



Manual de instrucciones • Manuale d'istruzioni

Máquina de cocina • Robot da cucina

## MIRACLE CHEF

Type: KM-1700 S



**BEEM** Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH  
Dieselstraße 19 – 21  
Rosbach v.d.H., Germany

E-Mail: [info@beem.de](mailto:info@beem.de)  
Internet: [www.beem.de](http://www.beem.de)

**Índice**

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1.   | Introducción .....  | 3  |
| 2.   | Acerca de estas instrucciones .....   | 3  |
| 3.   | Descripción del aparato y piezas incluidas en el aparato .....                          | 4  |
| 4.   | Advertencias importantes de seguridad .....   | 4  |
| 5.   | Antes de Usar el aparato por primera vez .....  | 5  |
| 6.   | Uso .....   | 5  |
| 6.1. | Cómo llenar el bol para remover .....   | 5  |
| 6.2. | Cómo sujetar el bol para remover .....  | 5  |
| 6.3. | Cómo quitar el bol para remover .....   | 6  |
| 6.4. | Cómo sujetar la cubierta protectora transparente .....                                  | 6  |
| 6.5. | Cómo sujetar el batidor tipo balón de acero fino, los ganchos amasador y agitador ..... | 6  |
| 6.6. | Cómo manejar el regulador de la velocidad .....   | 7  |
| 6.7. | Cuadro de velocidades .....   | 7  |
| 6.8. | Cómo quitar el batidor tipo balón de acero fino, los ganchos de amasar y agitador ..... | 8  |
| 7.   | Limpieza .....  | 8  |
| 8.   | Problemas y eliminación de fallos .....   | 8  |
| 9.   | Recetas que le proponemos .....   | 9  |
| 10.  | Acoplamiento para los complementos .....  | 9  |
| 11.  | Complementos opcionales .....   | 10 |
| 12.  | Datos técnicos .....  | 11 |
| 13.  | Certificacione .....  | 11 |
| 14.  | Eliminación .....   | 11 |
| 15.  | Garantía, Servicio, Reparaciones .....  | 12 |
| 16.  | Piezas de recambio y accesorios .....   | 14 |
|      | Diagrama de circuitos .....   | 27 |
|      | CERTIFICADO EUROPEO DE CONFORMIDAD .....  | 28 |

**Contenuto**

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1.   | Introduzione .....  | 15 |
| 2.   | In relazione alle presenti istruzioni .....   | 15 |
| 3.   | Descrizione dell'apparecchio e Volume di consegna .....   | 16 |
| 4.   | Avvertenze di sicurezza .....   | 16 |
| 5.   | Primo utilizzo .....  | 17 |
| 6.   | Utilizzo .....  | 17 |
| 6.1. | Riempimento del recipiente a coppa per la miscelazione .....  | 17 |
| 6.2. | Fissaggio della coppa per la miscelazione .....   | 17 |
| 6.3. | Rimozione della coppa per la miscelazione .....   | 18 |
| 6.4. | Fissaggio della calotta di protezione trasparente .....   | 18 |
| 6.5. | Fissaggio della frusta in acciaio legato a forma sferica, del gancio per impastare e del gancio per mescolare ..... | 19 |
| 6.6. | Comando del regolatore di velocità .....  | 19 |
| 6.7. | Tabella delle velocità .....  | 20 |
| 6.8. | Rimozione della frusta in acciaio legato a forma sferica, del gancio per impastare e del gancio per mescolare ..... | 20 |
| 7.   | Pulizia .....   | 21 |
| 8.   | Guasti ed eliminazione errori .....   | 21 |
| 9.   | Proposte di ricette .....   | 21 |
| 10.  | Accoppiamento per accessori .....   | 22 |
| 11.  | Accessori opzionali .....   | 23 |
| 12.  | Dati tecnici .....  | 24 |
| 13.  | Certificazioni .....  | 24 |
| 14.  | Eliminazione .....  | 24 |
| 15.  | Garanzia, assistenza, riparazioni .....   | 25 |
| 16.  | Ricambi e accessori .....   | 26 |
|      | Schema elettrico .....  | 27 |
|      | DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' EUROPEA .....  | 28 |

## **1. Introducción**

Estimada clienta, estimado cliente:

En primer lugar deseamos expresarle nuestro agradecimiento por la compra de este aparato. Con su compra usted ha recompensado nuestros esfuerzos en la fabricación de este aparato, llevada a cabo según las más estrictas directivas de calidad.

Alejarse de la sociedad del despilfarro y retomar la consciencia del tradicional trabajo de calidad. Este es nuestro lema. Y si usted comparte nuestra opinión, le felicitamos por su elección.

Tenga a bien leer atentamente las siguientes páginas. El tiempo invertido seguramente le será provechoso. Le deseamos mucho placer y éxito con el uso diario.

Su fabricante de artefactos eléctricos ultrarrápidos BEEM

## **2. Acerca de estas instrucciones**

Este artículo está equipado con indicaciones de seguridad. No obstante deberá leer atentamente las indicaciones de seguridad y utilizar el artículo únicamente conforme a lo descrito en estas instrucciones, para que por descuido no se puedan producir lesiones o daños.

Guarde estas instrucciones para consultas posteriores. Si transmite el artículo, deberá incluir también estas instrucciones.

### 3. Descripción del aparato y piezas incluidas en el aparato



- 1 Palanca para desbloquear la cabeza del motor
- 2 Regulador de la velocidad
- 3 Bol para remover
- 4 Eje batidor
- 5 Palanca de sujeción/Desbloqueo para Complementos opcionales
- 6 Acoplamiento para aparatos accesorios
- 7 Placa de sujeción de bayoneta
- 8 Cubierta protectora
- 9 Tapa protectora
- 10 Cabeza del motor

#### Complementos standard:

- 11 Batidor tipo balón de acero fino
- 12 Gancho amasador
- 13 Gancho agitador

#### Complementos opcionales:


- 14 Suplemento metálico picador de carne
- 15 Suplemento rallador universal
- 16 Suplemento para pasta

### 4. Advertencias importantes de seguridad

- Lo primero que tiene que hacer es revisar si la tensión de la red en su casa coincide con la del aparato (230 V).
- Enchufe el aparato sólo a un tomacorriente de la red puesto a tierra.
- Use los aparatos electrónicos siempre poniendo suma precaución y según las siguientes prescripciones.
- Los electrodomésticos no deben ser usados por los niños.
- Desenchufe el enchufe de la máquina de cocina cuando no la use, antes de meter o sacar piezas y antes de limpiarla.
- Evite tocar las piezas que se hallan en movimiento. Durante el funcionamiento mantenga alejados de los agitadores sus manos, cabellos, ropa así como espátulas u otros utensilios, para evitar lesiones y/o daños en la máquina de cocina.
- No deje que la máquina marche sin vigilancia o cerca del borde de la encimera. Con fuerte carga o alta velocidad, la máquina puede moverse sobre la encimera.
- No ponga jamás en marcha la máquina estando dañado el cable de conexión o después de que se haya caído al suelo el aparato o se le haya deteriorado de otra manera cualquiera. Lleve el aparato al comerciante especializado o a una taller especializado autorizado.
- Al usarse complementos extraños pueden producirse daños y fuego, electrocución o lesiones.

- No use el aparato al aire libre.
- No permita que el cable de conexión cuelgue por el borde de la mesa o de la encimera (puede tropezarse con el cable) ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Antes de limpiar el aparato tiene que quitar todas las piezas que puedan desmontarse.
- Es posible que la primera vez que ponga en marcha el aparato huela algo, pero este olor carece de importancia y desaparece tras corto tiempo.
- El aparato no puede ser utilizado por personas con
  - facultades físicas limitadas,
  - facultades sensoriales limitadas,
  - facultades psíquicas limitadas,
  - falta de experiencia y conocimientos
  - o niños,
 a no ser que lo hagan bajo supervisión o que les haya enseñado a manejar el aparato una persona encargada de su seguridad.
- Este prodotto no es un juguete. El uso esta prohibido para infantil sin vigilancia

## 5. Antes de Usar el aparato por primera vez


- Die El aparato está dotado de patas antideslizantes. Ponga la máquina sobre una base estable, plana con suficiente sitio.
- Para poner en servicio la máquina de cocina, el cabezal del motor (10) deberá estar cerrado. Presionar el cabezal del motor (10) hacia abajo, hasta que se oiga al mismo engatillar y el botón de desbloqueo (1) quede cerrado en la posición .
- El KM-1700 S está dotado de una protección contra sobrecargas. Al resultar una sobrecarga, el motor se desconecta automáticamente. En este caso, ponga el regulador de velocidad en la posición 0 y extraiga el enchufe de la red. El aparato deberá enfriarse por unos minutos (aprox. 15 minutos). A continuación, vuelva a conectar el enchufe en la red para hacer el aparato disponible para el servicio.
- Evite una nueva sobrecarga, por ej. por medio de cargar demasiado masa, y proceda según descrito bajo el punto “Cómo manejar el regulador de la velocidad” en el manual de instrucciones.
- Su nueva máquina de cocina dispone de un retardo de activación: Cuando Usted gire el regulador de la velocidad (2) drehen, la máquina de cocina arranca con un ligero retardo de activación de aprox. un segundo, acelerando entonces hasta alcanzar la velocidad seleccionada. ¡Así se evita una sobrecarga y se prolonga la vida del aparato! (véase también el capítulo 6.6)

## 6. Uso


### 1.1. Cómo llenar el bol para remover

El bol (3) puede llenarse fuera del aparato o si se lo ha puesto encima de la placa de sujeción (7) y bloqueado. No deben estar montados los accesorios tales como gancho. No eche más cantidad de la máxima permitida: Masa de pasteles 2,5 kg; masa de levadura 1,0 kg.


### 1.2. Cómo sujetar el bol para remover

- Ponga cuidado en que el regulador de la velocidad (2) se halle en 0 (Descos.).
- Descienda un poco la cabeza del motor (10).
- Mantenga la palanca (1) en la posición .
- Levante la cabeza del motor (10) hasta que note que se ha enganchado. Ponga el bol (3) sobre la placa de sujeción de bayoneta (7) de modo que se asiente **planamente** (observe aquí la posición que tiene la placa 7).
- Gire en el sentido de las agujas del reloj el bol (3) hasta que se asiente fijamente.




- Levante un poco la cabeza del motor (10).
- Mantenga la palanca (1) en la posición .
- Gire de nuevo hacia abajo la cabeza del motor (10) hasta que note que se ha enganchado. Para este fin suelte la palanca (1).

### 1.3. Cómo quitar el bol para remover

- Ponga atención en que el regulador de la velocidad (2) se halle en 0 (Desc.).
- Descienda un poco la cabeza del motor (10).
- Mantenga la palanca (1) en la posición .
- Levante la cabeza del motor (10) hasta que note que se ha enganchado.
- Gire en contra del sentido de las agujas del reloj el bol (3) hasta que se suelte – ahora puede levantar el bol.


### 1.4. Cómo sujetar la cubierta protectora transparente

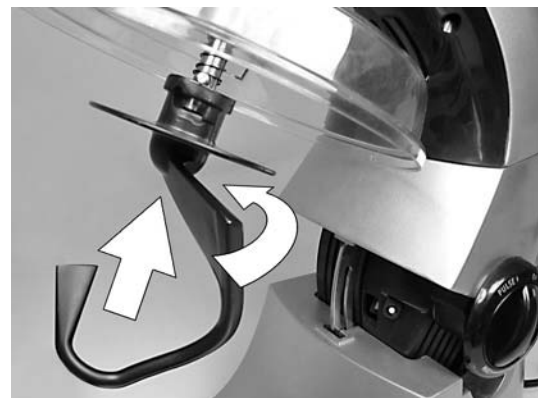
- Descienda un poco la cabeza del motor (10).
- Mantenga la palanca (1) en la posición .
- Levante la cabeza del motor (10) hasta que note que se ha enganchado.
- Ponga planamente la cubierta protectora (8) en la cabeza del motor (10).
- Observe aquí las entalladuras de la cabeza del motor (10) y de la cubierta protectora (8).
- Gire un poco en el sentido de las agujas del reloj la cubierta protectora (8) hasta que se asiente fijamente.
- Ahora la tapadera de abertura tiene que indicar al lado de manejo de la máquina de cocina – pero puede montar la cubierta protectora (8) también desplazada en 180°.
- La cubierta protectora (8) debe evitar la salpicadura de los ingredientes y tiene, además una función de protección/seguridad. Para facilitarle el trabajo, en la cubierta protectora (8) se halla una tapadera de abertura por la cual puede añadir otros ingredientes durante el removido, sin tener necesidad de quitar la cubierta protectora (8).




**ADVERTENCIA:** Durante el removido no añada los ingredientes metiendo la mano por la tapadera de abertura. Marchando la máquina, mantenga alejadas las manos de la tapadera de abertura ni meta por esta abertura la espátula u otros utensilios de cocina. Al meter otros ingredientes por la tapadera de abertura, pare brevemente el aparato.

### 1.5. Cómo sujetar el batidor tipo balón de acero fino, los ganchos amasador y agitador

- Ponga atención en que se haya desenchufado el enchufe de la red. Ponga el regulador de la velocidad (2) en 0 (Desc.).
- Descienda un poco la cabeza del motor (10).
- Mantenga la palanca (1) en la posición .
- Levante la cabeza del motor (10) hasta que note que se ha enganchado.



- Meta el complemento hasta el tope en el eje batidor (observe la posición que ocupa la ranura guía) y gire a la derecha hasta que enganche o bien se asiente fijamente.
- Levante un poco la cabeza del motor (10).
- Mantenga la palanca (1) en la posición .
- Vuelva a girar hacia abajo la cabeza del motor (10) hasta que note que se ha enganchado. Suelte aquí la palanca (1).
- ¡Atención!: Antes de usar los accesorios tienen que haberse sujetado primeramente la cubierta protectora (8) y el bol (3).
- El árbol batidor (4) gira al mismo tiempo durante el funcionamiento. Esta es la razón por la cual tiene que estar puesta siempre la cubierta protectora (8) durante el removido.

### 1.6. Cómo manejar el regulador de la velocidad

- El regulador de la velocidad (2) tiene que hallarse en la posición 0 (Desco.). Para arrancar se empieza primeramente con una baja velocidad que se va acelerando lenta pero paulatinamente hasta haber alcanzado la velocidad final deseada. De este modo evita que los ingredientes salpiquen del (3) y que se produzca una carga excesiva.
- El botón regulador (1) tiene que girarse a la derecha si se quiere trabajar continuamente y a la izquierda, si se quiere remover discontinuamente (**a plazo corto, un máx. de 10 segs. aprox.**).



**INDICACIÓN:** Cuando Usted gire el regulador de la velocidad (2) drehen, la máquina de cocina dispone de un regulador de la velocidad (2): Cuando Usted gire el regulador de la velocidad (2), la máquina de cocina arranca con un ligero retardo de activación de aprox. un segundo, acelerando entonces hasta alcanzar la velocidad seleccionada.

### 1.7. Cuadro de velocidades



| Esca-lón   | Labor                 | Descripción   |
|------------|-----------------------|---|
| 1          | Agitar muy lentamente | Para agitar lentamente, mezclar, hacer puré y al iniciar el agitado. Úsese para añadir harina e ingredientes secos y para remover mezclas pesadas.  |
| 2          | Mezcla lenta          | Para batir lentamente, hacer puré y revolver con rapidez. Para revolver pasta y dulces pesados, para hacer puré de patatas y otras verduras, para remover grasa en la harina, para batir masas finas o que salpican y para remover y amasar masa de levadura. |
| 3          |                       | Ninguna especificación, sirve para ajustar fino.  |
| 4          | Mezclar, batir        | Para mezclar masas moderadamente pesadas tales como, p.ej., masa para galletitas. Para batir nata, azúcar y grasa y para revolver azúcar con clara de huevo para hacer merengue. Velocidad media para mezclas de pasteles.                                    |
| 5          |                       | Ninguna especificación, sirve para ajustar fino.  |
| 6          | Batir, revolver       | Para batir o revolver (batido bastante rápido), para revolver al final masas de pasteles, buñuelos y otras. Para remolinar nata, clara de huevo baños de azúcar cocidos.  |
| 7-10       |                       | Ninguna especificación, sirve para ajustar fino.  |
| 11/<br>MAX | Batir con rapidez     | Para batir con rapidez cantidades pequeñas de nata y clara de huevo.  |

El regulador de la velocidad (2) puede ponerse también entre los escalones arriba mencionados, si se requiere un ajuste más fino ¡La posición „Impulsos“ se apropia exclusivamente para el funcionamiento a corto plazo bajo plena potencia (un máx. de 10 segs.)!



**INDICACIÓN: El fabricante no asume ninguna garantía por daños en los engranajes, cabezal del motor y mecanismo de cierre que sea resultado de la falta de observancia de los límites máximos indicados para cantidades de llenado y niveles de.**

### 1.8. Cómo quitar el batidor tipo balón de acero fino, los ganchos de amasar y agitador

- Ponga atención en que esté desenchufado el enchufe de la red. Ponga el regulador de la velocidad (2) en 0.
- Descienda un poco la cabeza del motor (10).
- Mantenga la palanca (1) en la posición .
- Levante la cabeza del motor (10) hasta que note que se ha enganchado.
- Primeramente quite con una espátula el grueso del resto de la masa.
- Levante un poco el complemento y suelte el bloqueo girando en el sentido de las agujas del reloj y sacándolo después.
- Levante un poco la cabeza del motor (10).
- Mantenga la palanca (1) en la posición . Vuelva a girar hacia abajo la cabeza del motor (10) hasta que note que se ha enganchado. Suelte aquí la palanca (1).



## 7. Limpieza

- No sumerja jamás el aparato en el agua ni en otros líquidos.
- Desenchufe el enchufe de la red.
- Quite los complementos después de haberlos usado y limpie el aparato sólo con un paño húmedo, a continuación, secarlo.
- El bol, el batidor y los ganchos para la masa pueden limpiarse en el lavavajillas. O los limpie a fondo con la mano en un agua caliente.
- Evite los arañazos. Por esta razón, no use jamás la cara áspera de las esponjas para limpiar ni polvo para fregar.
- No deje las piezas metidas en agua por un tiempo prolongado (algunas horas o toda la noche). Eventualmente puede atacarse el metal.
- Los cojinetes del motor son autolubricantes y, bajo un uso normal, no necesitan ninguna otra atención.

## 8. Problemas y eliminación de fallos

Si el aparato no funciona, compruebe que el enchufe esté conectado a la red. Compruebe que otros aparatos con mayor potencia estén enchufados al mismo tiempo y por eso se fundan los plomos de la casa. Aleje primero el aparato de la red. Conecte de nuevo los plomos.

Compruebe que si los plomos de la casa se funden normalmente es porque hay una advertencia de avería. En ese caso deje que el aparato lo revise un especialista.

## 9. Recetas que le proponemos

### Masa revuelta

- 500 g de harina
- 200 g de azúcar
- 1 paquetito de azúcar de vainilla
- 300 g de mantequilla o margarina
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de leche
- 5 huevos
- 1 paquetito de levadura química

### Masa base para pizza (1 bandeja)

- ¼ l de agua tibia (de 43 a 46 C°)
- 3–3 ½ tazas de harina de trigo (tipo 405 o 550)
- 1 paquetito de levadura seca (7 g)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliv

### Masa de levadura

- 500 g de harina
- 20 – 25 g de levadura
- ¼ l de leche templada
- 50 – 80 g de mantequilla
- 50 – 100 g de azúcar

Esta masa previa se deja reposar aprox. de 20 a 30 minutos en un lugar caliente.

- 1 cucharadita de sal
- 1 paquetito de azúcar de vainilla

### Masa para pasta

Para 500 g de tagliatelle (aprox. 4 personas):

- 400 g de harina
- 4 huevos

Amasar bien. Debe ser una masa sólida, pero blanda.

### Masa de pimienta negra-manteca de cerdo (1 bandeja)

Esta receta proviene de una de las clases más antiguas conocidas de corteza para pizzas. Los romanos, a los que les gustaba muchísimo la pimienta negra, usaron una masa similar, pero de más alimento que, entre otras cosas, contuvo huevos y miel. Para esta corteza es imprescindible manteca de cerdo derretida. Si no puede obtener esta manteca, puede utilizar la misma cantidad de aceite de oliva. Esta masa es del tipo universal excelente – buena o gruesa bajo una salsa picante o extendida para calzone y pizza enrollada o rellena.

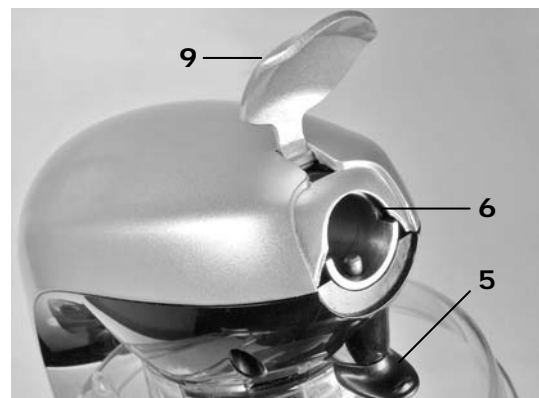
- ¼ l de agua tibia (de 43 a 46 C°)
- ½ cucharadita de pimienta negra molida gruesa
- 1 paquetito de levadura seca (7 g)
- 2 cucharadas con copeta, de manteca de cerdo natural derretida (50 g aprox.)
- 3 – 3 ½ tazas de harina
- ½ cucharadita de sal

## 10. Acoplamiento para los complementos

Su maquina de cocina de BEEM, en su frontal está equipada con un alojamiento (6) para complementos especiales a opción, que pueden obtenerse de su comerciante especializado de BEEM. Las instrucciones de manejo detalladas se encuentran en el respectivo complemento adquirido.

Con todos los suplementos opcionales se tienen que montar primeramente la cubierta protectora (8) y el bol de acero fino (3) y descenderse la cabeza del motor (10), debido a que el eje batidor (4) marcha siempre al mismo tiempo. Pliegue hacia arriba la tapa protectora (9), baje la palanca de sujeción (5) y sujétela.

Meter en el alojamiento (6) el complemento, suelte la palanca (5). Girar en posición la palanca hasta que note que se ha enganchado.



## 11. Complementos opcionales



### Suplemento metálico picador de carne

Para picar o bien triturar carne, pescado y otras comidas diversas. Estar seguro comiendo la carne picada hecha en casa exclusivamente con los ingredientes deseados y seleccionados por sí mismo.

- Caja del picador de carne (a) de fundición de aluminio de alta calidad, pulida.
- Tornillo sin fin del picador de fundición (b) de aluminio de alta calidad pulido y un árbol de acero fino.
- Volante del picador (Aro de sujeción, c) de fundición de aluminio robusto y pulido.
- Incluido Tensor del volante (d) Bandeja (e), Embutidor (f) y Recipiente de recogida respect. Universal (g).
- 2 discos perforados de Inox (acero fino), templados, con diversos diámetros de los agujeros.
- Cuchilla de 4 alas (i) de Inox (acero fino), templada, sistema „Eversharp“ – autoafilante.
- Suplemento para galletas de mantequilla (j).

### Suplemento rallador universal

Ralla en grueso, corta, raspa y ralla en fino verduras, hierbas, frutas, queso, nueces y chocolate, etc.

- Embutidor (a)
  - Caja de plástico sólido (b)
  - Volante (aro de sujeción, c)
- 4 ralladoras diferentes en forma de tambor de acero fino templado:
- Tambor (d) para rodajas finas (frutas, verduras, chips de patatas, etc.)
  - Tambor (f) para rodajas gruesas (frutas, verduras, etc.)
  - Tambor (e) para rallado ondulado grueso (chocolate duro, nueces, frutas, verduras, etc.)
  - Tambor universal y para queso (g) para queso duro, frutas, verduras, hierbas, etc.

### Suplemento para pasta

Para 6 diferentes tipos de pastas como de “La Mamá”! Espaguetis, Macarrones, Rigatoni, Tagliatelle, Lasagne, Macarrones grandes

- Caja de plástico sólido con tubo de entrada (a)
- Tornillo sin fin para pasta con árbol de acero fino (no se puede ver en la figura)
- Volante (aro de sujeción, b)
- Tensor del volante (c)
- Copa graduada con escala (d)
- Útil de limpieza (e)

## 12. Datos técnicos

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| <b>Modelo:</b>                  | MIRACLE CHEF |
| <b>Número de tipo:</b>          | KM-1700 S    |
| <b>Suministro de corriente:</b> | 230 V~ 50 Hz |
| <b>Consumo de potencia:</b>     | 800 W        |
| <b>Clase de protección:</b>     | I            |
| <b>Grado de protección:</b>     | IP 20        |
| <b>Peso neto:</b>               | 8 kg         |
| <b>Período de servicio</b>      | 10 min       |

Se pueden producir cambios en los diseños y en la parte técnica sin previo aviso. Errores tipográficos no vinculantes.

## 13. Certificación



Este aparato está homologado y certificado por el KEMA-IEV.



Este aparato corresponde a la Directiva de normas europeas sobre la Compatibilidad Electromagnética de los aparatos eléctricos y electrónicos (EMC) 2004/108/CEE y a la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CEE, incluyendo en ambas sus modificaciones.



Este aparato corresponde a la Directiva de la norma RoHS 2002/95/UE (relativa a la limitación de sustancias químicas en los equipos y aparatos eléctricos y electrónicos (LSDEEE)).



Este aparato corresponde a la misma Directiva WEEE 2002/96/UE (Directiva sobre el desecho de aparatos y equipos eléctricos y electrónicos (DEEE)).

## 14. Eliminación

Las regulaciones descritas a continuación son eventualmente válidas sólo para los países de la Comunidad Económica Europea.

Elimine el embalaje / envase según clases puras. Si quiere deshacerse del artículo, elimínelo ecológicamente y según las disposiciones actuales.

Para Alemania y algunos países de la UE es válida la siguiente disposición unitaria:

Este producto no debe tratarse como basura doméstica normal, sino hay que entregarlo a un centro de recogida previsto para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, en correspondencia a las disposiciones válidas en su país. Obtendrá informaciones al respecto de su oficina comunal competente.

En algunos países de la UE y otros no pertenecientes a la UE rigen disposiciones específicas nacionales para la eliminación de aparatos viejos. Obtendrá informaciones al respecto de su oficina comunal competente.

## 15. Garantía, Servicio, Reparaciones

Este es un producto de calidad de BEEM y se ha fabricado siguiendo los últimos métodos de fabricación.

Garantizamos el buen estado de funcionamiento de este producto de calidad. Dentro del período de garantía nosotros nos encargamos de reparar de forma gratuita los defectos materiales o de fabricación.

---

**Este producto tiene un tiempo de garantía de 24 meses.**

---

Para **usos comerciales** o similares, por ejemplo en hoteles, pensiones o instalaciones comunitarias, o si el cliente no se considera usuario en el sentido del Código Civil, el **tiempo de garantía** es de **6 meses**. En este caso la garantía de saneamiento permanece intacta.

**Exclusión de la garantía de saneamiento:** Las exclusiones de la garantía son deficiencias provocadas especialmente por la manipulación incorrecta, la inobservancia de las instrucciones de funcionamiento, así como de las indicaciones de seguridad, el uso de la fuerza, las modificaciones y los intentos de reparación por personal no especializado. También se incluyen los defectos provocados por el desgaste habitual.

Para **usos comerciales** o similares, por ejemplo en hoteles, pensiones, o instalaciones comunitarias, o si el cliente no se considera usuario según el código civil, el fabricante concede una garantía de 6 meses. En este caso la garantía de saneamiento (véase más arriba) permanece intacta.

Por lo que la garantía nos obliga legalmente, nosotros, bajo exclusión del derecho de redhibición o reducción, decidiremos según nuestro criterio la realización de una reparación gratuita o una sustitución gratuita. Si a pesar de muchos intentos, la reparación no surte efecto, o si el objeto a sustituir presenta un defecto cuya subsanación se encuentra bajo nuestra responsabilidad, el cliente puede optar, según su criterio, por la reducción del precio o autorizar la rescisión del contrato. Haciendo uso de la garantía, no se prorrogará.

Para la **redhibición** (cambio e intercambio), **devolución** del aparato (dimisión del contrato de compra) o **reducción** del precio de compra, siempre será responsable el vendedor a través del que se ha adquirido el producto. Esto se aplica especialmente a la devolución o para la exigencia de reducción, ya que se deberán regular dependiendo del precio de compra. El reintegro del importe de compra en caso de devolución o el abono en cuenta en caso de reducción sólo podrán realizarse por parte del proveedor del establecimiento en que se adquirió el artículo.

Si, en contra de lo previsto, se detectaran defectos, por favor rellene el **Cheque de servicio** en la parte de atrás del certificado de garantía y envíelo junto con el artículo empaquetado a su proveedor o al servicio de atención al cliente, en la dirección que se indica a continuación. Para zonas de fuera de Alemania o no pertenecientes a la UE, envíe el artículo a su proveedor o distribuidor local correspondiente. Si desea obtener más información, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente, preferentemente por correo electrónico, en la dirección que se indica a continuación. Las reparaciones que no estén cubiertas por la garantía, también pueden realizarse por el servicio de atención al cliente, fuera de Alemania por su proveedor o distribuidor, en cuyo caso los gastos correrán a su cargo.

### **Para las reparaciones cubiertas y no cubiertas por la garantía se aplica:**

Sólo si ha rellenado de la forma más completa posible el cheque de servicio de la parte de atrás del certificado de garantía, en especial habiendo descrito detalladamente los defectos o averías, y si envía el artículo directamente al centro de servicio correspondiente a su país, o a su proveedor o distribuidor, podrán efectuarse los trabajos y la devolución rápidamente.

**Para las reparaciones cubiertas por la garantía y la entrega de piezas cubiertas por la garantía se aplica además:**

Con la adquisición del producto o el pedido de la pieza de repuesto se adjunta una factura o recibo de compra realizado y fechado mecánicamente. Sin una factura o recibo de compra realizado y mecánicamente no podrá hacerse uso de la garantía, ni para reparaciones, ni para piezas de recambio u otros derechos de garantía.

Si en contra de lo esperado se presentan fallas, en primera instancia trate de aclarar la situación por vía telefónica. Si esto no resulta, favor enviar el equipo cuidadosamente embalado a su vendedor o a la dirección del servicio al cliente abajo indicada. Se le ruega indicar la dirección completa, el número del tipo y del modelo y el número de serie. Estos números se encuentran en la placa del tipo en el equipo. Favor describir los defectos o fallas ocurridos lo más detalladamente posible. Al producto o a la solicitud de repuestos se debe agregar un recibo emitido por una caja registradora o una factura con indicación de la fecha de compra. Sin el recibo emitido por una caja registradora o la factura, no se puede hacer efectiva la garantía, ni para la realización de reparaciones, ni para la entrega de repuestos u otras reivindicaciones.

Fuera de Alemania y, en particular, en países que no pertenecen a la UE, usted deberá enviar el artículo a su vendedor o al distribuidor local. Informaciones al respecto se pueden solicitar –preferentemente vía e-mail- a la dirección del servicio al cliente abajo indicado.

Las reparaciones no cubiertas por la garantía pueden ser realizadas, contra pago individual por parte de usted, por el servicio al cliente y, fuera de Alemania, por su vendedor donde adquirió el equipo o en un centro de servicios, si este existe.

**Las piezas de desgaste y el material de un solo uso** pueden encargarse a través de su proveedor o en la dirección del servicio de atención al cliente que se indica. Para zonas fuera de Alemania póngase en contacto con su proveedor o distribuidor local correspondiente.

Para más información acerca del producto, dudas sobre la prestación de los servicios o pedidos de accesorios, póngase en contacto con su proveedor o con el servicio al cliente en la dirección que se indica. Para zonas de fuera de Alemania o no pertenecientes a la UE, póngase en contacto con su proveedor o distribuidor local correspondiente.

**Utilice también el internet. En nuestra página web [www.beem.de](http://www.beem.de), usted encuentra accesorios y repuestos, instrucciones de operación en varios idiomas e informaciones adicionales sobre el producto.**

**Servicio de asistencia al cliente en Alemania:**

BEEM GmbH, Departamento del servicio de cliente, Dieselstrasse 19-21,  
D-61191 Rosbach, Alemania Número de teléfono del servicio: +49 1805-233600 |  
Número de fax del servicio: +49 1805-233699 | (Número de servicio no gratuito, varía según país) | Correo electrónico del servicio: [kundenservice@beem.de](mailto:kundenservice@beem.de) | Internet:  
[www.beem.de](http://www.beem.de)

## 16. Piezas de recambio y accesorios

| Número* | Número de artículo | Nombre de la pieza de recambio   |
|---------|--------------------|----------------------------------|
| 3       | 900 086 001        | Bol para remover                 |
| 7       | 900 086 211        | Placa de sujeción de bayoneta    |
| 8       | 900 086 006        | Cubierta protectora              |
| 11      | 900 086 011        | Batidor tipo balón de acero fino |
| 12      | 900 086 021        | Gancho amasador                  |
| 13      | 900 086 016        | Gancho agitador                  |

\* según esquema de la descripción del aparato (ver arriba; capítulo 3)

### Complementos opcionales

| Número* | Número de artículo | Nombre de la pieza de recambio       |
|---------|--------------------|--------------------------------------|
| 14      | D1000.510          | Suplemento metálico picador de carne |
| 15      | D1000.511          | Suplemento rallador universal        |
| 16      | D1000.512          | Suplemento para pasta                |

\* según esquema de la descripción del aparato (ver arriba; capítulo 3)

Este manual de instrucciones es vinculante únicamente en su versión alemana; su versión española sólo sirve como fuente de información.

## **1. Introduzione**

Gentili clienti!

Innanzitutto desideriamo ringraziarvi per l'acquisto di questo apparecchio. Il nostro impegno nel fabbricare questo prodotto secondo le più rigide direttive sulla qualità è stato premiato con il vostro acquisto.

Allontanarsi dalla società dell'usa e getta e ritornare al lavoro di qualità tradizionale. Questo è il nostro motto. Se condividete questo principio, ci congratuliamo con la vostra scelta.

Leggete attentamente le pagine successive. Il tempo impiegato non sarà sprecato. Vi auguriamo buon divertimento e successo nell'utilizzo quotidiano dell'apparecchio.

La Vostra BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

## **2. In relazione alle presenti istruzioni**

L'articolo è dotato di indicazioni di sicurezza. Leggere attentamente le indicazioni di sicurezza e utilizzare l'articolo solo come descritto nelle presenti istruzioni, in modo tale da evitare eventuali ferite o danni involontari.

Conservare le presenti istruzioni per una consultazione successiva. In caso di cessione dell'articolo, allegare anche le presenti istruzioni.

### 3. Descrizione dell'apparecchio e Volume di consegna



- 1 Leva di sbloccaggio della testa del motore
- 2 Regolatore di velocità
- 3 Coppa per la miscelazione
- 4 Albero mixer
- 5 Leva di fissaggio del dispositivo/di bloccaggio per accessori opzionali
- 6 Accoppiamento per apparecchiature aggiuntive
- 7 Piastra d'appoggio a baionetta
- 8 Calotta di protezione
- 9 Coperchio di protezione
- 10 Testa del motore

#### Accessori forniti:

- 11 Frusta a forma sferica in acciaio legato
- 12 Accessorio a forma di gancio per impastare
- 13 Accessorio a forma di gancio per mescolare

#### Accessori opzionali:


- 14 Set tritacarne in metallo
- 15 Set universale per grattugiare
- 16 Set per la pasta

### 4. Avvertenze di sicurezza

- Prima di tutto controllate se la tensione di rete nell'appartamento è compatibile con quella dell'apparecchiatura (230 Volt).
- Mettere in funzione l'apparecchiatura solo con una presa elettrica collegata a terra.
- Gli elettrodomestici non devono essere fatti funzionare da bambini.
- Estrarre la spina dal robot da cucina, quando esso non viene usato, prima di inserire o estrarre dei pezzi, e prima di pulirlo.
- Si deve evitare di toccare parti che sono in movimento. Durante il funzionamento, tenere lontane dal miscelatore le mani, i capelli, le spatole e tutti gli altri strumenti di lavoro, al fine di evitare ferimenti e/o danneggiamenti al robot da cucina.
- Il robot da cucina non deve essere lasciato funzionare senza sorveglianza, oppure in posizione vicina al bordo del piano di lavoro. In caso di sollecitazione accentuata, oppure di velocità elevata, la macchina potrebbe eventualmente muoversi sul piano di lavoro.
- Il robot da cucina non deve essere mai azionato se i cavi elettrici di collegamento sono danneggiati, oppure se l'apparecchiatura era caduta, o era stata in qualche modo danneggiata. Se necessario portare l'apparecchiatura dal rivenditore autorizzato, oppure in un centro riparazioni qualificato.

- L'impiego di accessori non originali potrebbe comportare danni e fiamme, scosse elettriche o ferimenti.
- L'apparecchiatura non deve essere usata all'aria aperta.
- Il cavo elettrico di collegamento non deve essere lasciato pendere sul bordo del tavolo o del piano di lavoro (pericolo di inciampare nel filo), e non deve essere neanche lasciato a contatto di superfici calde.
- Prima di pulire l'apparecchiatura devono essere staccate tutte le parti che possono essere rimosse.
- Una lieve presenza di odore durante la prima messa in funzione non deve essere motivo di preoccupazione, e scomparirà dopo breve tempo.
- Il aparato non deve essere usato da persone con
  - abilità fisiche limitate
  - abilità sensoriali limitate
  - abilità psichiche limitate
  - un mancamento di pratica e conoscenza
  - bambini
 se non sono sotto vigilanza o non sono istruite alla manipolazione del aparato per una persona reponsabile della loro sicurezza.
- Quest'apparecchio non è un giocattolo. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini senza vigilanza.

## 5. Primo utilizzo


- L'apparecchiatura è dotata di piedini d'appoggio antisdrucchiolo. Il robot da cucina deve essere messo su una base d'appoggio piana e stabile, con spazio sufficiente.
- Prima di accendere il robot da cucina assicurarsi che la testata del motore (10) sia chiusa. Premere la testata del motore (10) verso il basso finché non si sente il clic di incastro mentre il tasto di sblocco (1) deve trovarsi nella posizione chiuso .
- Il KM-1700 S è dotato di una protezione contro i sovraccarichi. Al verificarsi di un sovraccarico, il motore si spegne automaticamente. In questo caso, posizionare il regolatore della velocità sullo 0 e staccare la spina. L'apparecchio deve raffreddarsi per alcuni minuti (ca. 15 minuti). Per ripreparare l'apparecchio al funzionamento, reinserire la spina nella presa.
- Evitare un nuovo sovraccarico dovuto, p. es. a una quantità eccessiva di impasto e procedere come indicato al punto "Uso del regolatore della velocità" delle istruzioni per l'uso.
- Il vostro nuovo robot da cucina è dotato di un dispositivo che ritarda l'inserzione: se girate il regolatore della velocità (2), il robot si avvia con un leggero ritardo di ca. un secondo e quindi accelera fino a raggiungere la velocità selezionata. Questo evita sovraccarichi e aumenta la durata dell'apparecchio (vedi anche capitolo 6.6).

## 6. Utilizzo


### 1.1. Riempimento del recipiente a coppa per la miscelazione

Il recipiente a coppa per la miscelazione (3) può essere riempito fuori dall'apparecchiatura, oppure quando è appoggiato e bloccato sulla piastra d'appoggio a baionetta (7) del robot da cucina. Gli accessori, come per esempio il gancio per impastare, non devono essere stati montati. Si raccomanda di non superare la quantità massima di riempimento: pasta per dolci 2,5 kg; pasta lievitata 1,0 kg.

### 1.2. Fissaggio della coppa per la miscelazione


- Fare attenzione al fatto che il regolatore di velocità (2) si trovi sullo 0 (Off).
- Premere leggermente verso il basso la testa del motore (10).
- Tenere la leva di sbloccaggio (1) in posizione .
- Ruotare la testa del motore (10) indietro (verso l'alto), fino a quando si sente uno scatto.

Collocare la coppa (3) sulla piastra di appoggio a baionetta (7), in modo tale che si trovi appoggiata in posizione piana (a tale riguardo, prestare attenzione alla posizione delle fessure del fondo della coppa e della piastra d'appoggio (7).


- Ruotare la coppa per la miscelazione (3) in senso orario, fino a quando si trova fissa in sede.
- Sollevare leggermente la testa del motore (10).
- Tenere la leva di sbloccaggio (1) in posizione .
- Riorientare la testa del motore (10) verso il basso, fino a quando si sente uno scatto. Lasciare inoltre andare la leva di sbloccaggio (1).
- 



### 1.3. Rimozione della coppa per la miscelazione

- Fare attenzione al fatto che il regolatore di velocità (2) si trovi sullo 0 (Off).
- Premere leggermente verso il basso la testa del motore (10).
- Tenere la leva di sbloccaggio (1) in posizione .
- Ruotare la testa del motore (10) indietro (verso l'alto), fino a quando si sente uno scatto.
- Ruotare la coppa di miscelazione (3) in senso antiorario, fino a quando si allenta. Adesso è possibile prelevare la coppa.

### 1.4. Fissaggio della calotta di protezione trasparente

- Premere leggermente verso il basso la testa del motore (10).
- Tenere la leva di sbloccaggio (1) in posizione .
- Ruotare la testa del motore (10) indietro (verso l'alto), fino a quando si sente uno scatto.
- Mettere la calotta di protezione (8) in posizione piana alla testa del motore (10).
- Prestare inoltre attenzione alle fessure della testa del motore (10) e della calotta di protezione (8).
- Ruotare leggermente la calotta di protezione (8) in senso antiorario, fino a quando si trova fissa in sede.
- Adesso il portello di apertura dovrebbe essere girato verso il lato di comando del robot da cucina. La calotta di protezione (8) può essere però anche montata spostata di 180 gradi.
- La calotta di protezione (8) è concepita per impedire la fuoriuscita degli ingredienti, e ha inoltre una funzione di protezione e di sicurezza.
- Per agevolare le procedure di lavoro, sulla calotta di protezione (8) si trova un portello di apertura, attraverso il quale possono essere aggiunti altri ingredienti durante il processo di miscelazione, senza che la calotta di protezione (8) debba essere rimossa.





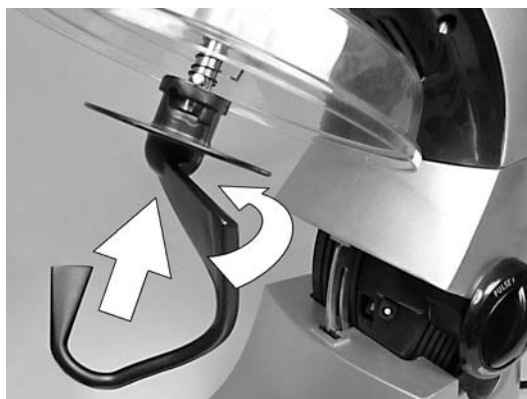
**AVVERTENZA: Durante il processo di miscelazione, gli ingredienti non devono essere aggiunti con la mano attraverso il portello aperto. Con il funzionamento in corso si raccomanda di tenere le mani lontane dal portello di apertura. Con il funzionamento in corso, la spatola o altri strumenti da cucina non devono essere inseriti**

**attraverso il portello dell'apertura. Disinserire brevemente l'apparecchiatura quando si aggiungono ingredienti attraverso il portello dell'apertura.**

---

### 1.5. Fissaggio della frusta in acciaio legato a forma sferica, del gancio per impastare e del gancio per mescolare

- Fare attenzione che la spina della presa sia estratta. Portare il regolatore di velocità (2) sullo 0 (Off).
- Premere leggermente verso il basso la testa del motore (10).
- Tenere la leva di sbloccaggio (1) in posizione .
- Ruotare la testa del motore (10) indietro (verso l'alto), fino a quando si sente uno scatto.
- Inserire l'accessorio fino alla battuta sull'albero del mixer (fare attenzione alla posizione della scanalatura della guida), e ruotare verso destra, fino a quando scatta e/o si trova fisso in sede.
- Sollevare leggermente la testa del motore (10).
- Tenere la leva di sbloccaggio (1) in posizione .
- Ruotare la testa del motore (10) in avanti, fino a quando si sente uno scatto. Lasciare inoltre andare la leva di sbloccaggio (1).
- Attenzione: prima di usare gli accessori, devono essere innanzitutto fissati la calotta di protezione (8) e la coppa per la miscelazione (3).
- L'albero del mixer (4) gira durante il funzionamento. Per questo motivo, durante il processo di miscelazione deve essere sempre applicata la calotta di protezione (8).



### 1.6. Comando del regolatore di velocità

- Il regolatore di velocità (2) deve trovarsi in posizione 0 (Off). All'avvio deve essere prima sempre portato su velocità bassa, che deve poi aumentare lentamente e gradatamente, fino a raggiungere la velocità finale desiderata. In questo modo è possibile evitare che gli ingredienti fuoriescano dalla coppa (3), e che si giunga ad un sovraccarico.
- Il pulsante di regolazione (1) deve essere girato verso destra per avere un'applicazione continua, e verso sinistra per un'applicazione ad impulsi (**breve, max. circa 10 secondi**).



**INDICAZIONE:** il vostro nuovo robot da cucina è dotato di un dispositivo che ritarda l'inserzione: se girate il regolatore della velocità (2), il robot si avvia con un leggero ritardo di ca. un secondo e quindi accelera fino a raggiungere la velocità selezionata.

## 1.7. Tabella delle velocità



| Stadio     | Attività                   | Descrizione  |
|------------|----------------------------|--|
| 1          | Mescolare molto lentamente | Per mescolare lentamente, miscelare, frullare, e all'inizio di tutte le procedure di miscelazione. Stadio da applicare per aggiungere farina ed ingredienti asciutti, e per mescolare miscele pesanti.   |
| 2          | Miscelazione lenta         | Per sbattere, frullare, e mescolare rapidamente. Per mescolare impasti pesanti e dolci, per fare purè di patate e di altre verdure, per aggiungere ingredienti grassi alla farina, per sbattere impasti sottili o fluidi, e per mescolare e impastare pasta lievitata. |
| 3          |                            | Nessuna indicazione, serve per la regolazione di precisione.   |
| 4          | Miscelare, sbattere        | Per la miscelazione di impasti di media pesantezza, come per es. impasti per pasticcini. Per rendere cremosa panna, zucchero e grassi, e per preparare meringhe con zucchero e albume. Velocità media per miscele gastronomiche.                                       |
| 5          |                            | Nessuna indicazione, serve per la regolazione di precisione.   |
| 6          | Sbattere, mescolare        | Per sbattere o mescolare (sbattere abbastanza velocemente), per la mescolatura finale di dolci, krapfen ed altri impasti. Per montare panna e albume, e per preparare glasse cotte.  |
| 7-10       |                            | Nessuna indicazione, serve per la regolazione di precisione.   |
| 11/<br>MAX | Sbattitura veloce          | Per eseguire una sbattitura veloce di piccole quantità di panna montata e albume.  |

Il regolatore della velocità (2) può essere anche regolato fra gli stadi sopra indicati, se è necessaria un'impostazione più precisa. La posizione "Impulsi" è esclusivamente concepita per un funzionamento di breve durata a pieno regime (max. 10 secondi)!



**INDICAZIONE: Per danni al comando, alla testa motore e al meccanismo di chiusura derivanti dall'inosservanza dei limiti massimi di riempimento e di velocità indicati, la fabbrica non assume alcuna responsabilità**

## 1.8. Rimozione della frusta in acciaio legato a forma sferica, del gancio per impastare e del gancio per mescolare

- Fare attenzione che la spina della presa sia estratta. Portare il regolatore di velocità (2) sullo 0 (Off).
- Premere leggermente verso il basso la testa del motore (10).
- Tenere la leva di sbloccaggio (1) in posizione .
- Ruotare la testa del motore (10) indietro (verso l'alto), fino a quando si sente uno scatto.
- Con una spatola devono essere prima di tutto rimossi in modo grossolano i resti dell'impasto.
- Premere leggermente verso l'alto l'accessorio, allentare il sistema di bloccaggio ruotando in senso orario e alla fine estrarre l'accessorio.
- Sollevare leggermente la testa del motore (10).
- Tenere la leva di sbloccaggio in posizione . Riorientare la testa del motore (10) verso il basso, fino a quando si sente uno scatto. Lasciare inoltre andare la leva di sbloccaggio (1).



## 7. Pulizia

- L'apparecchiatura non deve essere mai immersa in acqua, oppure in altre sostanze liquide.
- Estrarre la spina elettrica.
- Dopo essere stati usati, gli accessori devono essere rimossi, e l'apparecchiatura deve essere molto semplicemente pulita passando un panno umido, e poi deve essere asciugata con un altro panno.
- La coppa, la frusta e gli accessori a forma di gancio per impastare possono essere lavati nella lavastoviglie. Oppure possono essere anche molto semplicemente puliti accuratamente a mano e con acqua di lavaggio molto calda.
- Si deve evitare di provocare graffi. Per questo motivo, non devono essere mai usati né il lato ruvido delle spugne da cucina, né le sostanze abrasive.
- I componenti non devono essere lasciati in ammollo nell'acqua per molto tempo (per es. per alcune ore, oppure per tutta la notte). Ciò potrebbe eventualmente corrodere il metallo.
- I cuscinetti del motore sono autolubrificanti, e in caso di impiego normale non richiedono nessuna particolare cura.

## 8. Guasti ed eliminazione errori

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni, verificare se la spina è collegata alla rete

Verificare se sono collegati contemporaneamente altri apparecchi con una potenza superiore e di conseguenza è scattato il salvavita. Prima staccare l'apparecchio dalla rete, poi riattaccare il salvavita.

Verificare se quando scatta il salvavita, normalmente è indice che si è verificato un guasto. In tal caso fate controllare l'apparecchio da un tecnico.

## 9. Proposte di ricette

### Impasto dolce

- 500 g di farina
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 300 g di burro o margarina
- 1 presa di sale
- 2 cucchiaini di latte
- 5 uova
- 1 bustina di lievito in polvere

### Impasto base per pizza (1 teglia)

- ¼ l di acqua tiepida (43 – 46 C°)
- 3–3 ½ tazze di farina di frumento (Tipo 405 oppure 550)
- 1 bustina di lievito secco (7 g)
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

### Pasta lievitata

- 500 g di farina
- 20–25 g di lievito
- ¼ l di latte tiepido
- 50–80 g di burro
- 50–100 g di zucchero

Fare riposare questo impasto in un luogo caldo per circa 20 – 30 min.

- 1 cucchiaino di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato

### Impasto con strutto e pepe nero (1 teglia)

Questa ricetta è originaria di un antichissimo e famoso tipo di impasto per pizza. I Romani, ai quali piaceva molto il pepe nero, usavano un impasto simile ma con più ingredienti, che conteneva fra l'altro uova e miele. Per questa pizza rustica è naturalmente indispensabile l'uso di strutto fuso. Se non riuscite a procurarvi dello strutto, allora potete usare nella stessa quantità olio d'oliva. Questo impasto è eccellente per ogni tipo di pizza. Questa pizza è buona a fondo spesso con un sugo piccante, oppure a fondo sottile per il calzone, o per altre pizze arrotolate o ripiene.

- ¼ l di acqua tiepida (43 – 46 C°)
- ½ cucchiaino di pepe nero macinato grosso
- 1 bustina di lievito secco (7 g)
- 2 cucchiaini colmi di strutto naturale e fuso (circa 50 g)
- 3–3 ½ tazze di farina
- ½ cucchiaino di sale

### Impasto per pasta

Per 500 g di tagliatelle (circa 4 persone):

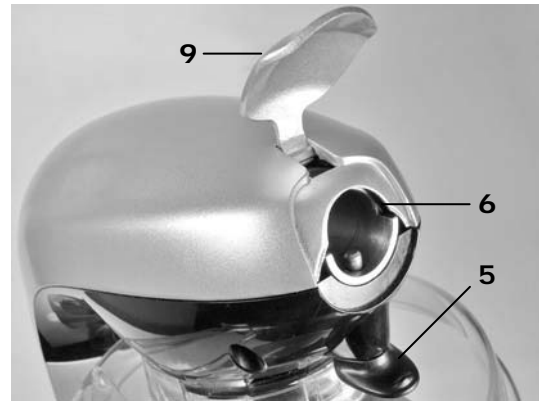
- 400 g di farina
- 4 uova

Impastare accuratamente. Deve diventare un impasto relativamente solido, ma elastico.

## 10. Accoppiamento per accessori

Il robot da cucina BEEM è dotato sulla parte anteriore di un alloggiamento (6) per speciali apparecchiature aggiuntive opzionali che possono essere acquistate presso il vostro rivenditore di fiducia BEEM. Le istruzioni dettagliate sono contenute nel corrispondente accessorio acquistato.

montato il coperchio di protezione (8) e la coppa in acciaio legato (3), e la testa del motore (10) deve essere ribaltata verso il basso, perché entra in funzione anche l'albero del mixer (4).



Ribaltare verso l'alto il coperchio di protezione (9), tirare verso il basso e tenere ferma la leva di fissaggio (5).

Inserire l'accessorio nell'alloggiamento (6), lasciare andare la leva (5).

Portare l'accessorio in posizione, ruotando fino a quando si sente uno scatto.

## 11. Accessori opzionali



### Set tritacarne in metallo

Per tritare, sminuzzare e macinare carne, pesce e diversi altri alimenti. Sentirsi sicuri, tritando la carne da soli, esclusivamente con gli ingredienti desiderati e scelti.

- Corpo tritacarne (a) realizzato in getto d'alluminio pregiato e lucidato
- Spirale tritacarne (b) realizzata in getto d'alluminio pregiato e lucidato, con ondulazione in acciaio legato
- Manovella del tritacarne (anello d'arresto, c) realizzata in getto d'alluminio pregiato e lucidato
- Comprendente: tendimanovella (d), scodella per il riempimento (e), pressatore (f) e contenitore di raccolta e/o universale (g)
- 2 dischi forati (h) realizzati in acciaio INOX (acciaio legato), temprato, con diametri di diverse misure
- Elica a quattro lame (i) realizzata in acciaio INOX (acciaio legato), temprato, sistema Enterprise "Eversharp" autoaffilante
- Set per la preparazione di frittelle (j)

### Set universale per grattugiare

Grattugia, taglia, sbriciola e sminuzza verdura, erbe, frutta, formaggio, noci, cioccolata, etc.

- Pressatore (a)
  - Corpo in materia plastica resistente (b)
  - Manovella (anello di arresto, c)
- 4 diverse grattugie a tamburo, realizzate in acciaio legato temprato:
- Tamburo a disco (d) per fettine sottili (frutta, verdura, patate etc.)
  - Tamburo a disco (f) per fettine spesse (frutta, verdura etc.)
  - Tamburo grossolano con levigatura (e) ondulata cioccolato dura, noci, frutta, verdura etc.
  - Tamburo universale e per formaggio (g) per formaggio stagionato, frutta, verdura, erbe etc.

### Set per la pasta

Pasta come "dalla mamma"! Adatto per 6 diversi tipi di pasta: Spaghetti, Maccheroni, Rigatoni, Tagliatelle, Lasagne, Maccheroni grandi

- Corpo in materia plastica resistente con cestello di riempimento (a)
- Spirale per la pasta con ondulazioni in acciaio legato (non visibile dall'illustrazione)
- Manovella (anello di arresto, b)
- Tendimanovella (c)
- Dosatore graduato (d)
- Attrezzo per la pulitura (e)

## 12. Dati tecnici

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Modello:                 | MIRACLE CHEF |
| Numero tipo:             | KM-1700 S    |
| Alimentazione:           | 230 V~ 50 Hz |
| Assorbimento corrente:   | 800 W        |
| Categoria di protezione: | I            |
| Livello di protezione:   | IP 20        |
| Peso netto:              | 8 kg         |
| Periodo di servizio      | 10 min       |

Con riserva di apportare modifiche al design o technicalmente. Con riserva di apportare errori.

## 13. Certificazioni



Questo apparecchio è omologato e certificato da KEMA-IEV.



Questo apparecchio corrisponde alle direttive EU per la compatibilità elettromagnetica (EMC) CE 2004/108 e successive modifiche e alla direttiva CE 2006/95 per la bassa tensione e successive modifiche.



Questo apparecchio corrisponde alla direttiva RoHS 2002/95/CE (direttiva per la limitazione dell'utilizzo di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche).



Questo apparecchio corrisponde alla direttiva WEEE 2002/96/CE (Direttiva sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici vecchi).

## 14. Eliminazione

Eventualmente i seguenti regolamenti valgono solo per i paesi della Comunità Europea.

La confezione deve essere smaltita nella raccolta differenziata. Quando desiderate disfarvi dell'articolo, dovete osservare le attuali disposizioni in materia di ambiente e smaltimento rifiuti.

Per la Germania e alcuni paesi CE valgono le seguenti disposizioni:

Questo prodotto non deve essere trattato come normale rifiuto, ma deve essere consegnato ad un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche, conformemente alle disposizioni valide nel paese. Per informazioni, rivolgersi all'ente comunale di competenza.

Alcuni paesi CE e non-CE hanno disposizioni specifiche nazionali per lo smaltimento di apparecchiature vecchie. Per informazioni, rivolgersi alle autorità competenti.

## 15. Garanzia, assistenza, riparazioni

Questo è un prodotto BEEM di qualità fabbricato utilizzando le più moderne tecnologie. Garantiamo che tale prodotto di qualità è assolutamente esente da vizi. Per tutta la durata della garanzia ci impegniamo a provvedere a tutti gli eventuali difetti del materiale o di fabbricazione.

---

**Per questo prodotto viene concessa una garanzia di 24 mesi.**

---

In caso di **utilizzo** per fini **commerciali** o equivalente, ad esempio da parte di alberghi, pensioni, comunità, o se il cliente non è un consumatore ai sensi del codice civile tedesco, il periodo di garanzia è di 6 mesi. Fermo restando l'esclusione dalla garanzia.

**Prestazioni non incluse nella garanzia:** la garanzia non copre in particolare i danni derivati da uso improprio, mancato rispetto delle istruzioni e delle indicazioni per la sicurezza, applicazione di un forza eccessiva, modifiche, tentativi di riparazione da parte dell'acquirente o di terzi non autorizzati, nonché i difetti derivanti dalla normale usura.

Nei limiti della garanzia prevista dai termini di legge potremo, a nostra discrezione ed escludendo in ogni caso la possibilità di un cambio o di una riduzione del prezzo, effettuare una riparazione senza costi aggiuntivi per l'acquirente, oppure procedere alla sostituzione. Qualora, malgrado i ripetuti tentativi, il prodotto non potesse essere riparato, oppure nel caso in cui anche il prodotto in sostituzione dovesse presentare un difetto a noi imputabile, l'acquirente avrà diritto alla riduzione del prezzo o, a sua discrezione, alla risoluzione del contratto. Il ricorso ad una prestazione in costanza di garanzia non ne prolunga la durata.

Il **cambio** (con lo stesso tipo di prodotto o con un altro), la **restituzione** del prodotto (recesso dal contratto di compravendita) o la **riduzione** del prezzo di acquisto è competenza innanzitutto del rivenditore presso cui si è effettuato l'acquisto, in particolare per quanto concerne la restituzione e la riduzione del prezzo, in quanto l'esercizio di tali diritti dipende dal prezzo di acquisto stesso. La restituzione dell'intero importo versato in caso di restituzione o l'emissione di un buono in caso di riduzione dello stesso dipendono unicamente dal rivenditore presso cui si è effettuato l'acquisto.

Qualora, contrariamente alle nostre aspettative, dovessero manifestarsi dei difetti, cercare dapprima un chiarimento telefonico. Se fallisse, spedire l'apparecchio accuratamente imballato al rivenditore o all'indirizzo del nostro Servizio clienti riportato qui di seguito, indicando il vostro indirizzo completo, il tipo e il numero del modello come anche il numero di serie riportati sulla targhetta applicata sull'apparecchio. Descrivere il più dettagliatamente possibile i difetti o le anomalie. Al prodotto o all'ordine dei pezzi di ricambio si deve allegare una ricevuta dell'acquisto o una fattura datate, emesse meccanicamente. Senza la ricevuta dell'acquisto o la fattura emesse meccanicamente, non sono possibili prestazioni di garanzia né per riparazioni né per pezzi di ricambio o altre rivendicazioni.

Al di fuori della Germania e in particolare nei Paesi non appartenenti alla Comunità europea, il prodotto dovrebbe essere spedito al rivenditore o al distributore di zona. Per informazioni rivolgersi, preferibilmente per e-mail, all'indirizzo del nostro Servizio clienti indicato qui di seguito. Anche le riparazioni che non rientrano nella garanzia possono essere fatte eseguire dal Servizio clienti dietro relativo addebito – al di fuori della Germania dal rivenditore presso il quale è stata acquistata la merce o da un centro assistenza, se esistente.

**I pezzi di ricambio o il materiale di consumo** sono reperibili presso il rivenditore o richiedendoli al Servizio clienti al recapito indicato. Al di fuori della Germania rivolgersi direttamente al proprio rivenditore o al distributore di zona.

Per ricevere informazioni sui prodotti, ordinare accessori o per altre richieste contattare il proprio rivenditore o il Servizio clienti al recapito indicato. Al di fuori della Germania e in particolare nei paesi non appartenenti alla Comunità europea rivolgersi direttamente al proprio rivenditore o distributore.

**Utilizzare anche Internet. Sul nostro sito WEB [www.beem.de](http://www.beem.de) è possibile trovare accessori e pezzi di ricambio nonché istruzioni per l'uso in diverse lingue, oltre a ulteriori informazioni sul prodotto.**

**Indirizzo del servizio clienti in Germania:**

BEEM GmbH, divisione Servizio clienti, Dieselstraße 19 – 21, D-61191 Rosbach,  
Numero di telefono del servizio assistenza clienti: 01805-233600 | Numero del fax del servizio assistenza clienti: 01805-233699 (Numero a pagamento, i costi variano a seconda del Paese)| indirizzo e-mail del servizio assistenza clienti: [kundenservice@beem.de](mailto:kundenservice@beem.de) | Internet: [www.beem.de](http://www.beem.de)

## 16. Ricambi e accessori

| Codice* | Codice ricambio | Denominazione ricambio                     |
|---------|-----------------|--|
| 3       | 900 086 001     | Coppa per la miscelazione                  |
| 7       | 900 086 211     | Piastra d'appoggio a baionetta             |
| 8       | 900 086 006     | Calotta di protezione                      |
| 11      | 900 086 011     | Frusta a forma sferica in acciaio legato   |
| 12      | 900 086 021     | Accessorio a forma di gancio per impastare |
| 13      | 900 086 016     | Accessorio a forma di gancio per mescolare |

\* secondo lo schizzo nella descrizione dell'apparecchio (vedi in alto; capitolo 3)

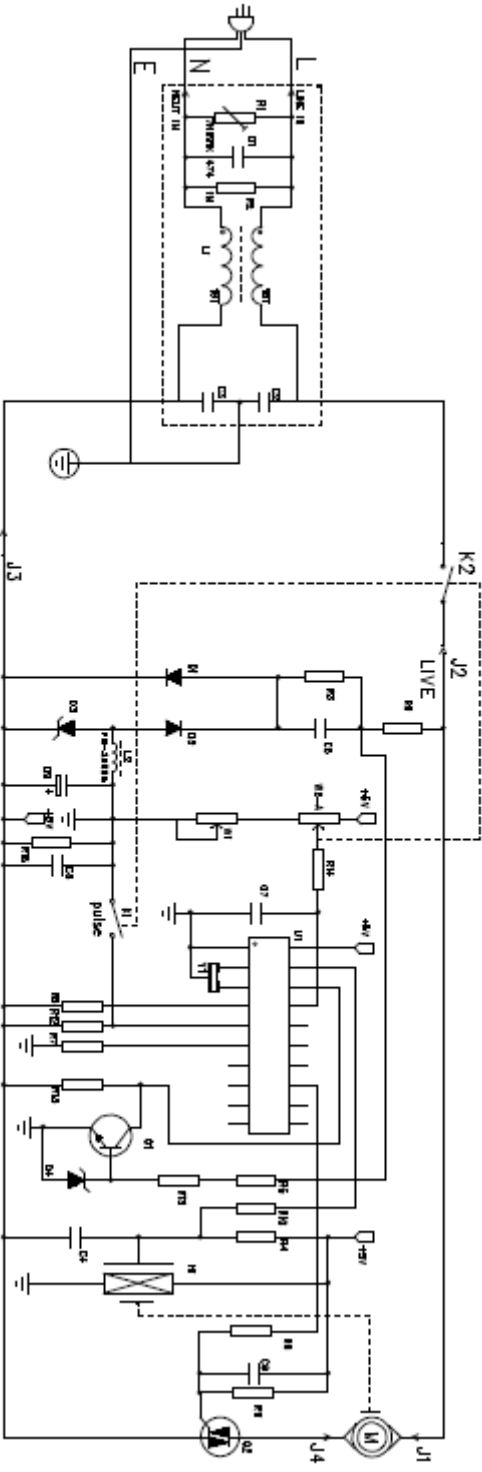
### Accessori opzionali

| Codice* | Codice ricambio | Denominazione ricambio         |
|---------|-----------------|--------------------------------|
| 14      | D1000.510       | Set tritacarne in metallo      |
| 15      | D1000.511       | Set universale per grattugiare |
| 16      | D1000.512       | Set per la pasta               |

\* secondo lo schizzo nella descrizione dell'apparecchio (vedi in alto; capitolo 3)

*Le istruzioni per l'uso in italiano si intendono esclusivamente a titolo informativo. Quella che fa fede è la versione originale in tedesco.*

Diagrama de circuitos / Schema elettrico





**CERTIFICADO EUROPEO DE CONFORMIDAD  
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' EUROPEA**

**Máquina de cocina**

**Robota da cucina**

**Miracle Chef KM-1700 S**

230 V~, 50 Hz, 800 W

Por la presente declaramos que este aparato corresponde con las Directivas referentes a la compatibilidad electromagnética (CEM) 2004/108/CE (EN55014-1:2006, EN61000-3-2:2006, EN61000-3-3:2008, EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008) así como con las normas europeas para la seguridad de aparatos, la Directiva de tensión baja 2006/95/CE (EN60335-1:2002+A1,A11:2004+A2,A12:2006+A13:2008, EN60335-2-14:2006+A1:2008, EN62233:2008).

Dichiariamo che questo apparecchio corrisponde alle norme europee per la compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE (EN55014-1:2006, EN61000-3-2:2006, EN61000-3-3:2008, EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008) nonché alle norme europee per la sicurezza delle apparecchiature e alla Direttiva Bassa Tensione (LVD) 2006/95/CE (EN60335-1:2002+A1,A11:2004+A2,A12:2006+A13:2008, EN60335-2-14:2006+A1:2008, EN62233:2008).

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH  
Dieselstrasse 19 – 21, 61191 Rosbach v.d.H., Germany

Fecha, Data:  
02 / 2011

Gerente, Amministratore delegato

Rev. 3.0, Datum: 16.03.2011

Datum, Date, Data, Dato:

**BEEM.**  
BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse  
Manufaktur Handels-GmbH  
61191 Rosbach v.d.H., Germany

**Bijan Mehshat**





