pogas sviru nospiestu, pagrieziet regulēšanas pogu pozīcijā 9 (maksimālais veltnu atvērums), ievietojiet rokturi stiprinājuma spraugā uz ierīces korpusa, daļu iepriekš sagatavotās mīklas nolieciet uz stiepšanas veltniem un pagrieziet rokturi pulksteņrādītāja virzienā (iedarbinot stiepšanas veltnu griešanos). Tas ļaus jums iegūt pirmo mīklas loksni. Salieciet to divās daļās un atkal izlaidiet to caur veltniem, lai tā būtu vienmērīga.

Lai samazinātu biežumu, pagrieziet regulēšanas pogu pulksteņrādītāja virzienā, lai samazinātu attālumu starp stiepšanas veltniem.

Atkal atkārtojiet darbību, līdz iegūstat vēlamo biežumu.

Lai sagrieztu loksni ar griežējrullīšiem, līdz vajadzīgajam makaronu izmēram, noņemiet rokturi no stiprinājuma slota un ievietojiet to vienā no stiprinājuma spraugām.

Uzlieciet vienu mīklas loksnes galu uz griezēja veltniem un pagrieziet rokturi pulksteņrādītāja virzienā.

Mīklu jātur istabas temperatūrā.

Pēc katras lietošanas: izpildiet instrukcijas, kas sniegtas sadaļā "Tīrīšana un apkope".

Ar rokturi darbināmie piederumi

1. Stiepšanas veltni
2. Griezējruļļi fettuccine
3. Griezējruļļi tagliatelle

Pielāgojami piederumi Fig.B

Pirms katras lietošanas izpildiet instrukcijas, kas sniegtas sadaļā "Tīrīšana un apkope". Novietojiet makaronu mašīnu netālu no stabilas darba virsmas malas, kas piemērota tās svaram, ievietojiet skavu ierīces korpusa spraugā, pievelciet skavas skrūvi, līdz makaronu mašīna ir stingri piestiprināta pie galda virsmas.

Pievienojiet nepieciešamo piederumu stiprinājuma spailēm, kas atrodas uz ierīces.

Ievietojiet rokturi slotā, kas atrodas uz katra piederuma.

Šī procedūra ir vienāda visiem šajā lapā parādītajiem ar rokturi darbinājamiem piederumiem.

Griezēju ruļļu izmantošana

Pirms katras lietošanas izpildiet instrukcijas, kas sniegtas sadaļā "Tīrīšana un apkope".

Vienu iepriekš iegūtās mīklas loksnes galu novietojiet uz griezējruļļiem, ievietojiet rokturi ierīces atbilstošajā spraugā un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā, lai veiktu griešanas darbību.

Tīrīšana un apkope

Pirms katras lietošanas

Rūpīgi notīriet ierīci ar sausu drānu vai mīkstu suku.

Pēc mašīnas nostiprināšanas uz stabilas un piemērotas virsmas tīrīšanu var pabeigt, mīklas gabalu izlaižot caur stiepšanas veltniem un griezējruļļiem (lai noņemtu visus atlikušos putekļus). Protams, šim mērķim izmantotā mīkla ir jāizmet.

Nekādā gadījumā nemazgājiet nevienu mašīnas daļu un tās piederumus trauku mazgājamā mašīnā vai ar ūdeni un mazgāšanas līdzekļiem. Nelietojiet asus priekšmetus, lai notīrītu mīklas atlikumus. Stingri aizliegts izmantot nažus vai citus piederumus, lai mīklu ievietotu starp ierīces veltniem.

Pēc katras lietošanas reizes

Nekad nelietojiet asus priekšmetus, lai noņemtu atlikušo mīklu. Nekad nemazgājiet nevienu mašīnas daļu un tās piederumus trauku mazgājamā mašīnā vai ar ūdeni un mazgāšanas līdzekļiem. Pirms to glabāšanas pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas ir pilnīgi sausas.

⚠ Brīdinājums! Šis ierīce nav rotaļlieta. Neatstājiet to bez uzraudzības un turiet to bērniem nepieejamā vietā.

Jebkura uzlabojuma dēļ Beper patur tiesības modificēt vai uzlabot produktu bez iepriekšēja brīdinājuma.



Eiropas direktīvā 2011/65 / ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (WEEE) noteikts, ka vecās sadzīves elektriskās ierīces nedrīkst izmest parastā nešķīrotā sadzīves atkritumu plūsmā. Vecās ierīces jāvēc atsevišķi, lai optimizētu tajās esošo materiālu reģenerāciju un pārstrādi un samazinātu ietekmi uz cilvēku veselību un vidi. Izsvītrotais simbols "atkritumu ratiņi uz riteņiem" uz izstrādājuma atgādina jums par jūsu pienākumu, ka, utilizējot ierīci, tā ir jāsavāc atsevišķi.

GARANTIJAS SERTIFIKĀTS

Šī ierīce ir pārbaudīta rūpnīcā. Sākot no sākotnējā pirkuma, materiāla un ražošanas defektiem tiek piemērota 24 mēnešu garantija. Pirkuma kvīts un garantijas sertifikāts jāiesniedz kopā, ja tiek pieprasīta garantija. Garantija ir derīga tikai ar garantijas sertifikātu un pirkuma apliecinājumu (fiskālo kvīti), kurā norādīts pirkuma datums un ierīces modelis.

Lai saņemtu tehnisko palīdzību, lūdzu, tieši sazinieties ar pārdevēju vai mūsu galveno biroju, lai saglabātu ierīces efektivitāti un NEVAJADZĒTU anulēt garantiju. Jebkura neatļautu personu iejaukšanās šajā ierīcē automātiski anulē garantiju.

GARANTIJAS NOSACĪJUMI

Ja garantijas laikā ierīcei ir defekti kļūdaina materiāla un / vai ražošanas rezultātā, mēs garantējam remontu bez maksas ar nosacījumu, ka:

- Ierīce ir izmantota pareizi un tam paredzētajam mērķim.
- Ierīce nav sagrozīta, pretējā gadījumā to nevar uzturēt.
- jāuzrāda pirkuma kvīts.
- Šī garantija neattiecas uz ierīci, kurai ir pienācīgs nodilums.

Tāpēc visām detaļām, kuras var nejauši saplīst vai kurām ir redzamas lietošanas pazīmes patērējamiem izstrādājumiem (piemēram, lampām, akumulatoriem, sildelementiem...), estētiskās daļas tiek izslēgtas no garantijas, un visiem defektiem, kas rodas noteikumu neievērošanas dēļ par lietošanu, neuzmanīgu ierīces lietošanu un / vai apkopi, neuzmanību, nepareizu vai nepareizu uzstādīšanu, bojājumiem pārvadāšanas laikā un citiem bojājumiem, kas nav saistīti ar piegādātāju.

Par katru defektu, kuru garantijas laikā nevar izlabot, ierīci nomainīs bez maksas.

Jebkurā gadījumā, ja detaļa, kas jāmaina defekta, salūšanas vai nepareizas darbības dēļ, ir papildierīce un / vai noņemama izstrādājuma daļa, Beper patur tiesības nomainīt tikai konkrēto daļu, nevis visu izstrādājumu.

Sazinieties ar pārdevēju jūsu valstī vai pārdošanas departamenta beperi.

E-pasts assistenza@beper.com kuri parsūtīs jūsu iesniegumu jūsu izplatītājam.

BEPER SRL

Via Salieri, 30 - 37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
beper.com



CUSTOMER CARE BEPER

