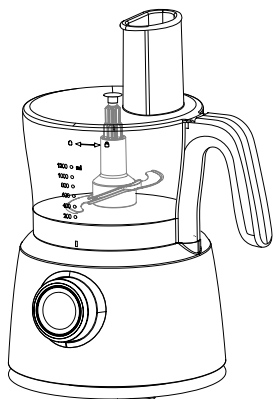


# Food Processor

## User Manual



FPP 4102 W

EN	DE	FR	TR	ES
PL	IT	RO	AR	

01M-8813063200-4918-01

**beko**

## CONTENTS

---

ENGLISH 09-14

---

DEUTSCH 15-24

---

FRANÇAIS 25-33

---

TÜRKÇE 34-42

---

ESPAÑOL 43-54

---

POLSKI 55-66

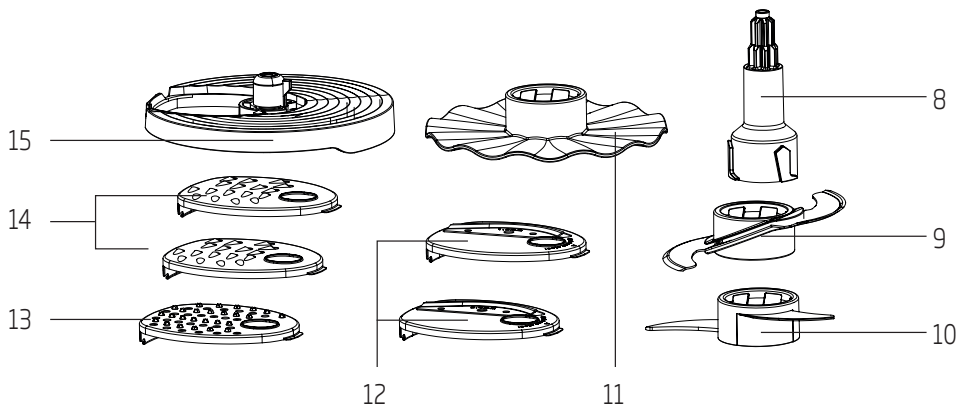
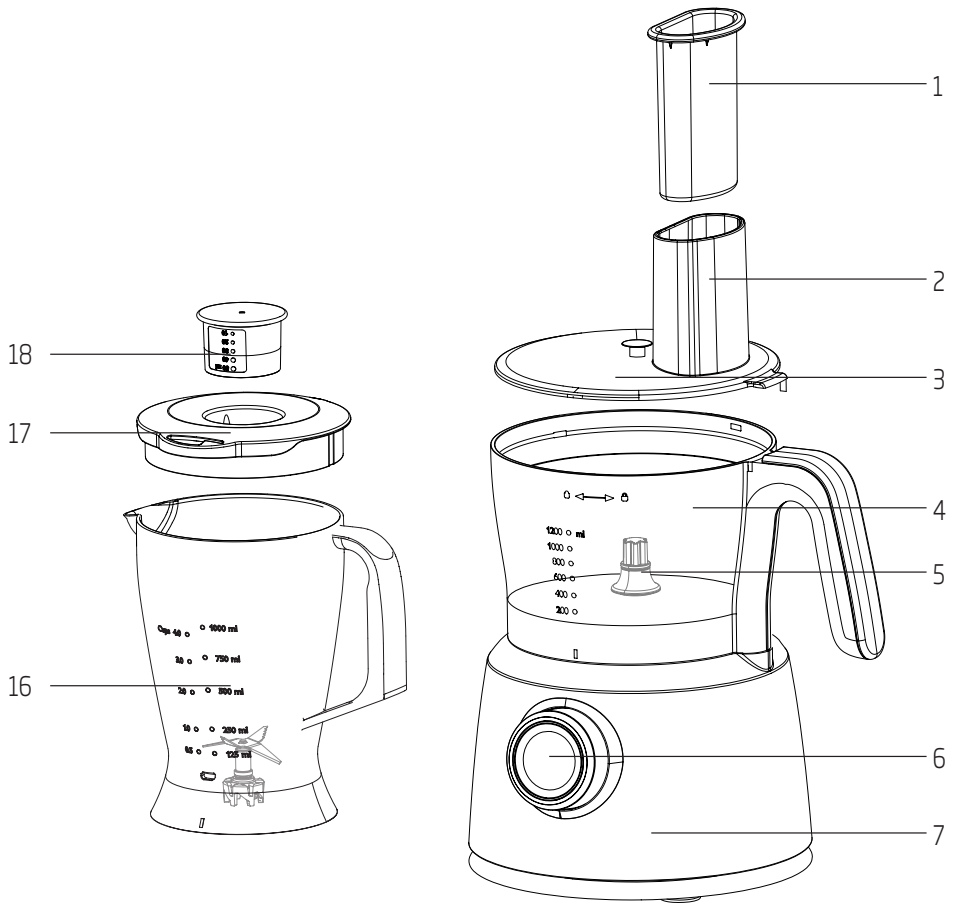
---

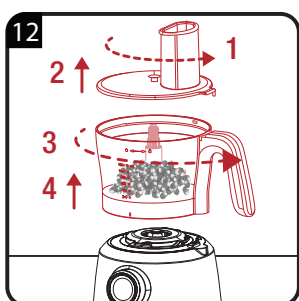
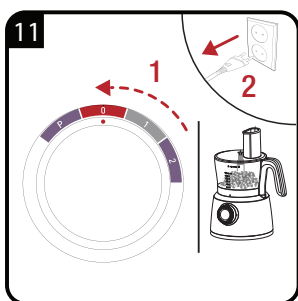
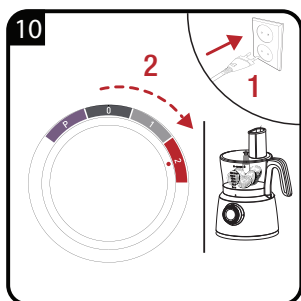
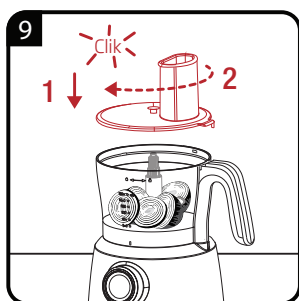
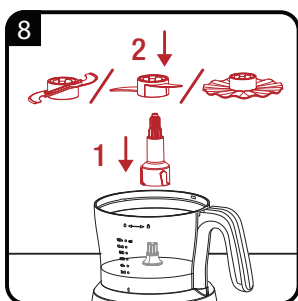
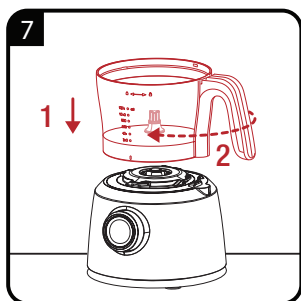
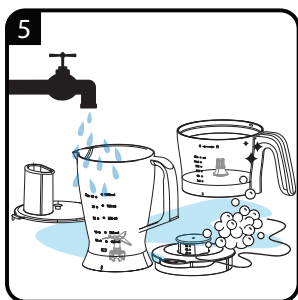
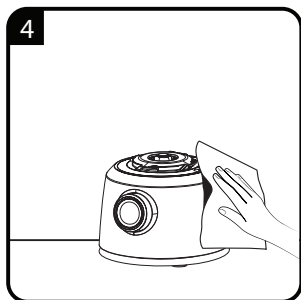
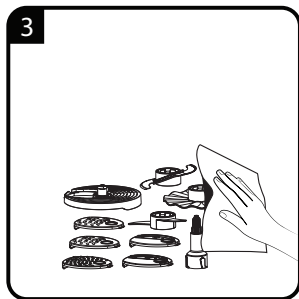
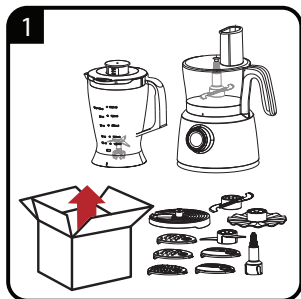
ITALIANO 67-76

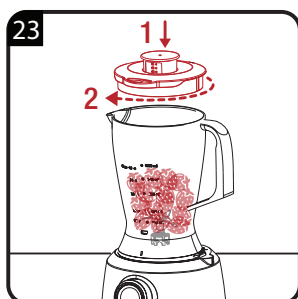
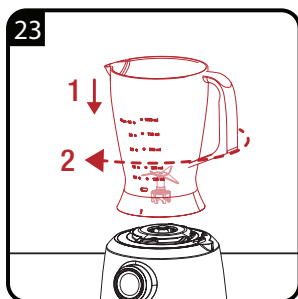
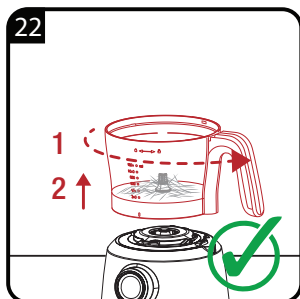
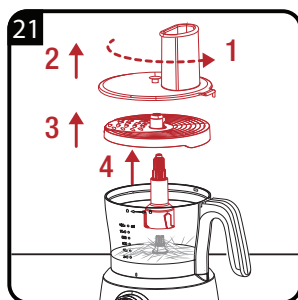
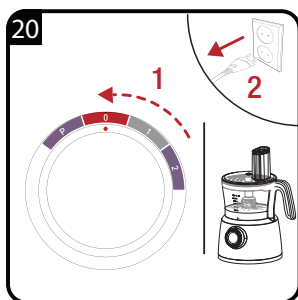
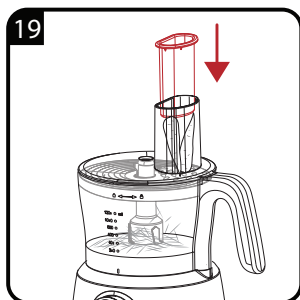
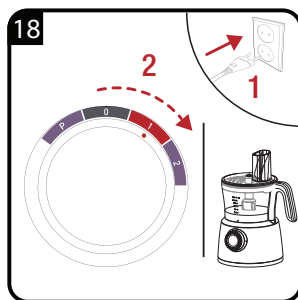
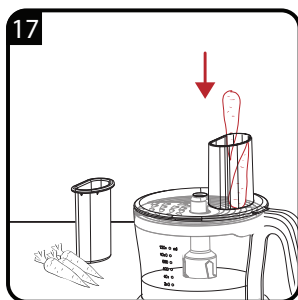
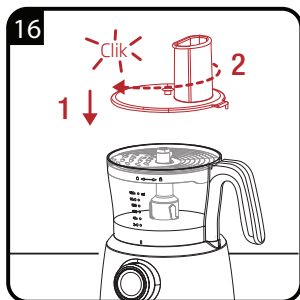
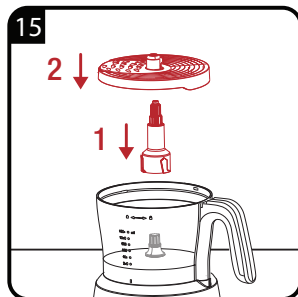
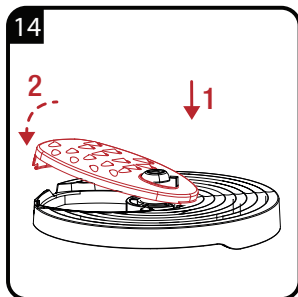
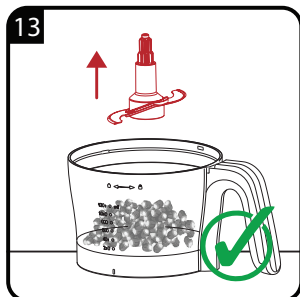
---

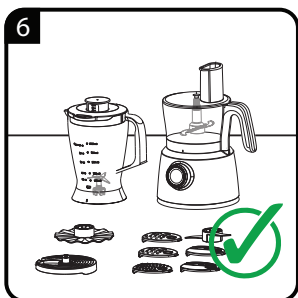
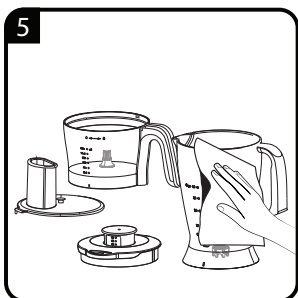
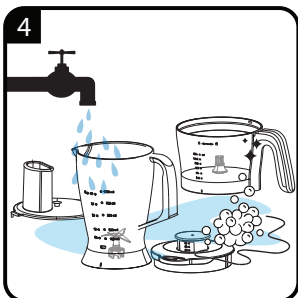
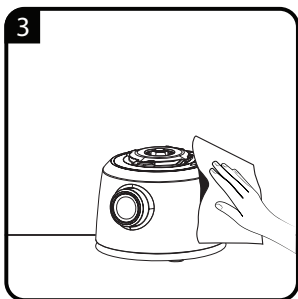
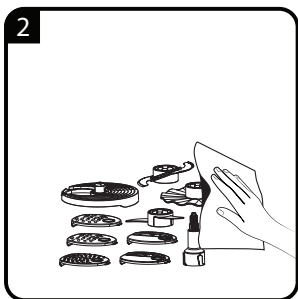
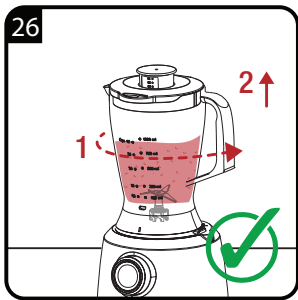
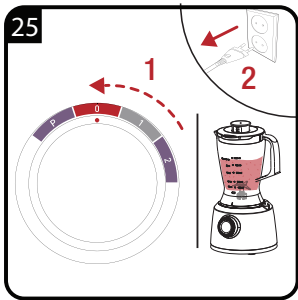
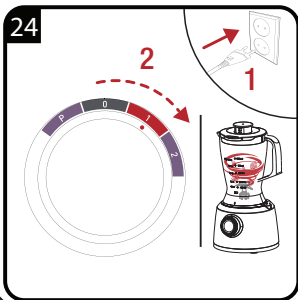
ROMÂNĂ 77-87


---









		
EN	OPERATION	CLEANING AND CARE
DE	BETRIEB	REINIGUNG UND PFLEGE
FR	FONCTIONNEMENT	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
TR	KULLANIM	TEMIZLEME VE BAKIM
ES	FUNCIONAMIENTO	LIMPIEZA Y CUIDADOS
PL	OBŚŁUGA	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
IT	UTILIZZO	PULIZIA E CURA
RO	UTILIZARE	CURĂ AREA ȘI ÎNGRIJIREA
AR	التشغيل	التنظيف والعناية

# Please read this user manual first!

Dear Customers,

Thank you for selecting an Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

## Meanings of the symbols

Following symbols are used in the various section of this manual:



Important information and useful hints about usage.



**WARNING:** Warnings for dangerous situations concerning the safety of life and property.



Materials are intended to be in contact with food.



Do not immerse the appliance, power cord or power plug in water or in other liquids.



Protection class against electric shock.



This product has been produced in environmentally-friendly, state-of-the-art facilities.

Complies with the WEEE Directive.



It does not contain PCB.

1. Pusher
2. Feeding chute
3. Lockable cover
4. Processing bowl
5. Apparatus slot
6. On/Off, Pulse and Speed button
7. Motor unit
8. Accessory spindle
9. Chopping blade
10. Dough blade
11. Whisker
12. Slicing blade (2x)
13. Grinding blade
14. Grating blade (2x)
15. Carrier disc
16. Blender jar
17. Jar lid
18. Jar lid plug (small lid with measure)

## Technical data

**Power supply:** 220-240 V~, 50/60 Hz

**Power:** 1000 W

Technical and design modifications reserved!

The values which are declared in the markings affixed on your appliance or the other printed documents supplied with it represent the values which were obtained in the laboratories pursuant to the pertinent standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.



# 1 Important safety and environmental instructions

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or material damage.

Failure to follow these instructions voids any granted warranty.

## 1.1 General safety

- This appliance complies with international safety standards.
- This appliance can be used by people who have limited physical, sensory or mental capacity or who do not have knowledge and experience, provided that they are supervised or they understand the instructions with regard to safe use of the product and potential dangers. Children should not play with the appliance.
- This appliance cannot be used by children. Cleaning and maintenance works should not be performed by children.
- Keep the appliance and the power cable out of the reach of children.
- Do not use it if the power cable, blades or the appliance itself is damaged. Contact an authorised service.
- Only use the original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Do not attempt to dismantle the appliance.
- Your mains power supply should comply with the information supplied on the rating plate of the appliance.
- Do not use the appliance with an extension cable.
- Do not pull the power cable when unplugging the appliance.
- Unplug the appliance when left unattended and wait for it to stop completely while installing/removing accessories or before cleaning.
- Do not touch the plug of the appliance with damp or wet hands.
- Do not use the device for hot food.
- Do not operate the appliance without the ingredients in the bowl.
- Remove bones and stones from food to prevent the blades and the appliance from getting damaged.
- This appliance is not suitable for dry or hard foods as this will quickly cause the blades to become dull.

# 1 Important safety and environmental instructions

- Follow all warnings to prevent injuries due to incorrect use.
- When emptying the container, during cleaning and grabbing chopping blades with bare hands serious injuries could result due to incorrect use. Use the plastic section trying to hold the chopping blade.
- After cleaning, dry the appliance and all parts before connecting it to mains supply and before attaching the parts.
- Do not immerse the appliance, power cable, or power plug in water or any other liquids.
- Do not operate or place any part of this appliance or its parts on or near hot surfaces.
- If you keep the packaging materials, store them out of the reach of children.

## 1.2 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

## 1.3 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## 1.4 Package information




Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.


## 2 Operation

### 2.1 Intended use

- This appliance has been designed for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- It has been designed only for chopping and blending food.

### 2.2 Chopping and blending

	<b>Warnings</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not operate the appliance when empty.</li><li>• Maximum blending capacity of the processing bowl (4) is 1,2 litres.</li><li>• Maximum blending capacity of the blender (16) is 1 litre.</li><li>• Do not overload the product.</li></ul>

	The product will not run unless the processing bowl (4) and the lockable cover (3) are fitted correctly.
--	--

Ingredient	Maximum quantity	Ideal position for use	Running time
Meat	300 g	P/2	10 sec.
Onions	700 g	P	10 sec.
Dried nuts	250 g	2	40 sec.
Cheese	150 g	2	50 sec.
Bread	100 g	1	40 sec.
Parsley	100 g	P	10 sec.
Chocolate	250 g	2	40 sec.

You can match the speed adjustment colour with the accessory colour to obtain good results.

	<b>Warnings</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• When the chopping blade (9) is not in use, keep it in the plastic blade sheath.</li><li>• Never touch blade tips with bare hands.</li></ul>

### 2.3. Dough kneading

Ingredient	Maximum quantity	Ideal position for use	Running time
Bread / Pizza	500 g	1	30 sec.
Cake	500 gr flour	1	4 min.
	360 g, water		

You can match the speed adjustment colour with the accessory colour to obtain good results.

## 2 Operation

### 2.4 Whisker



- Do not use the whisker (11) when preparing batters that contain margarine or fat, or when kneading dough. Use the dough blade (10) for the said processes.
- When whisking egg whites, make sure that the bowl (4) and the whisker (11) are dry and oil-free.
- It is recommended to use the product at high speed when making mayonnaise and cream.

Ingredient	Maximum quantity	Ideal position for use	Running time
Cream	125 - 350 ml	1	15 -20 sec.
Eggs	4	2	2,5 min.

You can match the speed adjustment colour with the accessory colour to obtain good results.

### 2.5 Grating and slicing



#### Warnings

- Do not use the blades (12, 14) to crash ice etc.
- Cutting edges of the blades (12, 14) are very sharp. Do not touch with bare hands.



- If the ingredient is too big for the feeding chute (2), cut it into a few pieces.
- Feed them evenly into the chute (2) to get good results.
- If you are going to use a large amount of ingredients, start with small amounts and then empty the bowl (4) after each session.
- When chopping or grating soft ingredients, operate the product at low speed to avoid pureeing the ingredient.
- Do not operate the product for too long when grating hard cheese. Otherwise, cheese will heat up, melt and clump.

Blades	Ingredient	Maximum quantity	Ideal position for use	Running time
Slicing blade (thin-thick)	Cucumber, carrot, courgette, potato	500 g	1	30 sec.
Grinding grater	Cheese, vegetable, fruit puree	200-500 g	1	30 sec.
Fine grater	Vegetables such as carrots, courgettes etc.	500 g	1	30 sec.
Coarse grater	Apple, cucumber etc.	2	1	30 sec.

You can match the speed adjustment colour with the accessory colour to obtain good results.

## 2 Operation

### 2.6 Blender

With the blender jar (16):

- You can mix dairy products, juices, soups and shakes,
- Prepare soft things such as crepe batter and mayonnaise,
- Puree cooked food, e.g. baby food.



#### Warnings

- Do not apply too much pressure on the handle of the jar (16).
- Never fill the jar (16) with ingredients with a temperature of over 60°C.
- After using twice, wait for the product to cool down to the room temperature.



- To crash ice cubes, set the speed adjustment button to P(Pulse) (6).
- You can add some water to blend ingredients like fruit.
- When blending soup, use cooked ingredients. If you cannot get the desired result, set the speed adjustment button (6) to P(Pulse) and operate the product for a few times with short cycles.
- When processing frothing ingredients such as milk, do not fill the jar (16) to over 500 ml to avoid overflowing.



#### Warnings

- Do not run the blender jar (16) when empty.
- Cut the ingredients into little pieces before feeding them into the jar (16).
- Do not exceed the maximum capacity (1 litre).
- When the product is not working, you can add ingredients from the upper side of the blender.
- Switch off the product and use a spatula to clean the ingredients on the walls of the jar (16).
- While the blender (16) is running, do not put your hands or tools (spatula etc.) in it.

## 3 Information

### 3.1 Cleaning and care



It is recommended to clean the appliance right after using it.



#### Warnings

- Never use gasoline, solvents or abrasive cleaning agents, metal objects or hard brushes to clean the appliance.
- Do not leave the attachments in the blender for a long time.
- Do not wash any of the accessories in the dishwasher.
- Never wash the processing bowl (4) or the jar (16) in the dishwasher.
- Be careful when washing the chopping (9) and slicing (12) blades. They may cause injuries since they are sharp.
- After drying the chopping blade (9), keep in the blade sheath.

### 3.2 Storage

- If you do not plan to use the appliance for a long period of time, please store it carefully.
- Make sure the appliance is unplugged, cooled down and completely dry.
- Do not wrap the power cord around the appliance.
- Store it in a cool, dry place.
- Make sure the appliance is always kept out of the reach of children.

### 3.3 Handling and transportation

- During handling and transportation, carry the appliance in its original packaging. The packaging of the appliance protects it against physical damages.
- Do not place heavy loads on the appliance or the packaging. The appliance may be damaged.
- Dropping the appliance will render it non-operational or cause permanent damage.



Please see the cover page of the user manual for initial use, general use and cleaning sections.

## Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Beko-Produkt entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Produkt, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und der modernsten Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Produkt verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Produkt an einen Dritten weitergeben, händigen Sie bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie alle Warnhinweise und Informationen in dieser Anleitung.

## Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Anleitung verwendet:



Wichtige Informationen und nützliche Tipps in Bezug auf die Verwendung.



**WARNUNG:** Warnhinweise zu gefährlichen Situationen im Hinblick auf die Sicherheit von Leib, Leben und Eigentum.



Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.



Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



Schutzklasse gegen Stromschlag



Dieses Produkt wurde in umweltfreundlichen, hochmodernen Einrichtungen hergestellt

Das Gerät erfüllt die Vorgaben der WEEE-Richtlinie.



Es enthält kein PCB.

1. Drückstab
2. Zufuhrschütte
3. Arretierbare Abdeckung
4. Schüssel
5. Geräteschlitz
6. Ein/Aus-, Impuls- und Geschwindigkeitstaste
7. Motoreinheit
8. Zubehörspindel
9. Hackklinge
10. Teigklinge
11. Quirl
12. Trennklinge (2 Stk)
13. Mahlklinge
14. Reibeklinge (2 Stk)
15. Trägerscheibe
16. Mixbecher
17. Becherdeckel
18. Becherdeckelstopfen (kleiner Deckel mit Maß)

## Technische Daten

**Spannung:** 220-240 V~, 50/60 Hz

**Leistung:** 1000 W

Technische und optische Änderungen vorbehalten.



# 1 Wichtige Anweisungen zu Sicherheit und Umwelt

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitsanweisungen, die beim Schutz vor Personen- und Sachschäden helfen.

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt die gewährte Garantie.

## 1.1 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät erfüllt internationale Sicherheitsstandards.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne spezielles Wissen oder Erfahrung verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder die Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Produkt und dessen potenzielle Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- Halten Sie Gerät und Netzkabel von Kindern fern.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, falls Netzkabel, Klingen oder Gerät selbst beschädigt sind. Wenden Sie sich dann an einen autorisierten Serviceanbieter.
- Nur Originalteile und vom Hersteller empfohlene Teile verwenden.
- Nicht versuchen, das Gerät zu demontieren.
- Die Stromversorgung muss mit den Angaben am Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel verwenden.
- Beim Ausziehen des Steckers nicht am Netzkabel selbst ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Zubehör installieren/entfernen, das Gerät reinigen oder es unbeaufsichtigt lassen.
- Berühren Sie Stecker und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Das Gerät nicht mit heißen Lebensmitteln benutzen.
- Das Gerät nicht ohne Zutaten in der Schüssel betätigen.

# 1 Wichtige Anweisungen zu Sicherheit und Umwelt

- Knochen und Kerne zur Vermeidung von Schäden an Klingen und Gerät aus Lebensmitteln entfernen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für trockene oder harte Lebensmittel, da diese die Klingen schnell stumpf werden lassen können.
- Zur Vermeidung von Verletzungen aufgrund unsachgemäßer Benutzung alle Warnungen befolgen.
- Beim Leeren des Behälters, während der Reinigung und bei der Handhabung der Klingen mit bloßen Händen können in Folge unsachgemäßer Benutzung ernsthafte Verletzungen auftreten. Halten Sie die Klinge am Kunststoffteil.
- Das Gerät und sämtliche Zubehörteile nach der Reinigung gründlich trocknen, bevor es mit der Stromversorgung verbunden wird und bevor Teile abgenommen oder angebracht werden.
- Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät und dessen Zubehör nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen betreiben oder platzieren.
- Falls Sie die Verpackungsmaterialien aufheben möchten, bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 1.2 Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.



Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären

Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

## 1.3 Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

# 1 Wichtige Anweisungen zu Sicherheit und Umwelt

## 1.4 Informationen zur Verpackung



Die Verpackung des Produkts wurde gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderem Müll. Bringen Sie sie zu einer von der Stadtverwaltung bereitgestellten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

## 2 Betrieb

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Es darf nicht gewerblich eingesetzt werden.
- Das Gerät nicht für Zwecke benutzen, für die es nicht bestimmt ist.
- Es wurde nur zum Zerkleinern und Vermischen von Lebensmitteln entwickelt.

### 2.2 Hacken und Mischen

#### Warnhinweise



- Verwenden Sie das Gerät nicht im Leerzustand.
- Die maximale Mischkapazität der Schüssel (4) beträgt 1,2 Liter.
- Die maximale Mischkapazität des Mixers (16) beträgt 1 Liter.
- Überlasten Sie das Gerät nicht.



Das Gerät läuft nicht, wenn Schüssel (4) und verschließbare Abdeckung (3) nicht richtig angebracht sind.

Zutat	Maximalmenge	Ideale Nutzungsposition	Laufzeit
Fleisch	300 g	P/2	10 Sek.
Zwiebeln	700 g	P	10 Sek.
Getrocknete Nüsse	250 g	2	40 Sek.
Käse	150 g	2	50 Sek.
Brot	100 g	1	40 Sek.
Petersilie	100 g	P	10 Sek.
Schokolade	250 g	2	40 Sek.

Für beste Ergebnisse sollten Sie immer das Zubehör mit der gleichen Farbe wie der Farbe der gewählten Geschwindigkeit auswählen.

#### Warnhinweise



- Bewahren Sie die Hackklinge (9) bei Nichtbenutzung in der Kunststoff-Klingenhülle auf.
- Berühren Sie die Klingenspitzen niemals mit bloßen Händen.


## 2 Betrieb

### 2.3. Teig kneten

Zutat	Maximalmenge	Ideale Nutzungsposition	Laufzeit
Brot / Pizza	500 g	1	30 Sek.
Kuchen	500 g Mehl	1	4 Min.
	360 g Wasser		

Für beste Ergebnisse sollten Sie immer das Zubehör mit der gleichen Farbe wie der Farbe der gewählten Geschwindigkeit auswählen.

### 2.4 Quirl



- Verwenden Sie den Quirl (11) nicht zum Zubereiten von Teig, der Margarine oder Fett enthält, noch zum Kneten von Teig. Verwenden Sie dafür die Teigklinge (10).
- Stellen Sie beim Schlagen von Eiweiß sicher, dass Schüssel (4) und Quirl (11) trocken und ölfrei sind.
- Wählen Sie eine hohe Geschwindigkeit, wenn Sie Mayonnaise und Sahne zubereiten.

Zutat	Maximalmenge	Ideale Nutzungsposition	Laufzeit
Sahne	125 - 350 ml	1	15 - 20 Sek.
Eier	4	2	2,5 Min.


Für beste Ergebnisse sollten Sie immer das Zubehör mit der gleichen Farbe wie der Farbe der gewählten Geschwindigkeit auswählen.

### 2.5 Reiben und schneiden



**Warnhinweise**

- Verwenden Sie die Klingen (12, 14) nicht zum Zerkleinern von Eis etc.
- Die Schneidkanten der Klingen (12, 14) sind sehr scharf. Nicht mit bloßen Händen berühren.



- Falls Zutaten zu groß für die Zuführschütte (2) sind, schneiden Sie sie in Stücke.
- Geben Sie sie für gute Ergebnisse gleichmäßig in die Schütte (2).
- Falls Sie große Mengen Zutaten verwenden möchten, beginnen Sie mit kleinen Mengen und leeren Sie die Schüssel (4) nach jedem Zyklus.
- Zum Hacken oder Reiben weicher Zutaten sollten Sie eine niedrige Geschwindigkeit wählen, damit die Zutaten nicht püriert werden.
- Halten Sie die Betriebszeit beim Reiben von Hartkäse so kurz wie möglich. Andernfalls könnte sich der Käse erhitzen, schmelzen und verklumpen.

## 2 Betrieb

Klingen	Zutat	Maximalmenge	Ideale Nutzungsposition	Laufzeit
<b>Trennklinge (dünn-dick)</b>	Gurken, Karotten, Zucchini, Kartoffeln	500 g	1	30 Sek.
<b>Mahlreibe</b>	Käse, Gemüse, Obstpüree	200 - 500 g	1	30 Sek.
<b>Feine Reibe</b>	Gemüse, wie Karotten, Zucchini usw.	500 g	1	30 Sek.
<b>Grobe Reibe</b>	Äpfel, Gurken, etc.	2	1	30 Sek.

Für beste Ergebnisse sollten Sie immer das Zubehör mit der gleichen Farbe wie der Farbe der gewählten Geschwindigkeit auswählen.

### 2.6 Mixer

Mit dem Mixbecher (16):

- Können Sie Milchprodukte, Säfte, Suppen und Shakes mixen.
- Weiche Speisen, wie Pfannkuchenteig und Mayonnaise, zubereiten.
- Gegerate Lebensmittel, wie Babynahrung, zubereiten.

#### Warnhinweise



- Wenden Sie nicht zu viel Druck auf den Griff des Bechers (16) an.
- Füllen Sie den Becher (16) niemals mit Zutaten mit einer Temperatur von mehr als 60 °C.
- Warten Sie nach zweimaliger Benutzung, bis sich das Gerät wieder auf Raumtemperatur abgekühlt hat.



- Zerkleinern Sie Eiswürfel, indem Sie den Geschwindigkeitseinstellknopf auf P (Impuls) (6) einstellen.
- Sie können zum Vermischen von Zutaten, wie Obst, etwas Wasser zugeben.
- Verwenden Sie beim Vermischen von Suppe gegerate Zutaten. Falls Sie das gewünschte Ergebnis nicht erzielen, stellen Sie den Geschwindigkeitseinstellknopf (6) auf P (Impuls) ein und betreiben Sie das Gerät einige Male in kürzeren Zyklen.
- Beim Zubereiten schäumender Zutaten, wie Milch, darf der Becher (16) nicht mit mehr als 500 ml befüllt werden. Andernfalls könnte er überlaufen.

#### Warnhinweise



- Verwenden Sie den Mixbecher (16) nicht, wenn er leer ist.
- Schneiden Sie Zutaten in kleine Stücke, bevor Sie sie in den Becher (16) geben.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Kapazität (1 Liter).
- Wenn das Gerät nicht läuft, können Sie Zutaten von der Oberseite des Mixers aus zugeben.
- Schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie die Wände des Bechers (16) mit einem Spatel.
- Stecken Sie während des Betriebs nicht Ihre Hände oder Hilfsmittel (Spatel etc.) in den Mixer (16).

## 3 Informationen

### 3.1 Reinigung und Pflege



Unmittelbar nach dem Gebrauch lässt sich das Gerät einfacher reinigen.



#### Warnhinweise

- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Benzin, Lösungsmitteln, Scheuermitteln, Metallgegenständen, harten Bürsten oder ähnlichen Hilfsmitteln.
- Lassen Sie das Zubehör niemals lange Zeit im Gerät.
- Spülen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Spülen Sie die Schüssel (4) oder den Becher (16) niemals im Geschirrspüler.
- Seien Sie beim Spülen von Hack- (9) und Trennklingen (12) extrem vorsichtig. Sie sind sehr scharf und könnten Verletzungen verursachen.
- Bewahren Sie die Hackklinge (9) nach dem Trocknen in der Klingenhülle auf.

### 3.2 Lagerung

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte es sorgfältig aufbewahrt werden.
- Darauf achten, dass der Netzstecker gezogen wird und das Gerät komplett trocken ist.
- Netzkabel nicht um das Gerät, sondern unter die Basis wickeln.
- Kühl und trocken lagern.
- Das Gerät sollte sich immer außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.

### 3.3 Handhabung und Transport

- Transportieren Sie das Gerät in seiner Originalverpackung. Die Verpackung schützt das Gerät vor Sachschäden.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Gerät oder der Verpackung ab. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.
- Falls das Gerät herunterfällt, ist es möglicherweise nicht mehr funktionsfähig oder weist dauerhafte Schäden auf.



Bitte beachten Sie zur Inbetriebnahme, allgemeinen Verwendung und Reinigung die Deckseite der Bedienungsanleitung.

Vertriebsniederlassung Österreich für Beko Kleingeräte:

Elektra Bregenz AG  
Pfarrgasse 77  
A-1230, Wien

<http://at.beko.com/>



Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt von Beko entschieden haben!

Unsere Geräte werden nach den neuesten technischen Erkenntnissen entwickelt, produziert und geprüft.

Sollte trotzdem eine Störung auftreten, so bitten wir Sie, sich mit Ihrem **Fachhändler** bzw. mit der Verkaufsstelle in Verbindung zu setzen.

Gewährleistungsansprüche können **nicht direkt bei Beko** geltend gemacht werden! Behalten Sie deshalb immer Ihre Verkaufsquittung als Beleg.

Wir danken Ihnen, für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt!



## Avant toute chose, veuillez lire ce manuel d'utilisation !

Chers clients,

Merci d'avoir choisi les produits Beko. Nous espérons que ce produit, fabriqué dans des installations modernes et soumis à un processus de contrôle qualité rigoureux, vous offre les meilleures performances possibles. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser ce produit, de lire attentivement ce manuel et tous les autres documents fournis et de les conserver soigneusement pour toute consultation future. Si vous confiez le produit à quelqu'un d'autre, n'oubliez pas de lui remettre également le manuel d'utilisation. Veillez à bien respecter les consignes et les instructions figurant dans le manuel d'utilisation.

## Signification des symboles

Les symboles suivants sont repris tout au long de ce manuel :



Informations importantes et conseils utiles sur l'utilisation de l'appareil.



**ATTENTION :** Avertissement sur les situations dangereuses concernant la sécurité des biens et des personnes.



Ces substances sont supposées entrer en contact avec les aliments.



N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.



Classe de protection contre les chocs électriques



Ce produit a été fabriqué dans des usines écologiques et modernes.

1. Poussoir
2. Cheminée d'alimentation
3. Couvercle verrouillable
4. Bol
5. Axe du moteur
6. Bouton marche/arrêt, Pulse et vitesse
7. Bloc moteur
8. Broche à accessoires
9. Couteau hachoir
10. Couteau de pétrissage
11. Batteur
12. Disques éminceurs (2x)
13. Disque de broyage;
14. Disques de râpage (2x)
15. Disque de support
16. Blender
17. Couvercle du blender
18. Bouchon gradué du couvercle du blender

## Technical data

**Alimentation:** 220-240 V~, 50/60 Hz

**Puissance:** 1000 W

Modifications relatives à la technique et à la conception réservées.

Les valeurs indiquées sur les inscriptions apposées sur votre appareil ou les autres documents fournis avec le produit sont des valeurs obtenues en conditions de laboratoire, conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier selon l'utilisation de l'appareil et les conditions environnantes.

# 1 Sécurité et installation

Cette section contient des consignes de sécurité qui permettent de se prémunir contre les risques de dommages corporels ou de dégâts matériels.

Le non-respect de ces consignes annule la garantie.

## 1.1 Consignes générales de sécurité

- Cet appareil est conforme aux normes internationales de sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les consignes concernant l'utilisation sûre de l'appareil et assimilé les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants. Les travaux d'entretien et de nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Maintenez l'appareil et le câble hors de la portée des enfants.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation, les lames ou l'appareil lui-même sont endommagés. Contactez un service agréé.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine ou pièces recommandées par le fabricant.
- N'essayez pas de démonter l'appareil.
- Assurez-vous que votre source d'alimentation électrique soit conforme aux informations spécifiées sur la plaque signalétique de votre appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance et attendez qu'il s'arrête complètement, lors du montage/retrait des accessoires ou avant de le nettoyer.
- Ne touchez jamais la fiche de l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil pour traiter des aliments chauds.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans ingrédients dans le bol.

# 1 Sécurité et installation

- Retirez les os et les cailloux des aliments pour éviter d'endommager les lames et l'appareil.
- Cet appareil n'est pas adapté pour hacher des aliments secs ou durs qui endommageraient rapidement les lames.
- Suivez toutes les instructions afin d'éviter des blessures dues à un mauvais usage de l'appareil.
- Lorsque vous videz le réservoir, de graves blessures résultant d'un mauvais usage peuvent survenir pendant le nettoyage si vous attrapez les lames du hachoir à mains nues. Utilisez la partie en plastique lorsque vous essayez de tenir la lame du hachoir.
- Après le nettoyage, séchez l'appareil et toutes ses pièces avant de le brancher au secteur ou avant de fixer les pièces.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation électrique dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez, ni ne placez aucune pièce de l'appareil sur des sources de chaleur ou à proximité de celles-ci.

- Si vous conservez les matériaux d'emballage, tenez-les hors de la portée des enfants.

## 1.2 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

## 1.3 Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## 1.4 Information sur l'emballage



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

## 2 Fonctionnement

### 2.1 Utilisation conforme

- Cet appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Il a été conçu uniquement pour le hachage et le mixage des aliments.

### 2.2 Hachage et mixage



#### Avertissements

- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- La capacité de mixage maximale du bol multifonction (4) est de 1,2 litres.
- La capacité de mixage maximale du blender (16) est de 1 litre.
- Ne pas charger excessivement le produit.



Le produit ne fonctionnera que si le bol multifonction (4) et le couvercle verrouillable (3) sont correctement montés.

Ingrédients	Quantité maximale	Position d'utilisation idéale	Durée de fonctionnement
Viande	300 g	P/2	10 sec.
Oignons	700 g	P	10 sec.
Noix séchées	250 g	2	40 sec.
Fromage	150 g	2	50 sec.
Pain	100 g	1	40 sec.
Persil	100 g	P	10 sec.
Chocolat	250 g	2	40 sec.

La couleur de réglage de la vitesse peut être assortie à la couleur des accessoires pour obtenir de bons résultats.



#### Avertissements

- Lorsque couteau hachoir (9) n'est pas utilisé, le conserver dans son enveloppe en plastique.
- Ne jamais toucher les pointes de la lame avec les mains nues.

## 2 Fonctionnement

### 2.3. Pétrissage de la pâte

Ingrédients	Quantité maximale	Position d'utilisation idéale	Durée de fonctionnement
Pain / pizza	500 g	1	30 sec.
Gâteaux	500 g de farine	1	4 min.
	360 g d'eau		

La couleur de réglage de la vitesse peut être assortie à la couleur des accessoires pour obtenir de bons résultats.

### 2.4 Batteur



- Ne pas utiliser le batteur (11) lors de la préparation de pâtons qui contiennent de la margarine ou de la graisse ni lors du pétrissage de pâte. Utiliser la lame de pétrissage (10) pour ces processus.
- Pour battre des blancs d'œufs, s'assurer que le bol (4) et le batteur (11) sont secs et dénués d'huile.
- Il est recommandé d'utiliser le produit à haute vitesse lors de la préparation de mayonnaise et de crème.

Ingrédients	Quantité maximale	Position d'utilisation idéale	Durée de fonctionnement
Crème	125 - 350 ml	1	15 -20 sec.
Œufs	4	2	2,5 min.

La couleur de réglage de la vitesse peut être assortie à la couleur des accessoires pour obtenir de bons résultats.

### 2.5 Râpage et éminçage



#### Avertissements

- Ne pas utiliser les disques (12, 14) pour piler de la glace etc.
- Les bords de coupe des disques (12, 14) sont très acérés. Ne pas les toucher à mains nues.

## 2 Fonctionnement



- Si les ingrédients sont trop grands pour la cheminée d'alimentation (2), les couper en morceaux plus petits.
- Mettre les aliments de façon régulière dans la cheminée d'alimentation (2) pour obtenir de bons résultats.
- Au cas où une grande quantité d'ingrédients doit être traitée, commencer par de petites quantités et vider le bol (4) après chaque session.
- Lors du hachage ou du râpage d'ingrédients tendres, faire tourner l'appareil à vitesse lente pour éviter de réduire ces ingrédients en purée.
- Ne pas faire fonctionner le produit trop longtemps lors du râpage de fromage dur. En effet, le fromage chaufferait, fonderait et formerait des blocs.

Lame	Ingrédients	Quantité maximale	Position d'utilisation idéale	Durée de fonctionnement
<b>Disque éminceur (fine-épaisse)</b>	Concombre, carotte, courgette, pomme de terre	500 g	1	30 sec.
<b>Disque de broyage</b>	Fromage, légumes, purée de fruit	200-500 g	1	30 sec.
<b>Râpe fine</b>	Légumes tels que les carottes, les courgettes, etc.	500 g	1	30 sec.
<b>Râpe grossière</b>	Pommes, concombre, etc.	2	1	30 sec.

La couleur de réglage de la vitesse peut être assortie à la couleur des accessoires pour obtenir de bons résultats.

### 2.6 Blender

Avec le blender (16) :

- il est possible de mixer des produits quotidiens, des jus, des soupes et des milk-shakes.
- Préparation de produits sans consistance dure tels que la pâte à crêpes et la mayonnaise.
- Aliments cuits en purée, tels que les aliments pour bébé.



#### Avertissements

- Ne pas appliquer une pression excessive sur la poignée du bol (16).
- Ne jamais remplir le bol (16) d'ingrédients à une température supérieure à 60°C.
- Après deux utilisations, attendre que le produit refroidisse à la température ambiante.

## 2 Fonctionnement



- Pour piler des glaçons, mettre le bouton de réglage de la vitesse sur P (Pulse) (6).
- Il est possible d'ajouter de l'eau pour mixer des ingrédients tels que les fruits.
- Lors du mixage de soupe, utiliser des ingrédients cuits. Si vous ne parvenez pas à atteindre le résultat désiré, mettre le bouton de réglage de la vitesse (6) sur P (Pulse) et faire fonctionner le produit à plusieurs reprises pendant des cycles courts.
- Lors du traitement d'ingrédients mousseux, tels que le lait, ne pas remplir le bol (16) à plus de 500 ml pour éviter le débordement.



### Avertissements

- Ne pas faire fonctionner le blender (16) à vide.
- Couper les ingrédients en petits morceaux avant de les mettre dans le bol (16).
- Ne pas dépasser la capacité maximale (1 litre).
- Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, il est possible d'ajouter des ingrédients depuis la partie supérieure du blender.
- Mettre le produit hors tension et utiliser une spatule pour décoller les ingrédients sur les parois du bol (16).
- Ne pas mettre les mains ou des outils (spatule, etc.) dans le mixeur (16) lorsque celui-ci fonctionne.



## 3 Informations

### 3.1 Nettoyage et entretien



Il est recommandé de nettoyer l'appareil juste après utilisation.



#### Avertissements

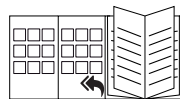
- Ne jamais utiliser d'essence, de solvants ou de nettoyants abrasifs, d'objets métalliques ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser les accessoires dans le mixeur pour une période prolongée.
- Accessoires lavables au lave-vaisselle.
- Ne jamais laver le bol multifonction (4) ou le blender (16) au lave-vaisselle.
- Être très prudent lors du lavage des lames d'éminçage (12) et de hachage (9). Elles sont très acérées et peuvent causer des blessures.
- Après le séchage du couteau hachoir, le ranger dans son enveloppe.

### 3.2 Rangement

- Si vous ne comptez pas utiliser votre appareil pendant un certain temps, veuillez le ranger soigneusement.
- Veuillez également à ce qu'il soit débranché et entièrement sec.
- Évitez d'enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- Rangez-le dans un endroit frais et sec.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.

### 3.3 Manipulation et transport

- Pendant la manipulation et le transport, portez toujours l'appareil dans son emballage d'origine. L'emballage de l'appareil le protège des dommages physiques.
- Ne placez pas de charge lourde sur l'appareil ou sur l'emballage. Cela pourrait l'endommager.
- Toute chute de l'appareil peut le rendre non opérationnel ou l'endommager de façon permanente.



Veuillez consulter la page de couverture du manuel d'utilisation pour les sections relatives à la première utilisation, à l'utilisation générale et au nettoyage.

## Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,  
Arçelik ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.  
Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

## Sembollerin anlamları

Bu kullanma kılavuzunun çeşitli kısımlarında aşağıdaki semboller kullanılmıştır:



Cihazın kullanımıyla ilgili önemli bilgiler ve faydalı tavsiyeler.



**UYARI:** Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlar konusunda uyarılar.



Gıda ile temasa uygundur.



Cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın.



Elektrik çarpmasına karşı koruma sınıfı.



Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.



PCB içermez.

1. İtici
2. Besleme borusu
3. Kilitlenebilir kapak
4. İşlem haznesi
5. Aparat yuvası
6. Açma/Kapama, Pulse ve Hız ayar düğmesi
7. Motor ünitesi
8. Aksesuar mili
9. Parçalama bıçağı
10. Hamur bıçağı
11. Çırpıcı
12. Dilimleme bıçağı (2 adet)
13. Öğütücü bıçak
14. Rende bıçağı (2 adet)
15. Taşıyıcı disk
16. Blender sürahisi
17. Sürahi kapağı
18. Sürahi kapağı tıkacı ( Ölçekli küçük kapak)

## Teknik veriler

**Güç kaynağı:** 220-240 V~, 50/60 Hz

**Güç:** 1000 W

Teknik ve tasarım değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.

Ürününüz üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.

Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

## 1.1 Genel güvenlik

- Bu cihaz, uluslararası güvenlik standartlarına uygundur.
- Cihazın kısıtlı fiziksel, duyuşsal, zihinsel kapasiteye sahip olan ya da bilgi ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilmesi için gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı ile ilgili talimatları ve tehlikeleri anlamaları gerekir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılamaz. Temizlik kullanıcı bakım işlemleri çocuklar tarafından yapılamaz.
- Cihazı ve elektrik kablosunu, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- Elektrik kablosu, cihaz veya cihazın bıçağı hasarlıysa kullanmayın. Yetkili servise başvurun.
- Sadece orijinal parçaları veya üretici tarafından tavsiye edilen parçaları kullanın.
- Cihazı parçalarına ayırmayın.
- Şebeke güç kaynağınız cihazın tip etiketinde belirtilen bilgilere uygun olmalıdır.
- Cihazı uzatma kablosuyla kullanmayın.
- Cihazın fişini çıkartırken kablosundan çekmeyin.
- Gözetimsiz bırakıldığında, aksesuar takma/çıkarma işleminde veya temizlikten önce cihazın fişini prizden çekin ve tamamen durmasını bekleyin.
- Elleriniz nemli veya ıslakken cihazın fişine dokunmayın.
- Sıcak yiyecekler için cihazı kullanmayın.
- Cihazı, kasesi boş şekilde çalıştırmayın.
- Bıçakların ve cihazın zarar görmesini önlemek için gıdalardan kemikleri ve çekirdekleri çıkarın.
- Cihaz, bıçakların kısa sürede körelmesine neden olabilecek kuru veya sert gıdalar için uygun değildir.
- Hatalı kullanımdan ötürü yaralanmaları önlemek için tüm uyarılara uyun.

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Kabı boşaltırken, temizlik esnasında ve parçalama bıçağına çıplak el ile dokunurken hatalı kullanımdan ötürü ciddi yaralanmalar meydana gelebilir. Parçalama bıçağını sadece plastik kısımdan tutmaya çalışarak dikkatli tutun.
- Temizlik sonrasında, elektriğe bağlamadan ve parçalarını takmadan önce cihazı ve tüm parçalarını kurutun.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın.
- Cihazı veya parçalarını sıcak yüzeylerin üzerinde veya yanında çalıştırmayın ya da bu yüzeylerin üstüne koymayın.
- Ambalaj malzemelerini saklıyorsanız çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

## 1.2 AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE

Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

## 1.3 Ambalaj bilgisi



Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

## 1.4 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Kullanım sırasında kılavuzda tavsiye edilen sürelerle uyun. Kullanımdan sonra cihazın fişini prizden çıkarın.

## 2 Kullanım

### 2.1 Kullanım amacı

- Bu cihaz, sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Cihazı, kullanım amacının dışında hiçbir amaç için kullanmayın.
- Cihaz sadece gıdaları doğramak ve karıştırmak için tasarlanmıştır.

### 2.2 Doğrama ve karıştırma

#### Uyarılar



- Cihazı boş çalıştırmayın.
- İşlem haznesinin (4) maksimum karıştırma kapasitesi 1,2 lt' dir.
- Blender'ın (16) maksimum karıştırma kapasitesi 1 lt' dir.
- Cihazı fazla yük ve kapasite ile kullanmayın.



İşlem haznesi (4) ve kilitlenebilir kapak (3) tam olarak yerine yerleşmeden ve kilitlenmeden cihaz çalışmaz.

Malzeme	Max. miktar	İdeal çalışma konumu	Çalıştırma süresi
Et	300 gr	P/2	10 sn.
Soğan	700 gr	P	10 sn.
Kuruyemiş	250 gr	2	40 sn.
Peynir	150 gr	2	50 sn.
Ekmek	100 gr	1	40 sn.
Maydanoz	100 gr	P	10 sn.
Çikolata	250 gr	2	40 sn.

Hız ayarı rengi ile aksesuar rengini eşleştirerek en iyi sonuçları elde etmenizi sağlar.

#### Uyarılar



- Parçalama bıçağını (9) kullanmadığınız zamanlarda plastik bıçak koruyucusunda muhafaza edin.
- Bıçak uçlarına çıplak elle kesinlikle dokunmayın.

## 2 Kullanım

### 2.3 Hamur yoğurma

Malzeme	Max. miktar	İdeal çalışma konumu	Çalıştırma süresi
Ekmek / Pizza	500 gr	1	30 sn.
Kek	500 gr un	1	4 dak.
	360 gr su		

Hız ayarı rengi ile aksesuar rengini eşleştirerek en iyi sonuçları elde etmenizi sağlar.

### 2.4 Çırpıcı aparatı



- Çırpıcı aparatını (11) margarin ve katı yağ içeren kek karışımlarını hazırlarken veya hamur yoğururken kullanmayın. Bu işlemler için hamur bıçağını (10) kullanın.
- Yumurta akı çırparken haznenin (4) ve çırpıcı aparatının (11) kuru ve yağsız olduğundan emin olun.
- Mayonez ve krema hazırlarken yüksek hızda çalıştırmanız önerilir.

Malzeme	Max. miktar	İdeal çalışma konumu	Çalıştırma süresi
Krema	125 - 350 ml	1	15 -20 sn.
Yumurta	4 adet	2	2,5 dak.

Hız ayarı rengi ile aksesuar rengini eşleştirerek en iyi sonuçları elde etmenizi sağlar.

### 2.5 Rendeleme ve dilimleme



#### Uyarılar

- Bıçaklar (12,14) ile buz vb. çok sert cisimleri parçalamayın.
- Bıçakların (12, 14) kesici kenarları çok keskindir. Çıplak elle dokunmayın.



- Besleme borusuna (2) sığmayan malzemeleri birkaç parçaya bölerek kullanın.
- İyi sonuç elde etmek için besleme borusuna (2) eşit miktarda doldurun.
- Çok miktarda malzeme kullanıyorsanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi (4) boşaltın.
- Yumuşak malzemeleri parçalarken veya rendelerken, püre kıvamına gelmemesi için düşük hız kullanın.
- Sert peynir rendelerken cihazı çok uzun çalıştırmayın. Aksi takdirde, peynir ısınarak erimeye ve topaklaşmaya başlar.

## 2 Kullanım

Bıçaklar	Malzeme	Max. miktar	İdeal çalışma konumu	Çalıştırma süresi
<b>Dilimleme bıçağı (ince-kalın)</b>	Salatalık, havuç, kabak, patates	500 gr	1	30 sn.
<b>Öğütücü rende</b>	Peynir, sebze, meyve püresi	200-500 gr	1	30 sn.
<b>İnce rende</b>	Havuç, kabak vb. sebzeler	500 gr	1	30 sn.
<b>Kalın rende</b>	Elma, salatalık vb.	2 adet	1	30 sn.

Hız ayarı rengi ile aksesuar rengini eşleştirerek en iyi sonuçları elde etmenizi sağlar.

### 2.6 Blender

Blender sürahisi (16) ile;

- Süt ürünleri, sosları, meyve suları, çorbaları, içecek karışımlarını ve shake' ları karıştırabilir,
- Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlayabilir,
- Bebek maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirebilirsiniz.

#### Uyarılar



- Sürahinin (16) sapına çok fazla güç uygulamayın.
- Sürahiye (16) 60°C den yüksek sıcaklıktaki malzemeleri kesinlikle doldurmayın.
- İki defa kullandıktan sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.



- Buz küpleriniz kırmak için hız ayar düğmesini P(Pulse) (6) konumuna getirin.
- Meyve gibi malzemeleri sıvı ekleyerek daha kolay karıştırabilirsiniz.
- Çorba karıştırırken, pişmiş malzemeler kullanın. İsteddiğiniz sonuca ulaşamadıysanız, hız ayar düğmesini (6) P(Pulse) konumuna getirerek cihazı kısa sürelerle bir kaç defa çalıştırın.
- Süt gibi köpüren sıvı gıdalarla işlem yaparken, taşmayı önlemek için blender sürahisiniz (16) 500 ml'den daha fazla doldurmamaya dikkat edin.



## 2 Kullanım



### Uyarılar

- Blender sürahisini (16) boşken çalıştırmayın.
- Sürahiye (16) malzemeleri atmadan önce küçük parçalar haline getirin.
- Mak. kapasiteyi (1 lt.) aşmayın.
- Cihaz çalışmıyorken blender 'ın üst kısmından ekleme yapabilirsiniz.
- Sürahinin (16) duvarına yapışan gıdaları temizlemek için cihazı kapatın ve bir spatula yardımı ile temizleyin.
- Blender (16) çalışırken eliniz, spatula vb. aletleri içine sokmayın.

## 3 Temizlik ve bakım

### 3.1 Temizlik



Kullanımın hemen ardından temizlik yapılması tavsiye edilir.



#### Uyarılar

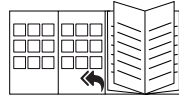
- Cihazı temizlemek için kesinlikle benzin, solventler ya da aşındırıcı temizleyiciler, metal nesnelere veya sert fırçalar kullanmayın.
- Aparatları uzun süre su içerisinde bırakmayın.
- Cihazın hiçbir aksesuarını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- İşlem haznesi (4), sürahi (16), kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Parçalama (9) ve dilimleme bıçağını (12) yıkarken dikkatli olun. Keskin oldukları için yaralanmalara sebep olabilir.
- Parçalama bıçağını (9) kuruladıktan sonra bıçak koruyucusunda muhafaza edin.

### 3.2 Saklama

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, lütfen dikkatli bir şekilde saklayın.
- Cihazın fişinin çıkarıldığından ve tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Elektrik kablosunu cihazın etrafına sarmayın.
- Serin ve kuru bir yerde saklayın.
- Cihazı çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

### 3.3 Taşıma ve nakliye

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.



İlk kullanım, kullanım, temizlik bölümleri için kullanma kılavuzunun açılır kapak sayfasına bakın.

## Por favor, ¡lea este manual de usuario primero!

Estimados clientes,

Gracias por escoger un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de nuestro producto, que ha sido fabricado con gran calidad y con tecnología de vanguardia. Por tanto, le aconsejamos que lea este manual de usuario con atención y todos los demás documentos adjuntos antes de utilizar el aparato y que lo guarde para futuras consultas. Si va a entregar este aparato a otra persona, proporciónese también el manual del usuario. Siga todas las advertencias e instrucciones incluidas en este manual de usuario.

## Significado de los símbolos

Los símbolos siguientes se usan en las diversas secciones del presente manual:



Información importante y consejos útiles sobre su uso.



**ADVERTENCIA:** Advertencias de situaciones peligrosas sobre la seguridad de las personas y la propiedad.



Los materiales están diseñados para estar en contacto con la comida.



No sumerja el aparato, el cable eléctrico o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.



Cristal de protección contra descargas eléctricas.



Este aparato ha sido fabricado en unas instalaciones respetuosas con el medio ambiente y en instalaciones de vanguardia.

Cumple con la Directiva RAEE.



No contiene policlorobifenilos (PCV).

1. Empujador
2. Tolla de alimentación
3. Cubierta con cierre
4. Recipiente de procesamiento
5. Ranura del accesorio
6. Botón de encendido/apagado, pulso y velocidad
7. Unidad del motor
8. Husillo del accesorio
9. Cuchilla de picado
10. Cuchilla para la masa
11. Batidora
12. Cuchilla de corte (2x)
13. Cuchilla de molienda
14. Cuchilla para rallar (2x)
15. Disco portador
16. Jarra de la licuadora
17. Tapa de la jarra
18. Tapón de la tapa de la jarra (tapa pequeña con medida)

## Datos técnicos

**Voltaje:** 220-240 V~, 50/60 Hz

**Consumo de potencia:** 1000 W

Queda reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas y de diseño.

Los valores declarados en las etiquetas adosadas al aparato o indicados en los demás documentos impresos suministrados junto con él representan los valores obtenidos en los laboratorios de acuerdo con los estándares pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso que se haga del aparato y de las condiciones ambientales.

# 1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a la protección contra los riesgos de lesiones personales o daño a la propiedad.

El incumplimiento de estas instrucciones causará la pérdida de la garantía.

## 1.1 Seguridad general

- Este aparato cumple con los estándares internacionales sobre seguridad.
- Las personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de la experiencia o conocimientos necesarios sobre el aparato pueden usar el aparato, siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o reciban la información pertinente sobre su uso seguro y los peligros asociados. Los niños no deben usar este aparato.
- Los niños no podrán llevar a cabo tareas de limpieza o de mantenimiento del aparato sin supervisión.
- No use el aparato si el cable de alimentación o el aparato mismo están dañados. Contacte con un servicio de atención al cliente autorizado.
- Desenchufe el aparato cuando lo deje desatendido, mientras coloque/retire los accesorios o antes de limpiarlo.
- Sólo use las piezas originales o las piezas recomendadas por el fabricante.
- No trate de desmontar el aparato.
- Su fuente de alimentación debe ser conforme a la información que se indica en la placa de datos del aparato.
- No utilice este aparato con un cable alargador.
- No tire del cable de alimentación cuando desenchufe el aparato.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo, desmontarlo y recambiar accesorios y espere hasta que se detenga por completo.
- No toque el cable o el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No utilice el aparato para comida caliente.

# 1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

- No utilice el aparato sin haber depositado ingredientes en el vaso de mezcla.
- Retire las pipas y los huesos de los alimentos para evitar dañar las cuchillas y el propio aparato.
- Este aparato no es apto para triturar alimentos secos o duros, ya que las cuchillas se desafilarían con rapidez.
- Siga todas las advertencias para evitar lesiones debido a un uso incorrecto.
- Cuando vacíe el recipiente, podría sufrir graves heridas debido al uso incorrecto de coger las cuchillas de picado con las manos sin protección durante la limpieza. Vaya con cuidado y coja la cuchilla de corte por su sección de plástico.
- Después de limpiarlo, seque el aparato y todas las piezas antes de conectarlo a la red de alimentación y antes de acoplarle las piezas.
- No sumerja el aparato, el cable eléctrico o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice el aparato ni coloque ninguna parte de él o ninguno de sus componentes en superficies calientes o cerca de ellas.
- Si guarda el material de embalaje, manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

## 1.2 Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:

Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus los residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Lévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

## 1.3 Cumplimiento de la directiva RoHS:

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

# 1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

## 1.4 Información de embalaje



El embalaje del producto está fabricado con material reciclable de acuerdo con las normativas nacionales sobre medio ambiente. No se deshaga del material de embalaje ni de los desechos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.

## 2 Funcionamiento

### 2.1 Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
- No utilice el aparato para otros fines distintos de su uso previsto.
- Ha sido diseñado sólo para cortar y mezclar alimentos.

### 2.2 Picado y mezclado



#### Advertencias

- No ponga el aparato en funcionamiento cuando esté vacío.
- La capacidad máxima de mezcla del recipiente de procesamiento (4) es de 1,2 litros.
- La capacidad máxima de mezcla de la licuadora (16) es de 1 litro.
- No sobrecargue el aparato.



El aparato no funcionará a menos que el recipiente de procesamiento (4) y la cubierta con cierre (3) estén correctamente montados.

Ingrediente	Cantidad máxima	Posición ideal de uso	Tiempo de funcionamiento
Carne	300 g	P/2	10 segundos
Cebolla	700 g	P	10 segundos
Frutos secos	250 g	2	40 segundos
Queso	150 g	2	50 segundos
Pan	100 g	1	40 segundos
Perejil	100 g	P	10 segundos
Chocolate	250 g	2	40 segundos

Puede combinar el color de ajuste de velocidad con el color del accesorio para obtener buenos resultados.



#### Advertencias

- Cuando la cuchilla de picado (9) no esté en uso, manténgala en la funda de plástico de la cuchilla.
- Nunca toque las puntas de las cuchillas con las manos desnudas.



## 2 Funcionamiento

### 2.3. Amasadora de pasta

Ingrediente	Cantidad máxima	Posición ideal de uso	Tiempo de funcionamiento
Pan / Pizza	500 g	1	30 segundos
Pastel	500 g de harina	1	4 min.
	360 g. de agua		

Puede combinar el color de ajuste de velocidad con el color del accesorio para obtener buenos resultados.

### 2.4 Batidora



- No utilizar la batidora (11) al preparar bizcochos que contengan margarina o grasa, ni al amasar la masa. Utilizar la cuchilla para la masa (10) para dichos procesos.
- Al batir las claras de huevo, asegúrese de que el recipiente (4) y la licuadora (11) estén secos y sin aceite.
- Se recomienda utilizar el aparato a alta velocidad al hacer mayonesa y crema.

Ingrediente	Cantidad máxima	Posición ideal de uso	Tiempo de funcionamiento
Crema	125 - 350 ml	1	15 - 20 segundos
Huevos	4	2	2,5 min.

Puede combinar el color de ajuste de velocidad con el color del accesorio para obtener buenos resultados.

### 2.5 Cortado y rallado



#### Advertencias

- No utilice las cuchillas (12, 14) para romper el hielo, etc.
- Los bordes de corte de las cuchillas (12, 14) son muy afilados. No lo toque con las manos desnudas.



- Si el ingrediente es demasiado grande para la tolva de alimentación (2), córtelo en algunos trozos.
- Introdúzcalos de forma homogénea en la tolva (2) para obtener buenos resultados.
- Si va a utilizar una gran cantidad de ingredientes, comience con cantidades pequeñas y luego vacíe el recipiente (4) después de cada sesión.
- Al picar o rallar ingredientes blandos, haga funcionar el producto a baja velocidad para evitar que se haga puré del ingrediente.
- No haga funcionar el aparato durante demasiado tiempo cuando ralle el queso duro. En caso contrario, el queso se calentará, se derretirá y se quedará grumoso.

## 2 Funcionamiento

Paletas	Ingrediente	Cantidad máxima	Posición ideal de uso	Tiempo de funcionamiento
<b>Cuchilla de corte (fina y gruesa)</b>	Pepino, zanahoria, calabacín, patata	500 g	1	30 segundos
<b>Rallador de molienda</b>	Queso, verdura, puré de frutas	200-500 g	1	30 segundos
<b>Rallador fino</b>	Verduras como zanahorias, calabacines, etc.	500 g	1	30 segundos
<b>Rallador de grano grueso</b>	Manzana, pepino, etc.	2	1	30 segundos

Puede combinar el color de ajuste de velocidad con el color del accesorio para obtener buenos resultados.

### 2.6 Licuadora

Con la jarra de la licuadora (16):

- Puede mezclar productos lácteos, jugos, sopas y batidos,
- Preparar cosas blandas como la masa de crepes y la mayonesa,
- Haga puré de los alimentos cocidos, por ejemplo, los alimentos para bebés.



#### Advertencias

- No ejerza demasiada presión sobre el asa del recipiente (16).
- No llenar nunca el recipiente (16) con ingredientes que tengan una temperatura superior a 60°C.
- Tras utilizarlo dos veces, espere a que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.



- Para que los cubos de hielo se rompan, ajuste el botón de ajuste de velocidad a P (Pulso) (6).
- Puede añadir un poco de agua para mezclar ingredientes como la fruta.
- Al mezclar la sopa, use ingredientes cocinados. Si no puede obtener el resultado deseado, ajuste el botón de ajuste de velocidad (6) a P (Pulso) y haga funcionar el producto unas cuantas veces con ciclos cortos.
- Cuando procese ingredientes espumosos como leche, no llene el recipiente (16) por encima de 500 ml para evitar que se desborde.

## 2 Funcionamiento



### Advertencias

- No haga funcionar la jarra de la licuadora (16) cuando esté vacío.
- Corte los ingredientes en trozos pequeños antes de introducirlos en el recipiente (16).
- No exceda la capacidad máxima (1 litro).
- En caso de que el aparato no funcione, se pueden añadir ingredientes desde la parte superior de la licuadora.
- Desconecte el producto y limpie con una espátula los ingredientes de las paredes del recipiente (16).
- Mientras la licuadora (16) esté en funcionamiento, no introduzca las manos ni las herramientas (espátula, etc.) en ella.

## 3 Información

### 3.1 Limpieza y cuidados



Se recomienda limpiar el aparato justo después de usarlo.



#### Advertencias

- Jamás utilice gasolina, disolventes o limpiadores abrasivos, objetos metálicos o cepillos duros para limpiar el aparato.
- No deje los accesorios en la licuadora por mucho tiempo.
- No lave ninguno de los accesorios en el lavavajillas.
- No lave nunca el recipiente de procesamiento (4) o la jarra (16) en el lavavajillas.
- Tenga cuidado al lavar las cuchillas de picado (9) y de cortar (12). Podrían causar lesiones ya que están afiladas.
- Después de secar la cuchilla (9), manténgala en la funda de la cuchilla.

### 3.2 Almacenaje

- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, guárdelo cuidadosamente.
- Asegúrese de que el aparato esté desenchufado, frío y completamente seco.
- No enrolle el cable de corriente alrededor del aparato. Enrolle el cable de alimentación bajo la base.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.
- Asegúrese de que el aparato quede en todo momento fuera del alcance de los niños.

### 3.3 Manejo y transporte

- Durante el manejo y el transporte, lleve el aparato en su embalaje original. El embalaje del aparato lo protege de daños físicos.
- No coloque cargas pesadas en el aparato o en el embalaje. El aparato podría dañarse.
- Dejar caer el aparato causará que éste no funcione o causará un daño permanente.



Consulte la portada del manual del usuario para su uso inicial, uso general y las secciones de limpieza.



**Contacto para asistencia técnica:  
902 877 665/ 932 992 581**

**CONDICIONES DE GARANTIA - ESPAÑA**

El presente certificado cubre la garantía de reparación de su electrodoméstico durante dos años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de fabricación o materiales; o de sustitución del aparato, salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada respecto de la otra. Cuando usted detecte un defecto o anomalía en el aparato contacte de forma inmediata con nosotros, un plazo de dos meses es el límite para informarnos de la falta de conformidad. El cargo de desplazamiento está incluido en la reparación, excepto para pequeños electrodomésticos que pueden ser transportados al taller del servicio oficial de la marca. En caso de sustitución, el plazo de garantía se suspende y el nuevo aparato mantendrá el periodo de vigencia del aparato sustituido, y como mínimo 6 meses de garantía.

La presente garantía sólo será válida si se presenta factura, ticket de compra o el albarán de entrega del producto correspondiente si éste fuera posterior a la fecha de factura. La presente garantía es válida en el territorio español y portugués para los aparatos distribuidos por Beko Electronics España S.L.. La garantía sólo tendrá validez sobre el primer comprador o adquirente del producto. La garantía será válida para aparatos adecuados a las condiciones climáticas y medioambientales en que estén ubicados.

**EXCLUSIONES DE LA GARANTIA**

El coste de la reparación será a cargo del usuario en los siguientes casos:

- Los aparatos utilizados para uso profesional o no exclusivamente doméstico, en establecimientos públicos, industriales o comerciales.
- Los aparatos desmontados o manipulados por personas ajenas a los servicios técnicos expresamente autorizados.
- Las instalaciones, transporte, sustitución de aparatos, puestas en marcha, cambio de sentido de puertas.
- Intervenciones de mantenimiento o de información sobre el uso de los aparatos.
- Cambio de inyectores en aparatos de gas.
- Las averías provocadas por falta de mantenimiento o limpieza o aquellas provocadas por un uso indebido, sobrecarga, abandono o de manera no conforme a las instrucciones de uso o de instalación de los aparatos.
- Las averías producidas por causas fortuitas, siniestros de fuerza mayor o derivados de instalación incorrecta y en general, averías por causas ajenas al propio aparato.
- Las averías provocadas por conexiones que puedan presentar fluctuaciones, irregularidades o falta de uniformidad en el suministro, por ejemplo: suministro de agua impulsado por grupos de presión, energía solar, energía eólica, generadores eléctricos, u otro tipo de suministro no normalizado.
- La sustitución de materiales rotos o deteriorados por desgaste o uso normal del aparato tales como juntas, plásticos, gomas, correas, cristales, escobillas, bombillas, asas, tiradores, tapas de quemadores, filtros, rejillas, ánodos de sacrificio (magnesio o similares) de calentadores o calderas, etc.
- Los aparatos que presenten oxidación, o daños por corrosión en esmaltes o pinturas, que puedan ser provocados por efectos químicos o electroquímicos del agua o cualquier otra sustancia, o aceleradas por circunstancias ambientales o climáticas no propicias.
- Defectos estéticos en serigrafía o pintura.
- Los daños de transporte o manipulación, golpes, etc.
- Los aparatos deben instalarse de forma accesible para su reparación, debiendo asumir el usuario los costes necesarios para el acceso al aparato para su reparación y sustitución.

La presente garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el Real Decreto 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, y la Ley 3/2014 que la modifica.

El Servicio Oficial de Asistencia Técnica resolverá cualquier incidencia que pudiera precisar su electrodoméstico siempre que el aparato esté instalado de forma accesible.

Para asegurarse que su electrodoméstico va a ser intervenido por un técnico oficial autorizado, rogamos solicite el carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) a nuestros técnicos.

Las marcas BEKO, ALTUS, ARDEM, BLOMBERG, NORTLINE y GRUNDIG se distribuyen por Beko Electronics España S.L.

**DATOS APARATO (a rellenar por el Distribuidor):**

Titular:		Sello Establecimiento:
Modelo:	Núm. serie:	
Establecimiento:	Fecha de compra:	

**El garante e importador de su electrodoméstico es: BEKO ELECTRONICS ESPAÑA S.L. Calle Provenza nº 388 3º Barcelona 08025, España. El producto ha sido fabricado por ARÇELIK A.S (Arçelik A.S.Sütlüce Karaağaç Cad. No:2-6 34445 Beyoglu, Istanbul, Turkey).**

**Conózcanos mejor en nuestra página: [www.beko.es](http://www.beko.es). Conserve este documento, es importante para usted.**



**Contacte a assistência técnica:  
00351 225191300/  
00351 225191309**

#### **CONDIÇÕES DE GARANTIA - PORTUGAL**

Este certificado cobre a garantia de reparação do seu eletrodoméstico por dois anos a contar da data de compra, contra defeitos de funcionamento provenientes do fabrico ou dos materiais; ou de substituição do dispositivo, a menos que uma dessas opções seja impossível ou desproporcionada em relação à outra. Quando detetar um defeito ou anomalia no aparelho entre imediatamente em contacto connosco, existe um prazo limite de dois meses para nos informar sobre a falta de conformidade. O valor da deslocação está incluído na reparação, com exceção de pequenos aparelhos que podem ser transportados para a oficina do serviço oficial da marca. Em caso de substituição, o período de garantia fica suspenso e o aparelho irá manter o prazo de validade do aparelho substituído e no mínimo 6 meses de garantia.

Esta garantia só será válida se a fatura, recibo de venda ou a entrega do produto em questão for posterior à data da fatura. Esta garantia é válida em território espanhol e português para aparelhos distribuído pela Beko Electronics Espanha S.L. A garantia só é válida para o primeiro comprador ou adquirente do produto. A garantia é válida para dispositivos adaptados às condições climáticas e ambientais em que se situam.

#### **EXCLUSÕES DA GARANTIA**

O custo da reparação será pago pelo utilizador nos seguintes casos:

- Aparelhos utilizados para uso profissional ou não exclusivamente doméstico, em estabelecimentos comerciais, industriais ou públicos.
- O equipamento desmontado ou adulterado por alguém que não seja expressamente autorizado pelos serviços técnicos.
- A instalação, transporte, substituição de equipamento, colocação em funcionamento, alteração do sentido das portas.
- Intervenções de manutenção ou informações sobre a utilização dos aparelhos.
- Alteração de injetores em aparelhos a gás.
- As avarias causadas pela falta de manutenção ou limpeza, ou aquelas causadas por um uso inadequado, sobrecarga, abandono ou de forma a não respeitar as instruções de uso ou instalação dos aparelhos.
- As avarias provocadas por causas acidentais, sinistros de força maior ou resultantes de instalação inadequada e em geral, avarias por razões não relacionadas com o produto.
- As avarias causadas por ligações que podem apresentar flutuações, irregularidades ou falta de uniformidade no fornecimento, por exemplo: abastecimento de água, impulsionado por pressão, energia solar, energia eólica, geradores de energia elétrica ou outro tipo de fornecimento não-padrão.
- Os materiais quebrados ou danificados por desgaste ou uso normal do aparelho tais como juntas, plásticos, borracha, correias, vidros, pincéis, lâmpadas, asas, puxadores, tampas de queimadores, filtros, grades, etc.
- Os aparelhos que apresentem oxidação, ou danos por corrosão em esmaltes ou tintas, que possam ter sido causados por efeitos químicos ou eletroquímicos da água ou de qualquer outra substância, ou aceleradas por circunstâncias ambientais ou climáticas não propícias.
- Defeitos estéticos em serigrafia ou pintura.
- Os danos causados por transporte ou manuseio, colisões, etc.
- Os aparelhos devem ser instalados de forma acessível em caso de reparação e o utilizador deve assumir os custos necessários para aceder ao aparelho para reparação e substituição.

As marcas BEKO, ALTUS, ARDEM, BLOMBERG, NORTLINE e GRUNDIG são distribuídas por Beko Electronics Espanha S.L.

#### **DADOS DO APARELHO** (a ser preenchido pelo Distribuidor):

Detentor:		Carimbo do estabelecimento:
Modelo:	N.º série:	
Estabelecimento:	Data de compra:	

**O fiador e o importador do seu eletrodoméstico é: BEKO ELECTRONICS ESPAÑA S.L. Calle Provenza nº 388 3º Barcelona 08025, Espana. O produto foi fabricado por ARÇELIK A.S (Arçelik A.S.Sütluce Karaağaç Cad. No:2-6 34445 Beyoglu, Istanbul, Turquia).**

**Conheça-nos melhor na nossa página: [www.beko.es](http://www.beko.es). Conserve este documento, é importante para si.**

## Proszę najpierw przeczytać instrukcję obsługi.

Szanowni Klienci!

Dziękujemy za wybranie produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany przy użyciu najnowszych technologii wysokiej jakości, okaże się w najwyższym stopniu zadowalający. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi oraz towarzyszące jej dokumenty i zachować ją do wglądu na przyszłość. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, proszę oddać mu również niniejszą instrukcję. Proszę przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i informacji w tej instrukcji obsługi.

## Znaczenie symboli

W niniejszej instrukcji stosuje się następujące symbole:



Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania.



**OSTRZEŻENIE:** Ostrzeżenia dotyczące sytuacji zagrażających bezpieczeństwu, życiu i mieniu.



Materiały te przeznaczone są do kontaktu z żywnością.



Urządzenia ani przewodu zasilania nie wolno zanurzać w wodzie lub w innym płynie.



Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym



Urządzenie zostało wyprodukowane w bezpiecznych dla środowiska, nowoczesnych zakładach.

Wyrób zgodny z Dyrektywą WEEE.



Nie zawiera bifenylu polichlorowanych (PCB).

1. Popychacz
2. Podajnik
3. Blokowana pokrywa
4. Misa do obróbki produktów
5. Gniazdo urządzenia
6. Wł./Wył., przycisk pulsacyjny i prędkości
7. Silnik
8. Trzpień do akcesoriów
9. Ostrze siekające
10. Łopatka do ciasta
11. Ubijak
12. Ostrze tnące (2×)
13. Ostrze do mielenia
14. Ostrze szatkujące (2×)
15. Tarcza wspornika
16. Pojemnik miksera
17. Pokrywka pojemnika
18. Zatyczka pokrywki pojemnika (mała pokrywka z miarką)

## Dane techniczne

**Zasilanie:** 220-240 V~, 50/60 Hz

**Moc:** 1000 W

Zastrzega się prawo do wprowadzania modyfikacji konstrukcji i danych technicznych.

Wartości podane w oznaczeniach umieszczonych na tym urządzeniu lub w innych dostarczanych wraz z nim materiałach drukowanych uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z obowiązującymi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od użytkowania urządzenia i warunków w jego otoczeniu.



# 1 Bezpieczeństwo i Ustawienie

Rozdział ten zawiera instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które ułatwią zabezpieczenie się przed obrażeniami ciała i uszkodzeniem mienia.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.

## 1.1 Bezpieczeństwo: zasady ogólne

- Urządzenie jest zgodne z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa.
- Urządzenie może być używane przez osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia, o ile znajdują się one pod nadzorem lub zostały szczegółowo poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez dzieci. Czyszczenia ani czynności serwisowych nie powinno się powierzać dzieciom.
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie należy używać uszkodzonego urządzenia ani urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne lub zalecane przez producenta części zamienne.
- Nie należy próbować rozkładać tego urządzenia na części.
- Zasilanie z domowej sieci elektrycznej powinno być zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Z urządzeniem nie należy używać przedłużaczy.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka, ciągnąc za przewód zasilający.
- Przed czyszczeniem, instalowaniem/usuwaniem akcesoriów oraz przed odłożeniem urządzenia należy odłączyć zasilanie i zaczekać, aż całkowicie zakończy pracę.
- Nie wolno dotykać wtyczki urządzenia mokrymi ani wilgotnymi dłońmi.
- Nie wolno używać urządzenia do gorących potraw.

# 1 Bezpieczeństwo i Ustawienie

- Urządzenia nie należy używać, gdy w misce siekania nie ma składników.
- Z owoców należy wyjmować twarde części i pestki, aby nie uszkodzić ostrzy lub urządzenia.
- W urządzeniu nie można kruszyć lodu ani siekać suchych i twardych produktów spożywczych, ponieważ spowodowałoby to szybkie stępienie ostrzy.
- Aby uniknąć obrażeń spowodowanych nieprawidłowym użytkowaniem, należy postępować zgodnie z instrukcjami.
- Podczas opróżniania zbiornika, czyszczenia lub chwytania ostrzy należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń. Element z ostrzem należy chwycić za plastikową część.
- Po czyszczeniu, a przed podłączeniem tego urządzenia do zasilania i założeniem akcesoriów, należy osuszyć wszystkie elementy.
- Urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani w innym płynie.
- Nie należy używać tego urządzenia ani umieszczać żadnej jego części na gorących powierzchniach, ani w ich pobliżu.

- Opakowanie urządzenia należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

## 1.2 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).



Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

## 1.3 Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

## 1.4 Informacje o opakowaniu



Opakowanie tego wyrobu wykonano z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z naszym ustawodawstwem krajowym. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych do śmieci wraz z innymi odpadkami domowymi. Oddaj je w jednym z wyznaczonych przez władze lokalne punktów zbiórki materiałów opakowaniowych.

## 2 Obsługa

### 2.1 Przeznaczenie

- Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
- Nie należy używać urządzenia do celów niezgodnych z przeznaczeniem.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do siekania i miksowania żywności.

### 2.2 Siekanie i miksowanie



#### Ostrzeżenia

- Nie uruchamiać urządzenia, kiedy jest puste.
- Maksymalna pojemność miksowania w misie do obróbki produktów (4) wynosi 1,2 litra.
- Maksymalna pojemność miksowania w mikserze (16) wynosi 1 litr.
- Nie obciążać nadmiernie produktu.



Produkt nie rozpocznie pracy dopóki miska do obróbki produktów (4) i blokowana pokrywa (3) nie będą prawidłowo dopasowane.

Składnik	Ilość maksymalna	Właściwa pozycja użytkowania	Czas pracy
Mięso	300 g	P/2	10 s
Cebula	700 g	P	10 s
Suszone orzechy	250 g	2	40 s
Ser	150 g	2	50 s
Chleb	100 g	1	40 s
Pietruszka	100 g	P	10 s
Czekolada	250 g	2	40 s

W celu uzyskania właściwych rezultatów można dopasować kolor ustawienia prędkości do koloru akcesoriów.



#### Ostrzeżenia

- Jeżeli ostrze siekające (9) nie jest używane, należy przechowywać je w plastikowej osłonie.
- Nigdy nie należy dotykać końcówek ostrza gołymi dłońmi.

## 2 Obsługa

### 2.3. Wyrabianie ciasta

Składnik	Ilość maksymalna	Właściwa pozycja użytkowania	Czas pracy
Chleb/pizza	500 g	1	30 s
Ciasto	500 g mąki	1	4 min
	360 g wody		

W celu uzyskania właściwych rezultatów można dopasować kolor ustawienia prędkości do koloru akcesoriów.

### 2.4 Ubijak



- Nie należy używać ubijaka (11) do przygotowywania ciasta zawierającego margarynę lub tłuszcz bądź do wyrabiania ciasta. Do wspomnianej obróbki należy używać łopatkę do ciasta (10).
- Przed ubijaniem białek należy się upewnić, że misa (4) i ubijak (11) są suche i odtłuszczone.
- Do wyrobu majonezu lub śmietany zaleca się używanie produktu na najwyższej prędkości.

Składnik	Ilość maksymalna	Właściwa pozycja użytkowania	Czas pracy
Śmietana	125-350 ml	1	15-20 s
Jaja	4	2	2,5 min.

W celu uzyskania właściwych rezultatów można dopasować kolor ustawienia prędkości do koloru akcesoriów.

### 2.5 Szatkowanie i krojenie



#### Ostrzeżenia

- Nie używać ostrzy (12, 14) do kruszenia lodu itp.
- Krawędzie tnące ostrzy (12, 14) są bardzo ostre. Nie należy ich dotykać gołymi dłońmi.



- Jeżeli składnik nie mieści się do podajnika (2), należy go pokroić na mniejsze kawałki.
- W celu osiągnięcia dobrych rezultatów należy wprowadzać je do podajnika (2) równomiernie.
- Przy dużej liczbie składników należy rozpocząć od niewielkich ilości, a następnie opróżniać misę (4) po każdej sesji.
- Podczas siekania lub szatkowania delikatnych składników należy używać produktu z niską prędkością, aby uniknąć przetarcia składników.
- Podczas szatkowania twardego sera nie używać produktu zbyt długo. W przeciwnym razie ser się ogrzeje, stopi i powstaną grudki.

## 2 Obsługa

Ostrza	Składnik	Ilość maksymalna	Właściwa pozycja użytkowania	Czas pracy
Ostrze tnące (cienkie-grube)	Ogórek, marchew, cukinia, ziemniak	500 g	1	30 s
Tarka mieląca	Przecier z sera, warzyw i owoców	200-500 g	1	30 s
Cienka tarka	Warzywa takie jak marchew, cukinia itd.	500 g	1	30 s
Gruba tarka	Jabłko, ogórek itd.	2	1	30 s

W celu uzyskania właściwych rezultatów można dopasować kolor ustawienia prędkości do koloru akcesoriów.

### 2.6 Mikser

Z użyciem pojemnika miksera (16):

- można miksować produkty mleczne, soki, zupy i koktajle;
- przygotować delikatną żywność taką jak ciasto na naleśniki i majonez;
- przetrzeć ugotowaną żywność, np. jedzenie dla dzieci.



#### Ostrzeżenia

- Nie naciskać zbyt mocno uchwytu pojemnika (16).
- Nigdy nie wkładać do pojemnika (16) składników o temperaturze wyższej niż 60°C.
- Po dwukrotnym użyciu odczekać, aż produkt ostygnie do temperatury pokojowej.



- Aby pokruszyć lód, należy ustawić przycisk regulacji prędkości na P (pulsowanie) (6).
- Do miksowania składników takich jak owoce można dodać trochę wody.
- Podczas miksowania zupy używać tylko ugotowanych składników. Jeżeli nie uzyskano pożądanego rezultatu, należy ustawić przycisk regulacji prędkości (6) na P (pulsowanie) i kilkakrotnie uruchomić produkt krótkimi cyklami.
- Podczas przygotowywania pieniających się produktów, takich jak mleko, nie należy napełniać pojemnika (16) powyżej 500 ml, aby uniknąć przelania.



#### Ostrzeżenia

- Nie używać z pustym pojemnikiem miksera (16).
- Przed włożeniem składników do pojemnika (16) należy pokroić je na mniejsze kawałki.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności (1 litr).
- Jeżeli produkt nie działa, można dodać składniki z górnej części miksera.
- Wyłączyć produkt i użyć szpatułki, aby usunąć składniki ze ścianek pojemnika (16).
- Nigdy nie wkładać rąk lub przedmiotów (szpatułka itd.) do pracującego miksera (16).

## 3 Informacja

### 3.1 Czyszczenie i konserwacja



Zaleca się czyszczenie urządzenia zaraz po jego użyciu.



#### Ostrzeżenia

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzyny, szorstkich proszków do czyszczenia, metalowych przedmiotów ani twardych szczotek.
- Nie zostawiać przystawek w mikserze przez dłuższy czas.
- Nie należy myć akcesoriów w zmywarce.
- Nigdy nie należy myć miski do obróbki produktów (4) lub pojemnika (16) w zmywarce.
- Zachować ostrożność podczas mycia ostrzy siekających (9) i tnących (12). Mogą powodować obrażenia, ponieważ są ostre.
- Ostrze siekające (9) po wysuszeniu należy przechowywać w osłonie ostrza.

### 3.2 Przechowywanie

- Jeśli jest planowane nieużywanie tego urządzenia przez dłuższy czas, należy starannie je przechować.
- Upewnić się, czy urządzenie jest wypięte z sieci i zupełnie suche.
- Nie owijać przewodu zasilania wokół urządzenia.
- Przechowywać je w chłodnym i suchym miejscu.
- Urządzenie musi się zawsze znajdować poza zasięgiem dzieci.

### 3.3 Przenoszenie i transport

- Urządzenie należy przenosić i transportować w oryginalnym opakowaniu. Zabezpiecza ono urządzenie przed fizycznymi uszkodzeniami.
- Nie wolno umieszczać ciężkich ładunków na urządzeniu lub opakowaniu. Może to spowodować uszkodzenie żelazka parowego.
- Upuszczenie żelazka może spowodować jego awarię lub trwałe uszkodzenie.



Informacje dotyczące pierwszego użycia, ogólnego użytkowania oraz czyszczenia znajdują się na okładce instrukcji obsługi.

## **Warunki gwarancji Beko S.A- (małe urządzenia AGD)**

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

### **I. ZAKRES OCHRONY.**

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

### **II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.**

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

### **III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.**

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji ( model, datę zakupu).
2. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 62 766 77 70. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO [www.beko.pl](http://www.beko.pl)
3. Urządzenie powinno być odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przez Użytkownika na czas transportu do punktu serwisowego Beko.
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 62 766 77 70.
7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

### **IV. WYŁĄCZENIA.**

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
  - a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednie czyszczenie i konserwację Urządzenia;



- b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Urządzenie nie jest używane do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach eksploatacji masowej, w szczególności w gastronomicznej działalności hoteli, restauracji i innych obiektów turystyczno-rekreacyjnych lub zbiorowego żywienia.
  - c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
  - d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
  - e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
- a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
  - b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia.
  - c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
  - d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
  - e. zakamienienia (proces odkamieniania musi być przeprowadzany zgodnie z instrukcją obsługi z użyciem odpowiednich środków czyszczących)
  - f. elementów ze szkła, plastiku oraz porcelany;
  - g. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
  - h. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;

- i. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

#### **V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.**

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

## Si prega di leggere questo manuale prima dell'uso!

Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto un prodotto Beko. Ci auguriamo che riesca ad ottenere i risultati migliori da questo prodotto, realizzato con tecnologia all'avanguardia e di alta qualità. Pertanto, prima di utilizzare il prodotto, La preghiamo di leggere con attenzione e per intero il presente manuale e ogni altro documento allegato, conservandoli come riferimento per impieghi futuri. Nel caso cedesse il prodotto ad altre persone, consegni loro anche queste istruzioni. Segua tutte le avvertenze e le informazioni riportate nel manuale utente.

## Significato dei simboli

I seguenti simboli sono utilizzati in diverse sezioni del presente manuale:



Informazioni importanti e suggerimenti utili sull'utilizzo.



**AVVERTENZA:** Avvisi in merito a situazioni pericolose per la sicurezza di persone e cose.



I materiali sono concepiti per entrare a contatto con alimenti.



Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina elettrica in acqua o altri liquidi.



Classe di isolamento elettrico



Questo prodotto è stato realizzato in impianti all'avanguardia e rispettosi dell'ambiente.

Conforme alla Direttiva RAEE.



Non contiene PCB.

1. Pestello
2. Vano di alimentazione
3. Copertura bloccabile
4. Recipiente per la preparazione
5. Apertura apparecchio
6. Pulsante velocità, pulse e accensione/ spegnimento
7. Unità motore
8. Mandrino accessorio
9. Lama per tritare
10. Lama per impasto
11. Frusta
12. Lama per affettare (2x)
13. Lama per macinare
14. Lama per grattugiare (2x)
15. Disco portaccessori
16. Brocca frullatore
17. Coperchio brocca
18. Presa coperchio brocca (piccolo coperchio con misura)

## Dati tecnici

**Alimentazione:** 220-240 V~, 50/60 Hz

**Potenza:** 1000 W

Modifiche agli aspetti tecnici e progettuali riservate.

# 1 Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che consentono di prevenire il pericolo di lesioni personali o di danni materiali.

L'inosservanza di queste istruzioni invalida la garanzia accordata.

## 1.1 Sicurezza generale

- Questo dispositivo risulta conforme agli standard di sicurezza internazionali.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, qualora siano poste sotto supervisione oppure vengano istruite in merito all'uso sicuro del dispositivo, comprendendone i pericoli implicati. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- I bambini non devono azionare il dispositivo. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini.
- Mantenere il dispositivo e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzarlo se il cavo di alimentazione, le lame o l'apparecchio stesso è danneggiato. Contattare un servizio di assistenza tecnica autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente componenti originali o consigliati dal produttore.
- Non tentare di smontare il dispositivo.
- Il proprio impianto elettrico deve essere conforme ai valori riportati sul dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo con una prolunga.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa.
- Scollegare il dispositivo quando rimane privo di supervisione e attendere che si arresti completamente prima di montare/smontare componenti o pulirlo.
- Non toccare la spina del dispositivo con le mani bagnate o umide.
- Non utilizzare il dispositivo con del cibo caldo.
- Non azionare il dispositivo senza la presenza di ingredienti nel contenitore.

# 1 Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

- Rimuovere ossa e sassolini dagli alimenti, in modo da evitare danni alle lame e al dispositivo stesso.
- Questo apparecchio non risulta adatto agli alimenti secchi o duri, poiché le lame si smusserebbero rapidamente.
- Per prevenire danni dovuti ad un uso incorretto, seguire tutte le indicazioni fornite.
- Si può incorrere in gravi lesioni da utilizzo scorretto quando si svuota il recipiente, durante la pulizia e afferrando le lame a mani nude. Reggere le lame esclusivamente dalla parte in plastica.
- Dopo la pulizia, asciugare il dispositivo e ogni componente prima di rimontarlo e ricollegarlo alla presa elettrica.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina elettrica in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare il dispositivo né posizionare alcuna delle sue parti al di sopra o in prossimità di superfici calde.
- Se si desidera conservare i materiali di imballaggio, tenerli fuori dalla portata dei bambini.

## 1.2 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

## 1.3 Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

## 1.4 Informazioni di imballaggio



L'imballaggio del prodotto è fatto di materiali riciclabili in conformità con la normativa nazionale. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta per materiali di imballaggio previsti dalle autorità locali.

## 2 Funzionamento

### 2.1 Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato solo ad uso domestico. Non è destinato a scopi commerciali.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
- È stato progettato solamente per frullare e tritare alimenti.

### 2.2 Tritare e frullare



#### Avvertenze

- Non utilizzare l'apparecchio quando è vuoto.
- La capacità massima di alimenti da frullare del recipiente per la preparazione (4) è di 1,2 litri.
- La capacità massima del frullatore (16) è di 1 litro.
- Non sovraccaricare l'apparecchio.



L'apparecchio funziona soltanto se il recipiente per la preparazione (4) e il coperchio bloccabile (3) sono installati correttamente.

Ingrediente	Quantità massima	Posizione ideale per l'utilizzo	Tempo di funzionamento
Carne	300 g	P/2	10 sec.
Cipolle	700 g	P	10 sec.
Noci secche	250 g	2	40 sec.
Formaggio	150 g	2	50 sec.
Pane	100 g	1	40 sec.
Prezzemolo	100 g	P	10 sec.
Cioccolato	250 g	2	40 sec.

È possibile abbinare il colore relativo alla regolazione della velocità al colore dell'accessorio per ottenere buoni risultati.



#### Avvertenze

- Quando la lama per tritare (9) non è in uso, conservarla nella custodia in plastica per la lama.
- Non toccare mai le punte della lama a mani nude.

## 2 Funzionamento

### 2.3. Impastare

Ingrediente	Quantità massima	Posizione ideale per l'utilizzo	Tempo di funzionamento
Pane / Pizza	500 g	1	30 sec.
Torta	500 gr di farina	1	4 min.
	360 g. di acqua		

È possibile abbinare il colore relativo alla regolazione della velocità al colore dell'accessorio per ottenere buoni risultati.

### 2.4 Frusta



- Non utilizzare la frusta (11) durante la preparazione di pastelle contenenti margarina o grassi o mentre si impasta. Utilizzare la lama per impasto (10) per questi processi.
- Quando si montano gli albumi, assicurarsi che il recipiente (4) e la frusta (11) siano asciutti e privi di oli.
- Si raccomanda di utilizzare il prodotto ad alta velocità durante la preparazione di mazioni e creme.

Ingrediente	Quantità massima	Posizione ideale per l'utilizzo	Tempo di funzionamento
Panna	125 - 350 ml	1	15 -20 sec.
Uova	4	2	2,5 min.

È possibile abbinare il colore relativo alla regolazione della velocità al colore dell'accessorio per ottenere buoni risultati.

### 2.5 Grattugiare e affettare



#### Avvertenze

- Non utilizzare le lame (12, 14) per rompere il ghiaccio, ecc.
- Le estremità taglienti delle lame (12, 14) sono molto affilate. Non toccarle a mani nude.



- Se l'ingrediente è troppo grosso rispetto al vano di alimentazione (2), tagliarlo a pezzi.
- Inserirli in maniera uniforme nel vano (2) per ottenere buoni risultati.
- Se si desidera utilizzare una grande quantità di ingredienti, iniziare con piccole quantità e riempire il recipiente (4) dopo ogni sessione.
- Quando si tritano o grattugiano ingredienti morbidi, mettere in funzione l'apparecchio a bassa temperatura per evitare di ridurli in purea.
- Non utilizzare l'apparecchio troppo a lungo per grattugiare il formaggio duro. In caso contrario, il formaggio si scalderà, si scioglierà e formerà dei grumi.



## 2 Funzionamento

Lame	Ingrediente	Quantità massima	Posizione ideale per l'utilizzo	Tempo di funzionamento
<b>Lama per affettare (sottile-spessa)</b>	Cetriolo, carota, zuccina, patata	500 g	1	30 sec.
<b>Grattugia per macinare</b>	Formaggio, verdura, purea di frutta	200-500 g	1	30 sec.
<b>Grattugia fine</b>	Verdure come carote, zucchine, ecc.	500 g	1	30 sec.
<b>Grattugia a grana grossa</b>	Mela, cetriolo, ecc.	2	1	30 sec.

È possibile abbinare il colore relativo alla regolazione della velocità al colore dell'accessorio per ottenere buoni risultati.

### 2.6 Frullatore

Con la brocca frullatore (16):

- È possibile mescolare prodotti caseari, succhi, zuppe e frullati,
- Preparare alimenti morbidi come pastella per crêpe e maionese,
- Ridurre gli alimenti in purea, ad es. alimenti per bambini



#### Avvertenze

- Non applicare troppa pressione sulla maniglia della brocca (16).
- Non riempire mai la brocca (16) con ingredienti la cui temperatura superi i 60°C.
- Dopo averlo utilizzato due volte, attendere che l'apparecchio si raffreddi fino a raggiungere la temperatura ambiente.



- Per rompere i cubetti di ghiaccio, impostare il pulsante di regolazione della velocità su P(Pulse) (6).
- Si può aggiungere acqua per frullare ingredienti come la frutta.
- Utilizzare ingredienti cotti quando si frullano zuppe. Nel caso in cui non si raggiunga il risultato desiderato, impostare il pulsante di regolazione della velocità (6) su P (Pulse) e utilizzare per qualche volta l'apparecchio con cicli brevi.
- Quando si lavorano ingredienti che montano come il latte, non riempire la brocca (16) oltre i 500 ml per evitare il traboccamento.

## 2 Funzionamento



### Avvertenze

- Non mettere in funzione la brocca frullatore (16) da vuota.
- Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi prima di inserirli nella brocca (16).
- Non superare la capacità massima (1 litro).
- Quando il prodotto non è in funzione, è possibile aggiungere ingredienti dalla parte superiore del frullatore.
- Spegnere l'apparecchio e utilizzare una spatola per pulire gli ingredienti sulle pareti della brocca (16).
- Non inserire le mani o strumenti (la spatola, ecc.) nel frullatore (16) mentre è in funzione.

## 3 Informazioni

### 3.1 Pulizia e manutenzione



Si raccomanda di pulire il dispositivo subito dopo l'uso.



#### Avvertenze

- In nessun caso utilizzare benzina, solventi, detergenti abrasivi, oggetti metallici o spazzole dure per pulire il dispositivo.
- Non lasciare gli accessori nel frullatore per un lungo periodo.
- Non lavare alcun accessorio in lavastoviglie.
- Non lavare mai il recipiente per la preparazione (4) o la brocca (16) in lavastoviglie.
- Fare attenzione durante il lavaggio della lame per tritare (9) e affettare (12). Tali strumenti sono affilati e potrebbero causare lesioni.
- Dopo aver asciugato la lama per tritare (9), riporla nell'apposita custodia.

### 3.2 Conservazione

- Se non si intende utilizzare il dispositivo per un periodo prolungato, riporlo con cura.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato, freddo e completamente asciutto.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno al dispositivo.
- Conservarlo in un luogo fresco e asciutto.
- Assicurarsi che il dispositivo si mantenga sempre fuori dalla portata dei bambini.

### 3.3 Movimentazione e trasporto

- Per la movimentazione e il trasporto del dispositivo, riporlo all'interno del suo imballaggio originale. L'imballo lo proteggerà contro eventuali danni materiali.
- Non posizionare carichi pesanti sul dispositivo o il suo imballaggio. Potrebbe danneggiarsi.
- Un'eventuale caduta del dispositivo potrebbe renderlo non funzionante o provocare dei danni permanenti.



Vedere la prima pagina del manuale utente per l'uso iniziale, l'uso generale e le sezioni relative alla pulizia.



## CERTIFICATO DI GARANZIA

La presente garanzia commerciale si intende aggiuntiva e non sostitutiva di ogni altro diritto di cui gode il consumatore, intendendo per consumatore esclusivamente colui che utilizza il bene per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta e pertanto per uso domestico/privato, e in particolare non pregiudica in alcun modo i diritti del consumatore stabiliti dal Dlgs 206/05. BEKO Italy S.r.l. in conformità alla facoltà prevista dalla legge, offre al consumatore una garanzia commerciale aggiuntiva, nei termini e nei modi di seguito indicati.

Questo certificato non deve essere spedito per la convalida. È valido e operante solo se conservato assieme alla ricevuta fiscale o altro documento reso fiscalmente obbligatorio.

### Condizioni di Garanzia

1. BEKO Italy S.r.l. garantisce l'apparecchio per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto (12 mesi se acquistato con fattura di vendita e non con scontrino fiscale).
2. La garanzia è valida esclusivamente sul territorio italiano compresa la Repubblica di San Marino e la città del Vaticano e deve essere comprovata da scontrino fiscale o fattura, che riporti il nominativo del Rivenditore, la data di acquisto dell'apparecchio nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo, modello).
3. Per garanzia s'intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che sono risultate difettose all'origine, per vizi di fabbricazione.
4. L'utente decade dai dritti di garanzia se non denuncia il difetto di conformità entro 2 mesi dalla scoperta dello stesso.
5. Diritto di Chiamata: gratuita per i primi 12 mesi di garanzia, a pagamento per gli altri 12 mesi nel caso l'utente non sia in grado di provare che il difetto sia dovuto a vizio di conformità del prodotto.
6. Manodopera e ricambi gratuiti per i 24 mesi del periodo di garanzia.
7. L'intervento di riparazione viene effettuato presso il centro di assistenza reperibile presso il call centre e sul sito [www.beko.it](http://www.beko.it), fatto salvo i casi di impossibilità oggettiva o di forza maggiore.
8. La riparazione o sostituzione dei componenti o dell'apparecchio stesso, non estendono la durata della garanzia.
9. Tutte le parti asportabili e tutte le parti estetiche, non sono coperte da garanzia.
10. Tutti i materiali soggetti ad usura non sono coperti da garanzia a meno che venga dimostrata la difettosità risalente a vizio di fabbricazione delle stesse.
11. La BEKO Italy S.r.l. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente od indirettamente, a persone e cose come conseguenza del mancato rispetto delle istruzioni tutte, incluse nell'apposito Manuale per l'uso dell'apparecchio allegato a ciascuno apparecchio, da parte dell'utente ed in particolare modo per quanto concerne le avvertenze relative alla installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio stesso.
12. La garanzia non diventa operante e l'assistenza sarà effettuata totalmente a pagamento nei seguenti casi:
  - a. Danni dovuti al trasporto o alla movimentazione delle merci.
  - b. Interventi di installazione e montaggio, così come l'errata connessione o errata erogazione dalle reti di alimentazione, mancanza di allacciamento alla presa di terra.
  - c. Installazione errata, imperfetta o incompleta, per incapacità d'uso da parte dell'Utente, se mancano gli spazi necessari ad operare attorno ai prodotti, per eccessiva o scarsa temperatura dell'ambiente,.
  - d. Interventi nei quali non è stato riscontrato il difetto lamentato, o per generici problemi di funzionamento causati da errata impressione del cliente
  - e. Danni causati da agenti atmosferici ( fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.)
  - f. Se il numero di matricola risulta asportato, cancellato o manomesso.
  - g. Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da persone non autorizzate dal produttore o comunque per cause non dipendenti dal prodotto. Per guasti dovuti a mancanza di regolare manutenzione ( pulizia e manutenzione del prodotto.).
  - h. Mancanza dei documenti fiscali o se gli stessi risultano contraffatti o non inerenti al prodotto.
  - i. L'uso improprio dell'apparecchio, non di tipo domestico o diverso da quanto stabilito dal produttore, fa decadere il dritto alla Garanzia.
  - j. Per tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione dell'elettrodomestico.
  - k. Si intendono a pagamento anche tutti gli eventuali trasporti necessari per lo svolgimento degli interventi legati ai casi citati.

Il Servizio Assistenza di BEKO Italy S.r.l. è l'unico autorizzato a riparare i prodotti a marchio BEKO. Per ogni controversia è competente il foro di Milano.

Durante e dopo il periodo di garanzia, vi consigliamo di rivolgervi sempre ai nostri centri di assistenza autorizzati. Per contattare il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato operante nella sua zona chiami il numero unico per l'Italia:

**02.03.03**

Prima di contattare l'assistenza tecnica, al fine di agevolare la gestione della chiamata, è necessario avere a portata di mano il modello del prodotto e il documento fiscale di acquisto.

## Vă rugăm să citiți mai în- tâi acest manual de utili- zare!

Stimați clienți,

Vă mulțumim pentru selectarea unui produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de la produsul dumneavoastră, care a fost fabricat la o calitate înaltă și cu tehnologii performante. În acest scop, vă rugăm să citiți cu grijă și în întregime acest manual de utilizare și toate celelalte documente însoțitoare înainte de a utiliza produsul și să le păstrați pentru consultări ulterioare. Dacă predați produsul altei persoane, oferiți-i și manualul de utilizare. Respectați toate avertismentele și informațiile din manualul de utilizare.

## Semnificația simbolurilor

Următoarele simboluri sunt utilizate în diverse părți ale acestui manual de utilizare:



Informații importante și sugestii utile cu privire la utilizare.



**AVERTISMENT:** Avertismente pentru situații periculoase referitoare la siguranța vieții și a bunurilor.



Materialele sunt destinate a fi în contact cu alimentele.



Nu scufundați produsul, cablul de alimentare sau ștecherul de alimentare în apă sau în alte lichide.



Clasă de protecție împotriva șocului electric



Acest produs a fost fabricat în uzine prietenoase cu mediul înconjurător și cu dotări de ultimă generație.

1. Împingător
2. Fantă de alimentare
3. Capac blocabil
4. Bol de procesare
5. Slot pentru instrument
6. Buton Pornire/Oprire, Puls și Viteză
7. Unitate motor
8. Axul accesoriilor
9. Lamă de mărunțire
10. Lamă pentru aluat
11. Tel
12. Lamă pentru feliat (2x)
13. Lamă pentru tocat
14. Lamă pentru răzuire (2x)
15. Disc de transport
16. Vas pentru blender
17. Capacul vasului
18. Dopul capacului vasului (capac mic gradat)

## **Date tehnice**

**Tensiune de alimentare:** 220-240 V~,  
50/60 Hz

**Alimentare:** 1000 W

Modificări tehnice și de proiectare rezervate.

Valorile declarate pe etichetele aplicate pe aparatul dumneavoastră sau alte documente imprimate furnizate împreună cu acesta reprezintă valorile care au fost obținute în laboratoare, în conformitate cu standardele corespunzătoare. Aceste valori pot varia în funcție de utilizarea produsului și de condițiile ambientale.

# 1 Instrucțiuni importante pentru siguranță și mediul înconjurător

Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vă vor ajuta să vă protejați de riscul vătămarilor corporale sau al pagubelor materiale.

Nerespectarea acestor instrucțiuni invalidează garanția furnizată.

## 1.1 Siguranță generală

- Acest produs este conform cu standardele internaționale de siguranță.
- Acest produs poate fi utilizat de către persoanele ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt diminuate sau de persoanele lipsite de cunoștințe sau experiență, atâta timp cât acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a produsului și la pericolele posibile. Copiii nu trebuie să se joace cu produsul.
- Acest produs nu poate fi utilizat de către copii. Lucrările de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de către copii.
- Mențineți aparatul și cablul de alimentare în locuri inaccesibile copiilor.
- Nu utilizați produsul atunci când cablul de alimentare, lamele sau produsul sunt deteriorate. Contactați un service autorizat.
- Utilizați doar componentele originale sau componentele recomandate de către producător.
- Nu încercați să demontați produsul.
- Tensiunea de alimentare a prizelor trebuie să corespundă cu informațiile furnizate pe eticheta produsului.
- Nu utilizați produsul cu un prelungitor.
- În momentul când scoateți fișa din priză, nu trageți de cablu.
- Decuplați produsul în momentul când acesta este lăsat nesupravegheat și așteptați ca acesta să se oprească complet în timpul montării/scoaterii accesoriilor sau înaintea curățării.
- Nu atingeți ștecherul aparatului cu mâinile umede.
- Nu utilizați acest produs pentru alimentele fierbinți.
- Nu folosiți aparatul fără ingrediente în vas.

# 1 Instrucțiuni importante pentru siguranță și mediul înconjurător

- Scoateți oasele și pietrele din alimente pentru a preveni avarierea aparatului și a lamelor.
- Acest produs nu este potrivit pentru alimentele uscate sau dure deoarece acest lucru va cauza ca lamelele să se tocească.
- Respectați toate avertismentele pentru a preveni vătămările datorită utilizării incorecte.
- În momentul când descărcați recipientul, în timpul curățării și prinderii lamelor de tocarea cu mâinile goale pot rezulta vătămări grave din cauza unei utilizări incorecte. În momentul când doriți să țineți lamele de tocarea, utilizați secțiunea din plastic.
- După curățare, uscați produsul și toate componentele înainte de a-l conecta la priza principală și înainte de a atașa componentele.
- Nu imersați produsul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați sau plasați orice componentă a acestui produs sau componentele sale pe sau lângă suprafețe fierbinți.

- Dacă păstrați materialele de ambalare, depozitați-le în locuri inaccesibile copiilor.

## 1.2 Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurile a produsului uzat:

Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeurile electrice și electronice (WEEE).



Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoierul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

## 1.3 Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

## 1.4 Informații despre ambalaj



Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile conform Legislației Naționale. Ambalajele nu trebuie aruncate împreună cu gunoierul menajer sau alt tip. Duceți-le la punctele de colectare destinate ambalajelor amenajate de către autoritățile locale.



## 2 Utilizare

### 2.1 Destinația de utilizare

- Acest aparat a fost proiectat doar pentru utilizare casnică. Acesta nu trebuie folosit în scopuri comerciale.
- Nu utilizați produsul pentru nimic altceva decât destinația de utilizare.
- Acesta a fost conceput numai pentru tocarea și amestecarea alimentelor.

### 2.2 Mărunțirea și amestecarea



#### Avertismente

- Nu utilizați aparatul fără alimente.
- Capacitatea maximă de amestecare a bolului de amestecare (4) este de 1,2 litri.
- Capacitatea maximă de amestecare a blenderului (16) este de 1 litru.
- Nu supraîncărcați produsul.



Produsul nu va funcționa fără ca bolul de procesare (4) și capacul blocabil (3) să fie instalate corect.

Ingredient	Cantitate maximă	Poziție ideală pentru utilizare	Timp de funcționare
Carne	300 g	P/2	10 s
Ceapă	700 g	P	10 s
Nuci uscate	250 g	2	40 s
Brânză	150 g	2	50 s
Pâine	100 g	1	40 s
Pătrunjel	100 g	P	10 s
Ciocolată	250 g	2	40 s

Pentru a obține rezultate bune, puteți folosi reglajele de viteză care au aceeași culoare cu accesoriul.



#### Avertismente

- Păstrați lama de mărunțire (9) în teaca de plastic atunci când nu o folosiți.
- Nu atingeți niciodată vârful lamei cu mâinile neprotejate.

## 2 Utilizare

### 2.3. Frământarea aluatului

Ingredient	Cantitate maximă	Poziție ideală pentru utilizare	TimP de funcționare
Pâine / Pizza	500 g	1	30 s
Prăjitură	500 g făină	1	4 min.
	360 g apă		

Pentru a obține rezultate bune, puteți folosi reglajele de viteză care au aceeași culoare cu accesoriul.

### 2.4 Tel



- Nu utilizați telul (11) la prepararea compozițiilor care conțin margarină sau grăsime, și nici la frământarea aluatului. Pentru acest proces folosiți lama pentru aluat (10).
- La prepararea albușurilor spumă, verificați bolul (4) și telul (11) să fie uscate și lipsite de grăsimi.
- Pentru preparat maioneză și frișcă se recomandă folosirea produsului la viteză mare.

Ingredient	Cantitate maximă	Poziție ideală pentru utilizare	TimP de funcționare
Frișcă	125 - 350 ml	1	15 - 20 s
Ouă	4	2	2,5 min.

Pentru a obține rezultate bune, puteți folosi reglajele de viteză care au aceeași culoare cu accesoriul.

### 2.5 Răzuirea și felierea



#### Avertismente

- Nu folosiți lamele (12,14) pentru mărunțirea gheții etc.
- Tășurile lamelor (12,14) sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți cu mâinile neprotejate.



- Dacă ingredientul este prea mare pentru fanta de alimentare (2), tăiați-l în câteva bucăți.
- Pentru a obține rezultate bune, introduceți-le pe rând în fantă (2).
- Dacă intenționați să utilizați o cantitate mare de ingrediente, începeți cu cantități mici și apoi goliți bolul (4) după fiecare sesiune.
- Când tocați sau răzuiți ingrediente moi, operați produsul la viteze mici pentru a evita pasarea acestora.
- Nu folosiți produsul un timp prea îndelungat arunci când răzuiți brânză tare. În caz contrar brânza se va încălzi, se va topi și se va aglomera.

## 2 Utilizare

Lame	Ingredient	Cantitate maximă	Poziție ideală pentru utilizare	Timp de funcționare
Lamă pentru felie-re (felii groase sau subțiri)	Castraveți, morcovi, dovlecei, cartofi	500 g	1	30 s
Răzătoare pentru tocat	Brânză, legume, piure de fructe	200-500 g	1	30 s
Răzătoare fină	Legume precum morcovii, dovleceii, etc.	500 g	1	30 s
Răzătoare grosieră	Mere, castraveți etc.	2	1	30 s

Pentru a obține rezultate bune, puteți folosi reglajele de viteză care au aceeași culoare cu accesoriul.

### 2.6 Blender

Cu vasul blenderului (16):

- Puteți mixa produse lactate, sucuri, supe și shake-uri,
- Puteți realiza preparate moi, cum ar fi compoziție pentru clătite sau maioneză,
- Puteți pasa alimente preparate, de ex. mâncare pentru bebeluși.



#### Avertismente

- Nu aplicați o forță prea mare asupra mânerului vasului (16).
- Nu umpleți niciodată vasul (16) cu ingrediente la o temperatură peste 60°C.
- După ce ați utilizat aparatul de două ori, așteptați ca acesta să se răcească la temperatura camerei.



- Pentru a mărunți cuburi de gheață, setați butonul de reglare a vitezei (6) pe poziția P (Puls) (6).
- Pentru a mixa ingrediente precum fructele puteți adăuga puțină apă.
- Pentru a prepara supă folosiți ingrediente gătite. Dacă nu puteți obține rezultatele dorite, setați butonul de reglare a vitezei (6) pe poziția P (Puls) și folosiți produsul de câteva ori cu cicluri scurte.
- La procesarea ingredientelor ce produc spumă, cum ar fi laptele, nu umpleți vasul (16) cu mai mult de 500 ml, pentru a evita revărsarea.

## 2 Utilizare



### Avertismente

- Nu folosiți vasul blenderului (16) fără ingrediente.
- Tăiați ingredientele în bucăți mici înainte de a le introduce în vasul (16).
- Nu depășiți capacitatea maximă (1 litru).
- Când produsul este oprit, puteți adăuga ingrediente pe la partea superioară a blenderului.
- Opriți produsul și folosiți o paletă pentru a îndepărta ingredientele de pe pereții vasului (16).
- Nu introduceți mâinile sau ustensilele (paleta etc.) în blender în timp ce acesta (16) funcționează.

## 3 Informații

### 3.1 Curățarea și îngrijirea



Se recomandă să curățați produsul imediat după utilizare.



#### Avertismente

- Nu utilizați niciodată benzină, solvenți, agenți abrazivi de curățare, obiecte metalice sau perii aspre pentru curățarea aparatului.
- Nu lăsați accesoriile în blender un timp îndelungat.
- Nu spălați nici un accesoriu în mașina de spălat vase.
- Nu spălați niciodată bolul de procesare (4) sau vasul (16) în mașina de spălat vase.
- Procedați cu atenție când spălați lamele de tocare (9) sau de feliere (12). Acestea pot provoca vătămări, deoarece sunt ascuțite.
- După ce uscați lama de mărunțire (9), păstrați-o în teacă.

### 3.2 Depozitarea

- Dacănu intenționați să folosiți produsul pentru o lungă perioadă de timp, vă rugăm să-l depozitați cu grijă.
- Asigurați-vă că aparatul este decuplat din priză, răcit și uscat în totalitate.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- Depozitați-l într-un loc răcoros și uscat.
- Asigurați-vă că aparatul este întotdeauna menținut într-un loc inaccesibil copiilor.

### 3.2 Manevrarea și transportul

- În timpul manevrării și transportului, transportați produsul în ambalajul său original. Ambalajul protejează aparatul de deteriorări fizice.
- Nu așezați obiecte grele pe aparat sau pe ambalaj. Aparatul poate fi deteriorat.
- Scăparea aparatului va contribui la nefuncționarea lui sau va cauza avarii permanente.



Vă rugăm să consultați ultima pagină a manualului de utilizare pentru secțiunea inițială, secțiunea generală și secțiunea de curățare.



# CERTIFICAT DE GARANȚIE

Tensiune de alimentare/frecvență: 230V/50Hz

Importator: ARCTIC S.A., Găești, Dâmbovița, str. 13 Decembrie nr. 210, email: office@arctic.ro

TIP:  **Electrocasnice mici de bucătărie - 3 ani**  **Cuptor cu microunde - 3 ani**

**Aspirator - 2 ani**  **Fier de călcat - 2 ani**  **Stație de călcat - 2 ani**

Model / Serie: .....

## VÂNZĂTOR

Nr. factură: ..... Data: .....

Vânzător (firma, localitatea): .....

## CUMPĂRĂTOR

Nume ..... Localitatea .....

Str. .... Nr. .... Bloc ..... Sc. .... Et. .... Ap. ....

Județ ..... Telefon ..... E-mail .....

S-a efectuat proba de funcționare a aparatului, s-a prezentat modul de folosire, s-au predat instrucțiunile de utilizare și toate accesoriile. Am primit aparatul în perfectă stare de funcționare.

Stimați clienți,

La cumpărare vă recomandăm să solicitați efectuarea probei de funcționare și să verificați existența instrucțiunilor de utilizare și a accesoriilor. Pentru a putea beneficia de toate avantajele produselor și serviciilor noastre vă rugăm:

- să citiți cu atenție și să respectați recomandările prezentate în "Instrucțiunile de utilizare".
- să păstrați cu grijă acest certificat pentru a-l putea prezenta (împreună cu documentul fiscal de achiziție), personalului SERVICE ARCTIC, la orice sesizare efectuată în perioada de garanție.

Vă mulțumim că ați optat pentru cumpărarea unui produs Beko!

**Durata medie de utilizare a produselor BEKO este de 5 ani!**

**Perioada de garanție legală de conformitate este de 2 ani de la intrarea produsului în posesia consumatorului.**

**Perioada de garanție comercială este de 3 ani de la intrarea produsului în posesia consumatorului, include și perioada de garanție legală de conformitate și se acordă pentru următoarele categorii: Electrocasnice mici de bucătărie și Cuptoare cu microunde.**

Art. 22, alin. 3-6, din L449/2013, modificata de OG 9/2016:

- (3) Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștință vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.
- (4) Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.
- (5) Produsele de folosință îndelungată defectate în termenul de garanție legală de conformitate, atunci când nu pot fi reparate sau când durata cumulată de nefuncționare din cauza deficiențelor apărute în termenul de garanție legală de conformitate depășește 10% din durata acestui termen, la cererea consumatorului, vor fi înlocuite de vânzător sau acesta va restitui consumatorului contravaloarea produsului respectiv.
- (6) Termenul de garanție curge de la data intrării bunului respectiv în posesia consumatorului, inclusiv pentru bunurile noi de folosință îndelungată, obținute prin tragere la sorți la tombole, câștigate la concursuri și similare sau acordate cu reducere de preț ori gratuit de către operatorii economici.

Garanția oferită de producător nu exclude garanția de viciu ascuns, conform OG 21/1992 (R2) privind protecția consumatorului și Codul Civil.



Service-ul acestui produs este asigurat de ARCTIC S.A. cu sediul în Găești, Dâmbovița, str. 13 Decembrie nr. 210.  
\*9010 • www.arctic.ro • e-mail: service@arctic.ro • Program Call Center: Luni - Vineri 08:30 - 20:00;  
Sâmbătă 09:00 - 17:00

## UNITĂȚILE SERVICE ALE ARCTIC S.A. EXECUTĂ REPARAȚII ÎN TERMENUL DE GARANȚIE ȘI ÎN AFARA ACESTUIA

Nr. crt.	Data Reclamației	Data primirii în reparație	Reparat			Prelungirea termenului de garanție	Efectuarea verificării	
			Programat	Data ridicării aparatului	Cauza întârzierii		Reparația curentă și/sau componenta înlocuită	SERVICE

### CONDIȚIILE DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE ȘI GARANȚIE COMERCIALĂ:

1. Garanția se aplică numai dacă documentul fiscal de achiziție împreună cu acest certificat sunt prezentate împreună cu produsul reclamat.  
Pentru orice defecțiune aparută în perioada de garanție sau post garanție, apeleți la magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct la Call Center Arctic. Termenul de garanție se prelungește cu timpul scurs de la data semnării defectului și până la data repunerii aparatului în stare de funcționare. Prelungirea termenului de garanție se va înscrie în certificatul de garanție de către unitatea SERVICE care a efectuat reparația.
2. Garanția acoperă repararea și/sau înlocuirea pieselor constatate ca defecte (necauzate de consumator) de către tehnicienii Service Arctic.
3. La cumpărare vă recomandăm să solicitați efectuarea probei de funcționare și să verificați existența tuturor accesoriilor și a instrucțiunilor de utilizare. Produsul trebuie să funcționeze corespunzător și să nu prezinte defecte vizibile ale pieselor și accesoriilor.
4. Termenul de realizare a operațiilor de reparare, înlocuire sau înțreținere este de 15 zile calendaristice de la data la care cumpărătorul a sesizat defecțiunea la magazinul de unde a achiziționat produsul sau direct la Call Center Arctic.

### Reclamațiile referitoare la aspectele prevăzute mai jos, se rezolvă numai contra cost:

- a) nefuncționarea lămpilor de iluminare;
- b) accesoriile care nu au defecte ascunse de material constatate de tehnicienii Service Arctic;
- c) piesele și accesoriile care prezintă tovituri, zgârieturi, spărturi sau deformări.

### PRODUSUL NU BENEFICIAZĂ DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE ȘI DE GARANȚIE COMERCIALĂ ÎN URMĂTOARELE CAZURI:

1. Nu au fost respectate instrucțiunile de transport, manipulare, instalare, utilizare și înțreținere prescise.
2. Subansamblurile și accesoriile casabile care se deteriorează în timpul transportului vor fi înlocuite de vânzător (în cazul în care asigură transportul).
3. Garanția nu se acordă subsansamblelor și accesoriilor casabile ale produselor care suferă deteriorări din vina consumatorului.
4. Tensiunea de alimentare are valori care nu se încadrează în limitele prevăzute de standarde (SEN 50160).
5. Instalarea electrică a utilizatorului prezintă improvizații sau neconformități.
6. Produsul a fost folosit în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
7. Produsul a suportat intervenții (reparații, modificări) din partea unor persoane neautorizate de producător.

**Drepturile consumatorului sunt cele prevăzute în Legea 449/2003 (R1), modificată și completată de OG 9/2016, și OG 21/1992 (R2). Drepturile consumatorului nu sunt afectate prin garanția comercială oferită.**

## 3.1 التنظيف والعناية

يوصى بتنظيف الجهاز بعد استخدامه مباشرة.



## تحذيرات

- يحظر تمامًا استخدام البنزين أو المذيبات أو المنظفات الكاشطة أو الأجسام المعدنية أو الفرش الصلبة في تنظيف الجهاز.
- لا تترك المواد العالقة في الخلاط لمدة طويلة.
- لا تغسل أياً من الملحقات في غسالة الأطباق.
- لا تغسل وعاء التحضير (4) أو وعاء الخلاط (16) في غسالة الأطباق.
- توخ الحذر عند غسل شفرات الفرغ (9) وشفرات تقطيع الشرائح (12). فقد تتسبب في تعرضك للإصابة لأنها حادة.
- بعد تجفيف شفرة التقطيع (9)، احفظها في غلاف الشفرات.



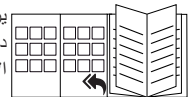
## 3.2 التخزين

- إذا لم تخطط لاستخدام الجهاز لفترة طويلة من الوقت، يرجى تخزينه بعناية.
- تأكد من نزع قابس الجهاز وتركه حتى يبرد ويجف تمامًا.
- لا تقم بلف كابل الطاقة حول الجهاز.
- عليك تخزينه في مكان بارد وجاف.
- حافظ على الجهاز بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.

## 3.3 التعامل والنقل

- أثناء التعامل والنقل فقم بحمل الجهاز في عبوتها الأصلية. الهدف من عبوة تغليف الجهاز هو حمايته من أي أضرار مادية.
- لا تضع أحمال ثقيلة على الجهاز أو العبوة. يمكن أن يتعرض الجهاز للتلف.
- يؤدي إسقاط الجهاز إلى عدم صلاحيته للتشغيل أو يتسبب في إلحاق أضرار دائمة.

يرجى الاطلاع على صفحة الغلاف من دليل المستخدم عند الاستخدام الأول، وأقسام الاستخدام العام والتنظيف.





الشفرات	المكونات	الكميات القصوى	الوضع المثالي للاستخدام	وقت التشغيل
شفرة تقطيع الشرايح (رفيعة-سميكة)	الخيار، الجزر، الكوسة، البطاطس	500 جم	1	30 ثانية
مبشرة الطحن	الجبن، الخضروات، هريسة الفواكه	200-500 جم	1	30 ثانية
البشر الناعم	الخضروات مثل الجزر والكوسة وغيرهما	500 جم	1	30 ثانية
البشر الخشن	التفاح، الخيار، وغيرهما	2	1	30 ثانية

يمكنك مطابقة لون ضبط السرعة مع لون الملحق للحصول على نتائج جيدة.

## 2.6 الخلاط

باستخدام وعاء الخلاط (16):

- يمكنك خلط منتجات الألبان والعصائر والمرقة والمخفوقات،
- تحضير الأطعمة اللينة، مثل زبدة الكريب والمايونيز،
- هرس الطعام المطهي، مثل طعام الرضع.

### تحذيرات

- لا تفرط في الضغط على يد الوعاء (16).
- لا تملأ الوعاء (16) بمكونات تزيد درجة حرارتها عن 60°م.
- بعد الاستخدام مرتين، انتظر حتى يبرد الجهاز ويصبح بدرجة حرارة الغرفة.



- لتكسير مكعبات الثلج، اضبط زر ضبط السرعة على الوضع P (النبضات) (6).
- يمكنك إضافة بعض الماء لخلط المكونات، مثل الفاكهة.

- عند خلط المرقة، استخدم المكونات المطهية. إذا لم تحصل على النتائج المرجوة، فاضبط زر ضبط السرعة (6) على الوضع P (النبضات) وشغل الجهاز عدة مرات بدورات قصيرة.
- عند إعداد مكونات تحدث رغوة مثل اللبن، لا تملأ الوعاء (16) أكثر من 500 مل لتجنب انسكاب المكونات.



### تحذيرات

- لا تشغل وعاء الخلاط (16) عندما يكون فارغاً.
- اقطع المكونات إلى قطع صغيرة قبل وضعها في الوعاء (16).
- لا تتجاوز السعة القصوى (1 لتر).
- عند إيقاف تشغيل الجهاز، يمكنك إضافة المكونات من الجانب العلوي في الخلاط.
- أوقف تشغيل الجهاز واستخدم ملعقة مسطحة لتنظيف المكونات العالقة بالوعاء (16).
- أثناء تشغيل الخلاط (16)، لا تدخل يديك أو أية أدوات (مثل الملعقة المسطحة) به.



## 2.3. خلط العجين

المكونات	الكميات القصوى	الوضع المثالي للاستخدام	وقت التشغيل
الخبز / البيتزا	500 جم	1	30 ثانية
الكعك	500 جم من الدقيق	1	4 دقائق
	360 جم من الماء		

يمكنك مطابقة لون ضبط السرعة مع لون الملحق للحصول على نتائج جيدة.

## 2.4. المخفقة

المكونات	الكميات القصوى	الوضع المثالي للاستخدام	وقت التشغيل
الكريمة	125 - 350 مل	1	15 - 20 ثانية
البيض	4	2	2.5 دقيقة

يمكنك مطابقة لون ضبط السرعة مع لون الملحق للحصول على نتائج جيدة.

## 2.5. الفرم وتقطيع الشرائح

المكونات	الكميات القصوى	الوضع المثالي للاستخدام	وقت التشغيل
الكريمة	125 - 350 مل	1	15 - 20 ثانية
البيض	4	2	2.5 دقيقة

يمكنك مطابقة لون ضبط السرعة مع لون الملحق للحصول على نتائج جيدة.


المكونات	الكميات القصوى	الوضع المثالي للاستخدام	وقت التشغيل
الكريمة	125 - 350 مل	1	15 - 20 ثانية
البيض	4	2	2.5 دقيقة


يمكنك مطابقة لون ضبط السرعة مع لون الملحق للحصول على نتائج جيدة.

## 2.1 الاستخدام المستهدف

- صُمم هذا الجهاز خصيصًا للاستخدام المنزلي فقط. ولا يجوز استخدامه لأغراض تجارية.
- لا تستخدم الجهاز لغرض بخلاف الغرض المُعد من أجله.
- مُصمم خصيصًا لأغراض تقطيع الطعام وخلطه.


## 2.2 التقطيع والخلط

	<p><b>تحذيرات</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• لا تشغّل الجهاز عندما يكون فارغًا.</li> <li>• أقصى سعة خلط لوعاء الإعداد (4) هي 1.2 لتر.</li> <li>• أقصى سعة خلط لوعاء الخلاط (16) هي 1 لتر.</li> <li>• لا تضع حملاً إضافيًا على الإناء.</li> </ul>
--	--

	<p>لن يعمل الجهاز ما لم يتم تركيب وعاء الإعداد (4) والغطاء القابل للغلق (3) بطريقة صحيحة.</p>
--	---

المكونات	الكميات القصوى	الوضع المثالي للاستخدام	وقت التشغيل
لحم	300 جم	P/2	10 ثوان
بصل	700 جم	P	10 ثوان
المكسرات المجففة	250 جم	2	40 ثانية
جبين	150 جم	2	50 ثانية
خبز	100 جم	1	40 ثانية
البقدونس	100 جم	P	10 ثوان
الشوكولاتة	250 جم	2	40 ثانية

يمكنك مطابقة لون ضبط السرعة مع لون الملحق للحصول على نتائج جيدة.

	<p><b>تحذيرات</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• عند عدم استخدام شفرة الفرغ (9)، احفظيها في الغلاف البلاستيكي للشفرات.</li> <li>• لا تلمس حواف الشفرات دون ارتداء قفازات اليد.</li> </ul>
--	---

# 1 تعليمات هامة للسلامة و البيئة

## 1.3 التوافق مع توجيه RoHS

المنتج الذي اشترينته متوافق مع توجيه الاتحاد الأوروبي (RoHS 2011/65/EU). هذا المنتج لا يحتوي على مواد مؤذية أو محظورة من تلك المشار إليها في التوجيه.

## 1.4 معلومات التعبئة

تم تصنيع مواد التعبئة للمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً لتشريعات البيئة الوطنية لدينا. لا تتخلص من مواد التعبئة مع النفايات المنزلية أو غيرها من النفايات. خذها إلى نقاط تجميع مواد التعبئة المخصصة التابعة للسلطات المحلية.



- لا تغمر الجهاز أو كابل الطاقة أو قابس الطاقة في المياه أو في أي سوائل أخرى.
- لا تقم أبداً بتشغيل أو وضع أي جزء من هذا الجهاز على أو بالقرب من الأسطح الساخنة.
- حافظ على مواد التغليف بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.

## 1.2 الالتزام بالتشريعات الخاصة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية والتخلص من نفايات المنتجات:

يتوافق هذا المنتج مع التشريعات الخاصة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية للاتحاد الأوروبي (2012/19/ EU). يحمل هذا المنتج رمزاً تصنيفياً لنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

تم تصنيع الجهاز من أجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج الذي تنوي التخلص منه مع النفايات المنزلية أو غيرها من النفايات في نهاية فترة استخدامه.



بل عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لديك لمعرفة مراكز التجميع هذه.

# 1 تعليمات هامة للسلامة و البيئة

- يحتوي هذا القسم على تعليمات السلامة التي ستساعدك على تجنب خطر إصابة الأفراد أو الإضرار بالمتعلقات. عدم اتباع هذه التعليمات يؤدي إلى إبطال الضمان الممنوح.

## 1.1 السلامة العامة

- يخضع هذا الجهاز للمعايير الدولية للسلامة.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من طرف الأشخاص الذين لديهم إعاقة بدنية، أو حسية، أو ذهنية، أو الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة طالما أنهم يخضعوا لرقابة فيما يتعلق بسلامة استخدام المنتج أو يتم توجيههم وفقًا لذلك أو يفهمون مخاطر استخدام المنتج. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأطفال. لا يجوز إجراء أعمال التغيير والصيانة من خلال الأطفال.
- حافظ على الجهاز والكابل بعيدًا عن متناول أيدي الأطفال.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الطاقة أو الشفرات أو الجهاز به عطب. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم سوى الأجزاء الأصلية التي توصي بها جهة التصنيع.
- لا تحاول أبدًا فك الجهاز.
- ينبغي أن تتوافق امدادات الطاقة الخاصة بك مع المعلومات المقدمة على لوحة تصنيف الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز على تعليمات السلامة الخارجية.
- لا تسحب كابل الكهرباء عند فصل الجهاز.
- انزع قابس الجهاز حين يترك دون حراسة وانتظر إلى أن يتوقف تمامًا أثناء التركيب/فك الإكسسوارات أو قبل التنظيف.
- لا تلمس الجهاز أبدًا ويديك مبتلتان أو رطبتان.
- لا تستخدم الجهاز لتسخين الطعام.
- لا تقم بتشغيل الجهاز بدون وجود مكونات في الإناء.
- قم بإزالة العظام والأحجار من الطعام لمنع تلف وحدة الشفرات أو الجهاز.
- هذا الجهاز غير مناسب لمعالجة الأطعمة المجففة أو الصلبة، حيث إنها سوف تتسبب سريعًا في أن تتلم الشفرات.
- احرص على اتباع كل التحذيرات منعا لوقوع إصابات راجعة إلى سوء الاستخدام.
- عند القيام بتفريغ الوعاء وأثناء التنظيف والإمساك بشفرات الفرم بالأيدي المجردة فيمكن أن تتعرض لإصابات بالغة ناتجة عن عد الاستخدام بشكل سليم. استخدم الجزء البلاستيكي لمحاولة الإمساك بشفرة الفرم.
- بعد الانتهاء من التنظيف جفف الجهاز وجميع الأجزاء قبل توصيله بالتيار وقبل تثبيت الأجزاء.



## يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

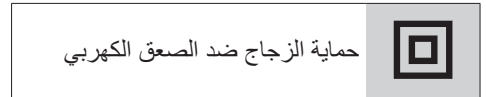
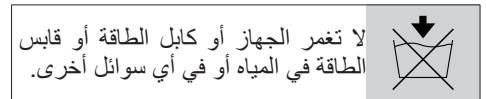
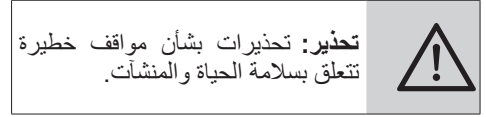
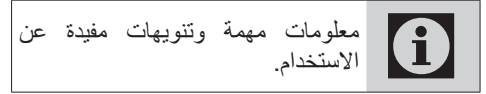
عزيزي العميل،

1. زر التشغيل
2. أنبوب الطعام
3. غطاء قابل للغلق
4. وعاء الإعداد
5. منفذ الجهاز
6. زر التشغيل/إيقاف التشغيل والنبض والسرعة
7. وحدة المحرك
8. محور دوران الملحقات
9. شفرة التقطيع
10. شفرة العجين
11. المخفقة
12. شفرة تقطيع الشرائح (2x)
13. شفرة الطحن
14. شفرة المبشرة (2x)
15. أسطوانة الحامل
16. إناء الخلاط
17. غطاء الخلاط
18. سداة غطاء الخلاط (غطاء صغير مزود بمقياس)

شكراً لك لاختيارك منتج Beko. نأمل أن تحصل على أفضل النتائج من جهازك والذي قد تم تصنيعه بأعلى جودة وبأحدث التقنيات. وعلى ذلك، يرجى قراءة كامل دليل المستخدم هذا وجميع المستندات المصاحبة له بعناية قبل استخدام المنتج والاحتفاظ به كمرجع للاستخدام المستقبلي. إذا قمت بتسليم الجهاز لشخص آخر، فأعطه دليل المستخدم أيضاً. اتبع التحذيرات والمعلومات في دليل المستخدم.

## معاني الرموز

تستخدم الرموز التالية في أجزاء متعددة من دليل المستخدم هذا:



## البيانات الفنية

مزود الطاقة: 240-220 فولت ~ 50/60 هرتز  
الطاقة: 1000 واط

تم الاحتفاظ بالتعديلات الفنية وتعديلات التصميم.

القيم المشار إليها في العلامات المثبتة على المنتج أو المستندات الأخرى المطبوعة المتوفرة معه تمثل القيم التي تم الحصول عليها في المختبرات وفقاً للمعايير ذات الصلة. قد تختلف هذه القيم وفقاً لاستخدام الجهاز والظروف المحيطة به.



تم إعداد هذا المنتج في مرافق حديثة وصديقة للبيئة.

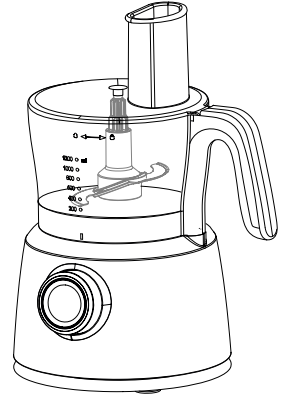
لا يحتوي على دوائر مطبوعة (PCB).



متوافق مع توجيهات WEEE.

# جهاز إعداد الطعام

## دليل المستخدم



FPP 4102 W

**AR**

**beko**

01M-8813063200-4918-01