

beper

- **IMPASTATRICE - MANUALE DI ISTRUZIONI**
- **STAND MIXER - USE INSTRUCTIONS**
- **PÈTRIN - MANUEL D'INSTRUCTIONS**
- **TEIGMASCHINE - BETRIEBSANLEITUNG**
- **AMASADORA - MANUAL DE INSTRUCCIONES**



Cod.: 90.700

ITALIANO	pag. 3
ENGLISH	pag. 11
FRANÇAIS	pag. 18
DEUTSCH	pag. 25
ESPAÑOL	pag. 32

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

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.

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

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

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

Prima di ogni utilizzo accertarsi dell'integrità dell'apparecchio e collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente solo dopo aver verificato che i dati di targa siano compatibili a quelli della distribuzione elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma.

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

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

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

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

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

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

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

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

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

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.

Non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione e non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione avvolto.

Non lasciare il cavo di alimentazione inutilmente inserito nella presa di corrente elettrica quando non si utilizza l'apparecchio. Non afferrare mai il cavo per staccare la spina.

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. Proteggere l'apparecchio da spruzzi di liquidi.

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

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

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

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

Non sottoporre l'apparecchio ad urti. Non ostruire le aperture di aerazione.

Conservare in luoghi asciutti e puliti.

Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.

Solo per uso domestico.

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

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA E D'USO

Prima di utilizzare l'impastatrice togliere tutti gli accessori dall'imballaggio, lavarli e asciugarli con cura.

Non usare accessori diversi da quelli indicati e presenti nella confezione.

Non inserire più di un accessorio alla volta.

Assicurarsi che il voltaggio dell'impastatrice sia lo stesso della rete elettrica.

Non lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro; non tocchi superfici calde o venga a contatto con liquidi.

Non utilizzare l'impastatrice se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.

Non toccare mai le lame se l'impastatrice è collegata alla presa di corrente elettrica.

Fare molta attenzione alle parti in movimento; per non incorrere in seri danni fisici non avvicinare ad esse le mani, i capelli o gli indumenti.

Prima di cambiare un accessorio, spegnere l'impastatrice con l'apposito interruttore e staccare la spina dalla presa di corrente elettrica. Attendere che la lama si arresti e quindi procedere alla sostituzione dell'accessorio.

Prima di svuotare la ciotola rimuovere le lame ponendo molta attenzione alla parte tagliente di esse. Dopo ogni uso, spegnere l'impastatrice con l'apposito interruttore e staccare la spina dalla presa di corrente elettrica.

Evitare di utilizzare l'impastatrice in vicinanza di bambini o di consentirne loro l'uso.

Non immergere mai il corpo motore in acqua o in altri liquidi. Pulirlo semplicemente con un panno morbido inumidito.

L'impastatrice è indicata esclusivamente per uso domestico.

Usare l'impastatrice per l'uso specifico alla quale è destinata; non adattare il corpo motore ad altre apparecchiature non comprese nella confezione. Questo potrebbe risultare pericoloso e danneggiare l'impastatrice, nonché far decadere la garanzia.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1 – Albero motore
- 2 – Corpo motore superiore/testa
- 3 – Corpo motore
- 4 – Leva blocco/sblocco sollevamento testa
- 5 – Interruttore accensione/spengimento e selettore velocità
- 6 – Ventose antiscivolo
- 7 – Base della ciotola
- 8 – Ciotola
- 9 – Agitatore foglia
- 10 – Frusta
- 11 – Impastatore
- 12 – Paraspruzzi
- 13 – Cavo di alimentazione



ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMO UTILIZZO DELL'IMPASTATRICE

Togliere l'impastatrice dall'imballaggio e controllare che tutti gli elementi siano in buono stato.

Lavare con acqua tiepida e detersivo la ciotola (8), gli accessori (9 – 10 – 11); risciacquare ed asciugare bene.

Pulire l'albero motore (1) il corpo motore (2 – 3) e la base della ciotola (7) con un panno umido ed asciugare bene.

FUNZIONAMENTO

Posizionare l'impastatrice su una superficie piana e asciutta.

Ruotare a destra la leva (4) per sollevare la testa (2) fino a quando si blocca in posizione.

Mescolare i cibi da impastare e inserirli nella ciotola (8). Posizionare la ciotola (8) nella base (7) e fissarla esercitando una rotazione in senso anti orario.

Inserire il paraspruzzi (12) all'accessorio (9 – 10 – 11) da utilizzare.

Fissare l'accessorio (9 – 10 – 11) adatto all'albero girevole facendo una piccola pressione e ruotando la guarnizione dell'albero girevole (1) in senso orario.

Ruotare a sinistra la leva (4) per abbassare la testa (2) fino a quando si blocca in posizione; un click segnala l'abbassamento della testa e la leva (4) ritorna nella sua posizione originale.

Inserire il cavo di alimentazione (13) nella presa di corrente elettrica.

Accendere l'impastatrice ruotando l'interruttore di accensione (5) sulla velocità (1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6) adatta all'impasto da effettuare.

Al fine dell'utilizzo, posizionare l'interruttore di accensione/spengimento (5) su 0 e scollegare il cavo di alimentazione (13) dalla presa di corrente elettrica.

Sollevare la testa (2) ruotando la leva (4) per il sollevamento della testa. Togliere l'accessorio (9 – 10 – 11) utilizzato ruotando la guarnizione dell'albero girevole (1) in senso anti orario; togliere la ciotola (8) ruotando in senso orario.

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

Agitatore foglia (9) per torte, biscotti, paste frolle, glasse, ripieni, cannoli.

Frusta (10) per uova, panna, pastelle, torte senza grasso, meringhe, torte alla ricotta, mousse e soufflé. Non usare la frusta per miscele dense.

Impastatore (11) per tutte le miscele a lievitazione.

ALCUNI CONSIGLI

IMPASTARE FARINA E ACQUA

Le proporzioni devono essere di 1:0,6. impastare partendo dalla velocità 1 fino a 3 per circa 2 minuti per ciascuna velocità, mescolando quindi per un totale di 6 minuti.

FRULLARE UOVA

Mescolare partendo dalla velocità 4 fino a 6 continuamente per circa 5 minuti; capacità massima 16 uova.

MESCOLARE LIQUIDI

Facendo attenzione a non riempire troppo la ciotola, mescolare con una velocità da 1 a 6.

Se l'impastatrice sembra lavorare l'impasto con fatica, spegnere l'impastatrice e asportare metà dell'impasto e lavorarlo separatamente.

Gli ingredienti si impastano meglio se si versa, nella ciotola, per primo il liquido.

MANUTENZIONE E PULIZIA DELL'IMPASTATRICE

Prima di procedere alla pulizia spegnere l'impastatrice e staccare sempre il cavo di alimentazione (13) dalla presa di corrente elettrica.

Lavare la ciotola (8) e gli accessori (9 – 10 – 11) con acqua calda e detergente; asciugare con cura.

Pulire il corpo motore con un panno morbido e asciugare con cura. Non immergere in acqua.

Non usare spazzolini o pagliette in metallo.

Non usare detergenti forti o abrasivi.

Non lavare in lavastoviglie gli accessori “GANCIO IMPASTATORE” e “AGITATORE A FOGLIA”

DATI TECNICI

Potenza 1000W

Alimentazione 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

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

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

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

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.

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, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio non sia stato manomesso: il prodotto non è manutenzionabile.
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

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

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

In ogni caso, se la parte da sostituire per difetto, rottura o malfunzionamento è un accessorio e/o una parte staccabile del prodotto, Beper si riserva la facoltà di sostituire solo il pezzo interessato e non l'intero prodotto.

Assistenza tecnica

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

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

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com



Pasta frolla

Ingredienti:

450 g di farina, setacciata insieme al sale

5 ml (1 cucchiaino) di sale

225 g di strutto (miscelare strutto e margarina)

80 ml di acqua

Preparazione

Si consiglia di non miscelare eccessivamente gli ingredienti.

Versare la farina nella ciotola. Tagliare a cubetti lo strutto e aggiungerlo alla farina.

Miscelare a velocità 1 fino a quando l'impasto non assume la consistenza di briciole di pane (fermarsi prima che l'impasto appaia unto).

Aggiungere l'acqua e miscelare a velocità massima, fermarsi non appena l'acqua è stata incorporata nell'impasto.

Cuocere a 200°C circa, a seconda del ripieno desiderato.

Pasta per pizza

Ingredienti:

500 g di farina

20 g di lievito

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Acqua q.b.

Sale q.b.

Preparazione

Disporre la farina a fontana, versare nel centro l'olio extra vergine di oliva, il sale e il lievito (precedentemente sciolto in poca acqua tiepida).

Impastare il composto fino a farlo diventare elastico.

Fare una pallina e lasciarla lievitare per almeno un'ora in un luogo fresco ed asciutto.

Infarinare il piano di lavoro, dividere la pasta in porzioni e dargli la forma della pizza.



Pasta all'uovo

Ingredienti:

1 uovo ogni 100 g di farina

Acqua q.b.

Sale q.b.

Preparazione

Disporre la farina a fontana, versare le uova nel centro (dopo averle sbattute in una ciotola), aggiungere il sale e procedere ad impastare; se l'impasto diventa duro aggiungere acqua tiepida. Lavorare l'impasto fino a renderlo omogeneo e lisci. Formare una palla e lasciarla riposare per una trentina di minuti.

Impasto per crepes

Ingredienti (8-10 crepes):

1 uovo

250 ml di latte

110 g di farina 00

1 cucchiaino di lievito per dolci

Preparazione

Sbattere bene le uova con la frusta, aggiungere il latte e la farina.

Impastare bene gli ingredienti, sciogliendo tutti i grumi. Aggiungere il lievito solo all'ultimo momento e mescolare bene.

Riscaldare una padella antiaderente di 24 cm di diametro e versarvi un mestolo (pari a due-tre cucchiaini circa) dell'impasto. Versarlo al centro, poi inclinare la padella in modo che raggiunga i bordi. Aspettare qualche minuto, finché appaiono delle bollicine e i bordi si scuriscono. Staccare delicatamente la crepe e girarla. Cuocere altri due minuti dall'altro lato e procedere con una nuova crepe. Di tanto in tanto mescolare ancora l'impasto o diverrà denso.

GENERAL SAFETY ADVICE

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

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

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

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

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

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

Never pull the supply cord to unplug the appliance.

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

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

Only connect this appliance on alternating current

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

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

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

Before cleaning, always unplug the appliance.

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

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Do not hold the appliance with naked feet.

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

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

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

Make sure that children do not play with this appliance.

If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.

USE AND SAFETY ADVICE

Before using the stand mixer remove all the accessories from the packaging, wash and dry them carefully.

Do not use others accessories than those provided in the packing.

Do not insert more than 1 accessories at time.

Make sure make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

Do not let the cord supply easily reachable on a table ; do not let the appliance on hot surfaces or if there are liquids.

Do not use the appliance if the cord supply or plug are damaged.

Do never touch the blades if the appliance is connected to the socket.

Do be careful to moving parts ; do not approach hands, hair or clothes to void injuries.

Before changing accessories, turn off the appliance with switch on/off and unplug the cord supply from the socket. Wait for the blades are completely stop and change the accessories.

Remove the blades from the bowl before removing ingredients.

After use, turn off the appliance with the switch on/off and unplug the cord supply from the socket.

Avoid using the stand mixer in presence of children or let them use the appliance.

Do not immerse the motor unit into water or other liquids. Simply clean with a smooth wet cloth.

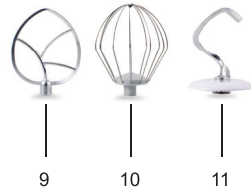
The stand mixer is for household use only.

Use the stand mixer only for its own purpose; do not try to use other motor unit as the one included in the packing, that could cause injuries or damages, and avoid the warranty.

Keep away from children.

DESCRIPTION

- 1 – Motor axis
- 2 – Upper motor unit/head
- 3 – Motor unit
- 4 – Head lock/unlock handle
- 5 – Switch on/off and speed selector
- 6 – Non skid suction cup
- 7 – Bowl base
- 8 – Bowl
- 9 – Beating
- 10 – Whipping
- 11 – Kneading
- 12 – Anti-splash lid
- 13 – Cord supply



INSTRUCTION USE

FIRST USE

Remove the stand mixer from the packing and check the integrity of all parts.

Wash with warm water and washing-up liquid, the bowl (8), accessories (9 – 10 – 11); rinse and dry up all.

Clean the axis motor (1), motor(2 – 3) and base of the bowl (7) with a wet cloth and dry up all.

HOW TO USE THE STAND MIXER

Put the stand mixer on a flat and dry surface.

Turn right the handle (4) to lift the head (2) until it is completely blocked.

Put the ingredients into the bowl (8 – liquids first) . Place the bowl (8) on the base (7) and fix it by turning it anticlockwise.

Put the anti-splash lid (12) on the accessory (9 – 10 – 11) to use

Fix the accessory (9 – 10 – 11) and the anti-splash lid (12) sur l'axe en appliquant une légère pression et en tournant le joint de l'axe (1) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Turn left the handle (4) to pull down the head (2) until it is completely blocked; a click indicates that the head is pulled down and the handle (4) come back to original position.

Connect the cord supply (13) to the socket.

Turn on the stand mixer pressing switch on (5) and select speed (1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6).

When complete, switch off the appliance and unplug the cord supply (13) for the socket.

Lift the head (2) turning the handle (4). Remove the accessory (9 – 10 -11) used turning the axis (1) anticlockwise; remove the bowl (8) turning clockwise.

USE THE ACCESSORIES

Beating (9) for making cakes, biscuits, pie crust pastry, icing, cream.

Whipping (10) for eggs, cream, dough batter, low fat cake, meringue, cheesecake, mousse and soufflé. Do not use for heavy consistence ingredients.

Kneading (11) for all levitating dough.

USEFUL ADVICE

MIX FLOUR AND WATER

The proportions must be 1:0,6. Knead on the basis on speed 1 until speed 3 for about 2 minutes for each speed, by mixing whole for 6 minutes.

WHIPPING EGGS

To whip eggs using the speed 4 until speed 6 continuously for 5 minutes; max. capacity 16 eggs.

BLEND LIQUIDS

Do not fill the bowl too much, blend with speed 1 to 6.

If the stand mixer seems to be slow when mixing, turn off the appliance and remove half dough and knead it separately.

Pour first liquids into the bowl for to get better mix.

CLEAN AND CARE

Before cleaning the appliance turn off the stand mixer and unplug the cord supply (17) from the socket.

Wash the bowl (8) and accessories (9 – 10 – 11) with hot water and dish-washing liquid; wipe all.

Clean the motor unit with a smooth cloth and wipe it well. Do not immerse into water.

Do not use brush or metallic sponge.

Do not use abrasive detergent.

Do not wash in dishwasher these accessories: Flat beater - Whire whip

TECHNICAL DATA

Power 1000W

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

Technical assistance

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

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



Recipes



Shortcrust pastry

Ingredients

500g plain flour
350g butter or lard
3 tablespoons caster sugar
2 teaspoons salt
1 egg
125ml water

Method

In the stand mixer, combine flour, butter or lard, sugar and salt. Blend together with a pastry cutter until crumbly.

In a small bowl, mix egg with water. Blend into flour mixture. Chill in refrigerator until ready to use.

Pastry

Ingredients

280g (10 oz) plain flour
280g (10 oz) butter
100ml (3 1/2 fl oz) water
1 teaspoon salt

Method

Put butter and flour in the stand mixer bowl and mix then add water gradually until flour all forms together. (not too wet or too dry)

Give it a quick knead on a floured surface and then break into say 3 pieces.

Each piece roll out one at a time then fold over then roll out and then fold over until you have like a block of butter or marg shape. Then place in cling film and put in fridge or place in a freezer bag and place in freezer.

Ensure you leave it in fridge for at least 20 minutes before using.



Recipes



Choux Pastry Shells

Ingredients

110g margarine or butter
1/8 teaspoon salt
250ml boiling water
125g sifted plain flour
4 eggs

Method

Preheat oven to 230 C / Gas 8.

In medium saucepan, combine margarine, salt and boiling water and heat until entire mixture boils. Reduce heat, add flour all at once and stir vigorously until mixture forms a ball. Remove from heat and add eggs, one at a time, beating thoroughly after each addition. Continue beating until mixture is thick and shiny and breaks from spoon.

Pipe or spoon onto ungreased baking tray and bake 20 minutes, reduce heat to 180 C / Gas 4 and bake 20 minutes more, or until golden and sound hollow when tapped. Cool and fill as desired.

PRECAUTIONS GENERALES

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

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

Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux. Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

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

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

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

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

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

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

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

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 jeté, 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.

CONSEILS DE SECURITE ET D'UTILISATION

Avant d'utiliser le robot pâtissier retirer tous les accessoires de leur emballage, les laver et les essuyer avec soin.

Ne pas utiliser des accessoires différents de ceux indiqués et présents dans la confection.

Ne pas insérer plusieurs accessoires en même temps.

S'assurer que le voltage de l'appareil corresponde à celui du réseau électrique.

Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre au bord de la table ou plan de travail ; ne pas laisser au contact de surfaces chaudes ou de liquide.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés.

Ne jamais toucher les lames si l'appareil est branché sur la prise de courant électrique.

Faire très attention aux parties en mouvement ; ne pas approcher les mains, cheveux ou vêtements pour éviter de graves blessures.

Avant de changer un accessoire, éteindre l'appareil grâce à l'interrupteur et débrancher la prise de courant électrique. Attendre que la lame soit complètement arrêtée pour procéder au changement d'accessoires.

Avant de vider le bol retirer les lames en faisant très attention aux parties coupantes de celles-ci.

Après chaque utilisation, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur et débrancher la prise du courant électrique.

Eviter d'utiliser le robot pâtissier à proximité d'enfants ou de permettre à ces derniers d'utiliser l'appareil.

Ne pas immerger le moteur dans l'eau ou d'autres liquides. Nettoyer simplement avec un chiffon doux humide.

Le robot pâtissier est destiné uniquement à usage domestique.

Utiliser le robot pâtissier pour l'utilisation pour laquelle il a été fabriqué ; ne pas adapter le moteur sur d'autres appareils non inclus dans la confection, qui pourrait comporter un risque de blessures et de dommage pour l'appareil, et annuler la garantie.

Tenir hors de portée des enfants.

DESCRIPTION

- 1 – Axe moteur
- 2 – Corps supérieur/tête moteur
- 3 – Corps moteur
- 4 – Poignée blocage/déblocage de la tête
- 5 – Interrupteur marche/arrêt et sélecteur de vitesse
- 6 – Ventouse antidérapantes
- 7 – Base du bol
- 8 – Bol
- 9 – Batteur
- 10 – Fouet
- 11 – Pétrin
- 12 – couvercle anti projections
- 13 – Câble d'alimentation



INSTRUCTIONS

PREMIERE UTILISATION DU ROBOT PATISSIER

Retirer le robot pâtissier de l'emballage et contrôler que tous les éléments soient en bon état. Laver à l'eau tiède et produit vaisselle, le bol (8), les accessoires (9 – 10 – 11); bien les rincer et les sécher. Nettoyer l'axe moteur (1), le moteur(2 – 3) et la base du bol (7) avec un chiffon humide et bien essuyer le tout.

FONCTIONNEMENT

Placer le robot pâtissier sur une surface plate et sèche.

Tourner droit la poignée (4) pour soulever la tête (2) jusqu'à ce qu'elle se bloque.

Mettre les ingrédients dans le bol (8 - les liquides en premier) . Placer le bol (8) sur la base (7) et la fixer en exerçant une rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Placer le couvercle anti projections (12) sur l'accessoire (9 – 10 – 11) à utiliser

Fixer l'accessoire (9 – 10 – 11) et le couvercle anti projections (12) sur l'axe en appliquant une légère pression et en tournant le joint de l'axe (1) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Tourner gauche la poignée (4) pour abaisser la tête (2) jusqu'à ce qu'elle se bloque ; un click signale que la tête s'abaisse et la poignée (4) retourne à sa position d'origine.

Brancher le câble d'alimentation (13) dans la prise de courant électrique.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Batteur (9) pour les gâteaux, biscuits, pâtes brisées, glaçage, crème.

Fouet (10) pour les oeufs, crème fraîche, pâte à beignet, gâteau sans matières grasses, meringue, gâteau au fromage, mousse et soufflé. Ne pas utiliser le fouet pour des mélanges denses.

Pétrissage (11) pour toutes les préparation avec lévitation.

CONSEILS UTILES

MELANGER FARINE ET EAU

Les proportions doivent être de 1:0,6. Pétrir en partant de la vitesse 1 jusqu'à la vitesse 3 pendant environ 2 minutes pour chaque vitesse, en mélangeant le tout pendant 6 minutes.

FOUETTER LES OEUFS

Mélanger les oeufs en partant de la vitesse 4 jusqu'à la vitesse 6 de façon continue pendant 5 minutes ; capacité maximum de 16 oeufs.

MELANGER LES LIQUIDES

Faire attention à ne pas trop remplir le bol, mélanger à une vitesse de 1 à 6.

Si le robot pâtissier semble peiner lors de la préparation, éteindre l'appareil et enlever la moitié de la préparation et la travailler séparément.

Les ingrédients se mélangent mieux en versant en premier les liquides dans le bol.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU ROBOT

Avant de nettoyer l'appareil éteindre le robot et débrancher toujours le câble d'alimentation (13) de la prise de courant électrique.

Laver le bol (8) et les accessoires (9 – 10 – 11) à l'eau chaude et avec du produit vaisselle ; bien essuyer.

Nettoyer le corps du moteur avec un chiffon doux et essuyer avec soin. Ne pas immerger dans l'eau. Ne pas utiliser de brosse ou éponge métallique.

Ne pas utiliser de détergents puissants ou abrasifs.

Allumer le robot pâtissier en tournant l'interrupteur (5) sur la vitesse (1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6) en fonction de la préparation à réaliser. A la fin de la préparation, placer l'interrupteur marche/arrêt (5) sur 0 et débrancher le câble d'alimentation (13) de la prise de courant électrique.

Soulever la tête (2) en tournant la poignée (4). Retirer l'accessoire (9 – 10 -11) utilisé en tournant le joint de l'axe pivotant (1) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ; retirer le bol (8) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Ne pas laver dans les accessoires de lave-vaisselle: Pétrin - Fouet

DONNEES TECHNIQUES

Puissance 1000W

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.

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

CERTIFICAT DE GARANTIE

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

La garantie est valide seulement si vous montrez le certificat de garantie et la récépissé d'achat qui doit démontrer la date de l'achat et le nom du model acheté.

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

Conditions de garantie

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

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- L'appareil ne doit pas être été altéré: on ne peut pas remédier l'appareil.
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

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

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

Si la partie qui doit être remplacer parce que ne marche pas bien ou puor défaut ou rupture est une pièce détachée ou un accessoire, Beper remplacera seulement l'accessoire/la pièce **mais non** l'appareil entier.

Assistance technique

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

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR
L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE
AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.



Pâte à pizza

Ingrédients pour 4 fonds de pizza de 30 cm :

- 1 c. à soupe de lait
- 1 cube de levure de boulanger
- 350 g de farine
- 1 c. à café de sel
- 1/2 tasse d'huile d'olive

Préparation

- 1 Délayez la levure dans un petit bol d'eau tiède à laquelle vous aurez ajouté le lait.
- 2 Mettez la farine et le sel dans un saladier. Creusez un puits au centre et versez la levure.
- 3 Ajoutez de l'eau et de l'huile puis malaxez à la main.
- 4 Lorsque les ingrédients sont bien mélangés, mettez la pâte en boule. Pétrissez jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Mettez la pâte en boule et posez-la dans un bol huilé.
- 5 Couvrez d'un film alimentaire et laissez lever 2 heures dans un endroit chaud.
- 6 Divisez la pâte en 2. Abaissez chaque moitié sur une surface farinée jusqu'à l'épaisseur désirée.
- 7 Tournez la pâte tout en l'abaissant pour qu'elle soit ronde et d'une épaisseur uniforme.
- 8 Pincez les bords de la croûte.
- 9 Garnissez au choix.

Pâtes fraîches maison

Ingrédients

- 600 g de farine de blé type 00
- 200 g de farine de blé dur
- 8 oeufs
- sel

Préparation

- 1 Dans un grand saladier, tamisez les farines.
- 2 Avec les doigts, faites un puits assez large et versez-y les oeufs et une pincée de sel.
- 3 A la fourchette, mélangez les ingrédients, puis travailler énergiquement la pâte à la main pendant 10 min
- 4 Formez ensuite une boule, enveloppez-la dans un film transparent et laissez-la reposer pendant 30 min.
- 5 Séparez ensuite la pâte en 8 morceaux et passez-les à la machine en commençant par l'épaisseur la plus importante pour finir par la plus fine.
- 6 Laissez reposer 30 min. les bandes de pâte ainsi obtenues.
- 7 Repassez alors à la machine avec le rouleau approprié de façon à obtenir des tagliatelles de la largeur désirée.



Recettes



8 Étendez-les au fur et à mesure sur un torchon légèrement fariné.

9 Recouvrez-les d'un autre torchon lui aussi légèrement fariné et laissez-les reposer jusqu'au moment de les cuire dans une grande quantité d'eau salée.

Tarte au chocolat noir

Ingrédients

Pour la pâte :

200 g de farine

100 g de beurre

1 oeuf

40 g de sucre

1 pincée de sel

Pour la garniture :

200 g chocolat noir

20 cl crème fraîche liquide

8 cl de lait

1 oeuf

Préparation

1 Préchauffez le four th.6 (180°C).

2 Préparez la pâte en malaxant tous les ingrédients et faites-la cuire à blanc 15 min, avec une feuille d'aluminium et des légumes secs, pour empêcher la pâte de gonfler.

3 Faites fondre le chocolat avec la crème et le lait au micro-ondes.

4 Remuez pour bien diluer le chocolat et laissez refroidir un peu.

5 Lorsque le fond de pâte est cuit, mélangez l'oeuf battu au mélange chocolat-crème.

6 Versez le tout sur la pâte, et enfournez 10 min.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

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

21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEIS

Vor dem Gebrauch alle Zubehörteile auspacken, spülen und sorgfältig trocken.
Nur Original- bzw. mitgeliefertes Zubehör benutzen. Zubehörteile getrennt benutzen.
Überprüfen Sie, dass Gerätspannung und Netzspannung übereinstimmen.
Stromkabel nicht am Tischrande oder von der Arbeitsfläche aufhängen lassen; Stromkabel von Heizquellen und Flüssigkeiten fernhalten.
Bei Beschädigungen am Stromkabel oder am Netzstecker betreiben Sie das Gerät nicht.
Messer niemals mit Händen anfassen, wenn das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.
Achten Sie auf die bewegenden Teile: um Personenschäden zu vermeiden, Hände, Haare und Kleidung vom Gerät fernhalten.
Zum Gebrauch eines neuen Zubehörs schalten Sie das Gerät mit dem geeigneten Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ab, bevor die Messer komplett still sind und dann ersetzen Sie das Zubehör.
Vor der Entfernung der Zutaten vom Schüssel entfernen Sie die Messer unter Berücksichtigung des scharfen Teils. Nach jedem Gebrauch Gerät mit dem geeigneten Schalter ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Gerät niemals in der Nähe von Kindern betreiben. Kinder dürfen das Gerät nicht betreiben.
Motorgehäuse niemals in Wasser bzw. andere Flüssigkeiten tauchen. Motorgehäuse mit einem weichen angefeuchteten Tuch reinigen. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.
Das Gerät nur gemäß dieser Bedienungsanleitung benutzen. Motorgehäuse ist nicht für andere Geräte geeignet, die nicht in der Verpackung enthalten sind.
Das könnte gefährlich sein und das Gerät beschädigen und somit die Garantie ablaufen lassen.
Nicht für Kinder geeignet

PRODUKTBESCHREIBUNG

- 1 – Antriebswelle
- 2 – Oberes Motorgehäuse
- 3 – Motorgehäuse
- 4 – Regler zur Verriegelung/Entriegelung
- 5 – Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
- 6 – rutschfeste Gummifüße
- 7 – Schüsseluntergrund
- 8 – Schüssel
- 9 – Blattschaufel
- 10 – Besen
- 11 – Knethaken
- 12 – Spritzschutzdeckel



GEBRAUCHSANWEISUNG

ERSTER BETRIEB

Verpackung von der Knetmaschine entfernen. Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts. Schüssel (8), Zubehör (9 – 10 – 11) mit lauwarmem Wasser und Spülmittel reinigen; alle Teile abspülen und sorgfältig trocknen.

Antriebswelle (1) , Motorgehäuse (2 – 3) und Schüsseluntergrund (7) mit einem angefeuchteten Tuch reinigen und sorgfältig trocken.

INBETRIEBNAHME

Gerät auf eine glatte und ebene Arbeitsfläche aufstellen.

Regler (4) nach rechts drehen, bis das obere Motorgehäuse (2) in der richtigen Position ist.

Zutaten vermischen und in dem Schüssel (8) eingeben. Schüssel (8) auf den Untergrund (7) stellen, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Spritzschutzdeckel (12) mit Zubehör (9 – 10 – 11) benutzen.

Zubehör (9 – 10 – 11) auf die Antriebswelle stellen, indem Sie das Zubehör leicht drücken und die Dichtung der Antriebswelle (1) in den Uhrzeigersinn drehen.

Regler (4) nach links drehen, obere Motorgehäuse (2) richtig setzen, bis es hörbar durch einen Klick einrastet und der Regler (4) in der ursprünglichen Position ist.

Stromkabel (13) an der Steckdose anschließen.

Knetmaschine durch den geeigneten Schalter (5) einschalten und gewünschte Geschwindigkeitsstufe (1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6) auswählen.

Nach dem Betrieb Ein/Aus-Schalter (5) auf 0 stellen und Stromkabel (13) aus der Steckdose ziehen. Oberes Motorgehäuse (2) heben beim Drehen des Reglers (4). Verwendetes Zubehör (9 – 10 – 11) entfernen beim Drehen der Dichtung der Antriebswelle (1) gegen den Uhrzeigersinn. Schüssel (8) in den Uhrzeigersinn drehen und endlich entfernen.

ZUBEHÖR

Blattschaufel (9) für Kuchen, Kekse, Mürbeteig, Glasur, Füllungen und Teigröhrchen.

Schneebesen (10) Eier, Schlagsahne, Teige, Kuchen ohne Butter bzw. Margarine, Baiser, Quarkkuchen, Mousse und Soufflé. Nicht für dickflüssige Vermischungen benutzen.

Knethaken (11) für alle Vermischungen mit Hefe.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH

MEHL UND WASSER VERKNETEN

Geben Sie 1 Kg Mehl für 600 g Wasser ein. Verkneten Sie den Teig zwei Minuten für jede Geschwindigkeitsstufe von 1 bis 3. Insgesamt werden Sie den Teig 6 Minuten lang verkneten.

EIER AUFSCHLAGEN

Eier bei Geschwindigkeitsstufe 4 bis 6 5 Minuten lang aufschlagen. Maximales Fassungsvermögen: 16 Eier.

FLÜSSIGKEITEN VERMISCHEN

Schüssel nicht überfüllen. Flüssigkeiten mit allen Geschwindigkeitsstufen vermischen.

Sollte das Gerät den Teig nicht leicht verkneten, schalten Sie das Gerät aus, die Hälfte des Inhalts entfernen und getrennt verkneten.

Geben Sie erstmals die Flüssigkeiten ein, um alle Zutaten am besten zu verkneten.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Reinigung des Geräts Teigknetmaschine ausschalten und Stromkabel (13) aus der Steckdose ziehen.

Schüssel (8) und Zubehör (9 – 10 – 11) mit warmen Wasser und Spülmittel spülen. Alle Teile sorgfältig trocknen.

Motorgehäuse mit einem weichen und angefeuchteten Tuch reinigen und trocknen. Niemals in Wasser tauchen.

Niemals Metallbürste bzw. Metallschwämmchen verwenden.

Niemals aggressive Reinigungsmitteln bzw. Schleifmittel verwenden.

Nicht in der Spülmaschine waschen Zubehör: Knethaken - Schneebesens

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1000W

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

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

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

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

GARANTIE

Garantie-Anwendung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum gegen Material- und Herstellungsfehler Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie.

Die Garantie ist gültig nur bei Darstellung des Garantieschein und Kaufbeleg (Rechnung), die das Kaufdatum und den Modellnamen des gekauften Gerätes beweist.

Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

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

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Wenn es Mängel während der Garantiezeit aufgrund von Material- und / oder Herstellung, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos, sofern:

- das Gerät ist richtig für die Zwecke, für die sie gebaut wurde, verwendet ist
- das Gerät wurde nicht manipuliert/verändert

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen, sowie auch bei einer normalen Verschlechterung des Gerät.

Alle Teile sind daher ausgeschlossen wenn die versehentliche Beschädigungen unterzogen wurden oder die einem Verschleiß unterliegen (einschließlich Lampen, Batterien, Widerstände), als auch ästhetischen Teile, und Mängel, die durch unsachgemäßen Gebrauch von Haushaltsgeräten, Fahrlässigkeit, Unachtsamkeit, Nachlässigkeit oder unsachgemäße Installation und Wartung, Transportschäden und alle Schäden, für den der Hersteller nicht schuldig ist, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Wenn innerhalb der Garantiezeit eine Mängel aufweist, die nicht repariert werden kann, wird das Gerät kostenlos gewechselt.

In jedem Fall, wenn der Ersatzteil, ein Zubehör ist, der wegen Brechen, Mängel oder Fehlfunktion umgetauscht werden soll, behält Beper sich das Recht vor, nur das Stück in Frage und nicht das gesamte Produkt zu ersetzen.

Nach der Garantie

Auch nach Ablauf der Garantiezeitraums zahlen wir viel Aufmerksamkeit auf Reparaturen.

Für technische Unterstützung und / oder Reparaturen außerhalb der Garantiezeit, wenden Sie bitte direkt an der folgenden E-Mail Anschrift:

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



Rezeptbeispiele



Mürbeteig

Zutaten

450 g gesiebtes Mehl
1 Prise Salz (1 Teelöffel)
225 g Schmalz (Schmalz mit Margarine mischen)
80 ml Wasser

Zubereitung

Es ist empfehlenswert, alle Zutaten nicht zu lange vermischen.

Mehl in dem Schüssel eingeben. Schmalz in Stückchen schneiden und im Schüssel eingeben. Mit Geschwindigkeitsstufe 1 mischen, bis der Teig wie Brotkrümel aussieht (stoppen Sie das Gerät, bevor der Teig fett wird).

Wasser hinzufügen und mit höchster Geschwindigkeitsstufe weitervermischen. Schalten Sie das Gerät aus, wenn das ganze Wasser verrührt wird.

Je nach der gewünschten Füllung bei ca. 220°C backen.

Pizzateig

Zutaten:

500 g Mehl
20 g Hefe
2 Löffel Olivenöl Extra
Wasser
eine Prise Salz

Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Olivenöl, Salz und Hefe (in lauwarmen Wasser vorher auflösen) eingeben.

Teig verkneten, bis er glatt wird.

Ein Bällchen aus dem Teig formen und mindestens eine Stunde an einem kühlen und trockenen Ort aufgehen lassen.

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Pizzateig in kleinen Portionen teilen und formen.



Rezeptbeispiele



Eierteig

Zutaten:

1 Ei
jede 100 g Mehl
Wasser
eine Prise Salz

Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Salz und Eier eingeben (schlagen Sie erstmals die Eier in einem Schüssel) und verkneten; wenn der Teig zu hart ist, lauwarmes Wasser hinzufügen. Teig verkneten, bis er glatt wird. Ein Ball aus dem Teig formen und 30 Minuten ruhen lassen.

Teig für Crêpes

Zutaten (8-10 Crêpes):

1 Ei
250 ml Milch
110 g Mehl 00
1 Teelöffel Backhefe

Zubereitung

Eier mit dem Schneebesen gut schlagen. Milch und Mehl eingeben. Alle Zutaten gut vermischen, um Klumpen zu verhindern. Backhefe am Ende hinzufügen und alles weitermischen. Eine 24Ø Pfanne erhitzen und 2-3 Löffel Teig in der Mitte eingießen. Teig gleich auf der Pfanne verteilen. Einige Minuten abwarten, bis kleine Bläschen auftauchen und die Ränder dunkler werden. Crêpes entfernen und wenden. 2 Minuten an der anderen Seite backen. Crêpe entfernen und mit dem restlichen Teig weitermachen. Teig im Schüssel ab und zu vermischen.

ADVERTENCIAS GENERALES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

Antes y durante el uso del aparato es necesario seguir algunas precauciones elementales. Tras quitar el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizar el aparato y ponerse en contacto con personal profesionalmente cualificado.

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños, dado que representan una fuente de peligro. Se recomienda no eliminar en la basura los materiales del embalaje si no entregarlos en los puntos de recogida de desechos dedicados para ello, o solicitando información a los responsables de estos puntos del propio ayuntamiento de residencia.

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

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato hacer sustituirla por parte de personal profesionalmente cualificado. Este último deberá cerciorarse de que las secciones de los cables de la toma sean adecuados a la potencia que es capaz de absorber el aparato.

No tirar nunca del cable para desenchufar el aparato de la toma de corriente eléctrica.

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

No utilizar el aparato con el cable estropeado, si fuera así debe ser sustituido por parte del fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica o cualquier otra persona con cualificación similar de modo que se pueda prevenir cualquier tipo de riesgo.

En caso de desgaste o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no manipularlo. Ante posibles reparaciones ponerse en contacto con un centro autorizado por el constructor y solicitar el uso de recambios originales.

La falta de respeto a lo indicado previamente puede comprometer la seguridad del aparato y hacer perder la garantía.

Conectar el aparato exclusivamente a una toma de corriente alterna.

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

Este aparato deberá destinarse solamente al uso para el que ha sido creado. Cualquier otro tipo de uso será considerado inadecuado y por lo tanto peligroso haciendo perder incluso la garantía.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños derivados de usos inadecuados, erróneos e irracionales.

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

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se recomienda extender el cable totalmente y desenchufarlo de la red de alimentación cuando el aparato no esté siendo utilizado.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o manutención, desenchufar el aparato de la red de alimentación.

No dejar nada sobre el cable y no utilizar el aparato con el cable doblado.

No dejar el cable enchufado en la corriente si el aparato no se está utilizando. No tirar del cable para desenchufar.

No sumergir nunca el aparato en agua u otros líquidos. Si el aparato cae en el agua, desenchufarlo de la toma de corriente y sacarlo del agua. No poner en funcionamiento de nuevo el aparato, hacerlo controlar por parte de un centro de asistencia técnica autorizado.

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

No usar el aparato con los pies desnudos.

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

No tener el aparato cerca de fuentes de calor (ej. Radiador)

No poner en peligro de golpes el aparato. No onbtruir las aperturas de aireaciòn.

Conservar en lugares frescos y secos.

Mantener una adecuada distancia entre el aparato y paredes, y otros objetos.

Solo para uso doméstico.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños,) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, por personas con falta de experiencia o conocimiento del aparato salvo que estén siendo controladas o hayan sido instruidas en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de que los niños, no jueguen con el aparato.

Cuando se decida eliminar el aparato, se recomienda convertirlo antes en inoperante cortando el cable de alimentación. Se recomienda también convertir en inoperantes las partes del aparato susceptibles de constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato como juguete.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y DE USO

Antes de utilizar la empastadora quitar todos los accesorios del embalaje, lavarlos y secarlos con cuidado.

No utilizar accesorios diferentes a los indicados en el producto.

No introducir cada vez más de un accesorio.

Asegurarse de que el voltaje del aparato sea el mismo que el de la red eléctrica.

No dejar que el cable quede colgando de mesas, toque superficies calientes o esté en contacto con líquidos.

No utilizar la empastadora si presenta problemas el cable o el enchufe.

No tocar nunca las cuchillas de la empastadora su està conectada a la corriente eléctrica.

Tener mucho cuidado con las partes en movimiento; para evitar serios problemas físicos evitar acercar las manos, cabello o ropa.

Antes de cambiar un accesorio, apagar la empastadora con el interruptor y desenchufar el enchufe de la toma de corriente eléctrica. Esperar a que la cuchilla se pare y proceder a la sustitución del accesorio.

Antes de vaciar e cuenco extraer las cuchillas con cuidado.

Tras cada uso, apagar la empastadora con el interruptor y desenchufar de la corriente eléctrica.

Evitar utilizar la empastadora cerca de los niños y evitar el uso por parte de éstos.

No sumergir nunca el cuerpo del motor en agua u otros líquidos.

Lavarlo simplemente con un trapo blando y húmedo.

La empastadora se debe usar solo para uso doméstico.

Usar la empastadora para el uso específico para el que ha sido creada, no adaptar el cuerpo del motor a otros accesorios no contenientes en la confección. Esto podría resultar peligroso y estropear la empastadora además de hacer perder la garantía.

Tener el aparato lejos del alcance de los niños.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

- 1 – Arbol motor
- 2 – Cuerpo motor superior/cabezal
- 3 – Cuerpo motor
- 4 – Leva bloqueo/desbloqueo cabezal
- 5 – Interruptor encendido/apagado y selector velocidad
- 6 – Ventosas antideslizantes
- 7 – Base del cuenco
- 8 – Cuenco
- 9 – Agitador
- 10 – Látido
- 11 – Empastador
- 12 – Para líquidos
- 13 – Cable de alimentación



INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL USO DE LA EMPASTADORA

Quitar la empastadora del embalaje y controlar que todos los elementos estén en buen estado. Lavar con agua templada y detergente el cuenco (8), los accesorios (9 – 10 – 11); desenjuagar y enjuagar correctamente. Lavar el árbol del motor (1) el cuerpo del motor (2 – 3) y la base del cuenco (7) con un trapo húmedo y secar correctamente.

FUNCIONAMIENTO

Colocar la empastadora sobre una superficie plana y seca. Rotar hacia la derecha la leva (4) para levantar la cabeza (2) hasta el bloqueo. Mezclar los alimentos para empastar e introducirlos en el cuenco (8). Colocar el cuenco (8) en la base (7) y fijarla ejercitando una rotación en el sentido contrario. Introducir el para líquidos (12) al accesorio (9 – 10 – 11) a utilizar. Fijar el accesorio (9 – 10 – 11) adaptado al árbol giratorio haciendo una minúscula presión y rotando la guarnición del árbol giratorio (1) en el sentido de las agujas del reloj. Rotar a la izquierda la leva (4) para bajar el cabezal (2) hasta que se bloquea en la posición, un clic indica que el cabezal se baja y la leva (4) vuelve a su posición original. Introducir el cable de alimentación (13) en la corriente eléctrica. Encender la empastadora rotando el interruptor de encendido (5) sobre la velocidad (1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6) adaptada a la pasta que se debe realizar.

Al final del uso, colocar el interruptor de encendido/apagado (5) en 0 y desconectar el cable de alimentación (13) en la toma de corriente eléctrica.

Levantar el cabezal (2) rotando la leva (4) para el levantamiento del cabezal. Quitar el accesorio (9 – 10 -11) utilizado rotando la guarnición del árbol giratorio (1) en el sentido anti orario; quitar el cuenco (8) rotando en el sentido de las agujas del reloj.

USO DE LOS ACCESORIOS

Agitador hojas (9) para tartas, galletas, pasta, rellenos, cannoli, etc.

Látido (10) para huevo, nata, pastas, tartas sin grasa, merenghe, tarta con ricota, mousse y soufflé.

No usar el látigo para las mezclas densas.

Empastadora (11) para todas las mezclas y levitaciones.

ALGUNOS CONSEJOS

AMASAR HARINA Y AGUA

Las proporciones deben ser de 1:0,6. empastar partiendo de la velocidad 1 hasta 3 durante al menos 2 minutos para cada velocidad, mezclando hasta un total de 6 minutos.

BATIR LOS HUEVOS

Mezclar partiendo de la velocidad 4 hasta 6 continuamente durante unos 5 minutos, capacidad máxima 16 huevos.

MEZCLAR LIQUIDOS

Tener cuidado con no llenar demasiado el cuenco, mezclar con una velocidad de 1 a 6.

Si la empastadora parece que tiene problemas para trabajar, apagarla y meter solo la mitad de la pasta y trabajar la otra mitad más tarde.

Los ingredientes se trabajan mejor si se mete en el cuenco antes el liquido.

MANUTENCION Y LIMPIEZA DE LA EMPASTADORA

Antes de proceder a la limpieza apagar la empastadora y desenchufar siempre el cable de alimentación (13) de la toma de corriente eléctrica.

Lavar el cuenco (8) y los accesorios (9 – 10 – 11) con agua caliente y detergente; secar con cuidado.

Limpia el cuerpo del motor y secar con cuidado. No sumergir en agua.

No usar cepillos de metal-

No usar detergentes fuertes o abrasivos.

No lavar en lavavajillas accesorios: Impastatore amasador - Frusta látigo

DATOS TECNICOS

Potencia 1000W

Alimentación 220-240V ~ 50/60Hz

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



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

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

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

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.

La garantía es válida sólo se presenta la tarjeta de garantía y el documento de compra (recibo) que demuestra la fecha de compra y el nombre del modelo de la unidad adquirida.

Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- El aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- El dispositivo no ha sido manipulado: el producto no es mantenible.
- Es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- Las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), las partes estéticas, todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, negligencia, instalación incorrecta o inadecuada, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

En cualquier caso, si la parte que necesita ser sustituida por defecto, rotura o mal funcionamiento es un accesorio y / o una parte desmontable del producto, beper se reserva el derecho de reemplazar sólo la pieza en cuestión y no todo el producto.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación. Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .

ENVIE UN E-MAIL assistenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.



Mantecado

Ingredientes:

450 g de harina, mezclada con el sal
5 ml (1 cucharadita) de sal
225 g de mantecado de cerdo (meclarlo con margarina)
80 ml de agua

Preparaci3n

Se aconseja no mezclar demasiado los ingredientes.

Versar la harina en el cuenco. Cortar en trozitos el mantecado y echarlo a la harina.

Mezclarlo a velocidad 1 hasta que la masa tenga la consistencia de las migas de pan (parar antes de que la masa est3 grasa)

Incluir el agua y mezclarla a la velocidad m3xima, pararlo en cuanto el agua est3 incorporada a la masa.

Cocer a 200°C seg3n el relleno deseado.

Pasta para pizza

Ingredientes:

500 g de harina
20 g de levadura
2 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen
Agua q.b.
Sal q.b.

Preparaci3n

Colocar la harina como una fuente, echar al centro aceite de oliva extra virgen, sal y levadura (anteriormente diluido en un poco de agua templada)

Empastar el compuesto hasta hacerlo el3stico

Hacer una vola y hacerlo crecer durante al menos 1 hora en un lugar fresco y seco.

Enharinar el plano donde trabajemos la masa, dividir la pasta en porciones y dar la forma de la pizza.



Recetas



Pasta al huevo

Ingredientes:

1 huevo cada 100 g de harina

Agua q.b.

Sal q.b.

Preparación

Colocar la harina como una fuente, echar los huevos al centro (tras batirlos en el cuenco), incluir sal y proceder con la masa, si se endurece, echar agua templada.

Trabajar la pasta hasta dejarla homogénea y lisa. Hacer una bola y dejarla reposar durante unos 30 minutos.

Pasta para crepes

Ingredientes (8-10 crepes):

1 huevo

250 ml de leche

110 g de harina 00

1 cucharadita de levadura para dulces

Preparación

Batir bien los huevos, incluir leche y harina

Empastar bien los ingredientes, quitando los grumos. Incluir la levadura solo al final y remover bien.

Calentar la sartén antihaderente de 24 cm de diámetro y echar una cuchara (cerca de 2-3 cucharitas cerca) a la pasta. Echar al centro, después inclinar la sartén hasta que llegue hacia todas partes. Esperar algún minuto, hasta que aparezcan las bolitas y los bordes se escurezcan. Quitar con cuidado la crepe y girarla. Cocer otros dos minutos el otro lado y proceder con una nueva crepe. De vez en cuando, mezclar de nuevo para evitar que quede denso.

beper

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

beper.com