

beper

IT	MACCHINA PER LA PASTA AUTOMATICA	pag. 4
EN	AUTOMATIC PASTA MACHINE	pag. 9
FR	MACHINE À PÂTES AUTOMATIQUE	pag. 14
DE	AUTOMATISCHE NUDELMASCHINE	pag. 19
ES	MÁQUINA PARA HACER PASTA AUTOMÁTICA	pag. 24
GR	MHXANH ZYMAPIKΩN	pag. 29
RO	MAȘINĂ AUTOMATĂ DE FĂCUT PASTE	pag. 35
CZ	AUTOMATICKÝ STROJ NA TĚSTOVINY	pag. 40
NL	AUTOMATISCHE PASTAMACHINE	pag. 45
LV	AUTOMĀTISKA MAKARONU MAŠĪNA	pag. 51
EE	AUTOMAATNE PASTAMASIN	pag. 56

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



Cod.: P102SBA500

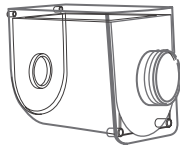
Class I



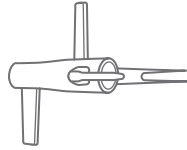
Fig.A



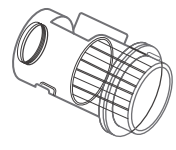
1



2



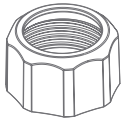
3



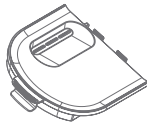
4



5



6



7



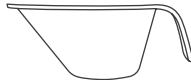
8



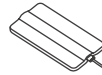
9



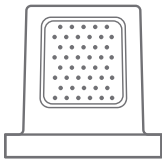
10



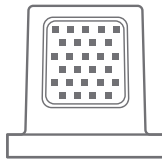
11



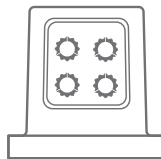
12



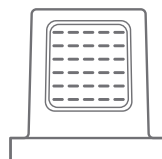
13



14



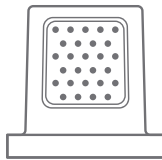
15



16



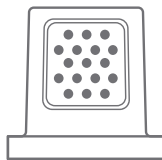
17



18



19



20



21

Fig.B

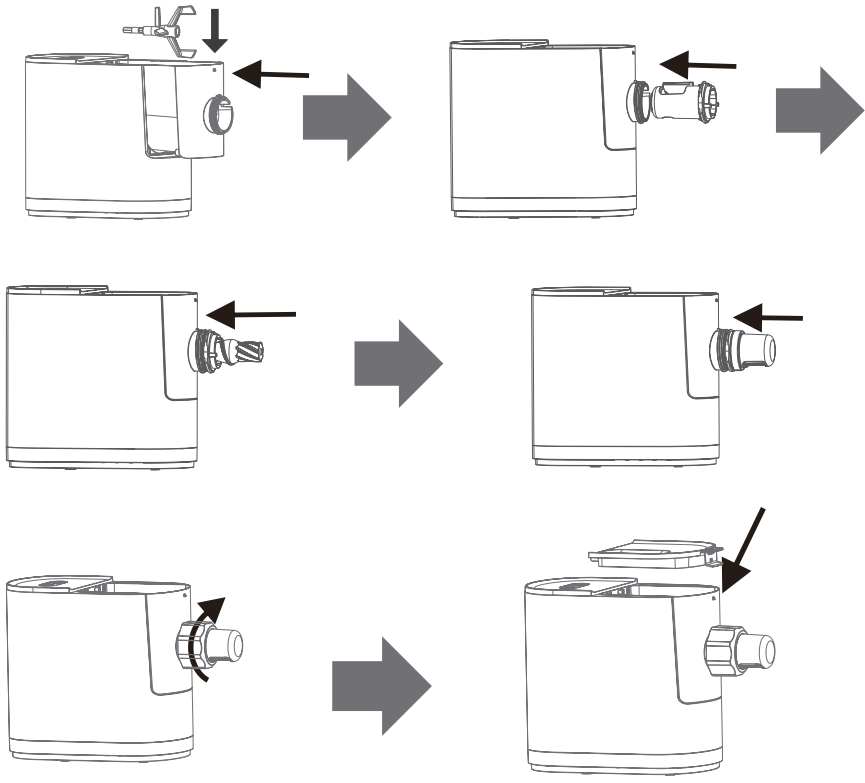


Fig.C

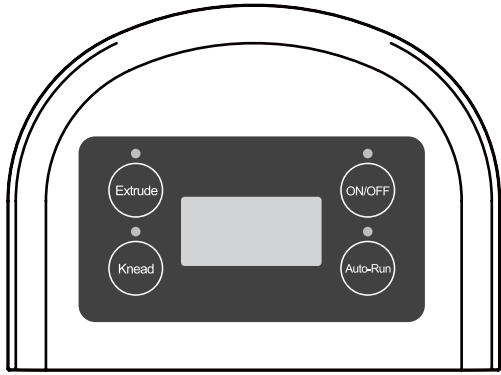


Fig.D

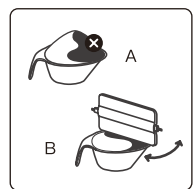


Fig.F

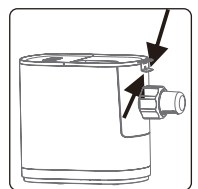


Fig.E

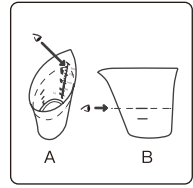
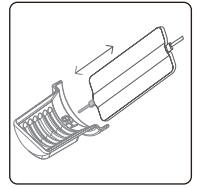


Fig.G



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 e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

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

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

Non 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. Unità principale | 12. Spatola per pulizia |
| 2. Contenitore per impastare | 13. Trafia per tagliolini |
| 3. Asse per impastare | 14. Trafia per spaghetti alla chitarra |
| 4. Tubo di estrusione | 15. Trafia per maccheroncini e penne |
| 5. Asse di estrusione | 16. Trafia per linguine |
| 6. Ghiera di chiusura | 17. Trafia per tagliatelle |
| 7. Coperchio | 18. Trafia per spaghetti |
| 8. Anello per testina di estrusione | 19. Trafia per fusilli napoletani |
| 9. Testina di estrusione | 20. Trafia per bigoli |
| 10. Misurino per acqua | 21. Trafia per sfoglia |
| 11. Misurino per farina | |

Avvertenze di sicurezza

Prima dell'uso, controllare che il miscelatore, il tubo, la vite e le altre parti rimovibili non siano danneggiate.

La quantità minima di farina lavorabile è di circa 160 g ossia 1 misurino mentre la quantità massima sono circa 320 g (due misurini). Farine differenti con differenti forze e in ambienti più o meno umidi possono dare risultati diversi. Aggiungere acqua e farina rispettando la proporzione tra gli ingredienti indicato nella tabella di riferimento. In caso contrario, la pasta risulterà troppo secca o troppo umida e gli accessori potrebbero subire danni.

Il prodotto ha un dispositivo di sicurezza per cui se viene sollevato il coperchio durante il funzionamento, la macchina si spegne.

Mentre è in funzione, la macchina individua se l'impasto è morbido o duro e inverte la rotazione. Controllare se l'impasto è troppo asciutto o se nella cavità della macchina sono presenti corpi estranei. Se tutto è regolare, aggiungere la giusta quantità d'acqua.

La macchina si ferma automaticamente dopo un ciclo di utilizzo. Se si desidera continuare ad usare il prodotto lasciarlo riposare 10 minuti.

Quando la spina è collegata alla presa di corrente, se una spia lampeggia, scollegare la spina dalla presa di corrente e controllare se la farina o altri oggetti sono incastrati. Rimuoverli, quindi ricollegare la spina alla presa di corrente per continuare a usare la macchina.

Quando il prodotto è in funzione non inserire nessun alimento solido (le uova devono essere mescolate con l'acqua). Nessuna parte di questo prodotto può essere sterilizzata all'interno di un forno a microonde, onde evitare danni e deformazioni causate dal calore. Prima di usare per la prima volta il prodotto lavare le parti in contatto con gli alimenti.

Assemblaggio del prodotto Fig.B

Assicurarsi che il cavo non sia collegato alla presa di corrente.

Inserire l'asse per impastare dentro al contenitore e connetterlo all'unità principale. Infilare il tubo di estrusione nel contenitore.

Inserire l'asse di estrusione ed infilare nella testina di estrusione la trafila selezionata fino a sentire un click. Infilare la testina di estrusione sul tubo, la trafila deve essere rivolta verso il basso. Avvitare la ghiera di chiusura e chiudere il contenitore col coperchio.

Istruzioni d'uso

Il prodotto ha un display che mostra la durata del processo e quattro tasti che corrispondono a quattro funzioni (Fig.C).

ON/OFF per accendere e spegnere il prodotto

Auto-Run seleziona la modalità automatica di impasto ed estrusione. Il processo dura circa 10 minuti e al termine sul display comparirà la scritta END accompagnata da un segnale acustico.

Knead seleziona la modalità manuale di impasto per mescolare le farine con gli ingredienti liquidi. La funzione termina automaticamente dopo 4 minuti

Extrude seleziona la modalità manuale di estrusione dell'impasto. Se dopo la funzione automatica rimane dell'impasto nel contenitore, premere questo tasto per estrarre tutto il composto. Il tempo di estrusione è di 5 minuti. Durante il processo l'impasto viene continuamente capovolto ma se nel display compare la scritta "E1" dopo molte di queste operazioni, controllare se il composto è troppo secco e nel caso pulire le trafile, aggiungere acqua e premere nuovamente il tasto extrude.

Non usare la funzione extrude se la farina e i liquidi non sono ben amalgamati.

Per preparare la pasta seguire attentamente le proporzioni degli ingredienti come da tabella di seguito:

Farina	Acqua	Succo vegetale	Uova e acqua
1 misurino	60 ml	70 ml	70 ml
2 misurini	120 ml	120 ml	120 ml

Le uova devono essere ben mescolate con l'acqua prima di essere inserite nella macchina.

Le verdure cotte possono essere tritate e mescolate direttamente con la farina mentre con le verdure dure bisogna precedentemente estrarne il succo.

Per procedere a realizzare la pasta dosare la farina con l'apposito misurino e mediante la spatola eliminare l'eccesso (Fig.D). Dosare l'acqua utilizzando il misurino graduato facendo attenzione a tenere appoggiato il misurino su una superficie piana (Fig.E).

Versare la farina dentro al contenitore e chiuderlo con il coperchio fino a sentire un click. Premere il tasto On/Off e successivamente il tasto Auto-Run: il composto inizierà a mescolarsi.

Mentre le pale sono in funzione versare lentamente i liquidi mediante l'apposito foro posto sul coperchio.

Dopo circa dieci minuti il prodotto terminerà di funzionare automaticamente, segnalando la fine del programma con un segnale acustico e la scritta END.

Se dopo l'estrusione risultasse ancora impasto dentro il contenitore premere il tasto Extrude oppure svuotare il contenitore e lavorare la pasta a mano tagliandola come si desidera.

Ricetta consigliata per pasta all'uovo

Farina	Uova e acqua
1 misurino farina 0	1 uovo e acqua fino a raggiungimento 70 ml
2 misurini farina 0	2 uova e acqua fino a raggiungimento 120 ml

Ricetta consigliata per pasta alla semola di grano duro

Farina	Acqua
1 misurino farina di semola	60 ml
2 misurini di farina di semola	130 ml

Pulizia

Per aprire il coperchio tirare verso l'alto la maniglia posta sulla parte anteriore (Fig.F).

Per disassemblare il prodotto seguire al contrario i passaggi del paragrafo assemblaggio.

Eliminare i residui di pasta dal contenitore e dalle pale con l'ausilio della spatola per pulizia e lavare le parti in lavastoviglie o a mano con detergente per piatti. Per pulire agevolmente le trafile lasciare seccare l'impasto o mettere la trafile il freezer per poi procedere a pulire i fori con la punta presente sulla spatola (Fig.G).

⚠ Attenzione: non lavare la trafile per sfoglia in lavastoviglie, per evitare di danneggiarne la superficie; lavare a mano con acqua calda e detergente per stoviglie.

Problemi comuni durante l'utilizzo

La macchina non dà forma alla pasta	L'impasto è bagnato perché è stata aggiunta troppa acqua: togliere l'impasto dalla ciotola, creare delle palline grandi come noccioline, rimetterle nella ciotola, aggiungere una quantità di farina adeguata e selezionare la modalità automatica. L'impasto è asciutto perché non è stata aggiunta acqua sufficiente: rimuovere la trafile in uso e sostituirla con una nuova trafile precedentemente immersa in acqua, aggiungere una quantità di acqua adeguata e riprendere la lavorazione selezionando la modalità automatica.
La pasta è frastagliata o presenta delle crepe	Per renderla più omogenea, aggiungere uova o olio alimentare. Oppure spezzare la pasta finita in palline grandi come noccioline, mettere un po' di farina nella ciotola, selezionare la modalità manuale e rilavorare l'impasto. Più volte si ripete l'operazione, più omogeneo e resistente sarà l'impasto.
Quando esce dalla macchina, la pasta è calda e a volte appiccicosa	All'uscita della pasta, spolverizzarla con della farina asciutta, in modo da renderla più resistente e non appiccicosa.
Quando esce dalla macchina, la pasta è rotta	Questo problema è causato dalla mancanza di acqua. Seguire precisamente le proporzioni indicate nella tabella.
Impasto troppo secco	Aggiungere la quantità corretta di acqua e proseguire la lavorazione in modalità automatica. Se si sceglie di rifare la pasta, aggiungere 10-20 ml di acqua.
Impasto troppo bagnato	Aggiungere la quantità corretta di farina e proseguire la lavorazione in modalità automatica. Se si sceglie di rifare la pasta, ridurre di 10-20 ml l'acqua.

Dati tecnici

Potenza: 200W

Alimentazione: 220-240V~ 50/60Hz

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



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

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

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

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

CERTIFICATO DI GARANZIA

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

Precautions

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.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

The appliance can be damaged if the voltage is not correct.

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.

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.

Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized Beper after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.

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.

This appliance is for household use only.

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

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

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.

Product description Fig.A

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. Main unit | 12. Cleaning scaple |
| 2. Mixing bow | 13. Noodle disc |
| 3. Mixing axle | 14. Square spaghetti disc |
| 4. Extruding pipe | 15. Maccheroni disc |
| 5. Extruding axle | 16. Linguine disc |
| 6. Closing ring | 17. Tagliatelle disc |
| 7. Lid | 18. Spaghetti disc |
| 8. Extruding head ring | 19. Neapolitan fusilli disc |
| 9. Extruding head | 20. Big size spaghetti disc |
| 10. Water cup | 21. Disc for pasta sheets |
| 11. Flour cup | |

Safety warnings

Before use, check that the mixer, the pipe, the screw and other removable parts are not damaged.

The minimum quantity of workable flour is about 160 g or 1 measuring cup while the maximum quantity is about 320 g (two measuring cups). Different flours with different strengths and in more or less humid environments can give different results.

Add water and flour respecting the proportion between the ingredients indicated in the reference table. Otherwise, the pasta will be too dry or too moist and the accessories could be damaged.

The product has a safety device so that if the lid is lifted during operation, the machine switches off.

While in operation, the machine detects whether the dough is soft or hard and reverses the rotation. Check if the dough is too dry or if there are foreign bodies in the bowl. If everything is regular, add the right amount of water.

The machine stops automatically after a cycle of use. If you want to continue using the product let it rest for 10 minutes.

When the plug is connected to the power outlet, if a light flashes, disconnect the plug from the power outlet and check if flour or other objects are stuck. Remove them, then reconnect the plug to the power outlet to continue using the machine.

When the product is running, do not add any solid food (eggs must be mixed with water).

No part of this product can be sterilized inside a microwave oven, in order to avoid damage and deformation caused by heat.

Before using the product for the first time, wash the parts in contact with food.

Product assembly Fig.B

Make sure the cable is not connected to the power outlet.

Insert the mixing axle into the bowl and connect it to the main unit. Insert the extrusion pipe into the container.

Insert the extrusion axis and insert the selected disc into the extrusion head until you hear a click. Insert the extrusion head on the pipe, the disc must be facing downwards. Screw the locking ring and close the bowl with the lid.

Instructions for use

The product has a display showing the duration of the process and four buttons which correspond to four functions (Fig. C).

ON / OFF to turn the product on and off

Auto-Run selects the automatic mixing and extrusion mode. The process takes about 10 minutes and at the end the message END will appear on the display accompanied by an acoustic signal.

Knead selects the manual dough mode to mix the flours with the liquid ingredients. The function ends automatically after 4 minutes

Extrude selects the manual dough extrusion mode. If after the automatic function there is some dough left in the container, press this button to extrude all the mixture. The extrusion time is 5 minutes. During the process, the dough is continuously overturned but if the display shows "E1" after many of these operations, check if the mixture is too dry and, if necessary, clean the dies, add water and press the extrude button again.

Do not use the extrude function if the flour and liquids are not well blended.

To prepare pasta, carefully follow the proportions of the ingredients as per the table below:

Flour	Water	Vegetable juice	Eggs and water
1 cup	60 ml	70 ml	70 ml
2 cups	120 ml	120 ml	120 ml

The eggs must be well mixed with the water before being inserted into the machine.

Cooked vegetables can be chopped and mixed directly with the flour while with hard vegetables you must first extract the juice.

To proceed to make the dough, measure the flour with the appropriate measuring cup and remove the excess using the spatula (Fig.D). Measure the water using the graduated measuring cup, taking care to keep the measuring cup resting on a flat surface (Fig.E).

Pour the flour into the bowl and close it with the lid until you hear a click. Press the On / Off button and then the Auto-Run button: the mixture will begin to mix.

While the blades are in operation, slowly pour the liquids through the appropriate hole on the lid.

After about ten minutes the product will stop working automatically, signaling the end of the program with an acoustic signal and the message END.

If after the extrusion there is still dough inside the container, press the Extrude button or empty the container and work the dough by hand, cutting it as you wish.

Recommended recipe for egg pasta

Flour	Egg and water
1 cup of flour	1 egg and water until it reaches 70 ml
2 cups of flour	2 eggs and water until it reaches 120 ml

Recommended recipe for pasta with semolina

Flour	Water
1 cup of semolina flour	60 ml
2 cups of semolina flour	130 ml

Cleaning

To open the lid, pull the handle on the front upwards (Fig.F).

To disassemble the product, follow the steps in the assembly paragraph in reverse.

Remove the dough residues from the container and the blades with the aid of the cleaning spatula and wash the parts in the dishwasher or by hand with dish detergent. To clean the discs easily, let the dough dry or put the discs in the freezer and then proceed to clean the holes with the tip on the spatula (Fig.G).

⚠ Warning! Do not wash the disc for pasta sheets in the dishwasher, to avoid damaging its surface; wash by hand with warm water and dish soap.

Common problems during use

The machine does not shape the pasta	The dough is wet because too much water has been added: remove the dough from the bowl, create balls the size of peanuts, put them back in the bowl, add an adequate amount of flour and select the automatic mode. The mixture is dry because not enough water has been added: remove the disc in use and replace it with a new disc previously immersed in water, add an adequate amount of water and resume processing by selecting the automatic mode.
The pasta is jagged or has cracks	To make it more homogeneous, add eggs or cooking oil. Or break the finished dough into balls the size of peanuts, put a little flour in the bowl, select the manual mode and rework the dough. The more times the operation is repeated, the more homogeneous and resistant the dough will be.
When it comes out of the machine, the pasta is hot and sometimes sticky	When the dough comes out, sprinkle with dry flour, to make it more resistant and not sticky.
When it comes out of the machine, the pasta is broken	This problem is caused by the lack of water. Follow precisely the proportions indicated in the table.
Too dry dough	Add the correct amount of water and continue processing in automatic mode. If you choose to remake the pasta, add 10-20ml of water.
Too wet dough	Add the correct amount of flour and continue processing in automatic mode. If you choose to remake the pasta, reduce the water by 10-20 ml.

Technical data

Power: 200W

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 after sales department Beper.

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

Lire attentivement les instructions suivantes avant la première 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 surfaces 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 générale Fig. A

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Unité principale | 12. Spatule de nettoyage |
| 2. Récipient à pétrir | 13. Filière pour nouilles |
| 3. Axe pour pétrir | 14. Filière pour spaghettis à la guitare |
| 4. Tube d'extrusion | 15. Filière pour macaronis et penne |
| 5. Axe d'extrusion | 16. Filière pour linguines |
| 6. Bague de fermeture | 17. Filière pour nouilles |
| 7. Couverture | 18. Filière pour spaghettis |
| 8. Bague pour tête d'extrusion | 19. Filière pour fusilli napolitain |
| 9. Tête d'extrusion | 20. Filière pour bigoli |
| 10. Verre doseur à eau | 21. Filière pour lasagnes |
| 11. Verre doseur pour farine | |

Avertissements de sécurité

Avant l'utilisation, vérifiez que le mélangeur, le tube, la vis et les autres parties amovibles ne sont pas endommagés.

La quantité minimale de farine pouvant être traitée est d'environ 160 g (une mesure) et la quantité maximale est d'environ 320 g (deux mesures). Des farines différentes avec des forces différentes et dans des environnements plus ou moins humides peuvent donner des résultats différents.

Ajouter l'eau et la farine en respectant la proportion entre les ingrédients indiquée dans le tableau. Sinon, la pâte sera trop sèche ou trop humide et les accessoires risquent d'être endommagés.

Le produit est doté d'un dispositif de sécurité qui fait que si le couvercle est soulevé pendant le fonctionnement, la machine s'arrête.

Pendant son fonctionnement, la machine détecte si la pâte est molle ou dure et inverse la rotation. Vérifiez si la pâte est trop sèche ou s'il y a des corps étrangers dans la cavité de la machine. Si tout est régulier, ajoutez la bonne quantité d'eau.

La machine s'arrête automatiquement après un cycle d'utilisation. Si vous souhaitez continuer à utiliser le produit, laissez-le reposer pendant 10 minutes.

Lorsque la fiche est connectée à la prise de courant, si un témoin lumineux clignote, débranchez la fiche de la prise de courant et vérifiez qu'il n'y a pas de farine ou d'autres objets coincés. Retirez-les, puis rebranchez la fiche à la prise pour continuer à utiliser la machine.

Lorsque le produit est en marche, n'insérez pas d'aliments solides (les œufs doivent être mélangés à de l'eau). Aucune partie de ce produit ne peut être stérilisée à l'intérieur d'un four à micro-ondes afin d'éviter tout dommage et toute déformation causée par la chaleur.

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, lavez les parties en contact avec les aliments.

Assemblage du produit Fig. B

Assurez-vous que le câble n'est pas branché à la prise.

Insérez l'axe de pétrissage à l'intérieur du récipient et connectez-le à l'unité principale. Insérez le tube d'extrusion dans le récipient.

Insérez l'axe d'extrusion et enfiler dans la tête d'extrusion la tréfilée sélectionnée jusqu'à entendre un clic. Enfiler la tête d'extrusion sur le tube, la filière doit être dirigée vers le bas. Visser la bague de fermeture et fermer le récipient avec le couvercle.

Instructions d'utilisation

Le produit dispose d'un écran qui indique la durée du processus et de quatre touches qui correspondent à quatre fonctions (Fig. C).

ON/OFF pour allumer et éteindre le produit

Auto-Run sélectionne le mode de mélange et d'extrusion automatique. Le processus dure environ 10 minutes et à la fin, sur l'écran apparaîtra le message END accompagné d'un signal sonore.

Knead sélectionne le mode manuel de mélange pour mélanger les farines avec les ingrédients liquides. La fonction se termine automatiquement après 4 minutes

Extrude sélectionne le mode manuel d'extrusion de la pâte. Si après la fonction automatique il reste de la pâte dans le récipient, appuyez sur cette touche pour extruder tout le composé. Le temps d'extrusion est de 5 minutes. Pendant le processus, la pâte est continuellement retournée mais si l'affichage affiche l'inscription "E1" après plusieurs de ces opérations, vérifier si le mélange est trop sec et le nettoyage des filières, ajouter de l'eau et appuyer à nouveau sur la touche extrude.

N'utilisez pas la fonction d'extrusion si la farine et les liquides ne sont pas bien mélangés.

Pour préparer les pâtes, respectez soigneusement les proportions des ingrédients comme indiqué dans le tableau ci-dessous:

Farine	Eau	Jus de légumes	Œufs et eau
1 verre doseur	60 ml	70 ml	70 ml
2 verres doseur	120 ml	120 ml	120 ml

Les œufs doivent être bien mélangés à l'eau avant d'être mis dans la machine.

Les légumes cuits peuvent être hachés et mélangés directement à la farine, tandis que pour les légumes durs, le jus doit d'abord être extrait.

Pour réaliser la pâte, doser la farine à l'aide du verre doseur et éliminer l'excès à l'aide de la spatule (Fig. D). Doser l'eau à l'aide du verre doseur gradué en veillant à maintenir le verre doseur sur une surface plane (Fig. E). Versez la farine dans le récipient et fermez-le avec le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Appuyez sur le bouton On/Off puis sur le bouton Auto-Run: le mélange commence à se faire.

Pendant que les pales fonctionnent, verser lentement les liquides par le trou spécial placé sur le couvercle.

Après environ dix minutes, le produit cessera de fonctionner automatiquement, signalant la fin du programme avec un signal sonore et l'inscription END.

Si, après l'extrusion, la pâte reste à l'intérieur du récipient, pressez la touche Extrude ou videz le récipient et travaillez la pâte à la main en la coupant comme vous le souhaitez.

Recette recommandée pour les pâtes aux œufs

Farine	Œufs et eau
1 verre doseur farine 0	1 œuf et de l'eau jusqu'à 70 ml
2 verres doseur farine 0	2 œufs et de l'eau jusqu'à ce qu'il atteigne 120 ml

Recette proposée pour les pâtes de semoule de blé dur

Farine	Eau
1 verre doseur farine de semoule	60 ml
2 verres doseur farine de semoule	130 ml

Nettoyage

Pour ouvrir le couvercle, tirez vers le haut la poignée située sur la partie avant (Fig. F).

Pour désassembler le produit, suivez les étapes du paragraphe assemblage. Éliminer les résidus de pâte du récipient et des pales à l'aide de la spatule pour le nettoyage et laver les pièces au lave-vaisselle ou à la main avec un détergent pour vaisselle. Pour nettoyer facilement les filières, laisser sécher la pâte ou mettre la filière au congélateur, puis procéder au nettoyage des trous avec la pointe présente sur la spatule (Fig. G).

⚠ Attention! Ne pas laver la filière pour lasagne dans le lave-vaisselle, pour éviter d'endommager la surface; laver à la main avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle

Problèmes courants pendant l'utilisation

La machine ne donne pas forme à la pâte	La pâte est humide car trop d'eau a été ajoutée: retirez la pâte du bol, faites des petites boules de la taille de cacahuètes, remettez-les dans le bol, ajoutez une quantité appropriée de farine et sélectionnez le mode automatique. La pâte est sèche parce que l'on n'a pas ajouté assez d'eau: retirez la filière en cours d'utilisation et la remplacer par une nouvelle filière préalablement immergée dans l'eau, ajouter une quantité d'eau appropriée et reprendre le traitement en sélectionnant le mode automatique.
La pâte est déchiquetée ou présente des fissures	Pour la rendre plus homogène, ajoutez des œufs ou de l'huile alimentaire. Vous pouvez aussi casser la pâte finie en boules de la taille d'une cacahuète, mettre un peu de farine dans le bol, sélectionner le mode manuel et pétrir à nouveau la pâte. Plus vous répétez l'opération, plus la pâte sera homogène et résistante.
Quand elle sort de la machine, la pâte est chaude et parfois collante	Lorsque la pâte sort, saupoudrez-la d'un peu de farine sèche, afin qu'elle devienne plus solide et non collante.
Quand elle sort de la machine, la pâte est cassée	Ce problème est causé par un manque d'eau. Respecter précisément les proportions indiquées dans le tableau.
Pâte trop sèche	Ajoutez la bonne quantité d'eau et poursuivez le traitement en mode automatique. Si vous choisissez de refaire la pâte, ajoutez 10-20 ml d'eau.
Pâte trop humide	Ajoutez la bonne quantité de farine et continuez à travailler en mode automatique. Si vous décidez de refaire la pâte, réduisez l'eau de 10 à 20 ml.

Données Techniques

Puissance: 200W

Alimentation: 220-240V~ 50/60Hz

Dans un soucis d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun 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.

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.

Allgemeine warnhinweise

Lesen sie diese anleitung, bevor sie das gerät in betrieb nehmen.

Vor und während des Gebrauchs des Gerätes ist es notwendig, einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät intakt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an fachlich qualifiziertes Personal. Verpackungselemente (Plastiktüten, Polystyrol, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern bleiben, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen.

Vergewissern Sie sich immer, dass die Netzspannung mit der auf dem technischen Datenschild angegebenen übereinstimmt und dass das System mit der Leistung des Geräts kompatibel ist.

Ziehen Sie niemals am Kabel, um es von der Steckdose zu trennen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen oder scharfen Oberflächen in Berührung kommt.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.

Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses durch den Hersteller oder seinen Technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um ein Risiko zu vermeiden.

Schließen Sie das Gerät nur an eine Wechselstrom- Steckdose an. Im Allgemeinen wird die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln nicht empfohlen. Wenn ihre Verwendung unerlässlich wird, verwenden Sie nur Adapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und damit gefährlich anzusehen und führt zum Erlöschen der Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder ungeeigneten Gebrauch entstehen. Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wird empfohlen, das Netzkabel über die gesamte Länge abzuwickeln.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie das Zubehör wechseln oder reinigen.

Lassen Sie das Gerät nicht Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, etc.) ausgesetzt.

Halten Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Heizkörpern).

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden; von Personen, denen die Erfahrung und Kenntnisse über das Gerät fehlen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person sorgfältig überwacht oder gut in die Bedienung des Geräts eingewiesen.

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

Wenn Sie sich entscheiden, dieses Gerät als Abfall zu entsorgen, wird empfohlen, es außer Betrieb zu setzen.

Es wird auch empfohlen, teile des gerätes, die eine gefahr darstellen können, sicher zu entsorgen. Dieses gerät darf nicht von kindern benutzt werden. Bewahren sie das gerät ausserhalb der reichweite von kindern auf.

Allgemeine Beschreibung Fig. A

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Hauptgerät | 12. Reinigenspachtel |
| 2. Behälter zum Kneten | 13. Nudeln Formscheiben |
| 3. Knetschaufel | 14. Quadratische Spaghetti Formscheiben |
| 4. Extrusionsrohr | 15. Makkaroni Formscheiben |
| 5. Extrusionsachse | 16. Linguine Formscheiben |
| 6. Abschlussring | 17. Tagliatelle Formscheiben |
| 7. Abdeckung | 18. Spaghetti Nr. 5 Formscheiben |
| 8. Ring für Extrusionskopf | 19. Fusilli Formscheiben |
| 9. Extrusionskopf | 20. Dicke Spaghetti Formscheiben |
| 10. Wassermessbecher | 21. Lasagne Formaufsatz |
| 11. Mehlmessbecher | |

Sicherheitswarnungen

Vor dem Gebrauch prüfen Sie, ob der Mischer, das Rohrund andere abnehmbare Teile nicht beschädigt sind, sowie die Schrauben festgezogen sind

Die Mindestmenge an verarbeitbarem Mehl beträgt ca. 160 g (1 Messlöffel), während die Höchstmenge ca. 320 g (2 Messlöffel) beträgt. Mehle mit unterschiedlichen Kräften oder Raumklima, können zu unterschiedlichen Ergebnissen führen. Fügen Sie Wasser und Mehl hinzu und beachten Sie dabei das Verhältnis zwischen den in der Tabelle angegebenen Zutaten. Andernfalls wird der Teig zu trocken oder zu feucht und das Zubehör könnte beschädigt werden.

Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, so dass die Maschine beim Anheben des Deckels während des Betriebs abschaltet wird.

Während des Betriebs erkennt das Gerät, ob der Teig weich oder hart ist und kehrt die Rotation um. Prüfen Sie, ob der Teig zu trocken ist oder ob sich Fremdkörper im Maschinenraum befinden. Wenn alles den Erwartungen entspricht, fügen Sie die richtige Menge Wasser hinzu.

Das Gerät stoppt automatisch nach einem Nutzungszyklus. Wenn Sie es weiter verwenden möchten, lassen Sie es 10 Minuten ruhen.

Wenn der Stecker mit der Steckdose verbunden ist und ein Licht blinkt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und prüfen Sie, ob das Mehl oder andere Reste haften geblieben sind. Entfernen Sie die Reste und stecken Sie dann den Stecker wieder in die Steckdose, um das Gerät weiter zu verwenden.

Im Betrieb, keine feste Nahrung zugeben (Eier müssen mit Wasser vermischt werden).

Keine Teile dieses Produkts sind in einer Mikrowelle sterilisierbar, vermeiden Sie daher einen unsachgemässigen Gebrauch um Schäden und Verformungen durch Hitze zu vermeiden.

Rienigen Sie vor der ersten Verwendung das Gerät und die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Zusammenbau des Produkts Abb.B

Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit der Steckdose verbunden ist.

Setzen Sie die Knetschaufel in den Behälter ein und verbinden Sie diese mit dem Hauptgerät. Setzen Sie das Extrusionsrohr in den Behälter ein.

Setzen Sie die Extrusionsachse ein und führen Sie die ausgewählte Matrize in den Extrusionskopf ein, bis Sie ein Klicken hören. Setzen Sie den Spritzkopf auf das Rohr, die Matrize muss nach unten zeigen. Schrauben Sie den Sicherungsring fest und verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel.

Gebrauchsanweisung

Das Produkt verfügt über ein Display, das die Dauer des Vorgangs anzeigt, und vier Tasten, die vier Funktionen entsprechen (Abb.C).

ON / OFF zum Ein- und Ausschalten des Produkts

Auto-Run wählt den automatischen Misch- und Extrusionsmodus. Der Vorgang dauert ca. 10 Minuten und am Ende erscheint auf dem Display die Meldung ENDE, begleitet von einem akustischen Signal.

Knead Wählen Sie den manuellen Teigmodus, um die Mehle mit den flüssigen Zutaten zu mischen. Die Funktion endet automatisch nach 4 Minuten.

Extrude Wählen Sie den manuellen Teigextrusionsmodus., wenn nach der automatischen Funktion noch etwas Teig im Behälter ist, drücken Sie diese Taste, um die gesamte Mischung zu extrudieren. Die Extrusionszeit beträgt 5 Minuten. Während des Vorgangs wird der Teig ständig umgedreht, aber wenn das Display nach vielen dieser Vorgänge "E1" anzeigt, überprüfen Sie, ob die Mischung zu trocken ist und reinigen Sie gegebenenfalls die Matrizen, fügen Sie Wasser hinzu und drücken Sie erneut die Extrudiertaste.

Verwenden Sie die Extrudierfunktion nicht, wenn Mehl und Flüssigkeiten nicht gut vermischt sind.

Um die Pasta zuzubereiten, halten Sie sich genau an die Proportionen der Zutaten gemäß der folgenden Tabelle:

Mehl	Wasser	Gemüsesaft	Eier und Wasser
1 Messbecher	60 ml	70 ml	70 ml
2 Messlöffel	120 ml	120 ml	120 ml

Die Eier müssen vor dem Einlegen in die Maschine gut mit dem Wasser vermischt werden.

Gekochtes Gemüse kann gehackt und direkt mit dem Mehl vermischt werden, während Sie bei hartem Gemüse zuerst den Saft extrahieren müssen.

Um den Teig zuzubereiten, messen Sie das Mehl mit dem entsprechenden Messbecher ab und entfernen Sie den Überschuss mit dem Spachtel (Abb.D). Messen Sie das Wasser mit dem Messbecher und achten Sie darauf, dass der Messbecher auf einer ebenen Fläche steht (Abb.E).

Gießen Sie das Mehl in den Behälter und verschließen Sie ihn mit dem Deckel, bis Sie ein Klicken hören. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und dann die Auto-Run-Taste: Die Mischung beginnt zu mischen.

Während die Klingen in Betrieb sind, gießen Sie die Flüssigkeiten langsam durch das entsprechende Loch im Deckel.

Nach ca. 10 Minuten erfolgt automatische Abschaltung und signalisiert das Programmende mit einem akustischen Signal und der Meldung END.

Wenn sich nach der Extrusion noch Teig im Behälter befindet, drücken Sie die Taste Extrudieren oder Leeren Sie den Behälter und bearbeiten Sie den Teig von Hand, indem Sie ihn nach Belieben schneiden.

Rezeptempfehlung für Eiernudeln

Mehl	Eier und Wasser
1 Maß Mehl	01 Ei und Wasser bis 70 ml
2 Messlöffel Mehl	02 Eier und Wasser bis 120 ml

Rezeptempfehlung für Pasta mit Hartweizengrieß

Mehl	Wasser
1 Messlöffel Grießmehl	60 ml
2 Kugeln Grießmehl	130 ml

Reinigung

Um den Deckel zu öffnen, ziehen Sie den Griff an der Vorderseite nach oben (Abb.F).

Um das Produkt zu zerlegen, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt zur Montage in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernen Sie mit Hilfe des Reinigungsspatels die Teigreste aus dem Behälter und den Klingen und waschen Sie die Teile in der Spülmaschine oder von Hand mit Spülmittel. Um die Matrizen leicht zu reinigen, lassen Sie den Teig trocknen oder legen Sie die Matrize in den Gefrierschrank und fahren Sie dann fort, die Löcher mit der Spitze des Spatels zu reinigen (Abb.G).

⚠ Achtung! Waschen Sie den Lasagne Formaufsatz nicht in der Spülmaschine, um die Oberfläche nicht zu beschädigen; Handwäsche mit heißem Wasser und Spülmittel

Häufige Probleme während des Gebrauchs

Die Maschine formt die Nudeln nicht	Der Teig ist nass, weil zu viel Wasser hinzugefügt wurde: Teig aus der Schüssel nehmen, Kugeln in der Größe von Erdnüssen formen, wieder in die Schüssel geben, ausreichend Mehl hinzufügen und den Automatikmodus wählen. Der Teig ist trocken, weil nicht genügend Wasser hinzugefügt wurde: Entfernen Sie die verwendete Matrize und ersetzen Sie sie durch eine neue Matrize, die zuvor in Wasser getaucht wurde, fügen Sie eine ausreichende Menge Wasser hinzu und setzen Sie die Verarbeitung fort, indem Sie den Automatikmodus wählen.
Der Teig ist gezackt oder hat Risse	Um es homogener zu machen, fügen Sie Eier oder Speiseöl hinzu. Oder den fertigen Teig in erdnussgroße Kugeln brechen, etwas Mehl in die Schüssel geben, den manuellen Modus wählen und den Teig nacharbeiten. Je öfter der Vorgang wiederholt wird, desto homogener und widerstandsfähiger wird der Teig.
Wenn sie aus der Maschine kommt, ist die Pasta heiß und manchmal klebrig	Wenn der Teig herauskommt, mit trockenem Mehl bestreuen, damit er widerstandsfähiger und nicht klebrig wird.
Wenn es aus der Maschine kommt, ist die Pasta gebrochen	Dieses Problem wird durch den Wassermangel verursacht. Befolgen Sie genau die in der Tabelle angegebenen Proportionen.
Zu trockener Teig	Automatikmodus fort. Wenn Sie die Pastateig wieder und fügen Sie 10-20 ml Wasser hinzu.
Zu nasser Teig	Die richtige Mehlmenge hinzufügen und wählen Sie den selben Modus aus. Wenn Sie die Pasta neu machen möchten, reduzieren Sie das Wasser um 10-20 ml.

Technische Daten

Leistung: 200W

Energieversorgung: 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 sólo 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 general Fig. A

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Unidad principal | 12. Espátula para limpiar |
| 2. Recipiente para amasar | 13. Trefiladora para fideos |
| 3. Eje para amasar | 14. Trefiladora para espaguetis a la guitarra |
| 4. Tubo de extrusión | 15. Trefiladora para macarrones y penne |
| 5. Eje de extrusión | 16. Trefiladora para espaguetis chatos |
| 6. Anillo de cierre | 17. Trefiladora para tallarines |
| 7. Tapa | 18. Trefiladora para espaguetis |
| 8. Anillo para cabezal de extrusión | 19. Trefiladora para fusilli napolitanos |
| 9. Cabezal de extrusión | 20. Trefiladora para bigoli |
| 10. Medidor para agua | 21. Trefiladora para lasaña |
| 11. Medidor para harina | |

Advertencias de seguridad

Antes del uso, verifique que el mezclador, el tubo, el tornillo y otras partes extraíbles no estén dañadas.

La cantidad mínima de harina trabajable es de unos 160 g o 1 cucharada, mientras que la cantidad máxima es de unos 320 g (dos cucharadas). Diferentes harinas de diferentes grupos y en ambientes más o menos húmedos pueden dar diferentes resultados. Añada agua y harina respetando la proporción entre los ingredientes indicados en la tabla de referencia. De lo contrario, la masa estará demasiado seca o demasiado húmeda y los accesorios podrían dañarse.

El aparato tiene un dispositivo de seguridad para que si se levanta la tapa durante el funcionamiento, la máquina se apaga.

Mientras está en funcionamiento, la máquina detecta si el amasado es blando o duro e invierte la rotación. Compruebe si la masa está demasiado seca o si hay cuerpos extraños en la cavidad de la máquina. Si todo está regular, añada la cantidad adecuada de agua.

La máquina se detiene automáticamente después de un ciclo de uso. Si quiere seguir usando el aparato lo deje reposar por 10 minutos.

Cuando el enchufe está conectado a la toma de corriente, si una luz parpadea, desconecte el enchufe de la toma de corriente y compruebe si hay harina u otros objetos atascados. Los quite, luego vuelva a conectar otra vez el enchufe a la toma de corriente para seguir usando la máquina.

Mientras el aparato funciona, no añada ningún alimento sólido (los huevos deben mezclarse con agua).

Ninguna parte de este aparato puede esterilizarse dentro de un horno microondas, con el fin de evitar daños y deformaciones provocados por el calor.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave las partes en contacto con los alimentos.

Montaje del aparato Fig.B

Controle que el cable no esté conectado a la toma de corriente.

Inserte el eje para amasar en el recipiente y lo conecte a la unidad principal. Inserte el tubo de extrusión en el recipiente.

Inserte el eje de extrusión e introduzca en el cabezal de extrusión la trefiladora seleccionada hasta que escuche un clic. Inserte el cabezal de extrusión en el tubo, la trefiladora debe mirar hacia abajo. Atornille el anillo de cierre y cierre el recipiente con la tapa.

Instrucciones de uso

El aparato tiene un display que muestra la duración del proceso y cuatro botones que corresponden a cuatro funciones (Fig. C).

ON / OFF para encender y apagar el aparato

Auto-Run selecciona el modo de amasado automático y de extrusión. El proceso dura unos 10 minutos y al final aparecerá en el display el mensaje END acompañado de una señal acústica.

Knead selecciona el modo manual de amasado para mezclar las harinas con los ingredientes líquidos. La función finaliza automáticamente después de 4 minutos.

Extrude selecciona el modo de extrusión manual del amasado. Si después de la función automática queda algo de masa en el recipiente, pulse este botón para extruir toda la mezcla. El tiempo de extrusión es de 5 minutos. Durante el proceso, la masa se voltea continuamente pero si el display muestra "E1" después de muchas de estas operaciones, verifique si la mezcla está demasiado seca y, si es necesario, limpie las trefiladoras, añada agua y pulse otra vez el botón extrude.

No utilice la función extrude si la harina y los líquidos no están bien mezclados.

Para preparar la pasta, siga cuidadosamente las proporciones de los ingredientes según la tabla a continuación:

Harina	Agua	Jugo de verduras	Huevos y agua
1 cucharada	60 ml	70 ml	70 ml
2 cucharada	120 ml	120 ml	120 ml

Los huevos deben mezclarse bien con el agua antes de introducirlos en la máquina.

Las verduras cocidas se pueden picar y mezclar directamente con la harina mientras que con las verduras duras primero debe extraer el jugo.

Para proceder a la ejecución de la pasta, mida la harina con su medidor y quite el exceso con la espátula (Fig. D). Mida el agua con el medidor graduado, teniendo cuidado de mantener el medidor apoyado encima de una superficie llana (Fig. E).

Vierta la harina en el recipiente y lo cierre con la tapa hasta que escuche un clic. Pulse el botón On/Off y luego el botón Auto-Run: el compuesto comenzará a mezclarse.

Mientras las cuchillas están en funcionamiento, vierta lentamente los líquidos a través del agujero colocado en la tapa.

Transcurridos unos diez minutos el aparato dejará de funcionar automáticamente, señalando el final del programa con una señal acústica y el mensaje END.

Si después de la extrusión todavía queda masa dentro del recipiente, pulse el botón Extrude o vacíe el recipiente y trabaje la pasta a mano, cortándola como desea.

Receta recomendada para pasta al huevo

Harina	Huevos y agua
1 cucharada de harina 0	1 huevo y 70 ml de agua
2 cucharadas de harina 0	2 huevos y 120 ml de agua

Receta recomendada para pasta con sémola de trigo duro

Harina	Agua
1 cucharada de harina de sémola	60 ml
2 cucharadas de harina de sémola	130 ml

Limpieza

Para abrir la tapa, tire el asa de la parte delantera hacia arriba (Fig.F).

Para desmontar el aparato, siga los pasos del párrafo de montaje al revés.

Quite los restos de pasta del recipiente y de las cuchillas con la ayuda de la espátula limpiadora y lave las piezas en el lavavajillas o a mano con detergente para platos. Para limpiar las trefiladoras fácilmente, deje secar la masa o ponga la trefiladora en el congelador y luego proceda limpiando los agujeros con la punta de la espátula (Fig.G).

⚠ Atención! no lave la trefiladora para lasaña en el lavavajillas, para evitar dañar la superficie; lavar a mano con agua caliente y jabón para platos

Problemas habituales durante el uso

La máquina no da forma a la masa	La masa está mojada porque se ha añadido demasiada agua: la saque del bol, haga bolitas del tamaño de un maní, vuelva a ponerlas en el bol, añada una cantidad adecuada de harina y seleccione el modo automático. La masa está seca porque no se ha añadido suficiente agua: quite la trefiladora en uso y la reemplace por una nueva previamente sumergida en agua, añada una cantidad adecuada de agua y empiece otra vez el proceso seleccionando el modo automático.
La masa está irregular o tiene grietas.	Para hacerla más homogénea, añada huevos o aceite de cocina. O rompa la masa terminada en bolas del tamaño de un maní, ponga un poco de harina en el bol, seleccione el modo manual y vuelva a trabajar el amasado. Cuantas más veces se repita la operación, esto será más homogéneo y resistente.
Cuando sale de la máquina, la pasta está caliente y a veces pegajosa.	Cuando salga la pasta, la espolvoree con harina seca, para que sea más resistente y no pegajosa.
Cuando sale de la máquina, la pasta se rompe.	Este problema se debe a la falta de agua. Siga con precisión las proporciones indicadas en la tabla.
Masa demasiado seca	Añada la cantidad correcta de agua y continúe procesando en modo automático. Si opta por rehacer la masa, añada 10-20 ml de agua.
Masa demasiado mojada	Añada la cantidad correcta de harina y continúe procesando en modo automático. Si opta por rehacer la masa, reduzca el agua entre 10 y 20 ml.

Datos técnicos

Potencia: 200W

Fuente de alimentación: 220-240V~ 50/60Hz

En un objetivo de mejora continua, Beper se reserva la capacidad de aportar cambios y mejoras en el producto sin previo aviso.



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

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

El símbolo indica que este producto 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:

- Daños en el transporte o caídas accidentales.
- Instalación eléctrica incorrecta y no conforme.
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personal no especializado.
- Falta o incorrectos limpieza y mantenimiento.
- Aparato y/o partes del aparato expuestas a deterioro y/o consumo (lámparas, pilas, cuchillas).
- 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.

Σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας

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 απερίσκεπτη 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 τραπέζιού ή από τον πάγκο της κουζίνας και δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.

Περιγραφή προϊόντος Εικ. Α

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. Κύρια μονάδα | 12. Εξάρτημα καθαρισμού |
| 2. Μπολ ανάμειξης | 13. Δίσκος για νουντλς |
| 3. Άξονας ανάμειξης | 14. Τετράγωνος δίσκος για σπαγκέτι |
| 4. Σωλήνας ώθησης | 15. Δίσκος για πένες |
| 5. Άξονας ώθησης | 16. Δίσκος για λιγκουίνι |
| 6. Δαχτυλίδι ασφάλισης | 17. Δίσκος για ταλιατέλες |
| 7. Καπάκι | 18. Δίσκος για σπαγγέτι |
| 8. Δαχτυλίδι κεφαλής ώθησης | 19. Δίσκος για φουσίλι |
| 9. Κεφαλή ώθησης | 20. Δίσκος για χοντρά σπαγκέτι |
| 10. Κύπελλο νερού | 21. Δίσκος για φύλλα ζυμαρικών |
| 11. Κύπελλο αλευριού | |

Προειδοποιήσεις ασφαλείας

Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το μίξερ, ο σωλήνας, η βίδα και τα άλλα αφαιρούμενα μέρη δεν έχουν υποστεί φθορά.

Η ελάχιστη ποσότητα επεξεργασμένου αλευριού είναι περίπου 160 g ή 1 φλιτζάνι, ενώ η μέγιστη ποσότητα είναι περίπου 320 g (δύο φλιτζάνια). Διαφορετικά είδη αλευριού με διαφορετικές ιδιότητες και σε περισσότερο ή λιγότερο υγρά περιβάλλοντα μπορούν να δώσουν διαφορετικά αποτελέσματα.

Προσθέστε νερό και αλεύρι με την αναλογία όπως αναφέρεται στον πίνακα αναφοράς. Διαφορετικά, τα ζυμαρικά θα είναι πολύ στεγνά ή πολύ υγρά και τα εξαρτήματα ενδέχεται να καταστραφούν.

Το προϊόν διαθέτει σύστημα ασφαλείας, ώστε εάν ανυψωθεί το καπάκι κατά τη λειτουργία, το μηχάνημα σβήνει. Κατά τη λειτουργία, το μηχάνημα ανιχνεύει εάν η ζύμη είναι μαλακή ή σκληρή και αντιστρέφει την περιστροφή. Ελέγξτε εάν η ζύμη είναι πολύ στεγνή ή εάν υπάρχουν ξένα σωματίδια στο μπολ. Εάν όλα είναι έτοιμα, προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού.

Το μηχάνημα σταματά αυτόματα μετά από έναν κύκλο χρήσης. Εάν θέλετε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν αφήστε το να ξεκουραστεί για 10 λεπτά.

Όταν το φως είναι συνδεδεμένο στην πρίζα, εάν αναβοσβήνει ένα φως, αποσυνδέστε το φως από την πρίζα και ελέγξτε εάν το αλεύρι ή τα άλλα αντικείμενα έχουν κολλήσει. Διορθώστε και, στη συνέχεια, επανασυνδέστε το φως στην πρίζα για να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το μηχάνημα.

Όταν το προϊόν λειτουργεί, μην προσθέτετε στερεά τρόφιμα (τα αυγά πρέπει να αναμιγνύονται με νερό).

Κανένα μέρος αυτού του προϊόντος δεν μπορεί να αποστειρωθεί μέσα σε φούρνο μικροκυμάτων, προκειμένου να αποφευχθούν ζημιές και παραμορφώσεις που προκαλούνται από θερμότητα.

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, πλύνετε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Συναρμολόγηση προϊόντος Εικ. Β

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.

Εισαγάγετε τον άξονα ανάμειξης στο μπολ και συνδέστε τον στην κύρια μονάδα. Εισαγάγετε το σωλήνα ώθησης στο δοχείο.

Εισαγάγετε τον άξονα ώθησης και εισαγάγετε τον επιλεγμένο δίσκο στην κεφαλή ώθησης μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Τοποθετήστε την κεφαλή ώθησης στο σωλήνα, ο δίσκος πρέπει να βλέπει προς τα κάτω. Βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης και κλείστε το μπολ με το καπάκι.

Οδηγίες χρήσης

Το προϊόν διαθέτει οθόνη που δείχνει τη διάρκεια της διαδικασίας και τέσσερα κουμπιά που αντιστοιχούν σε τέσσερις λειτουργίες (Εικ. Γ).

ON / OFF για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του προϊόντος

Το Auto-Run επιλέγει τη λειτουργία αυτόματης ανάμειξης και ώθησης. Η διαδικασία διαρκεί περίπου 10 λεπτά και στο τέλος το μήνυμα END θα εμφανιστεί στην οθόνη συνοδευόμενο από ένα ακουστικό σήμα.

Το Knead επιλέγει τη χειροκίνητη λειτουργία ζύμης για ανάμιξη των αλεύρων με τα υγρά συστατικά. Η λειτουργία τελειώνει αυτόματα μετά από 4 λεπτά

Το Extitude επιλέγει τη λειτουργία χειροκίνητης ώθησης ζύμης. Εάν μετά την αυτόματη λειτουργία έχει απομείνει κάποια ζύμη στο δοχείο, πατήστε αυτό το κουμπί για να εξωθήσετε όλο το μείγμα. Ο χρόνος εξώθησης είναι 5 λεπτά. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, η ζύμη αναποδογυρίζεται συνεχώς, αλλά εάν η οθόνη εμφανίζει "E1", ελέγξτε εάν το μείγμα είναι πολύ στεγνό και, εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε τους δίσκους, προσθέστε νερό και πατήστε ξανά το κουμπί εξώθησης.

Για να προετοιμάσετε τα ζυμαρικά, ακολουθήστε προσεκτικά τις αναλογίες των συστατικών σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα:

Αλεύρι	Νερό	Χυμός λαχανικών	Αυγά και νερό
1 φλιτζάνι	60 ml	70 ml	70 ml
2 φλιτζάνια	120 ml	120 ml	120 ml

Τα αυγά πρέπει να αναμιγνύονται καλά με το νερό πριν από την εισαγωγή τους στο μηχάνημα.

Τα μαγειρεμένα λαχανικά μπορούν να τεμαχιστούν και να αναμιχθούν απευθείας με το αλεύρι ενώ με σκληρά λαχανικά πρέπει πρώτα να εξαγάγετε το χυμό.

Για να προχωρήσετε στην παραγωγή της ζύμης, μετρήστε το αλεύρι με το κατάλληλο κύπελλο μέτρησης και αφαιρέστε την περίσσεια χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα (Εικ. Δ). Μετρήστε το νερό χρησιμοποιώντας το βαθμονομημένο κύπελλο μέτρησης, προσέχοντας να το διατηρήτε σε επίπεδη επιφάνεια (Εικ. Ε).

Ρίξτε το αλεύρι στο μπολ και κλείστε το με το καπάκι μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Πατήστε το κουμπί On / Off και μετά το κουμπί Auto-Run: το μείγμα θα αρχίσει να αναμιγνύεται.

Ενώ οι λεπίδες λειτουργούν, ρίξτε αργά τα υγρά μέσω της κατάλληλης οπής στο καπάκι.

Μετά από περίπου δέκα λεπτά, το προϊόν θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα, σηματοδοτώντας το τέλος του προγράμματος με ακουστικό σήμα και το μήνυμα END.

Εάν μετά την εξώθηση υπάρχει ακόμα ζύμη μέσα στο δοχείο, πατήστε το κουμπί Extrude ή αδειάστε το δοχείο και επεξεργαστείτε τη ζύμη με το χέρι, κόβοντας την όπως θέλετε.

Συνιστώμενη συνταγή για ζυμαρικά αυγών

Αλεύρι	Αυγό και νερό
1 φλιτζάνι αλεύρι	1 αυγό και νερό μέχρι να αγγίξει τα 70 ml
2 φλιτζάνια αλεύρι	2 αυγά και νερό μέχρι να αγγίξει τα 120 ml

Συνιστώμενη συνταγή για ζυμαρικά με σιμιγδάλι σκληρού σίτου

Αλεύρι	Νερό
1 κουταλιά αλεύρι σιμιγδάλι	60 ml
2 κουταλιές αλεύρι σιμιγδάλι	120 ml

Καθάρισμα

Για να ανοίξετε το καπάκι, τραβήξτε τη λαβή στο μπροστινό μέρος προς τα πάνω (Εικ. ΣΤ).

Για να αποσυναρμολογήσετε το προϊόν, ακολουθήστε αντίστροφα τα βήματα στην παράγραφο συναρμολόγησης. Αφαιρέστε τα υπολείμματα ζύμης από το δοχείο και τις λεπίδες με τη βοήθεια της σπάτουλας και πλύνετε τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με απορρυπαντικό πιάτων. Για να καθαρίσετε εύκολα τους δίσκους, αφήστε τη ζύμη να στεγνώσει ή βάλτε τους δίσκους στον καταψύκτη και στη συνέχεια προχωρήστε στον καθαρισμό των οπών με την άκρη της σπάτουλας (Εικ. Ζ).

⚠ Προσοχή! Μην πλένεται το δίσκο στο πλυντήριο πιάτων. Πλύντε στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.

Συνηθισμένα προβλήματα κατά τη χρήση

Το μηχάνημα δε δίνει το σωστό σχήμα στα ζυμαρικά.	Η ζύμη είναι βρεγμένη επειδή έχει προστεθεί πολύ νερό: αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ, δημιουργήστε μπάλες μεγέθους φυσικιών, βάλτε τα πίσω στο μπολ, προσθέστε επαρκή ποσότητα αλευριού και επιλέξτε τον αυτόματο τρόπο λειτουργίας. Το μείγμα είναι στεγνό επειδή δεν έχει προστεθεί αρκετό νερό: αφαιρέστε το δίσκο που χρησιμοποιείται και αντικαταστήστε τον με ένα νέο δίσκο που είχε προηγουμένως βυθιστεί σε νερό, προσθέστε επαρκή ποσότητα νερού και συνεχίστε την επεξεργασία επιλέγοντας την αυτόματη λειτουργία.
Τα ζυμαρικά έχουν ρωγμές.	Για να γίνει πιο ομοιογενές το αποτέλεσμα, προσθέστε αυγά ή μαγειρικό λάδι. Ή σπάστε την τελική ζύμη σε μπάλες μεγέθους φυσικιών, βάλτε λίγο αλεύρι στο μπολ, επιλέξτε τη χειροκίνητη λειτουργία και ξανακατέψτε τη ζύμη. Όσο περισσότερες φορές επαναλαμβάνεται η διαδικασία, τόσο πιο ομοιογενής και ανθεκτική θα είναι η ζύμη.
Όταν βγαίνουν από το μηχάνημα, τα ζυμαρικά είναι ζεστά και μερικές φορές κολλώδη.	Όταν βγαίνει η ζύμη, πασπαλίζουμε με ξηρό αλεύρι, ώστε το αποτέλεσμα να είναι πιο ανθεκτικό και όχι κολλώδες.
Όταν βγαίνουν από το μηχάνημα, τα ζυμαρικά σπάνε.	Αυτό το πρόβλημα προκαλείται από την έλλειψη νερού. Ακολουθήστε με ακρίβεια τις αναλογίες που αναφέρονται στον πίνακα.
Η ζύμη είναι πάρα πολύ ξηρή.	Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού και συνεχίστε την επεξεργασία σε αυτόματη λειτουργία. Εάν επιλέξετε να ξαναδημιουργήσετε τα ζυμαρικά, προσθέστε 10-20 ml νερό.
Η ζύμη είναι πάρα πολύ υγρή.	Προσθέστε τη σωστή ποσότητα αλευριού και συνεχίστε την επεξεργασία σε αυτόματη λειτουργία. Εάν επιλέξετε να ξαναδημιουργήσετε τα ζυμαρικά, μειώστε το νερό κατά 10-20 ml.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ισχύς: 200W

Τροφοδοσία: 220-240V~ 50/60Hz

Για οποιοσδήποτε λόγο 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 παλιές 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.

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

Το οποίο θα προωθησει το αίτημα σας στον επίσημο διανομέα της Beper της χώρας 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 priză 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 generală Fig.A

- | | |
|--|---|
| 1. Unitate principală | 12. Dispozitiv de curățare |
| 2. Bol de amestecare | 13. Disc pentru tăiței |
| 3. Ax de amestecare | 14. Disc pentru spaghete pătrați |
| 4. Tub de extrudare/eliminare, scoatere | 15. Disc pentru macaroane |
| 5. Ax de extrudare/eliminare, scoatere | 16. Disc pentru linguine |
| 6. Inel cu filet pentru fixare/închidere | 17. Disc pentru tagliatelle |
| 7. Capac | 18. Disc pentru spaghete |
| 8. Garnitură pentru capul pentru extrudare/eliminare | 19. Disc pentru fusilli napolitani |
| 9. Cap pentru extrudare/eliminare | 20. Disc pentru spaghete de dimensiune mare |
| 10. Cană pentru apă | 21. Disc pentru foi de paste |
| 11. Cană pentru făină | |

Avertismente de siguranță

Înainte de utilizare verificați amestecătorul, tubul, șurubul și celelalte părți detașabile să nu fie deteriorate.

Canitatea minimă de făină lucrabilă este ca. 160 g ori 1 cană de măsurare în timp ce cantitatea maximă este ca. 320 g (două căni de măsurare). Făinurile diferite cu concentrații diferite și în medii mai mult sau mai puțin umede pot da rezultate diferite.

Adăugați apă și făină respectând proporțiile între ingredientele indicate în tabelul de referință. Altfel, pastele vor fi prea uscate ori prea umede iar accesoriile ar putea fi deteriorate.

Produsul are un dispozitiv de siguranță astfel că dacă capacul este ridicat în timpul funcționării, aparatul se

În timpul funcționării, aparatul detectează dacă aluatul este moale ori tare și inversează direcția de rotație. Verificați dacă aluatul este prea uscat ori dacă în bol există obiecte străine. Dacă totul este regulat, adăugați cantitatea corectă de apă.

Aparatul se oprește automat după un ciclu de utilizare. Dacă doriți să continuați să utilizați produsul lăsați-l să se odihnească pentru 10 minute.

Când ștecherul este conectat la priză, dacă un indicator luminos clipește, deconectați ștecherul de la priză și verificați dacă făina ori alte obiecte sunt blocate. Îndepărtați-le, apoi reconectați ștecherul la priză pentru a continua utilizarea aparatului.

Când produsul funcționează, nu adăugați niciun aliment solid (ouăle trebuie amestecate cu apă).

Nicio parte a acestui produs nu poate fi sterilizat într-un cuptor cu microunde, pentru a evita daunele și deformarea cauzate de căldură.

Înainte de utilizarea produsului pentru prima dată, spălați părțile în contact cu alimente.

Asamblare produs Fig.B

Asigurați-vă că aparatul nu este conectat la priză.

Inserați axul de amestecare în bol și conectați-l la unitatea principală. Inserați tubul de extrudare/eliminare/scoatere în recipient.

Inserați axul de extrudare/eliminare/scoatere și inserați discul ales în capul de extrudare/eliminare/scoatere până auziți un clic. Inserați capul de extrudare pe tub, discul trebuie să fie cu fața în jos. Înșurubați inelul cu filet pentru fixare și închideți bolul cu capacul.

Instrucțiuni de utilizare

Produsul are un afișaj, care arată durata procesului și patru butoane, fiecare pentru câte o funcție (Fig. C).

ON / OFF pentru pornirea și oprirea produsului

Auto-Run selectează modul de amestecare și extrudare automată. Procesul durează 10 minute iar la final va apărea mesajul END pe ecran cu semnal acustic.

Knead (Frământarea) selectează modul de aluat manual pentru amestecarea făinii cu ingredientele lichide.

Funcția se încheie automat după 4 minute

Extrudarea selectează modul de extrudare manuală a aluatului. Dacă după funcția automată rămâne niște aluat în recipient, apăsați acest buton pentru extrudarea întregului amestec. Timpul de extrudare este 5 minute.

În timpul procesului aluatul este amestecat continuu, însă dacă afișajul indică „E1” după multe dintre aceste operații, verificați aluatul să nu fie prea uscat, și dacă este necesar curățați discurile, adăugați apă și apăsați din nou butonul de extrudare.

Nu folosiți funcția de extrudare dacă făina și lichidele nu sunt amestecate bine.

Pentru a prepara paste, urmați cu grijă proporțiile ingredientelor ca în tabelul de mai jos:

Făină	Apă	Suc de legume	Ouă și apă
1 cană	60 ml	70 ml	70 ml
2 căni	120 ml	120 ml	120 ml

Ouăle trebuie amestecate bine cu apa înainte de a fi inserate în aparat.

Legumele fierte pot fi tocate și amestecate direct cu făina în timp ce legumele tari trebuie întâi stoarse.

Pentru a continua cu prepararea aluatului, măsurați făina cu cana de măsurare corespunzătoare și îndepărtați excesul folosind spatula (Fig.D). Măsurați apa folosind o cană gradată de măsurare, având grijă să mențineți cana gradată sprijinită pe o suprafață netedă (Fig.E).

Turnați făina în bol și închideți-l cu capacul până auziți un clic. Apăsați butonul On / Off iar apoi butonul Auto-Run: amestecul va începe să se amestece.

În timp ce lamele sunt în funcțiune, turnați încet lichidele prin orificiile potrivite de pe capac.

După ca. zece minute produsul se va opri automat din funcționare, semnalând sfârșitul programului cu un semnal acustic și mesajul END.

Dacă după extrudare încă există aluat în recipient, apăsați butonul Extrude ori goliți recipientul și lucrați aluatul cu mâna, tăindu-l cum doriți.

Rețetă recomandată pentru paste cu ou

Făină	Ouă și apă
1 cană de făină	1 ou și apă până atinge 70 ml
2 căni de făină	2 ouă și apă până atinge 120 ml

Rețetă recomandată pentru paste din griș de grâu

Făină	Apă
1 cană de făină din griș de grâu	60 ml
2 căni de făină din griș de grâu	130 ml

Curățare

Pentru a deschide capacul, trageți mânerul în sus (Fig.F).

Pentru a dezasambla produsul, urmați pașii din paragraful de asamblare în ordine inversă.

Îndepărtați resturile de aluat din recipient și lame cu ajutorul spatulei de curățare și spălați piesele în mașina de spălat vase sau manual cu detergent lichid pentru vase. Pentru curățarea ușoară a discurilor, lăsați aluatul să se usuze ori puneți discurile în congelator iar apoi continuați să curățați orificiile cu vârful spatulei (Fig.G).

⚠ Avertisment! Nu spălați discul pentru foile de paste în mașina de spălat vase, pentru a evita deteriorarea suprafeței sale; spălați manual cu apă caldă și detergent de vase lichid.

Probleme obișnuite în timpul utilizării

Aparatul nu modelează pastele	Aluatul este ud deoarece s-a adăugat prea multă apă: îndepărtați aluatul din bol, faceți mingiuțe de dimensiunea arahidelor, puneți-le înapoi în bol, adăugați o cantitate adecvată de făină și alegeți modul automat. Amestecul este uscat deoarece nu s-a adăugat suficientă apă: îndepărtați discul utilizat și înlocuiți-l cu un disc nou cufundat anterior în apă, adăugați o cantitate adecvată de apă și reluați procesarea prin alegerea modului automat.
Pastele sunt zimțate sau au fisuri	Pentru a face aluatul mai omogen, adăugați ouă ori ulei de gătit. Ori împărțiți aluatul finalizat în mingiuțe de mărimea arahidelor, puneți puțină făină în bol, selectați modul manual și relucrați aluatul. Cu cât se repetă mai des această operațiune, cu atât mai omogen și mai rezistent va fi aluatul.
Când iese din aparat, pasta este fierbinte și uneori lipicioasă	Când iese aluatul, presărați-l cu făină uscată, pentru a-l face mai rezistent și să nu fie lipicios.
Când pastele ies din aparat, sunt rupte	Această problemă este cauzată de lipsa apei. Uрмаți cu precizie proporțiile indicate în tabel.
Aluat prea uscat	Adăugați cantitatea corectă de apă și continuați prelucrarea în mod automat. Dacă alegeți să refaceți pastele, adăugați 10-20ml apă.
Aluat prea ud	Adăugați cantitatea corectă de făină și continuați prelucrarea în mod automat. Dacă alegeți să refaceți pastele, reduceți apa cu 10-20 ml.

Date tehnice

Putere: 200W

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 excesiv 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.

Všeobecné bezpečnostní informace

Před prvním použitím zařízení si pozorně přečtěte tyto pokyny.

Přečtěte si pečlivě následující pokyny, protože vám poskytují užitečné bezpečnostní informace o instalaci, používání a údržbě a pomohou vám vyhnout se chybám a možným nehodám.

Odstraňte ochranný obal a ujistěte se, že je spotřebič neporušený. Prvky balení (plastové sáčky, polystyren, atd.) by se neměli dostat k dětem, mohou být pro ně nebezpečné.

Obalový materiál odevzdejte ve sběrném dvoře nebo uložte na místo určené obcí pro sběr tříděného odpadu. Tímto místem jsou většinou sběrné kontejnery.

Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí v zásuvce odpovídá napětí uvedenému na výrobku. Zařízení může být poškozeno, pokud si napětí neodpovídá.

Pokud zástrčka nepasuje do vaší zásuvky, nechte si ji vyměnit za jinou kvalifikovaným pracovníkem, který také zkontroluje, jestli jsou vaše zásuvky vhodné k napájení tohoto přístroje.

Neodpojujte spotřebič od zásuvky tahem za síťový kabel, hrozí nebezpečí poškození síťového kabelu či zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za vidlici síťového kabelu.

Nepokládejte síťový kabel spotřebiče v blízkosti horkých ploch, nebo přes ostré předměty.

Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.

Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení.

Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.

V případě použití prodlužovacích kabelů musí být tyto kabely vhodné pro napájení zařízení, aby nedošlo k ohrožení obsluhy a byla zabezpečena bezpečnost prostředí, ve kterém je přístroj používán. Nevhodné prodlužovací kabely mohou způsobit provozní anomálie.

Tento přístroj je určen pouze pro jeho zvláštní účel. Jakékoliv jiné použití je považováno za nevhodné a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být zodpovědný za jakékoliv škody vyplývající z nesprávného, špatného či neopatrného použití. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí potřebu.

Abyste předešli riziku vznícení, úplně rozmotejte přívodní šňůru a také vypojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.

Po použití a před čištěním výrobek vždy vypojte ze zásuvky.

Pro ochranu proti úrazu elektrickým proudem nedávejte a nepokládajte kabel nebo jiné části přístroje do vody nebo jiných tekutin.

Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo nohama.

Nevystavujte přístroj působení atmosférických vlivů jako např. déšť, vítr nebo sníh.

Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osobám s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Zvláštní dohled je vyžadován, pokud je přístroj používán v blízkosti dětí nebo přímo dítětem.

Pokud se rozhodnete přístroj dále nevyužívat, odpojte jej od napětí a přeřízněte napájecí kabel, aby se přístroj stal nefunkčním. Učiňte také nefunkčními nebezpečné části výrobku, zejména kvůli dětem, které si mohou s výrobkem hrát.

Popis produktu Obr.A

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Hlavní jednotka | 12. Špachtle na čištění |
| 2. Mícháací nádoba | 13. Disk na nudle |
| 3. Mícháací náprava | 14. Disk na hranaté špagety |
| 4. Vytlačovací trubka | 15. Disk na makarony |
| 5. Vytlačovací náprava | 16. Disk na linguine |
| 6. Uzavírací kroužek | 17. Disk na tagliatelle |
| 7. Víko | 18. Disk na špagety |
| 8. Vytlačovací kroužek na hlavu | 19. Disk na fusilli |
| 9. Vytlačovací hlava | 20. Disk na silné špagety |
| 10. Odměrka na vodu | 21. Disk na lasagne |
| 11. Odměrka na mouku | |

Bezpečnostní varování

Před použitím zkontrolujte, zda není poškozený směšovač, potrubí, šroub a další odnímatelné části.

Minimální množství zpracovatelné mouky je asi 160 g nebo 1 odměrka, zatímco maximální množství je asi 320 g (dvě odměrky). Různé mouky a ve více či méně vlhkém prostředí mohou poskytnout různé výsledky.

Přidejte vodu a mouku s ohledem na poměr mezi přísadami uvedenými v referenční tabulce. Jinak by byly těstoviny příliš suché nebo příliš vlhké a mohlo by dojít k poškození příslušenství.

Výrobek je vybaven bezpečnostním zařízením - pokud se během provozu zvedne víko, stroj se vypne.

Za provozu stroj detekuje, zda je těsto měkké nebo tvrdé, a obrátí otáčení. Zkontrolujte, zda-li není těsto příliš suché nebo zda v misce nejsou cizí tělesa. Pokud je vše v pořádku, přidejte správné množství vody.

Stroj se automaticky zastaví po cyklu používání. Pokud chcete produkt používat i nadále, nechte jej 10 minut odpočívat. Pokud je zástrčka připojena k elektrické zásuvce a bliká kontrolka, odpojte zástrčku ze zásuvky a zkontrolujte, zda nedošlo k zaseknutí mouky nebo jiných předmětů. Vyjměte je, poté znovu připojte zástrčku do zásuvky a pokračujte v používání zařízení.

Pokud je produkt v chodu, nepřidávejte žádná pevná jídla (vejce musí být smíchána s vodou). Žádná část tohoto výrobku nemůže být sterilizována uvnitř mikrovlnné trouby, aby nedošlo k poškození a deformacím způsobeným teplem.

Před prvním použitím výrobku omyjte díly, které přijdou do styku s potravinami.

Montáž výrobku Obr.B

Ujistěte se, že kabel není připojen k elektrické zásuvce.

Vložte míchací nápravu do míchací nádoby a připojte ji k hlavní jednotce. Vložte vytlačovací trubku do nádoby. Vložte vytlačovací nápravu a vybraný disk do vytlačovací hlavy, dokud neuslyšíte cvaknutí. Vložte vytlačovací hlavu na trubku, disk musí směřovat dolů. Zašroubujte uzavírací kroužek a misku uzavřete víkem.

Návod k použití

Produkt má displej zobrazující dobu trvání procesu a čtyři tlačítka, která odpovídají čtyřem funkcím (obr. C).

“ON / OFF” pro zapnutí a vypnutí produktu

“Auto-Run” vybere režim automatického míchání a vytlačování. Proces trvá přibližně 10 minut a na konci se na displeji zobrazí zpráva END doprovázená zvukovým signálem.

“Knead” vybere manuální režim těsta, aby se mouka mísila s tekutými přísadami. Funkce se automaticky ukončí po 4 minutách

Tlačítkem “Extrude” vyberete režim ručního vytlačování těsta. Pokud po automatické funkci zůstane v nádobě nějaké těsto, stisknutím tohoto tlačítka vytlačíte veškerou směs. Doba vytlačování je 5 minut. Během procesu se těsto neustále převrací, ale pokud se na displeji po mnoha z těchto operací zobrazí „E1“, zkontrolujte, zda není směs příliš suchá, a je-li to nutné, vyčistěte matrice, přidejte vodu a znovu stiskněte tlačítko “extrude”.

Nepoužívejte funkci vytlačování, pokud mouka a tekutiny nejsou dobře promíchány.

Při přípravě těstovin pečlivě dodržujte poměry přísad podle níže uvedené tabulky

Mouka	Voda	Zeleninový džus	Vejce a voda
1 odměrka	60 ml	70 ml	70 ml
2 odměrky	120 ml	120 ml	120 ml

Před vložením do stroje musí být vejce dobře promíchána s vodou.

Vařená zelenina může být nasekaná a smíchána přímo s moukou, zatímco u tvrdé zeleniny musíte nejprve extrahovat šťávu.

Chcete-li pokračovat v přípravě těsta, odměřte mouku pomocí příslušné odměrky a přebytek odstraňte pomocí špachtle (Obr.D). Odměřte vodu pomocí odměrky a dávejte pozor, aby odměrka stála na rovném povrchu (Obr.E).

Nalijte mouku do misky a zavřete ji víkem, dokud neuslyšíte cvaknutí. Stiskněte tlačítko pro zapnutí “ON / OFF” a poté tlačítko automatického spuštění “Auto-Run”: směs se začne míchat.

Když jsou nože v provozu, pomalu nalijte kapaliny příslušným otvorem na víku.

Zhruba po deseti minutách přestane produkt automaticky fungovat a bude signalizovat konec programu akustickým signálem a zprávou END.

Pokud je po skončení vytlačování uvnitř stroje ještě těsto, stiskněte tlačítko “Extrude” nebo vyprázdněte nádobu a těsto vypracujte ručně a podle potřeby ho nakrájejte.

Doporučený recept na vaječné těstoviny

Mouka	Vejce a voda
1 odměrka na mouku	1 vejce and voda až do 70 ml
2 odměrky na mouku	2 vejce and voda až do 120 ml

Doporučený recept na semilínové těstoviny

Mouka	Voda
1 odměrka na mouku	60 ml
2 odměrky na mouku	130 ml

Čištění

Chcete-li otevřít víko, zatáhněte za rukojeť zepředu nahoru (Obr.F).

Chcete-li produkt rozebrat, postupujte opačně podle pokynů v odstavci o montáži.

Odstraňte zbytky těsta z nádoby a nožů pomocí čistící špachtle a části umyjte v myčce nebo ručně (saponátem na nádobí). Pro snadné čištění disků nechte těsto vyschnout nebo vložte disky do mrazničky a poté pokračujte v čištění otvorů špičkou špachtle (Obr.G).

⚠ Upozornění! Abyste se vyhnuli poškození povrchu disku, nemyjte ho v myčce na nádobí. Mýjte ručně s teplou vodou a saponátem.

Běžné problémy během používání

Stroj neformuje těstoviny	Těsto je mokré, protože bylo přidáno příliš mnoho vody: vyjměte těsto z mísy, vytvořte kuličky o velikosti arašídů, vložte je zpět do mísy, přidejte přiměřené množství mouky a vyberte automatický režim. Šmесь je suchá, protože nebylo přidáno dostatečné množství vody: vyjměte používaný disk a nahraďte jej novým diskem, který byl předtím ponořen do vody, přidejte odpovídající množství vody a pokračujte ve zpracování výběrem automatického režimu.
Těstoviny jsou zubaté nebo prasklé	Aby to bylo homogennější, přidejte vejce nebo olej na vaření. Nebo rozdělte hotové těsto na kuličky o velikosti arašídů, do mísky dejte trochu mouky, vyberte manuální režim a těsto přepracujte. Čím více se operace bude opakovat, tím bude těsto homogennější a odolnější.
Když těstoviny vyjdou ze stroje, jsou horké a někdy lepkavé	Když těsto vyjde, posypeme ho suchou moukou, aby bylo odolnější a nelepilo se.
Když těstoviny vyjdou ze stroje, rozpadají se	Tento problém je způsoben nedostatkem vody. Postupujte přesně podle proporcí uvedených v tabulce.
Příliš suché těsto	Přidejte správné množství vody a pokračujte ve zpracování v automatickém režimu. Pokud se rozhodnete těstoviny předělat, přidejte 10-20 ml vody.
Příliš mokré těsto	Přidejte správné množství mouky a pokračujte ve zpracování v automatickém režimu. Pokud se rozhodnete předělat těstoviny, snižte vodu o 10-20 ml.

Technická data

Výkon: 200W

Napájení: 220-240V~ 50/60Hz

Společnost Beper si vyhrazuje právo na změnu nebo vylepšení produktu bez předchozího upozornění.



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 převravě použitého příslušenství a náplní jiných výrobců, stejně jako použitím poškozeného, opotřebovaného a znečištěného příslušenství a náplní.

Není mechanicky, tepelně nebo chemicky poškozen; neměl sejmutý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazány štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen otřesy 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 reklamační 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.

Algemeen veiligheidsadvies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.

Lees de volgende instructies aandachtig door aangezien ze nuttige veiligheidsinformatie bevatten over de installatie, het gebruik en het onderhoud. Hiermee kunt u ongevallen en ongelukken voorkomen.

Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat volledig intact is. De onderdelen van de verpakking (plastic zakken, polystyreen, enz.) mogen niet in het bezit komen van kinderen ten einde hen te beschermen tegen gevaren.

We raden u aan om dit verpakkingsmateriaal niet met het huisafval weg te gooien maar om het, in verband met vernietiging of verwerking, af te leveren op het juiste verzamelpunt. Hiertoe kunt u informatie opvragen bij het management van de Vuilverwerking van uw gemeente.

Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het etiket.

Als de stekker niet in het stopcontact past, laat dan een geschikte stekker monteren door een gekwalificeerde persoon die er ook voor kan zorgen dat de aansluitkabels van het stopcontact geschikt zijn voor het gebruik van uw apparaat.

Trek nooit aan het netsnoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.

Zorg ervoor dat het netsnoer nooit in contact komt met hete of scherpe oppervlakken.

Gebruik dit apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. In geval van schade moet het netsnoer, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of soortgelijke gekwalificeerde personen.

Sluit dit apparaat alleen aan op wisselstroom.

Over het algemeen wordt het gebruik van adapters met meerdere connectoren en/ of verlengingsunits niet aanbevolen; mochten deze toch nodig zijn, gebruik dan alleen enkelvoudige of multi-adapters en verlengingsunits in overeenstemming met de van kracht zijnde veiligheidsregels, waarbij ervoor gezorgd dient te worden dat de limiet, zoals aangegeven op de enkelvoudige adapters en de verlengingsunits, de maximale vermogenslimiet zoals aangegeven op de multi-adapter niet overschrijdt.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Elk ander gebruik moet als ongepast en dus gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit onjuist, verkeerd of onzorgvuldig gebruik.

Om elk risico op oververhitting te voorkomen, wordt aangeraden het netsnoer volledig af te rollen en het apparaat los te koppelen wanneer het niet wordt gebruikt.

Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Ter voorkoming van elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of onderdelen van het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

Raak het apparaat niet aan met natte handen of voeten.

Raak het apparaat niet aan met blote voeten.

Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden zoals regen, wind, sneeuw en hagel.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieven, licht ontvlambare stoffen, gassen, vuur en kachels.

Sta niet toe dat kinderen, mensen met een handicap, of mensen zonder ervaring of technische bekwaamheid het apparaat zonder begeleiding gebruiken. Wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt is nauwgezet toezicht noodzakelijk.

Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat gaan spelen.

Als u van plan bent om het apparaat nooit meer te gebruiken, maak het dan onbruikbaar door de voedingskabel door te snijden nadat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald.

Zorg er ook voor dat alle gevaarlijke onderdelen onbruikbaar worden gemaakt, met name met het oog op kinderen die met het apparaat zouden kunnen gaan spelen.

Onderdelen van het toestel Fig.A

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. Hoofdeenheid | 12. Schoonmaakschepje |
| 2. Mengkom | 13. Noedelschijf |
| 3. Meng-as | 14. Vierkante spaghetti schijf |
| 4. Extrusie pijp | 15. Macaroni schijf |
| 5. Extrusie as | 16. Linguini schijf |
| 6. Sluistring | 17. Tagliatelle schijf |
| 7. Deksel | 18. Spaghetti schijf |
| 8. Extrusie kop ring | 19. Napolitaanse fusilli schijf |
| 9. Extrusie kop | 20. Dikke spaghetti schijf |
| 10. Water kopje | 21. Schijf voor pastavellen |
| 11. Meel/bloem beker | |

Veiligheidswaarschuwingen

Controleer voor gebruik of de pastamaker, de pijp, de schroef en andere verwijderbare onderdelen niet beschadigd zijn.

De minimum hoeveelheid verwerkbaar meel is ongeveer 160 g of 1 maatbeker, terwijl de maximum hoeveelheid ongeveer 320 g is (twee maatbekers). Verschillende meelsoorten met verschillende sterktes en in meer of minder vochtige omgevingen kunnen verschillende resultaten geven.

Voeg water en meel toe met inachtneming van de in de referentietabel aangegeven verhouding tussen de ingrediënten. Anders zal de pasta te droog of te vochtig zijn en kunnen de accessoires beschadigd worden.

Het toestel is voorzien van een veiligheidsvoorziening zodat de machine uitschakelt als het deksel wordt opgetild tijdens de werking.

Tijdens de werking detecteert de machine of het deeg zacht of hard is en keert de rotatie om. Controleer of het deeg niet te droog is of dat er vreemde voorwerpen in de mengkuip zitten. Als alles regelmatig is, voegt u de juiste hoeveelheid water toe.

De machine stopt automatisch na een gebruikscyclus. Als u het toestel opnieuw wilt gebruiken, laat het dan minimum 10 minuten rusten alvorens een volgende cyclus te starten..

Wanneer de stekker in het stopcontact zit en er een lampje knippert, haal dan de stekker uit het stopcontact en controleer of er meel of andere voorwerpen vastzitten in het toestel . Verwijder deze en steek dan de stekker weer in het stopcontact om het apparaat verder te gebruiken.

Wanneer het product in werking is, mag u geen vast voedsel toevoegen (eieren moeten met water worden gemengd).

Geen enkel onderdeel van dit product kan in een microgolfoven worden gesteriliseerd, om schade en vervorming door hitte te vermijden.

Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, moet u de onderdelen die met voedsel in aanraking komen grondig wassen.

Montage van het product Fig.B

Zorg ervoor dat het snoer niet op het stopcontact is aangesloten.

Plaats de meng-as in het vat en sluit deze aan op het hoofdtoestel. Steek de extrusie-as de mengkom.

Plaats de extrusie-as en steek de geselecteerde schijf in de extrusie-kop tot u een klik hoort. Plaats de extrusie-kop op de buis, de schijf moet naar beneden gericht zijn. Schroef de borgring vast en sluit de bak met het deksel.

Instructies voor het gebruik

Het toestel heeft een display dat de duur van het proces aangeeft en vier knoppen die overeenkomen met vier functies (Fig. C).

ON / OFF om het product aan en uit te zetten

Auto-Run selecteert de automatische meng- en extrusiemodus. Het proces duurt ongeveer 10 minuten en aan het einde verschijnt de boodschap END op het display, vergezeld van een geluidssignaal.

Kneed selecteert de handmatige deegmodus om het meel met de vloeibare ingrediënten te mengen. De functie eindigt automatisch na 4 minuten.

Extruderen selecteert de handmatige deeg extrusie functie. Als er na de automatische functie nog wat deeg in de kuip zit, drukt u op deze toets om al het deeg te extruderen. De extrusietijd bedraagt 5 minuten. Tijdens het proces wordt het deeg voortdurend omgedraaid, maar als het display na veel van deze handelingen "E1" aangeeft, controleer dan of het mengsel te droog is en reinig zo nodig de matrijzen, voeg water toe en druk opnieuw op de extrudeerknop.

Gebruik de extrudeerfunctie niet als de bloem en de vloeistoffen niet goed gemengd zijn.

Volg voor de bereiding van de pasta nauwkeurig de verhoudingen tussen de ingrediënten zoals aangegeven in onderstaande tabel:

Meel	Water	Groentesap	Eieren en water
1 kop	60 ml	70 ml	70 ml
2 kopjes	120 ml	120 ml	120 ml

De eieren moeten goed met het water worden vermengd voordat ze in de machine worden gedaan.

Gekookte groenten kunnen in stukjes worden gesneden en rechtstreeks met het meel worden gemengd, terwijl bij harde groenten eerst het sap eruit moet worden gehaald.

Om het deeg te maken, meet u de bloem af met de juiste maatbeker en verwijdert u het teveel met de spatel (fig.D). Meet het water af met de maatbeker met schaalverdeling en zorg ervoor dat de maatbeker op een vlakke ondergrond staat (fig. E).

Giet de bloem in de kom en sluit deze af met het deksel totdat u een klik hoort. Druk op de Aan/Uit-knop en vervolgens op de Auto-Run-knop: het mengsel begint te mengen.

Giet, terwijl de messen in werking zijn, de vloeistoffen langzaam door de daarvoor bestemde opening in het deksel. Na ongeveer tien minuten stopt het toestel automatisch met werken, waarbij het einde van het programma wordt aangegeven met een geluidssignaal en de boodschap END op de display.

Als er na de extrusie nog deeg in de container zit, drukt u op de Extrusie-toets of maakt u de container leeg en bewerkt u het deeg verder met de hand en snijdt u het zoals u dat wenst.

Aanbevolen recept voor eierpasta

Meel	Ei en water
1 kop bloem	1 ei en water tot het 70 ml is
2 kopjes bloem	2 eieren en water tot het 120 ml is

Aanbevolen recept voor pasta met griesmeel

Meel	Water
1 kop griesmeel	60 ml
2 kopjes griesmeel	130 ml

Reinigen na elk gebruik

Om het deksel te openen, trekt u de hendel aan de voorkant omhoog (Fig.F).

Om het product te demonteren, volgt u de stappen in de paragraaf (Montage van het product Fig.B) over de montage in omgekeerde volgorde.

Verwijder de deegresten uit de bak en van de schijven met behulp van de reinigingsspatel en was de onderdelen in de vaatwasser of met de hand met afwasmiddel alle onderdelen goed naspoelen met helder water. Tip : Om de schijven gemakkelijk schoon te maken, laat u het deeg drogen of legt u de schijven in de vriezer en maakt u vervolgens de gaatjes schoon met de punt van de spatel (Fig.G).

⚠ Opgelet : De schijf voor pastavellen is niet vaatwasser bestendig , om te voorkomen dat het oppervlak zou beschadigd geraken in de vaatwasser , reinig dit onderdeel met de hand onder lauw stromend water met weinig detergent vervolgens goed naspoelen met klaar stromend water.

Mogelijk voorkomende problemen tijdens het gebruik

De machine vormt de pasta niet	Of: Het deeg is te nat omdat er te veel water is toegevoegd: haal het deeg uit de kom, maak balletjes ter grootte van pinda's, doe ze terug in de kom, voeg een voldoende hoeveelheid bloem toe en selecteer de automatische stand. Of: Het deeg is droog omdat er te weinig water is toegevoegd: verwijder de gebruikte schijf en vervang deze door een nieuwe schijf die eerst in water is gedompeld, voeg voldoende water toe en hervat de bewerking door de automatische stand te kiezen.
De pasta is gekarteld of vertoont barsten	Of : Om het deeg homogener te maken, eieren of wat bakolie toevoegen. Of :Verdeel het deeg in balletjes ter grootte van pinda's, doe een beetje bloem in de kom, selecteer de handmatige modus en verwerk het deeg opnieuw. Hoe vaker de bewerking wordt herhaald, hoe homogener en resistenter het deeg zal worden
Wanneer het deeg uit de machine komt, is het heet en soms kleverig	Bestrooi het deeg wanneer het uit de machine komt met droge bloem om het resistenter te maken en niet meer kleverig.
Wanneer het deeg uit de machine komt, is de pasta gebroken	Dit probleem wordt veroorzaakt door een tekort aan water. Volg nauwkeurig de verhoudingen zoals aangegeven in de tabel
Te droog deeg	Voeg de juiste hoeveelheid water toe en ga verder met de verwerking in de automatische modus. Als u ervoor kiest de pasta opnieuw te maken, voeg dan 10-20ml water toe.
Te nat deeg	Voeg de juiste hoeveelheid bloem toe en ga verder met de verwerking in de automatische modus. Als u de pasta opnieuw wilt maken, verminder dan het water met 10-20 ml.

Technische gegevens

Vermogen: 200W

Stroomvoorziening: 220-240V~ 50/60Hz

Om eventuele verbeteringsredenen behoudt Beper zich het recht voor om het product zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen 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 ongesorteerde 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.

Vispārīgi drošības padomi

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi izlasiet ekspluatācijas instrukcijas.

Rūpīgi izlasiet šo instrukciju, jo tā sniedz jums noderīgu drošības informāciju par uzstādīšanu, lietošanu un apkopi un palīdz izvairīties no neveiksmēm un iespējamiem negadījumiem.

Izņemiet iepakojumu un pārlicinieties, vai ierīce ir neskarta, īpašu uzmanību pievēršot barošanas kabelim. Iepakojuma elementiem (plastmasas maisiņi, polistirols utt.) nav jābūt pieejamiem bērniem, lai pasargātu viņus no bīstamiem avotiem.

Ieteicams neizmest šos iesaiņojuma materiālus sadzīves atkritumos, bet nogādāt tos attiecīgajā atkritumu savākšanas vai iznīcināšanas vietā. Pirms ierīces pievienošanas pārlicinieties, vai tīkla spriegums atbilst uz etiķetes norādītajiem datiem.

Ja kontaktdakša nav piemērota kontaktligzdai, ļaujiet to nomainīt tikai kvalificētam speciālistam. Nekad nevelciet barošanas vadu, lai atvienotu ierīci no strāvas.

Pārlicinieties, ka barošanas vads nekad nesaskaras ar karstām vai griešanas virsmām. Nelietojiet šo ierīci, ja barošanas vads ir bojāts. Bojājuma gadījumā tas jāmaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.

Pievienojiet šo ierīci tikai maiņstrāvai

Parasti nav ieteicams izmantot adapterus, kas satur vairākus spraudņus un / vai paplašinājumus; ja tie ir nepieciešami, lūdzu, izmantojiet tikai vienkāršus vai vairākus adapterus un paplašinājumus, ievērojot spēkā esošos drošības noteikumus, pārlicinoties, ka uz vienkāršajiem adapteriem un paplašinājumiem norādītā jaudas absorbcijas robeža un uz vairāku adapteru marķētā maksimālā jaudas robeža netiek pārsniegta.

Šī ierīce ir paredzēta tikai tās īpašajam mērķim.

Jebkāda cita izmantošana ir jāuzskata par nepareizu un tādējādi bīstamu. Izgatavotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies nepareizas, nepareizas vai nelikumīgas lietošanas dēļ.

Lai izvairītos no jebkāda apkures riska, ieteicams pilnībā atskrūvēt barošanas vadu un atvienot ierīci, ja to nelieto.

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Lai aizsargātu pret elektriskās strāvas triecienu, neiegremdējiet vadu, kontaktdakšu vai citas ierīces daļas ūdenī vai citos šķidrums.

Neturiet ierīci ar mitrām rokām

Nelietojiet ierīci sprāgstvielu, viegli uzliesmojošu materiālu, gāzu, degošas liesmas, sildītāju tuvumā.

Neļaujiet bērniem, invalīdiem vai visiem cilvēkiem bez pieredzes vai tehniskām iespējām lietot ierīci, ja viņi netiek pienācīgi uzraudzīti. Cieša uzraudzība ir nepieciešama, ja jebkuru ierīci lieto bērni.

Pārliecinieties, ka bērni nespēlē ar šo ierīci.

Ja jūs nolemjat vairs nelietot ierīci, padariet to nelietojamu, izslēdziet un atvienojiet no strāvas
Visas bīstamās ierīces daļas atslēdziet un glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

Produkta apraksts A. att

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Galvenā vienība | 12. Tīrīšanas skalpelis |
| 2. Sajaukšanas sadaļa | 13. Nūdeļu disks |
| 3. Sajaukšanas ass | 14. Kvadrātveida spageti disks |
| 4. Ekstrudēšanas caurule | 15. Mačeroni disks |
| 5. Ekstrudējošā ass | 16. Lingvīna disks |
| 6. Noslēdzošais gredzens | 17. Tagliatelle disks |
| 7. Vāciņš | 18. Spageti disks |
| 8. Ekstrudējošs galvas gredzens | 19. Neapoles fusilli disks |
| 9. Ekstrudējoša galva | 20. Liela izmēra spageti disks |
| 10. Ūdens glāze | 21. Makaronu pagatavošanas disks |
| 11. Miltu glāze | |

Brīdinājumi par drošību

Pirms lietošanas pārbaudiet, vai maisītājs, caurule, skrūve un citas noņemamās daļas nav bojātas.

Minimālais derīgo miltu daudzums ir aptuveni 160 g vai 1 mērkruze, bet maksimālais daudzums - 320 g (divas mērkruzes). Dažādi milti ar dažādu stiprumu un vairāk vai mazāk mitrā vidē var dot atšķirīgus rezultātus.

Pievieno ūdeni un miltus, ievērojot proporciju starp sastāvdaļām, kas norādītas atsaucēs tabulā. Pretējā gadījumā makaroni būs pārāk sausi vai pārāk mitri, un var sabojāt piederumus.

Produktam ir drošības ierīce, lai, ja darbības laikā vāks tiktu pacelts, mašīna izslēgtos.

Darbības laikā ierīce nosaka, vai mīkla ir mīksta vai cieta. Pārbaudiet, vai mīkla ir pārāk sausa vai blodā ir svešķermeņi. Ja viss ir pareizi, pievienojiet pareizo ūdens daudzumu.

Pēc lietošanas cikla iekārta automātiski apstājas. Ja vēlaties turpināt lietot produktu, ļaujiet tam atpūsties 10 minūtes.

Kad spraudnis ir pievienots strāvas kontaktligzdai, ja mirgo gaisma, atvienojiet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas un pārbaudiet, vai nav iestrēguši milti vai citi priekšmeti. Noņemiet tos un pēc tam pievienojiet kontaktdakšu strāvas kontaktligzdai, lai turpinātu izmantot ierīci.

Kad produkts darbojas, nepievienojiet cietu pārtiku (olas jāsajauc ar ūdeni).

Nevienu šī izstrādājuma daļu nevar sterilizēt mikroviļņu krāsnī, lai izvairītos no karstuma radītiem bojājumiem un deformācijām.

Pirms produkta pirmās lietošanas reizes nomazgājiet daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku.

Produkta montāža B. att

Pārliecinieties, vai kabelis nav pievienots strāvas kontaktligzdai.

Ievietojiet ierīces asi traukā un pievienojiet to galvenajai ierīcei. Ievietojiet ekstrūzijas cauruli traukā.

Ievietojiet ekstrūzijas asi un ievietojiet izvēlēto disku ekstrūzijas galviņā, līdz dzirdat klikšķi. Ievietojiet ekstrūzijas galviņu uz caurules, diskam jābūt vērstam uz leju. Pieskrūvējiet bloķēšanas gredzenu un aizveriet trauku ar vāku.

Lietošanas instrukcija

Produktam ir displejs, kas parāda procesa ilgumu, un četras pogas, kas atbilst četrām funkcijām (C zīm.).

ON / OFF, lai ieslēgtu un izslēgtu izstrādājumu Auto-Run izvēlas automātiskās sajaukšanas un ekstrūzijas režīmu. Process aizņem apmēram 10 minūtes, un beigās displejā parādīsies paziņojums END ar skaņas signālu.

Mīcīšana izvēlas manuālo mīklas režīmu, lai miltus sajauktu ar šķidrām sastāvdaļām. Funkcija beidzas automātiski pēc 4 minūtēm

Extrude izvēlas manuālo mīklas ekstrūzijas režīmu. Ja pēc automātiskās funkcijas traukā ir palikusi mīkla, nospiediet šo pogu, lai izspiestu visu maisījumu. Ekstrūzijas laiks ir 5 minūtes. Procesa laikā mīkla tiek nepārtraukti apgāzta, bet, ja pēc daudzām no šīm darbībām displejā tiek parādīts "E1", pārbaudiet, vai maisījums nav pārāk sauss, un, ja nepieciešams, notīriet matricas, pievienojiet ūdeni un vēlreiz nospiediet ekstrūzijas pogu. Nelietojiet ekstrudēšanas funkciju, ja milti un šķidrums nav labi sajaukti.

Lai pagatavotu makaronus, uzmanīgi ievērojiet sastāvdaļu proporcijas, kā norādīts zemāk esošajā tabulā:

Milti	Ūdens	Dārzeņu sula	Olas un ūdens
1 glāze	60 ml	70 ml	70 ml
2 glāzes	120 ml	120 ml	120 ml

Pirms ievietošanas ierīcē, olām jābūt labi samaisītām ar ūdeni.

Gatavotus dārzenus var sasmalcināt un sajaukt tieši ar miltiem, savukārt ar cietajiem dārzeņiem vispirms jāizpiež sula.

Lai turpinātu mīklas pagatavošanu, izmēra miltus ar atbilstošu mērkrūzi un noņemiet pārpalikumu, izmantojot lāpstiņu (D attēls). Izmēriet ūdeni, izmantojot graduētu mērkrūzi, uzmanoties, lai mērkrūze nebūtu balstīta uz līdzenas virsmas (E zīm.).

Ielejiet miltus traukā un aizveriet to ar vāku, līdz dzirdat klikšķi. Nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu un pēc tam pogu Automātiskā palaišana: maisījums sāks jaukties.

Kamēr asmeņi darbojas, lēnām ielejiet šķidrumus caur atbilstošo atveri uz vāka.

Pēc apmēram desmit minūtēm produkts automātiski pārtrauks darboties, programmas beigās signalizējot ar skaņas signālu un ziņojumu END.

Ja pēc ekstrūzijas konteinera iekšpusē joprojām ir mīkla, nospiediet pogu Ekstrudēt vai iztukšojiet trauku un apstrādājiet mīklu ar rokām, sagriežot to pēc vēlēšanās.

Ieteicamā olu makaronu recepte

Milti	Ola un ūdens
1 glāze ar miltiem	1 ola un ūdens, līdz tā sasniedz 70 ml
2 glāzes ar miltiem	2 olas un ūdeni, līdz tas sasniedz 120 ml

Ieteicamā makaronu recepte ar mannu

Milti	Ūdens
1 mannas miltu tase	60 ml
2 mannas miltu tases	130 ml

Tīrīšana

Lai atvērtu vāku, pavelciet rokturi priekšpusē uz augšu (F attēls).

Lai izjauktu izstrādājumu, veiciet montāžas punkta darbību pretēji.

Ar tīrīšanas lāpstiņu noņemiet mīklas atlikumus no trauka un asmeņiem un mazgājiet detaļas trauku mazgājamā mašīnā vai ar rokām ar trauku mazgāšanas līdzekli. Lai viegli notīrītu diskus, ļaujiet mīklai nožūt vai ielieciet diskus saldētavā un pēc tam turpiniet ar lāpstiņas galu notīrīt caurumus (G attēls).

⚠ Brīdinājums! Nemazgājiet disku trauku mazgājamā mašīnā, lai nesabojātu to virsmu; mazgājiet rokām ar siltu ūdeni un trauku ziepēm.

Biežas problēmas lietošanas laikā

Mašīna neveido makaronus	Mīkla ir mitra, jo ir pievienots pārāk daudz ūdens: izņemiet mīklu no bļodas, izveidojiet zemesriekstu lieluma bumbiņas, ielieciet tās atkal bļodā, pievienojiet pietiekamu daudzumu miltu un izvēlieties automātisko režīmu. Maisījums ir sauss, jo nav pievienots pietiekami daudz ūdens: noņemiet izmantoto disku un nomainiet to ar jaunu disku, kas iepriekš iegremdēts ūdenī, pievienojiet pietiekamu daudzumu ūdens un atsāciet apstrādi, izvēloties automātisko režīmu.
Makaroni ir robaini vai ar plaisām	Lai padarītu to viendabīgāku, pievienojiet olas vai cepamo eļļu. Vai arī sadaliet gatavo mīklu bumbiņās ar zemesriekstu lielumu, bļodā ielieciet nedaudz miltu, izvēlieties manuālo režīmu un pārstrādājiet mīklu. Jo vairāk reižu darbība tiks atkārtota, jo viendabīgāka un izturīgāka būs mīkla.
Kad makaroni iznāk no iekārtas, tie ir karsti un dažreiz lipīgi	Kad mīkla iznāk, aplaciet ar sausiem miltiem, lai padarītu to izturīgāku un neliņģu.
Kad makaroni iznāk no iekārtas, tie ir salauzti	Šo problēmu izraisa ūdens trūkums. Precīzi ievērojiet tabulā norādītās proporcijas.
Pārāk sausa mīkla	Pievienojiet pareizo ūdens daudzumu un turpiniet apstrādi automātiskajā režīmā. Ja izvēlaties pārtaisīt makaronus, pievienojiet 10-20ml ūdens.
Pārāk slapja mīkla	Pievienojiet pareizo miltu daudzumu un turpiniet apstrādi automātiskajā režīmā. Ja izvēlaties pārtaisīt makaronus, samaziniet ūdeni par 10-20 ml.

Tehniskie dati

Jauda: 200W

Barošanas avots: 220-240V~ 50/60Hz

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.

Üldised ohutusjuhised

Lugege juhend enne seadme esmakasutamist hoolikalt läbi.

Lugege järgnevaid juhiseid tähelepanelikult, kuna neis sisaldub kasulikku infot seadme paigaldusest, kasutamisest ning hooldusest; see aitab vältida võimalikku väärkasutamist ja sellest tulenevaid õnnetusjuhtumeid.

Võtke seade pakendist välja ning veenduge, et seade on terve. Pöörake tähelepanu ka toitejuhtmele. Pakendi osasid ei tohi anda väikelaste kätte – lämbumisoht!

Pakendiosi ei peaks viskama ära olmejäätmete sekka, vaid sorteerima jäätmeliikide alusel papi ja paberi ning plastpakendi kogumise mahutitesse. Jäätmekäitluse alast teavet saab kohalikult omavalitsuselt.

Enne seadme ühendamist elektrikontakti veenduge, et kasutatava vooluvõrgu näitajad on seadme tüübisildile kantud andmetega vastavuses. Kui pistik ei sobitu pistikupesaga, laske see välja vahetada vaid vastavat kvalifikatsiooni omavas remondiettevõttes.

Ärge kunagi tirige seadme juhtmest, kui eemaldate pistikut pistikupesast.

Kindlustage, et toitejuhe ei satuks kontakti kuumade esemete ega teravate äärtega.

Vigastatud toitejuhtmega seadet kasutada ei tohi. Kahjustuste korral tuleb juhe lasta vahetada tootja poolt volitatud remondiettevõtte spetsialistil või muus sarnase kvalifikatsiooniga ettevõttes.

Seade tuleb ühendada vahelduvvooluvõrguga.

Üldiselt ei ole soovitatav kasutada seadme ühendamiseks vooluvõrku pikendusjuhtmeid ega mitmikpistikupesid. Kui see on vältimatu, tuleks valida seadme võimsuskoormusele vastav, mitte alla selle näitajatega pikendusjuhe / mitmikpistikupesa.

Seadet tohib kasutada vaid seadme juhendis kirjas oleval kasutusotstarbel.

Mistahes muu kasutamine on vale ja ohtlik. Tootja ei vastuta vales või hoolimatust kasutusest tekkida võivate kahjude eest.

Ülekuumenemise vältimiseks on soovitatav kerida juhe täispikkuses lahti. Eemaldage seade elektrikontaktist ajaks, mil seadet ei kasutata.

Enne puhastamist tuleb seade alati eemaldada vooluvõrgust.

Et vältida elektrilöögiohtu, ärge kunagi kastke juhet, pistikut või seadme mootorikorpust vette ega vedelikesse.

Ärge puudutage seadet, kui teie käed on märjad.

Ärge puudutage seadet paljaste jalgadega.

Seadet ei tohi jätta ilmastikutingimuste mõju alla (sademed, niiskus, äärmuslikud temperatuurid).

Ärge kasutage seadet plahvatusohtlike, ülisüttivate ainete, põlevate gaaside ega lahtise tule või kuumusallikate läheduses.

Lastel, vähevõimekatel isikutel või ilma tehnilise kogemustega isikutel ei tohi lubada seadet kasutada, kui keegi neid selles ei abista ega juhenda. Tähelepanelikkus on vajalik, kui seade on töötamas väikelaste juuresolekul.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Kui seade kõrvaldatakse kasutuselt, tehke see mittekasutatavaks juhtme äralõikamise teel, pärast vooluvõrgust eemaldamist.

Muutke kõik ohtlikud osad lastele ohututeks.

Seadme osad joonis A

- | | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1. Põhikorpus | 12. Puhastustarvik |
| 2. Segamisanum | 13. Nuudlitarvik |
| 3. Segamistelg | 14. Kandilise spaghetti tarvik |
| 4. Presstrummel | 15. Makaronide tarvik |
| 5. Presstigu | 16. Linguini tarvik |
| 6. Kinnitusrõngas | 17. Tagliatelle tarvik |
| 7. Kaas | 18. Spaghetti tarvik |
| 8. Väljumisava rõngas | 19. Napoli fusilli tarvik |
| 9. Väljumisava otsik | 20. Suuremõotmelise spaghetti tarvik |
| 10. Veetops | 21. Pastalehe tarvik |
| 11. Jahutops | |

Ohutust puudutav info

Enne kasutuselevõtmist kontrollige, et seade, trummel, press ja kõik muud äravõetavad osad oleks terved. Minimaalne töödeldava jahu hulk on 160 g ehk 1 mõtetopsiku täis, samas kui maksimaalne on 320 g (2 top-sikut). Eri jahud erineva kõvadusega ning erineva niiskustasemega keskkonnas annavad erinevaid tulemusi. Lisage vesi ja jahu vastavalt tabelis viidatud juhistele. Muidu võib pasta olla liiga kuiv või liiga niiske ning seadme mõni osa võib praguneda.

Seadmel on turvasüsteem, mis peatab seadme töö, kui keset seadme töötamist kaas pealt ära võetakse. Töötamise ajal masin tuvastab, kui tainas on liiga pehme või liiga tihke ning hakkab teistpidi pöörlema. Kontrollige sel juhul, kas taigen on liig kuiv või kas anum on mingi võõrkeha. Vajadusel lisage õige kogus vett juurde. Segamistsükli lõppedes peatub masin automaatselt. Enne uut kasutamist laske masinal 10 minutit jahtuda. Kui seadme pistik ühendatakse elektrikontakti ja märgutuli hakkab vilkuma, eemaldage seade elektrikontaktist ja kontrollige, ega masinasse pole kinni jäänud jahu või mingeid võõrkehi. Eemaldage need, ühendage masin uuesti elektrikontakti ja jätkake kasutamist. Käivitatud seadmesse ei tohi lisada tahkeaineid (kasutades muna, segage see eelnevalt veega). Ärge desinfitseerige seadme ühtegi osa mikrolaineahjus – need osad võivad kuumuse tagajärjel deformeeruda. Enne seadme esimest kasutamist peske eemaldatavad, toiduainetega kokku puutuvad osad.

Kokkupanek, joonis B

Enne kokkupanekut tuleb veenduda, et seadme pistik ei oleks elektrikontakti. Sisestage segamistelg anumasse ja ühendage seadme põhiosaga. Sisestage trummel anumasse.

Sisestage presstigu trumliisse ja valige välja soovitud pastatarvik ning sisestage see pressimisotsikusse, kuni tarvik kinnitub klõpsatusega. Pressimisotsik omakorda kinnitage trumli otsa, tarviku aukudega plaat peab osutama alla. Keerake kinnitusrõngas kinni ja sulgege anum kaanega.

Kasutamine

Seadme ekraanilt näeb töötükli kestvust ning neli nuppu vastavad neljale funktsioonile (joonis C).

ON / OFF nupust lülitatakse seadet sisse ja välja.

AUTO-RUN funktsioon valib segamise ja pressimise režiimi automaatselt. Protsess kestab umbes 10 minutit ja selle lõppedes kuvatakse ekraanil teadet END, kostab ka helisignaal.

Sõtkumise režiimi (KNEAD) puhul segatakse tainas vedelikuga, manuaalselt. Funktsiooni kestvus on umbes 4 minutit.

Pressimise režiimi (EXTRUDE) puhul valitakse taigna pressimine käsitsi. Kui pärast automaatset funktsiooni on tainast veel anumas alles, siis saab sellele nupule vajutades kogu taigna välja pressida. Pressimise faasi kestvus on 5 minutit. Protsessi ajal taigen pöörleb jätkuvalt. Kui ekraan kuvab teadet E1, siis tuleb kontrollida, kas taigen on liiga kuivaks muutunud ning vajadusel lisada vett juurde ning puhastada avaused. Seejärel vajutada uuesti EXTRUDE nuppu.

Ärge vajutage EXTRUDE nupule enne, kui jahu ja vedelikud pole korralikult sõtkutud.

Pasta valmistamiseks järgige ainete vahekorda, vastavalt allolevale tabelile:

Jahu	Vesi	Köögiviljamahl	Munad ja vesi
1 tops	60 ml	70 ml	70 ml
2 topsi	120 ml	120 ml	120 ml

Munad tuleb veega hoolikalt segada enne masinasse kallamist.

Keedetud köögivilj võib saada lisatud jahule otse, samas kui toores köögivilj tuleks mahlast tühjaks pigistada.

Taigna tegemiseks mõõtke jahu välja kaasasoleva topsiga ning tasandage kuhjake topsi peal spaatliga (joonis D). Mõõtke vesi kaasasoleva veetopsi abil, sellel on märgitud skaala. Hoidke veetopsi kaitstuna ümberkukkumise eest (joonis E).

Kallake jahu anumasse ja sulgege kaanega, kuni kuulete klõpsatust Vajutage sisselülitusnupule ja seejärel nupule AUTO-RUN. Masin alustab segamist.

Kui segamislabad alustavad segamist, kallake vedelikud aeglaselt läbi kaanes asuva avausesse.

Kümne minuti möödudes lõpeb segamine automaatselt ning kostab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade END.

Kui anumasse on veel jäänud tainast, vajutage nuppu EXTRUDE, et mahuti tühjendada käsitsijuhtimise teel.

Soovituslik retsept munaga pasta jaoks

Jahu	Muna ja vesi
1 tops jahu	1 muna ja lisatud vedelik kokku 70 ml
2 topsi jahu	2 muna ja lisatud vedelik kokku 120 ml

Soovituslik pastaretsept semolina jahust

Jahu	Vesi
1 tops semolina jahu	60 ml
2 topsi semolina jahu	130 ml

Puhastamine

Kaane avamiseks tõmmake käepidemest ülespoole (joonis F).

Seadme koost lahti võtmine toimub kokkupanekule vastupidises järjestuses (vt eelnevat koostamisjuhust).

Eemaldage taigna jäägid mahuti ja labade küljest puhastamiseks ette nähtud tarviku abil ning peske osad nõudepesumasinas või käsitsi, nõudepesuainega. Pastatarvikute puhastamise hõlbustamiseks võib need sügavkülma asetada ning siis on kerge saada tainas avaustest välja, torgates puhastustarviku terava otsaga (joonis G).

⚠ Hoiatus! Ärge peske pastalehe tarvikut nõudepesumasinas, kuna see kahjustab tarviku pinda. Peske tarvikut käsitsi, sooja vee ja nõudepesuainega.

Võimalikud veaolukorrad kasutamisel

Masinast tulev pasta on vormitu kujuga	Tainas on liiga niiske, liigse vedeliku tõttu: eemaldage tainas anumast, tehke maapähliisuurusteks pallideks, pange tagasi anumasse, lisage veidi jahu ja valige automaatne segamisrežiim. Teine põhjus, et tainas võib olla liiga kuiv: eemaldage kasutusel olev pastatarvik, pange asemele uus, vette kastetud tarvik ja lisage anumasse piisavalt vett, seejärel käivitage segamisprotsess uuesti.
Pasta tuleb ebaühtlase ja pragulisena	Et saada ühtlasem pasta, võib taignas kasutada muna või veidi toiduõli. Võib jaotada valmis taigna väikesteks pallideks, lisada veidi jahu anumasse, panna taigen tagasi ja käsitsirežiimil uuesti läbi segada. Mida enam segamist korratakse, seda ühtlasemaks ja töödeldavamaks taigen muutub.
Pasta on masinast väljudes tuline ja kleebib kokku.	Taigna väljumisel masinast võib seda puistata üle jahuga, siis ei kleepu see kokku.
Pragunev pasta	Põhjuseks on liiga vähene vedelik. Järgige tabelis toodud ainete vahekordi täpselt.
Liiga kuiv pasta	Lisage õige hulk vett ja jätkake töötlemist automaatsel režiimil. Kui taigen tuleb ümber töödelda, kasutage lisaks 10-20 ml vett.
Liiga niiske tainas	Lisage õige kogus jahu ning töödelge automaatsel režiimil. Vähendage vee kogust 10-20 ml võrra.

Tehniline teave

Võimsus: 200W

Toide: 220-240V~ 50/60Hz

Tootearenduse huvides jätab Beper endale õiguse teha modifikatsioone toodetes ilma vastavasisulise etteteatamiseta.



Euroopa direktiiv 2011/65/EU elektri- ja elektroonikajäätmetest (WEEE) sätestab, et vanad elektriseadmed ei kuulu äraviskamisele sorteerimata olmejäätmete sekka. Vanad seadmed kogutakse eraldi süsteemi alusel, et optimeerida nendes sisalduvate materjalide taaskasutust ja vähendada sellistest jäätmetest tekkivat võimalikku negatiivset mõju loodusele ja inimtervisele. Läbikriipsutatud prügikonteineri kujutisega sümbol meenutab tarbijale kohustust seadme nõuetekohaseks käitlusele toimendamiseks seadme kasutusea lõppedes.

GARANTIITUNNIUSTUS

Seadet on tehases kontrollitud. Alates ostukuupäevast rakenduv 24 kuud kestev garantii kehtib materjalidele ja tootmisdefektidele. Garantiinõude esitamisega koos tuleb esitada ka ostukviitung ja garantiitunnistus.

Garantii kehtib vaid garantiitunnistuse ja seadme marki/mudelit ning ostukuupäeva tõendava ostudokumendi (kviitungi) olemasolul.

Tehnilise abi saamiseks pöörduge otse seadme edasimüüja või tootja esinduse poole, et seadme garantii ei katkeks ega tühistuks.

Mistahes volitamata remont seadmele või seadme avamine volitamata isikute poolt tühistab garantii.

GARANTIITINGIMUSED

Kui seadmel ilmneb vigu materjalide ja/või tootmise defektide näol garantiiperioodil, garanteerib tootja seadme tasuta parandamise järgnevatel tingimustel:

- Seadet on kasutatud õigesti ning kasutusotstarbega vastavuses.
- Seadet ei ole lõhutud ega muul viisil mehaaniliselt kahjustatud.
- Ostukviitungi olemasolu ja esitamine on nõutav.
- Tavaline kasutamiseiga seotud kulumine ei ole aluseks garantiinõude esitamisele ega ole garantiiga kaetud.

Seetõttu mistahes lõhutud osa või kulutarvik (lamp, patarei, kütteelement) ega nähtavate osade kasutamisel ei kuulu garantii alla, samuti ei kuulu mistahes defekt, mis tekib kasutusjuhendite eiramisest, hooletust kasutamisest või puudulikust hooldamisest /hooldamata jätmisest, valest paigaldusest, transpordist või muud kaasnevad kahjud, tootja poolt hüvitamisele.

Garantiiperioodil ilmnenu garantiiga kaetud defekti ilmnedes - kui seda defekti ei ole võimalik parandada - vahetatakse vigane seade tasuta välja.

Igal juhtumil, kui garantiinõudega kaetud osa on seadme tarvik või seadme äravõetav detail, jätab tootja endale õiguse vahetada välja vaid kõnealune osa ja mitte tervet seadet tervikuna.

Pöörduge garantiijuhtumi tekkimisel oma riigis asuva Beper edasimüüja poole või beper'i müügijärgsesse hooldusettevõttesse; või e-postile assistenza@beper.com, kuhu saabuvad kirjalikud päringud edastatakse teie edasimüüjale.

BEPER SRL

Via Salieri, 30 - 37050 - Vallesse di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

beper.com



CUSTOMER CARE BEPER

