(I) **GRUPPI MULTIPLI**
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

(GB) **MULTIPLE UNITS**
USE AND MAINTENANCE MANUAL

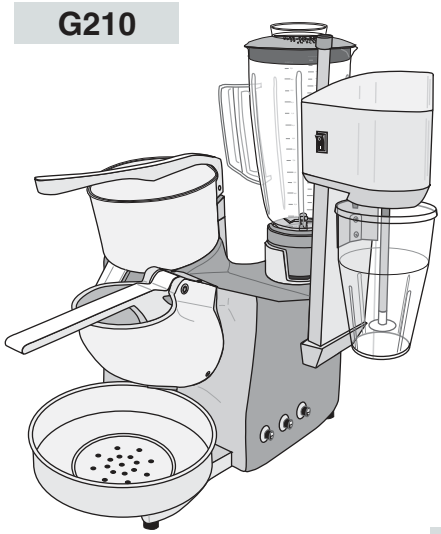
(F) **COMBINÉS MULTISERVICES**
MANUEL D'UTILISATION

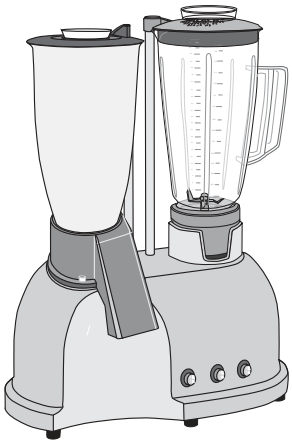
(D) **KOMBIGRUPPE**
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

(E) **GRUPOS MÚLTIPLES**
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

CL190

G210





G105	**CL99S**
G110	**CL99A**
G205	**CL100**

GRUPPI MULTIPLI

I **Gruppi Multipli** modello **CL99S**, **CL99A**, **CL100**, **CL190**, **G105**, **G110**, **G205** e **G210**, a 2, 3 o 4 servizi secondo il modello, sono degli apparecchi professionali per la preparazione di cocktails, milk-shakes, succhi di frutta e frappé.

Come tutti gli elettrodomestici, questi apparecchi devono essere utilizzati con particolare prudenza per evitare lesioni alle persone e danni agli apparecchi.

Leggere perciò con cura le presenti istruzioni per l'uso prima della messa in funzione ed attenersi alle prescrizioni relative alla sicurezza.

Non utilizzare l'apparecchio se non si conoscono adeguatamente le istruzioni per l'uso!

I **Pagina 4**

MULTIPLE UNITS

The **Multiple Units** models **CL99S**, **CL99A**, **CL100**, **CL190**, **G105**, **G110**, **G205** and **G210**, with 2, 3 or 4 functions depending on the model, are professional appliances for the preparation of cocktails, milk-shakes, fruit juice and frappes.

Like all appliances, these units should be used with particular care to prevent any injury to the users and damage to the appliances.

It is essential to read these instructions carefully before using the appliance and to follow the safety recommendations.

Do not use the appliance if you have not read and understood these instructions!

GB **Page 32**

COMBINÉS MULTISERVICES

Les **Groupes Multiservices** modèle **CL99S**, **CL99A**, **CL100**, **CL190**, **G105**, **G110**, **G205** et **G210**, à 2, 3 ou 4 services selon le modèle, sont des appareils professionnels pour la préparation de cocktails, milk-shakes, jus de fruits naturels frais et lait frappés.

Comme tous les appareils électroménagers, ils doivent être utilisés avec une prudence particulière pour éviter les blessures aux personnes et les dommages aux appareils.

Lire attentivement les présentes instructions d'utilisation avant la mise en fonction de l'appareil et observer toutes les instructions concernant la sécurité.

Ne pas utiliser l'appareil sans connaître correctement les instructions d'utilisation !

F **Page 60**

KOMBIGRUPPE

Die **Kombigruppen** Modell **CL99S**, **CL99A**, **CL100**, **CL190**, **G105**, **G110**, **G205** und **G210** mit 2, 3 oder 4 Funktionen je nach Modell, sind Profigeräte zur Zubereitung von Cocktails, Milchmixgetränken, Fruchtsäften und Frappes.

Wie alle anderen Haushaltsgeräte muss man bei der Verwendung des Gerätes besonders vorsichtig sein, um Körperverletzungen zu vermeiden und die Geräte nicht zu beschädigen.

Daher muss man die vorliegenden Anweisungen vor der Inbetriebnahme gründlich lesen und die Sicherheitsvorschriften befolgen.



Das Gerät auf keinen Fall verwenden, wenn man die Bedienungsanleitung nicht eingehend kennt!

D **Seite 88**

GRUPOS MÚLTIPLES

Los **Grupos Múltiples** modelo **CL99S**, **CL99A**, **CL100**, **CL190**, **G105**, **G110**, **G205** y **G210**, con 2, 3 ó 4 servicios según el modelo, son aparatos profesionales para preparar cócteles, batidos, jugos de fruta y frappé.

Como todos los electrodomésticos se tiene que utilizar con mucha prudencia para evitar lesiones a personas y daños en los aparatos.

Por lo tanto, leer con cuidado las siguientes instrucciones para el uso antes de la puesta en funcionamiento y respetar las prescripciones correspondientes a la seguridad.



¡No utilizar el aparato si no se conocen correctamente las instrucciones para el uso!

E **Página 116**

GRUPPI MULTIPLI

COMPONENTI PRINCIPALI

MODELLO CL99S
(Fig. 1)

Gruppo multiplo a 2 servizi:

1. **Spremiagrumi**
2. **Frullatore professionale**
3. Selettore velocità HIGH/LOW Frullatore
4. Interruttore ON/OFF Frullatore
5. Interruttore ON/OFF Spremiagrumi

MODELLO CL99A
(Fig. 2)

Gruppo multiplo a 2 servizi:

1. **Spremiagrumi a leva**
2. **Frullatore professionale**
3. Selettore velocità HIGH/LOW Frullatore
4. Interruttore ON/OFF Frullatore
5. Interruttore ON/OFF Spremiagrumi

(NB: Per la descrizione dei singoli apparecchi, vedere pagine seguenti)

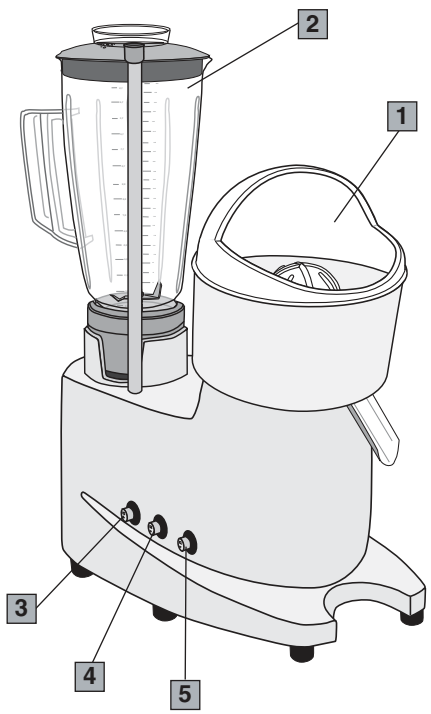


Fig. 1

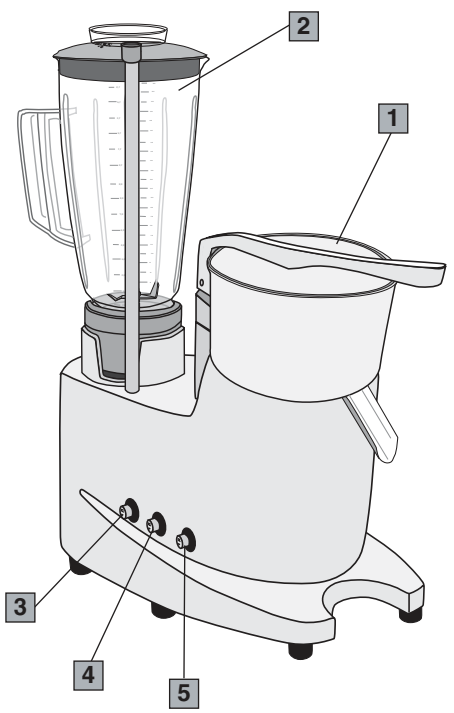


Fig. 2

MODELLO G105
(Fig. 3)

Gruppo multiplo a 3 servizi:

1. **Tritaghiaccio**
2. **Spremiagrumi**
3. **Frullatore professionale**
3. Interruttore ON/OFF Tritaghiaccio
4. Interruttore ON/OFF Frullatore
5. Selettore velocità HIGH/LOW Frullatore
6. Interruttore ON/OFF Spremiagrumi

MODELLO G110
(Fig. 4)

Gruppo multiplo a 3 servizi:

1. **Tritaghiaccio**
2. **Spremiagrumi a leva**
3. **Frullatore professionale**
3. Interruttore ON/OFF Tritaghiaccio
4. Interruttore ON/OFF Frullatore
5. Selettore velocità HIGH/LOW Frullatore
6. Interruttore ON/OFF Spremiagrumi

(NB: Per la descrizione dei singoli apparecchi, vedere pagine seguenti)

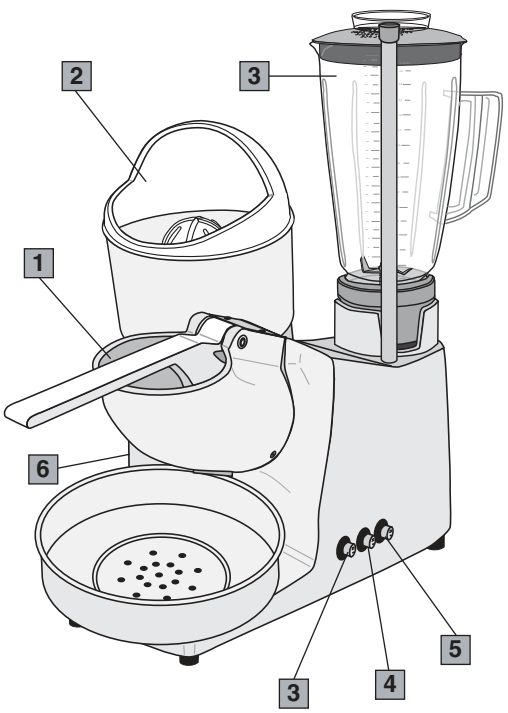


Fig. 3

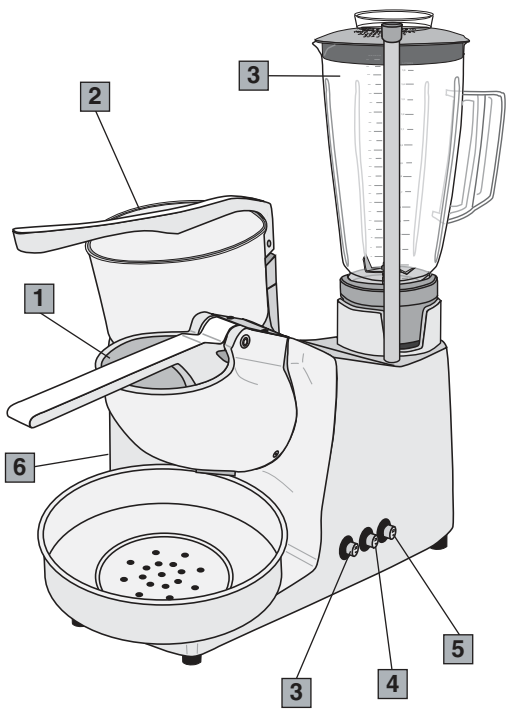


Fig. 4

MODELLO G205
(Fig. 5)

Gruppo multiplo a 4 servizi:

1 **Tritaghiaccio**
2 **Spremiagrumi**
3 **Frullatore professionale**
4 **Frullino**
3 Interruttore ON/OFF Tritaghiaccio
4 Interruttore ON/OFF Frullatore
5 Selettore velocità HIGH/LOW Frullatore
6 Interruttore ON/OFF Spremiagrumi
7 Interruttore ON/OFF Frullino

(NB: Per la descrizione dei singoli apparecchi, vedere pagine seguenti)

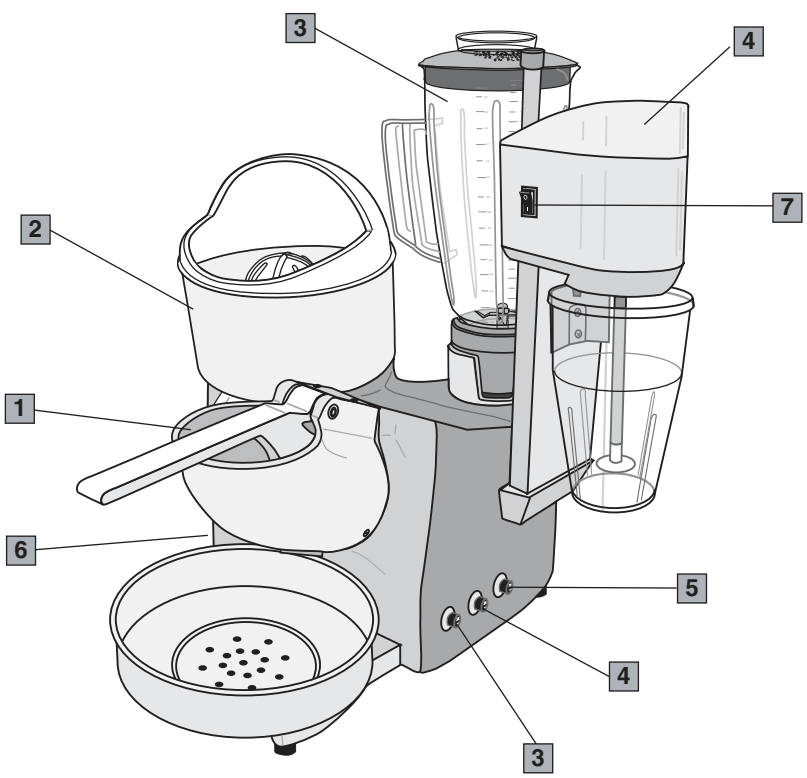


Fig. 5

MODELLO G210
(Fig. 6)

Gruppo multiplo a 4 servizi:

1 **Tritaghiaccio**
2 **Spremiagrumi a leva**
3 **Frullatore professionale**
4 **Frullino**
3 Interruttore ON/OFF Tritaghiaccio
4 Interruttore ON/OFF Frullatore
5 Selettore velocità HIGH/LOW Frullatore
6 Interruttore ON/OFF Spremiagrumi
7 Interruttore ON/OFF Frullino

(NB: Per la descrizione dei singoli apparecchi, vedere pagine seguenti)

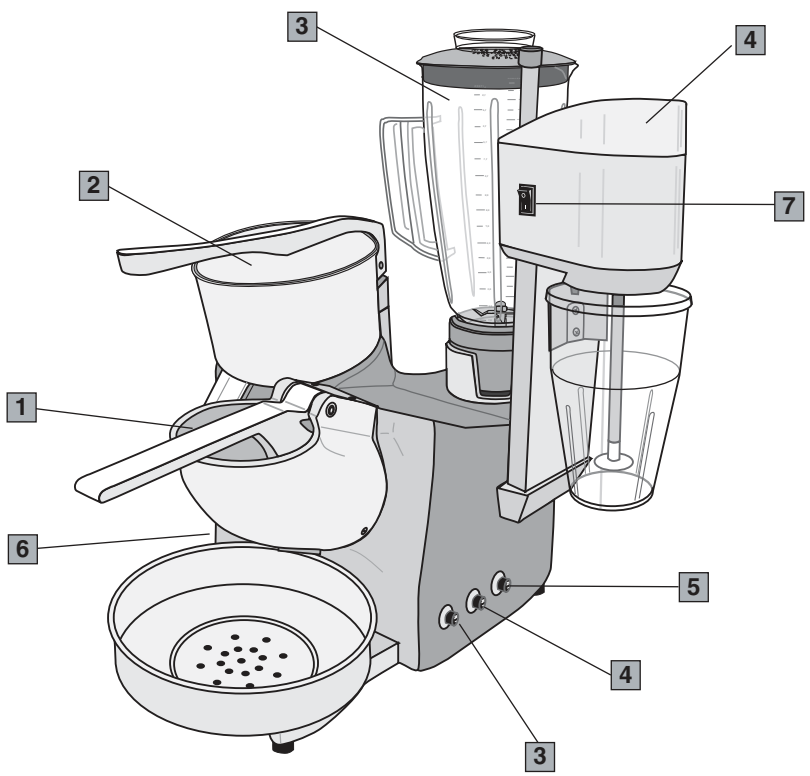


Fig. 6

MODELLO CL100
(Fig. 7)

Gruppo multiplo a 2 servizi:

1. **Tritaghiaccio**
2. **Frullatore professionale**
3. Interruttore ON/OFF Tritaghiaccio
4. Interruttore ON/OFF Frullatore
5. Selettore velocità HIGH/LOW Frullatore

MODELLO CL190
(Fig. 8)

Gruppo multiplo a 2 servizi:

1. **Rompighiaccio**
2. **Frullatore professionale**
3. Interruttore ON/OFF Rompighiaccio
4. Interruttore ON/OFF Frullatore
5. Selettore velocità HIGH/LOW Frullatore

(NB: Per la descrizione dei singoli apparecchi, vedere pagine seguenti)

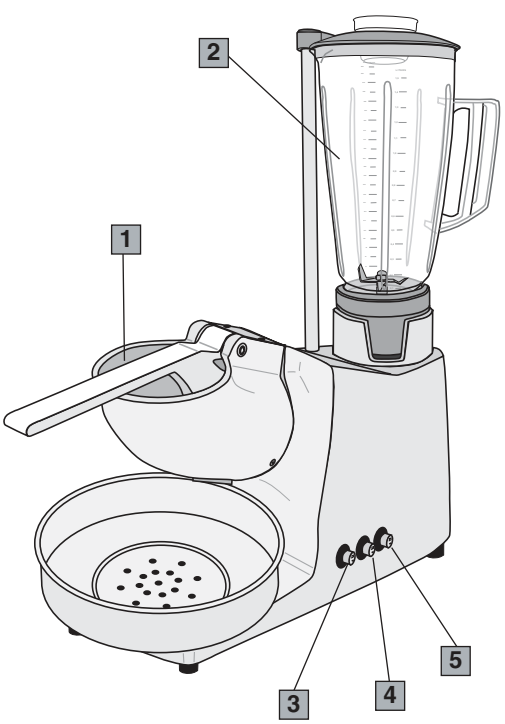


Fig. 7

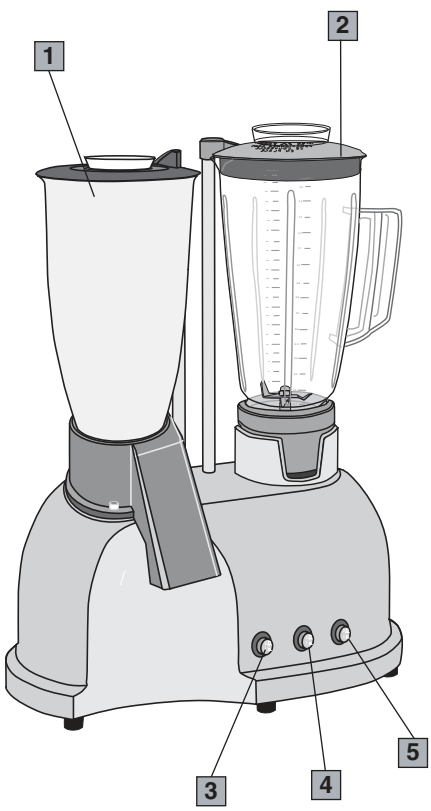


Fig. 8

NORME DI SICUREZZA
AVVERTENZE GENERALI

1. Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. L'installazione ed ogni operazione di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato.
3. Questo apparecchio è destinato all'uso professionale perciò deve essere utilizzato solo da persone adulte e qualificate. Questo apparecchio **NON** è destinato alle lavorazioni industriali di cibo nelle produzioni di massa.

   I BAMBINI DOVREBBERO ESSERE CONTROLLATI IN MODO DA ASSICURARE CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.
4. **Non** utilizzare i singoli apparecchi per operazioni diverse da quelle per le quali sono destinate: il tritaghiaccio e il rompighiaccio da quella di tritare ghiaccio in cubetti, il frullatore da quella di frullare alimenti, il frullino da quella di miscelare bevande e lo spremiagrumi da quella di spremere agrumi. **Ogni altro uso è pericoloso.**
5. Lavorare sempre in condizioni di sicurezza, evitare di usare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati e all'aperto.
6. Conservare l'imballaggio originale per un eventuale futuro impiego. È infatti il mezzo più adatto per una corretta protezione dagli urti durante il trasporto.
7. In caso di incendio utilizzare estintori ad Anidride Carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.
8. **Non** immergere mai l'apparecchio nell'acqua!
9. È severamente vietato smontare l'apparecchio o cercare di intervenire in qualsiasi modo all'interno dello stesso.
10. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di manutenzione e pulizia e quando l'apparecchio non è in uso.
11. **Non** spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo. **Non** scollegare mai la spina tirandola per il cavo o toccandola con le mani bagnate.



In caso di danneggiamento, far sostituire subito il cavo difettoso da un Centro di Assistenza Autorizzato.

12. **FARE ATTENZIONE** a non inserire mai utensili, metalli o altri materiali duri nella vaschetta dello spremiagrumi, nel contenitore del frullino, del frullatore e del rompighiaccio. Questo è pericoloso e può causare danni.
13. Durante qualsiasi operazione di manutenzione, compreso il disimballaggio della macchina, evitare di afferrare o sollevare l'apparecchio dalle leve o dalle aste di sicurezza dei singoli apparecchi.
14. **Non** operare mai con l'apparecchio danneggiato o con parti allentate, ma rivolgersi subito ad un Centro di Assistenza Autorizzato.
15. I singoli apparecchi sono dotati di un dispositivo di sicurezza per impedire il contatto con parti in movimento. **NON TENTARE IN ALCUN MODO DI ELUDERE IL SISTEMA DI SICUREZZA**.
16. **Non** operare mai con il contenitore del frullatore vuoto e non lavorare più di 15 secondi se non ci sono liquidi nel contenitore.
17. Riagganciare sempre il contenitore del frullino al supporto con l'interruttore in posizione OFF per evitare il riavvio del motore.
18. **Non** toccare con le mani l'ogiva dello spremiagrumi durante il funzionamento.
19. **ATTENZIONE: LE LAME degli apparecchi che ne sono dotati SONO TAGLIENTI!**

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

INSTALLAZIONE

Prima di installare l'apparecchio attenersi scrupolosamente alle **Norme di sicurezza** sopra indicate.

1. Assicurarsi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targa dell'apparecchio e che l'impianto elettrico sia dotato di messa a terra ed interruttore differenziale.

2. Scegliere una **posizione ASCIUTTA e RIPARATA**, lontana da spruzzi d'acqua, fonti di calore, fiamme libere e sostanze infiammabili.
   Collocare l'apparecchio su un **piano orizzontale stabile** dove non possa essere rovesciato.

3. Assicurarsi che l'interruttore dell'apparecchio sia in posizione "OFF" ed allacciare il cavo di alimentazione ad una presa protetta da interruttore magnetotermico o con fusibili.
   Evitare l'uso di adattatori e spine multiple.

4. Distendere il cavo di alimentazione per l'intera lunghezza. **Non** farlo passare in corrispondenza di spigoli taglienti o superfici calde. **Evitare** di metterlo a contatto con olio. **Evitare** che il cavo di alimentazione penda liberamente dal piano di appoggio dell'apparecchio.

TRITAGHIACCIO

Componenti principali (Fig. 9 - Fig. 10)

1	Corpo apparecchio	6	Coperchio premighiaccio
2	Bocca di alimentazione	7	Lama
3	Leva con microinterruttore di sicurezza	8	Scola acqua
4	Vaschetta	9	Sede vaschetta
5	Interruttore ON-OFF (I-O)	10	Bocchetta di scarico

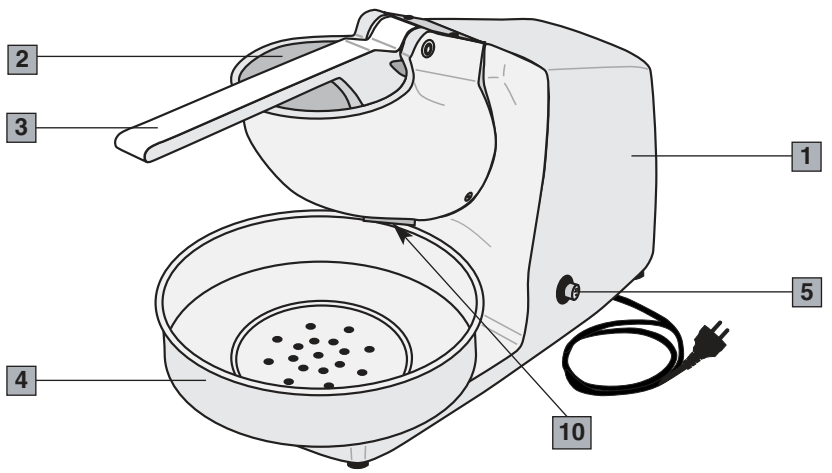


Fig. 9

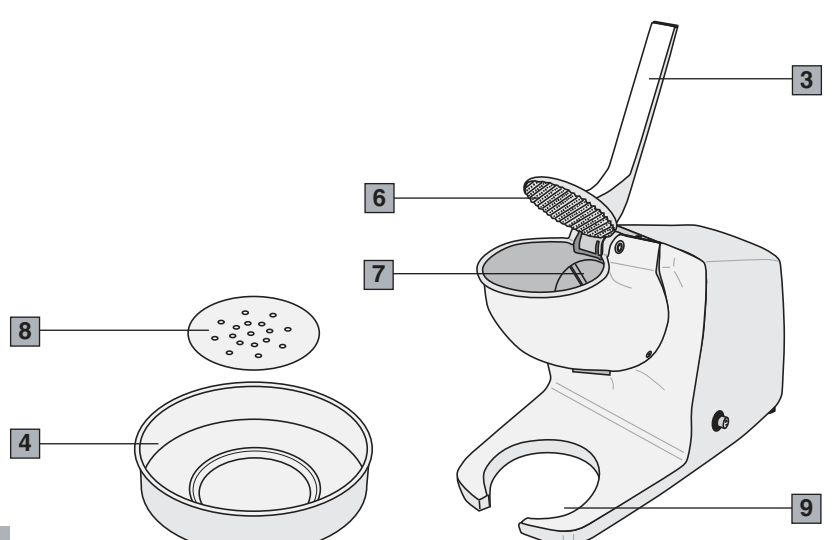


Fig. 10

USO

⚠ **Al primo utilizzo:** sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con gli alimenti: la bocca di alimentazione, la leva, la vaschetta, il coperchio premighiaccio, la lama, lo scola acqua, la bocchetta di scarico.

1 Preparare un contenitore con i cubetti di ghiaccio da tritare.

2 Posizionare la vaschetta sotto la bocchetta di scarico del ghiaccio tritato.

3 Rialzare la leva, versare i cubetti di ghiaccio nella bocca di alimentazione.

4 Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore ON-OFF.

5 Riabbassare la leva spingendola in modo regolare senza sforzo eccessivo.

6 Ricominciare l'operazione quante volte necessario.

7 Dopo l'utilizzo, spegnere il motore portando l'interruttore in posizione "OFF".

NB: **La leva con il coperchio premighiaccio è munito di microinterruttore di sicurezza che arresta il motore quando la leva viene rialzata (Fig. 11).** Il fatto di rialzare la leva per aggiungere cubetti di ghiaccio nella bocca di alimentazione, provoca l'arresto del motore senza provocare però l'arresto completo dell'apparecchio. Riabbassando la leva, il motore si mette in funzione.

⚠ **Ogni tentativo di by-passare il sistema di sicurezza può causare danni alle persone e all'apparecchio.**

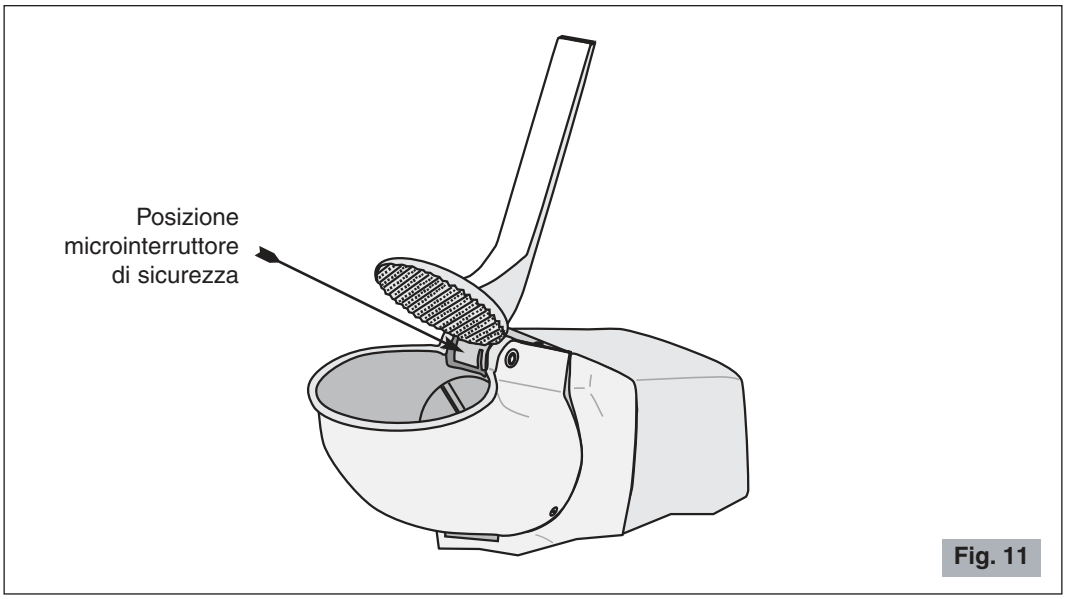


Fig. 11

PULIZIA E MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchio ben pulito ed in ordine garantisce una qualità ottimale dei prodotti e una maggiore durata dell'apparecchio stesso.

Per la pulizia dell'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e pulire con un panno umido di acqua o alcol o con un detergente generico spray.

Asciugare con un panno asciutto.

Non lavare mai con getti d'acqua e non immergere mai l'apparecchio in acqua.

GUASTI E RIMEDI

In caso di malfunzionamento, difetto all'apparecchio o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non si riesce ad eliminare il guasto, attenendosi alle indicazioni della tabella che segue, rivolgersi ad un centro di Assistenza Autorizzato.

Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sull'apparecchio.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da riparazioni eseguite non correttamente e da personale non autorizzato. In questi casi viene a decadere la copertura della garanzia.

Problema	Soluzione
Il tritaghiaccio non si accende.	• Controllare che la spina sia inserita. • Controllare che l'interruttore di protezione a muro sia acceso. • Controllare che l'interruttore dell'apparecchio sia su ON. • Se il problema si manifesta dopo un lungo periodo di uso intensivo è possibile che il motore sia in protezione termica! Attendere almeno 20 minuti e riprovare. Si può ridurre il tempo di attesa posizionando l'apparecchio in un posto fresco. • Se il problema si manifesta in seguito ad un sovraccarico è possibile che il motore sia in protezione amperometrica! Premere il tasto del disgiuntore posto sul retro o sul fondo dell'apparecchio (dispositivo non di serie su tutti i modelli).

ROMPIGHIACCIO

Componenti principali (Fig. 12)

1 Contenitore
2 Coperchio
3 Tappo di ispezione
4 Sensore magnetico
5 Asta di sicurezza
6 Bocchetta di scarico

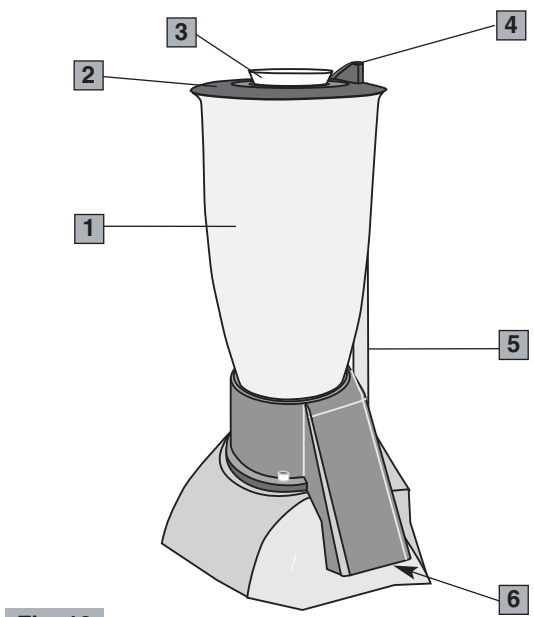


Fig. 12

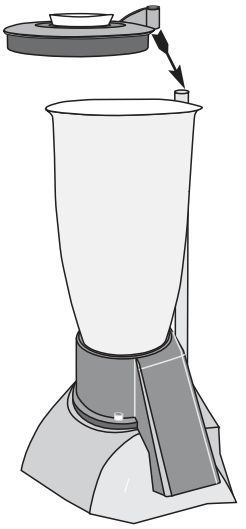


Fig. 13

USO

Al primo utilizzo: sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con gli alimenti: il contenitore, il coperchio, il tappo di ispezione, la bocchetta di scarico.

1 Accertarsi che l'interruttore sia in posizione "OFF".

2 Posizionare un contenitore vuoto sotto la bocchetta di scarico del ghiaccio tritato.

3 Versare i cubetti di ghiaccio nel contenitore.

4 Inserire il coperchio facendo combaciare il sensore magnetico con l'estremità dell'asta in acciaio (Fig. 13).

Ogni tentativo di by-passare il sistema di sicurezza e di far funzionare l'apparecchio senza coperchio può causare danni alle persone e all'apparecchio.

5 Avviare il motore portando l'interruttore in posizione "ON". Far funzionare l'apparecchio per il tempo necessario alla preparazione del prodotto (sono necessari circa 30 secondi per tritare un contenitore pieno).

6 Spegnere il motore portando l'interruttore in posizione "OFF".

Nota: Attendere sempre l'arresto completo del motore prima di togliere il coperchio dal contenitore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchio ben pulito ed in ordine garantisce una qualità ottimale dei prodotti e una maggiore durata dell'apparecchio stesso.

- **Per la pulizia dell'apparecchio**, togliere la spina dalla presa di corrente e pulire con un panno umido di acqua o alcol o con un detergente generico spray.

  Asciugare con un panno asciutto.

⚠ **Non lavare mai con getti d'acqua e non immergere mai la base.**

⚠ **Non esporre il coperchio a temperature superiori a 60°C. Questo danneggerebbe il sensore magnetico.**

GUASTI E RIMEDI

In caso di malfunzionamento, difetto all'apparecchio o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non si riesce ad eliminare il guasto, attenendosi alle indicazioni della tabella che segue, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato.

Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sull'apparecchio.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da riparazioni eseguite non correttamente e da personale non autorizzato. In questi casi viene a decadere la copertura della garanzia.

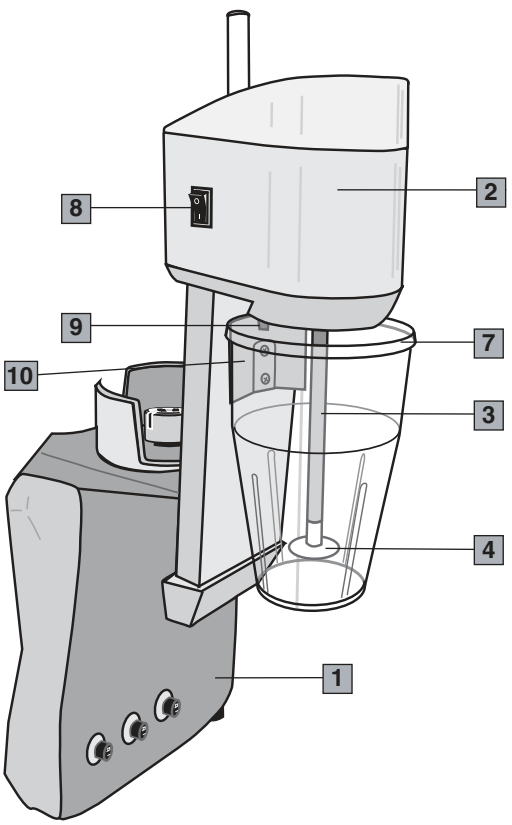
Problema	Soluzione
Il rompighiaccio non si accende.	• Controllare che la spina sia inserita. • Controllare che l'interruttore di protezione a muro sia acceso. • Controllare che il sensore magnetico del coperchio sia in posizione. • Controllare che l'interruttore dell'apparecchio sia su ON. • Se il problema si manifesta dopo un lungo periodo di uso intensivo è possibile che il motore sia in protezione termica! Attendere almeno 20 minuti e riprovare. Si può ridurre il tempo di attesa posizionando l'apparecchio in un posto fresco. • Se il problema si manifesta in seguito ad un sovraccarico è possibile che il motore sia in protezione amperometrica! Premere il tasto del disgiuntore posto sul retro o sul fondo dell'apparecchio (dispositivo non di serie su tutti i modelli).

FRULLINO

Componenti principali (Fig. 14 - Fig. 15)

1	Base	6	Contenitore inox
2	Vano motore	7	Contenitore in policarbonato
3	Albero motore	8	Interruttore ON-OFF (I-O)
4	Agitatore singolo	9	Microinterruttore di sicurezza
5	Agitatore doppio	10	Supporto contenitore

Fig. 14



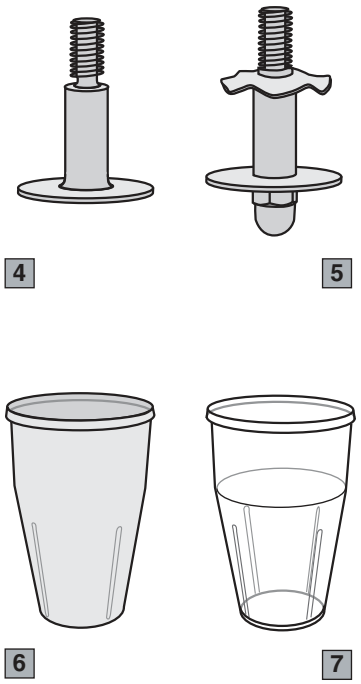


Fig. 15

USO

Al primo utilizzo: sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con gli alimenti: l'agitatore e il contenitore (per smontare i vari componenti vedere Fig. 17).

1 Accertarsi che l'interruttore sia in posizione "OFF".

2 Inserire nel contenitore i vari ingredienti compatibilmente con la capacità di quest'ultimo (tenere presente che una miscela di 50% latte e 50% gelato aumenta in media il proprio volume di circa il 20% dopo essere stata miscelata).

3 Inserire il contenitore nell'apposito supporto per innescare il microinterruttore che determina l'azionamento del motore (Fig. 16).

4 Avviare il motore portando l'interruttore in posizione "I".

5 Far funzionare l'apparecchio per il tempo necessario alla preparazione del prodotto.

6 Spegnere il motore portando l'interruttore in posizione "O".

Nota: Attendere sempre l'arresto completo del motore prima di togliere il contenitore dal proprio supporto.

7 Sganciare il contenitore dal supporto e servire la bevanda.

8 In fase di riposo lasciare il contenitore agganciato al supporto con l'interruttore in posizione "O".

9 Per cambiare l'agitatore, tenere fermo con una mano l'albero motore e con l'altra svitare l'agitatore stesso (Fig. 17).

10 L'agitatore singolo è adatto alla preparazione di bevande con ingredienti liquidi o molto morbidi, per esempio frappé a base di preparati, caffé shakerati (anche con ghiaccio) ecc. L'agitatore doppio è idoneo per preparazioni dense e/o a base di gelato. **N.B.** In ogni caso, il gelato non deve essere congelato o troppo freddo ma morbido.

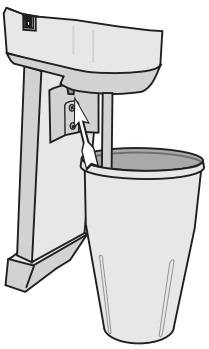


Fig. 16

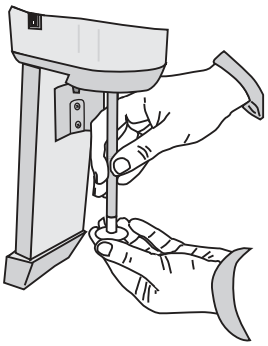


Fig. 17

PULIZIA E MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchio ben pulito ed in ordine garantisce una qualità ottimale dei prodotti e una maggiore durata dell'apparecchio stesso.

- **Per la pulizia dell'apparecchio**, togliere la spina dalla presa di corrente e pulire con un panno umido di acqua o alcol o con un detergente generico spray.

  Asciugare con un panno asciutto.
- **Per la pulizia dell'albero motore**, basta farlo lavorare per pochi secondi con il contenitore riempito d'acqua calda e detergente per piatti.
- **Nella versione con contenitore in policarbonato**, evitare di lavare il contenitore in lavastoviglie.

⚠ **Non lavare mai con getti d'acqua e non immergere mai il vano motore.**

⚠ **Non utilizzare mai varechina o detersivi a base di cloro.**

GUASTI E RIMEDI

In caso di malfunzionamento, difetto all'apparecchio o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non si riesce ad eliminare il guasto, attenendosi alle indicazioni della tabella che segue, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato.

Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sull'apparecchio.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da riparazioni eseguite non correttamente e da personale non autorizzato. In questi casi viene a decadere la copertura della garanzia.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	• Controllare che la spina sia inserita. • Controllare che l'interruttore di protezione a muro sia acceso. • Controllare che il contenitore sia agganciato correttamente all'apposito supporto. • Controllare che l'interruttore dell'apparecchio sia su ON. • Se il problema si manifesta dopo un lungo periodo di uso intensivo è possibile che il motore sia in protezione termica! Attendere almeno 20 minuti e riprovare. Si può ridurre il tempo di attesa posizionando l'apparecchio in un posto fresco. • Se il problema si manifesta in seguito ad un sovraccarico è possibile che il motore sia in protezione amperometrica! Premere il tasto del disgiuntore posto sul retro o sul fondo dell'apparecchio (dispositivo non di serie su tutti i modelli).
Il risultato della miscelazione non è soddisfacente.	• Verificare che l'agitatore sia integro e ben serrato. • Verificare che il motore giri regolarmente. N.B. Tenere conto che il risultato è influenzato da numerosi fattori tra i quali il tipo e la temperatura degli ingredienti utilizzati.
L'apparecchio vibra in modo anomalo.	• Verificare che l'agitatore sia integro ed in posizione corretta. Se l'agitatore dovesse apparire fuori centro svitarlo e riavvitarlo in posizione corretta.

FRULLATORE PROFESSIONALE

Componenti principali dell'apparecchio (Fig. 18)
(Modello con contenitore in policarbonato da 1,5 l)

1. Base
2. Contenitore
3. Coperchio
4. Tappo di ispezione
5. Sensore magnetico
6. Asta di sicurezza
7. Lama
8. Supporto contenitore
9. Guarnizione
10. Blocco lame
11. Ghiera

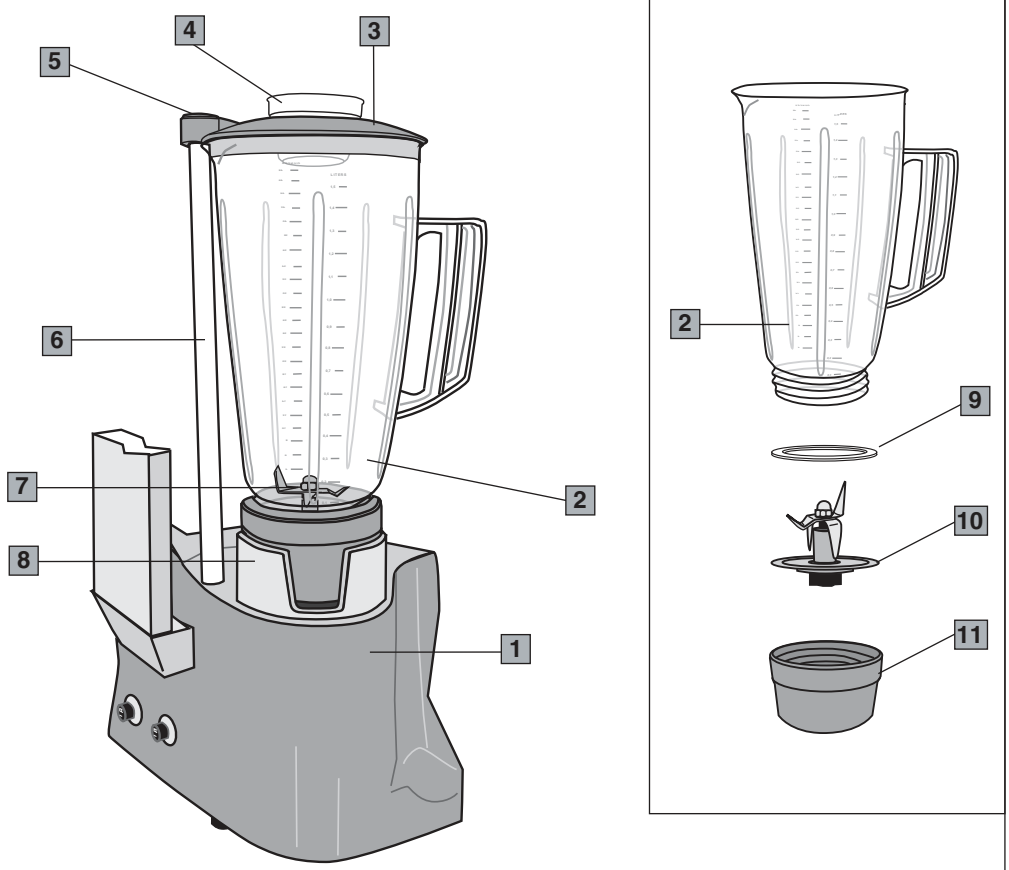


Fig. 18 Modello con contenitore in policarbonato da 1,5 l

USO

⚠ **Al primo utilizzo:** sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con gli alimenti: il contenitore, il coperchio, il tappo di ispezione, la lama (per smontare i vari componenti vedere Fig. 21, Fig. 22, Fig. 23 e Fig. 24).

1 Disporre gli ingredienti nel contenitore inserendo prima i liquidi e la frutta, poi il ghiaccio e i cibi più solidi.

2 Posizionare il contenitore sulla base inserendolo nel suo supporto come indicato in figura 19.

3 Inserire il coperchio facendo combaciare il sensore magnetico con l'estremità dell'asta in acciaio.

Nota: Il coperchio del frullatore nuovo può richiedere più forza nell'inserimento e nella rimozione. Dopo i primi utilizzi, questo si adatta perfettamente.

⚠ **Ogni tentativo di by-passare il sistema di sicurezza e di far funzionare il frullatore senza coperchio può causare danni alle persone e all'apparecchio.**

4 Selezionare la velocità desiderata e, mantenendo una mano sul coperchio, accendere il motore portando l'interruttore su "ON" - Fig. 20.

5 La maggiore parte dei drink richiede di operare ad alta velocità, posizionare il selettore su "LOW" solo quando si preparano piccole quantità o quando si deve solo mescolare.

6 Si può utilizzare la funzione "PULSE" schiacciando non a fondo il tasto di accensione durante la preparazione di bevande dense che tendono a "galleggiare" o per la frammentazione di frutta secca o simili, che non riescono a circolare nella zona di lavoro delle lame.

7 Il frullatore è stato progettato anche per rompere il ghiaccio a secco e per preparare FROZEN DRINKS partendo dal ghiaccio in cubetti. Da ricordare che operando con ghiaccio già rotto aumenterà considerevolmente la durata dell'apparecchio.

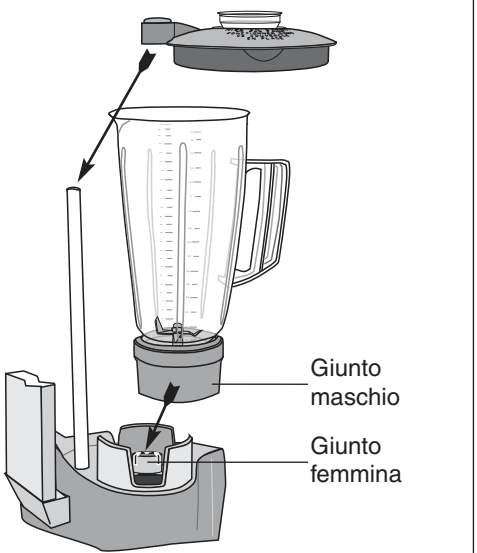


Fig. 19

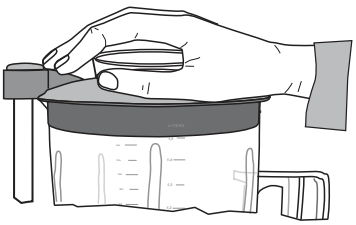


Fig. 20

8 Il frullatore è stato progettato per garantire la perfetta preparazione delle ricette di FROZEN DRINKS contenute nei testi internazionali delle associazioni IBA. Rispettando le quantità indicate in tali ricettari si ottiene sempre la consistenza desiderata.

Particolari preparazioni inducono il frullatore a cavitare. Questo significa che c'è un rapporto non idoneo fra quantità di liquido e di ghiaccio. In questi casi, spegnere il frullatore, rimuovere il coperchio, mescolare il prodotto con una spatola e quindi riprovare.

9 Se si deve riscaldare o raffreddare una preparazione fatta con il frullatore, non inserire direttamente il contenitore né in forno né in freezer. Questo potrebbe danneggiarlo. Piuttosto svuotare il contenuto in un recipiente idoneo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchio ben pulito ed in ordine garantisce una qualità ottimale dei prodotti e una maggiore durata dell'apparecchio stesso. Per questa ragione, risciacquare il contenitore dopo ogni uso evitando che residui di prodotto secchino nel contenitore. Questo potrebbe danneggiare gli elementi di tenuta, i cuscinetti o bloccare le lame.

Evitare di asciugare il contenitore in forno o nel microonde.

Per una maggiore durata del contenitore è sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie.

- **Per la pulizia della base**, togliere la spina dalla presa di corrente e pulire con un panno umido di acqua o alcol o con un detergente generico spray.

  Asciugare con un panno asciutto.

⚠ **Non lavare mai con getti d'acqua e non immergere mai la base.**

- **Per la pulizia del contenitore:** dopo aver risciacquato il contenitore e il coperchio sotto il rubinetto, riempire metà contenitore con acqua tiepida e un cucchiaio di detersivo per piatti. Posizionare il contenitore nella base, inserire il coperchio e accendere per 20 secondi. Rimuovere il contenitore e risciacquare sotto acqua corrente. Ripetere l'operazione con 1 litro di acqua tiepida e con 5 ml di candeggina. Rimuovere il contenitore, risciacquare e mettere ad asciugare il contenitore capovolto. Lavare il coperchio con acqua tiepida e detersivo per piatti.

⚠ **Non esporre il coperchio a temperature superiori a 60°C. Questo danneggerebbe il sensore magnetico.**

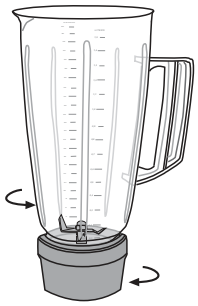
- **Per la pulizia periodica completa** si possono smontare le lame svitando la ghiera dal contenitore (Fig. 21, 22, 23 e 24).

⚠ **ATTENZIONE:** le lame sono taglienti! Maneggiare con attenzione.

Per smontare le lame, tenere fermo con una pinza la lama orizzontale e svitare il dado con una chiave da 10 in senso **orario** (vedere Fig. 23).

Non provare **mai** di smontare tenendo con le pinze una lama diversa da quella orizzontale! Questo potrebbe danneggiare la lama.

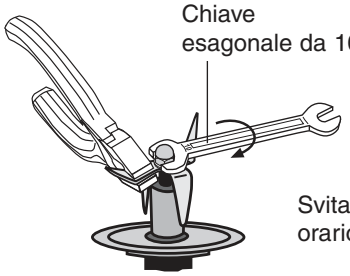
Lavare tutto in acqua tiepida e detersivo per piatti, rimuovendo eventuali residui solidi con uno spazzolino.



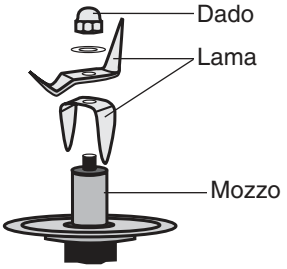
Svitamento ghiera **Fig. 21**



Rimozione blocco lama **Fig. 22**



Smontaggio lama **Fig. 23**



Elementi blocco lama **Fig. 24**

Riassemblare nell'ordine inverso. **Per riassemblare le lame** avvitare con la chiave da 10 in senso **antiorario** (vedere Fig. 23). Assicurarsi di serrare adeguatamente.

⚠ **MOLTO IMPORTANTE: Ricordarsi sempre di posizionare la guarnizione sopra il blocco lama.**

GUASTI E RIMEDI

In caso di malfunzionamento, difetto all'apparecchio o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non si riesce ad eliminare il guasto, attenendosi alle indicazioni della tabella che segue, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato.

Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sull'apparecchio.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da riparazioni eseguite non correttamente e da personale non autorizzato. In questi casi viene a decadere la copertura della garanzia.

Problema	Soluzione
Il frullatore non si accende.	• Controllare che la spina sia inserita. • Controllare che l'interruttore di protezione a muro sia acceso. • Controllare che il sensore magnetico del coperchio sia in contatto con l'asta. • Controllare che l'interruttore del frullatore sia su ON. • Se il problema si manifesta dopo un lungo periodo di uso intensivo è possibile che il motore sia in protezione termica! Attendere almeno 20 minuti e riprovare. Si può ridurre il tempo di attesa posizionando il frullatore in un posto fresco. • Se il problema si manifesta in seguito ad un sovraccarico è possibile che il motore sia in protezione amperometrica! Premere il tasto del disgiuntore posto sul retro o sul fondo dell'apparecchio (dispositivo non di serie su tutti i modelli). • Controllare che le lame ed il motore girino liberamente.
Le lame non girano con il motore acceso.	• Controllare che il giunto in gomma sia in buone condizioni. • Controllare che il contenitore sia inserito bene nel suo supporto.
Rumore e vibrazioni dal contenitore.	• Controllare che la ghiera, le lame e i giunti siano ben serrati. • Controllare che il giunto in gomma sia intatto. • Provare a svitare e rimontare la ghiera.
Perdite di liquido dal contenitore.	• Controllare che la ghiera sia bloccata bene. • Controllare che la guarnizione sia montata correttamente (vedere Fig. 22).

SPREMIAGRUMI

Componenti principali (Fig. 25 - Fig. 26)

Modello a leva (Fig. 25)

1	Base
2	Beccuccio
3	Vaschetta
4	Ogiva
5	Anello paraspruzzi
6	Leva
7	Coperchio paraspruzzi
8	Contro ogiva
9	Albero motore
10	Pulsante ON-OFF (I-O)*

*Pulsante nei modelli con tre o quattro servizi

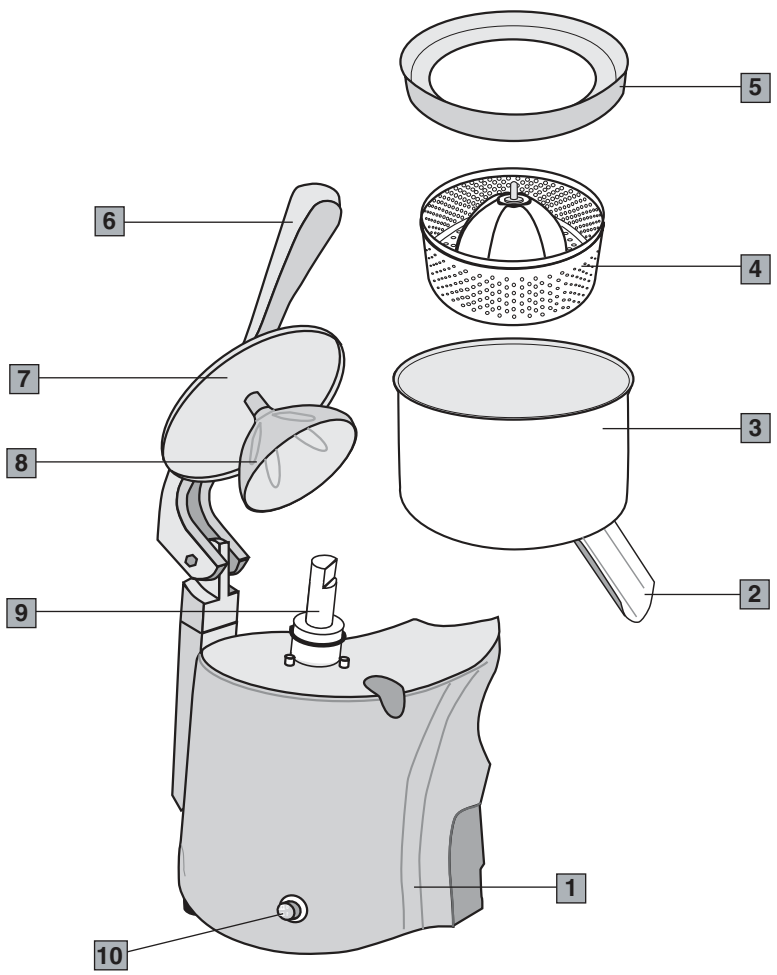


Fig. 25

Modello manuale (Fig. 26)

1. Base
2. Beccuccio
3. Vaschetta
4. Setaccio
5. Ogiva grande
6. Ogiva piccola
7. Paraspruzzi
8. Albero motore
9. Pulsante ON-OFF (I-O)*

*Pulsante nei modelli con tre o quattro servizi

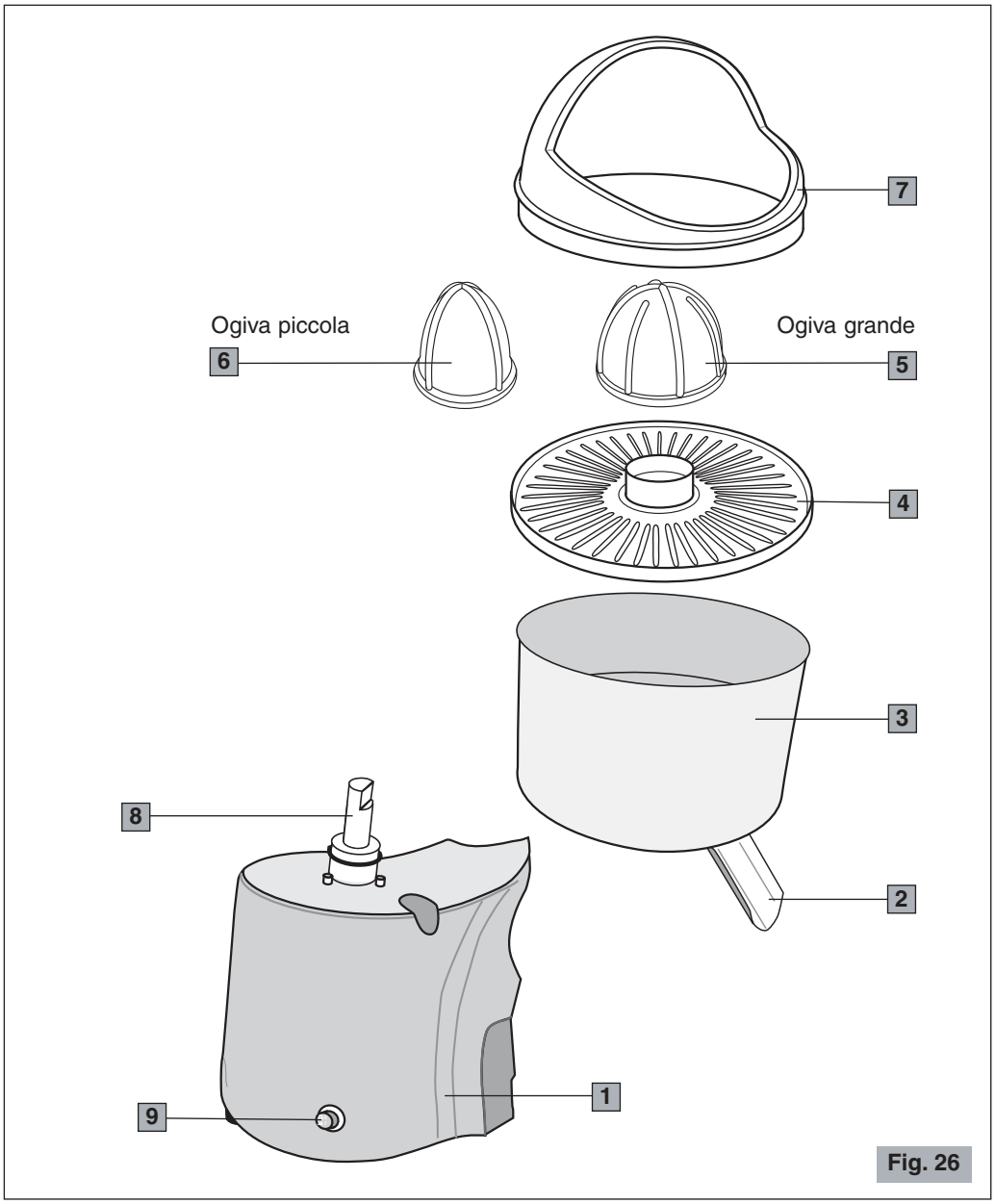


Fig. 26

USO

Al primo utilizzo: sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con gli alimenti: il beccuccio, la vaschetta, le ogive, l'anello e coperchio paraspruzzi, il contro ogiva, il setaccio (vedere Fig. 25 e Fig. 26).

Preparazione dello spremiagrumi

Prima di utilizzare lo spremiagrumi per la prima volta, fare riferimento alla sezione “Pulizia e manutenzione” per provvedere alla pulizia di tutte le parti. Completare quindi i seguenti punti per preparare lo spremiagrumi ad ogni utilizzo:

NOTA: ogni volta che si utilizza l’apparecchio, assicurarsi che non ci siano crepe nella contro ogiva, nell’ogiva o nel setaccio.

1. Posizionare la vaschetta sulla base sopra all’albero del motore.
2. Verificare che il setaccio e il beccuccio non siano intasati con polpa o semi rimasti dall’ultima volta che lo spremiagrumi è stato utilizzato. Quindi posizionare la vaschetta sulla base.
3. Inserire il setaccio nella vaschetta sopra all’albero motore.

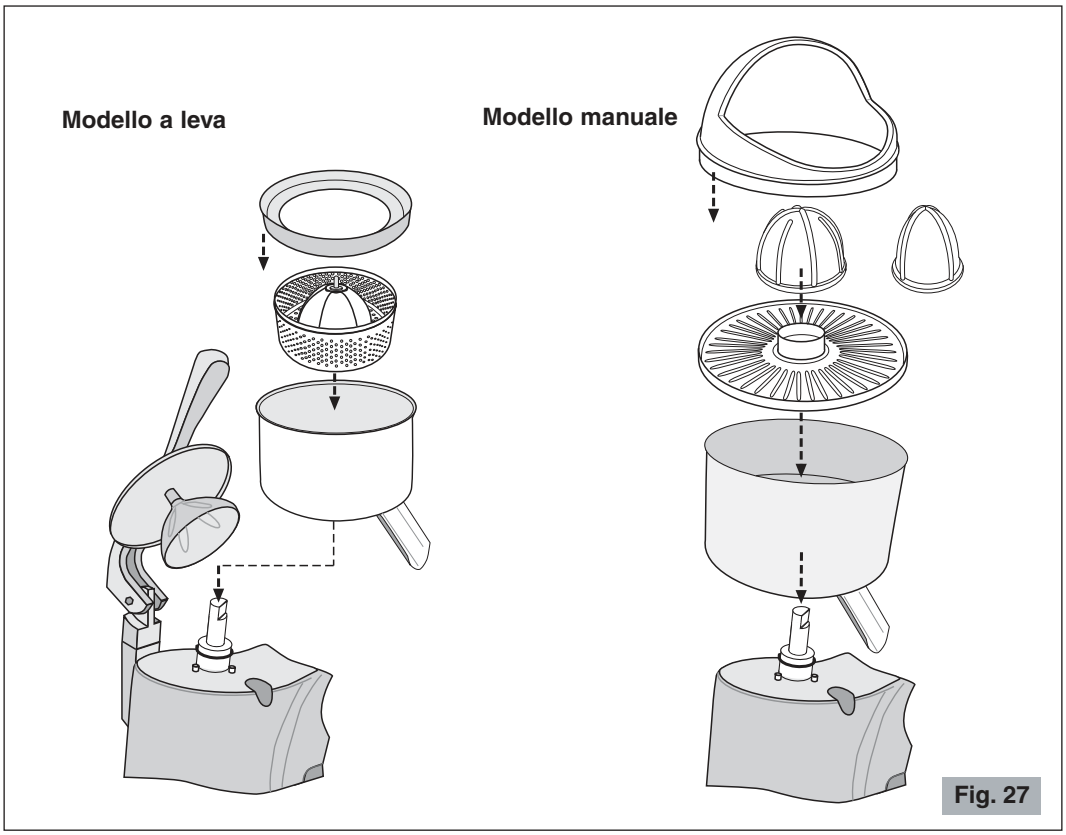


Fig. 27

Per il modello a leva

4. Posizionare l’ogiva in acciaio inox nella vaschetta e sopra all’albero motore. Assicurarsi che l’albero motore sia ben inserito sotto all’ogiva.
5. Assicurarsi che la contro ogiva e il paraspruzzi siano fissati adeguatamente alla leva.
6. Posizionare l’anello paraspruzzi nella vaschetta.

Per il modello manuale

4 Scegliere l'ogiva in policarbonato più adatta. Utilizzare l'ogiva grande per pompelmi e arance oppure l'ogiva piccola per limoni e lime. Spingere completamente l'ogiva nell'albero motore. Assicurarsi che l'albero motore sia ben inserito sotto all'ogiva.

5 Posizionare il paraspruzzi sopra la vaschetta.

7 Inserire la spina dello spremiagrumi in una presa elettrica.

Produzione del succo

Assicurarsi che la frutta sia a temperatura ambiente.

1 Preparare tutta la frutta in anticipo tagliandola a metà. Ciò renderà più veloce il processo di spremitura.

2 Posizionare un contenitore sotto il beccuccio per raccogliere il succo.

3 Mettere l'interruttore di alimentazione su ON. Per il modello manuale, l'ogiva inizierà a girare.

4 Spremere le metà dei frutti in questo modo:

Modello a leva



Modello manuale



Fig. 28

Per il modello a leva

- Posizionare il mezzo frutto centrandolo sull'ogiva ed abbassare il paraspruzzi fino a quando la contro ogiva non tocchi il frutto.
- Fare pressione verso il basso premendo la leva. Il motore si avvierà automaticamente.
- Spremere il frutto fino a completo esaurimento del succo all'interno dello stesso, quindi sollevare il coperchio e rimuovere il frutto. Ripetere il procedimento con le metà rimanenti.

Per il modello manuale

Nota: Quando si posiziona la frutta sull'ogiva, assicurarsi che la propria mano tocchi solamente la frutta e che non venga in contatto con l'ogiva.

- Posizionare il mezzo frutto all'interno della protezione paraspruzzi centrandolo sull'ogiva e fare pressione verso il basso per spingere il frutto nell'ogiva.
- Spremere il frutto fino a completo esaurimento del succo all'interno dello stesso. Quindi ritirare il frutto. Ripetere il procedimento con le metà rimanenti.

ATTENZIONE: La resa di succo e la percentuale di polpa e succo presenti nello spremiagrumi dipendono da variabili come la temperatura, la freschezza e la varietà degli agrumi. Tali variabili determinano risultati spesso diversi tra loro e non riconducibili alle caratteristiche tecniche degli spremiagrumi.

5 Quando tutte le metà saranno state spremute, mettere il pulsante su OFF.

PULIZIA E MANUTENZIONE

○ Pulizia dopo ogni utilizzo

Mantenere l'apparecchio ben pulito ed in ordine garantisce una qualità ottimale dei prodotti e una maggiore durata dell'apparecchio stesso. Lo spremiagrumi deve essere pulito di frequente tra un utilizzo e l'altro. Non far seccare il succo sulle parti dello spremiagrumi. Per pulire in modo parziale lo spremiagrumi:

1 Scollegare la spina dalla presa di corrente.

2 Rimuovere la polpa e i semi dalla contro ogiva, dall'anello paraspruzzi (modello a leva), dall'ogiva, dal setaccio e dalla vaschetta.

Per il modello a leva, per ottenere una più alta resa di succo, assicurarsi sempre che il setaccio sia pulito accuratamente utilizzando una spazzola. Utilizzando questa spazzola, tenere il setaccio sotto al rubinetto e spazzolare la parte interna del setaccio (vedi Fig. 29).

3 Pulire tutte le parti con un panno umido e pulito.

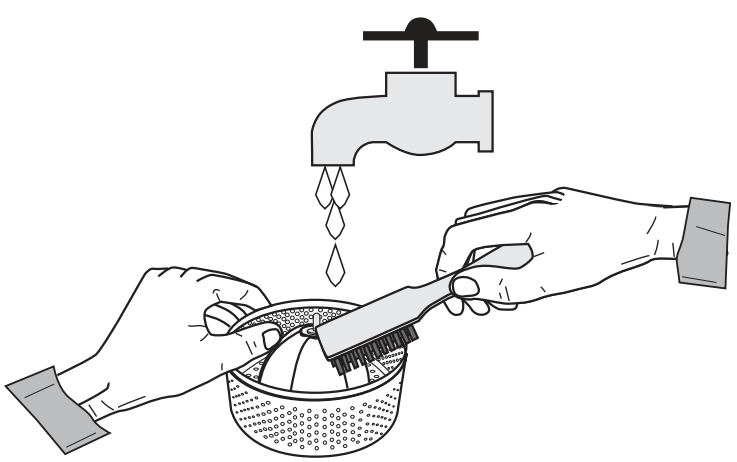


Fig. 29

Pulizia periodica completa

1 Scollegare la spina dalla presa di corrente.

2 Rimuovere le parti elencate di seguito dalla base:

Modello a leva (Fig. 27 e Fig. 30)

- Rimuovere la contro ogiva e il coperchio svitando la contro ogiva. Rimuovere l'anello paraspruzzi, l'ogiva e la vaschetta.

Modello manuale (Fig. 27)

- Rimuovere il paraspruzzi, l'ogiva, il setaccio e la vaschetta.

3 Rimuovere la polpa e i semi dalle suddette parti.

4 Tutte le parti sopraelencate possono essere lavate in una normale lavastoviglie o a mano con acqua tiepida e detersivo liquido.

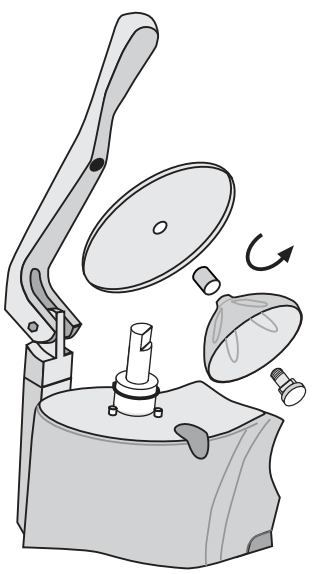


Fig. 30

5 Pulire la base, l'albero motore e il paraspruzzi (modello manuale) con un panno pulito e morbido e un detersivo delicato e non abrasivo.

Asciugare con un panno asciutto.

⚠ **Non lavare mai con getti d'acqua e non immergere mai la base.**

6 Assemblare nuovamente lo spremiagrumi in ordine inverso.

⚠ **Non utilizzare prodotti o panni abrasivi per la pulizia.**

⚠ **Non utilizzare mai varechina o detersivi a base di cloro.**

GUASTI E RIMEDI

In caso di malfunzionamento, difetto all'apparecchio o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non si riesce ad eliminare il guasto, attenendosi alle indicazioni della tabella che segue, rivolgersi ad un centro di Assistenza Autorizzato.

Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sull'apparecchio.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da riparazioni eseguite non correttamente e da personale non autorizzato. In questi casi viene a decadere la copertura della garanzia.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	• Controllare che la spina sia inserita. • Controllare che l'interruttore di protezione a muto sia acceso. • Controllare che l'interruttore dell'apparecchio sia su ON. • Se il problema si manifesta dopo un lungo periodo di uso intensivo, o a causa di un sovraccarico, è possibile che il motore sia in protezione termica! Attendere almeno 20 minuti e riprovare. Si può ridurre il tempo di attesa posizionando l'apparecchio in un posto fresco.
Il succo non esce dal beccuccio dell vaschetta.	• Verificare che il setaccio o il beccuccio non siano bloccati da semi o polpa lasciati durante l'ultimo utilizzo.
Lo spremiagrumi non preme la frutta.	• Assicurarsi che venga applicata sufficiente pressione alla frutta durante il funzionamento. • Assicurarsi che l'ogiva sia completamente inserita nell'albero motore.
Il succo ha un sapore amaro, buccia nel succo.	• Assicurarsi che non venga applicata eccessiva pressione alla frutta durante il funzionamento.

SMALTIMENTO

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)
(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea ed in quelli con sistema di raccolta differenziata)



Questo prodotto è stato realizzato con materiali e componenti di prima qualità adatti al riciclaggio e riutilizzabili.
Non gettare pertanto l'apparecchio nei normali rifiuti domestici quando è arrivato il momento di smaltirlo bensì consegnarlo presso i punti di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ciò viene indicato dal simbolo raffigurato a lato sul prodotto e nelle istruzioni per l'uso.
Informarsi sui punti di raccolta pubblici presso il proprio comune.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per difetti dei materiali o di costruzione.
Il periodo di garanzia può variare in base a leggi locali o usi commerciali del paese in cui il prodotto viene commercializzato. Si prega pertanto di contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Nel periodo di garanzia questo prodotto potrà essere riparato o sostituito, a giudizio del produttore, senza costi aggiuntivi solo nel caso in cui esso sia stato utilizzato secondo quanto prescritto dal presente manuale d'uso e manutenzione.

Nel caso in cui questo prodotto necessiti di manutenzione o riparazione nel periodo coperto da garanzia, si prega di contattare il rivenditore per le istruzioni per la spedizione. Il prodotto dovrà essere spedito nel suo imballo originale o in un imballo adeguato.

Questa garanzia non si applica nei casi di abuso, improprio utilizzo o nel caso di riparazione non autorizzata. Questa garanzia non si applica inoltre a quelle parti del prodotto soggette ad usura quali ad esempio cestello, disco dentato ecc.

La garanzia copre limitatamente i costi di riparazione o sostituzione del prodotto o delle sue parti difettate, o un ammontare pari al prezzo pagato per l'acquisto. Sono da escludere ulteriori richieste di danni.

Le istruzioni sopra riportate devono essere osservate pena la decadenza della garanzia e delle responsabilità del costruttore.

In ogni caso queste istruzioni non possono coprire ogni possibile condizione per cui si raccomanda l'uso responsabile dell'apparecchio.

CON RISERVA DI MODIFICHE

MULTIPLE UNITS

MAIN PARTS

MODEL CL99S
(Fig. 1)

Two-in-one multiple unit:

1. **Semi-automatic juicer**
2. **Commercial Blender**
3. Blender HIGH/LOW speed switch
4. Blender ON-OFF switch
5. Juicer ON-OFF switch

MODEL CL99A
(Fig. 2)

Two-in-one multiple unit:

1. **Automatic juicer**
2. **Commercial Blender**
3. Blender HIGH/LOW speed switch
4. Blender ON-OFF switch
5. Juicer ON-OFF switch

(NOTE: For a description of individual appliances see the following pages)

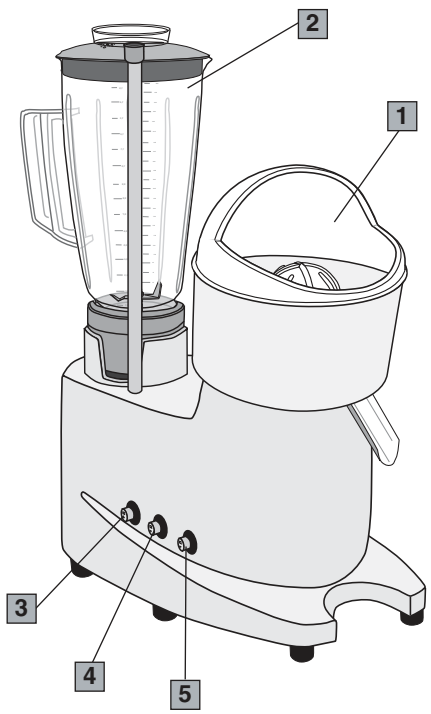


Fig. 1

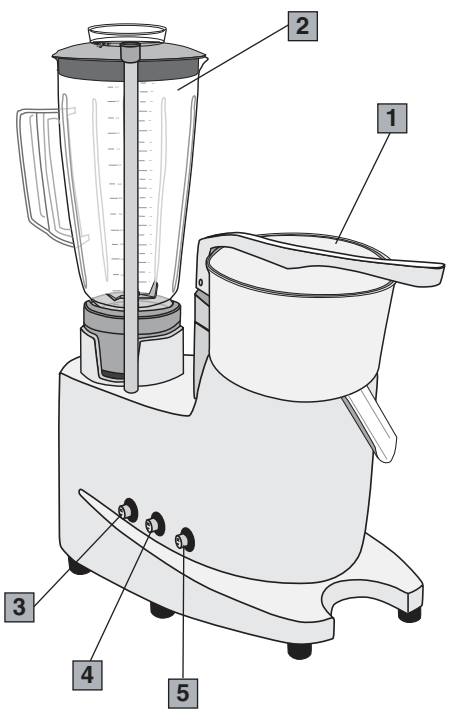


Fig. 2

MODEL G105
(Fig. 3)

Three-in-one multiple unit:

1. **Automatic ice crusher**
2. **Semi-automatic juicer**
3. **Commercial Blender**
3. Ice crusher ON-OFF switch
4. Blender ON-OFF switch
5. Blender HIGH/LOW speed switch
6. Juicer ON-OFF switch

MODEL G110
(Fig. 4)

Three-in-one multiple unit:

1. **Automatic ice crusher**
2. **Automatic juicer**
3. **Commercial Blender**
3. Ice crusher ON-OFF switch
4. Blender ON-OFF switch
5. Blender HIGH/LOW speed switch
6. Juicer ON-OFF switch

(NOTE: For a description of individual appliances see the following pages)

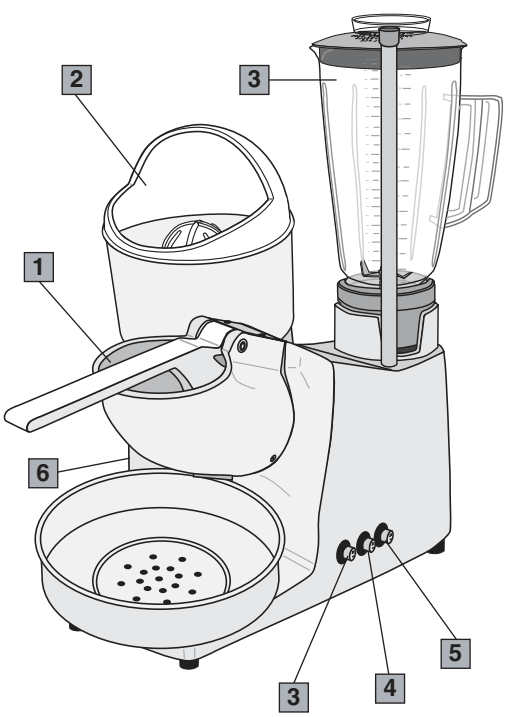


Fig. 3

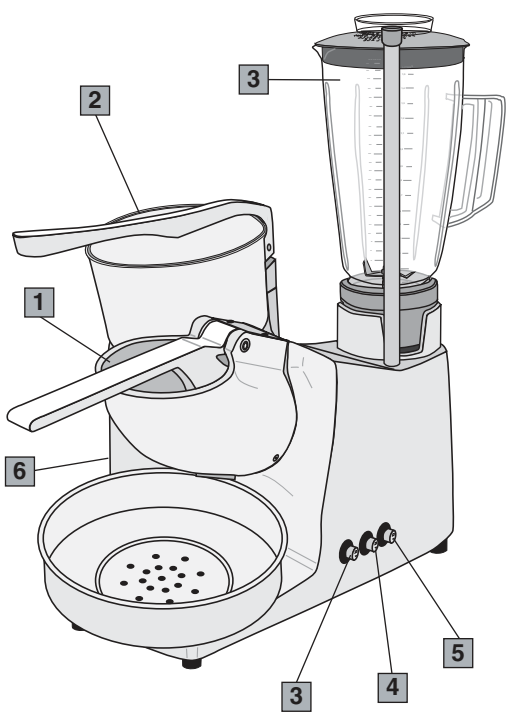


Fig. 4

MODEL G205
(Fig. 5)

Four-in-one multiple unit:

1 **Automatic ice crusher**
2 **Semi-automatic juicer**
3 **Commercial Blender**
4 **Spindle mixer**
3 Ice crusher ON-OFF switch
4 Blender ON-OFF switch
5 Blender HIGH/LOW speed switch
6 Juicer ON-OFF switch
7 Spindle mixer ON-OFF switch

(NOTE: For a description of individual appliances see the following pages)

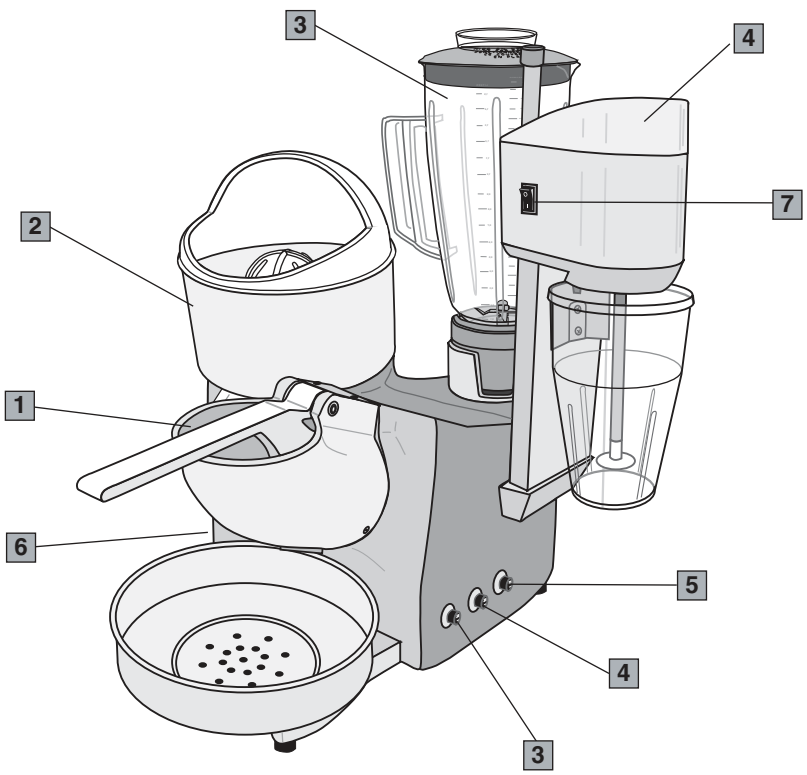


Fig. 5

MODEL G210
(Fig. 6)

Four-in-one multiple unit:

1 **Automatic ice crusher**
2 **Automatic juicer**
3 **Commercial Blender**
4 **Spindle mixer**
3 Ice crusher ON-OFF switch
4 Blender ON-OFF switch
5 Blender HIGH/LOW speed switch
6 Juicer ON-OFF switch
7 Spindle mixer ON-OFF switch

(NOTE: For a description of individual appliances see the following pages)

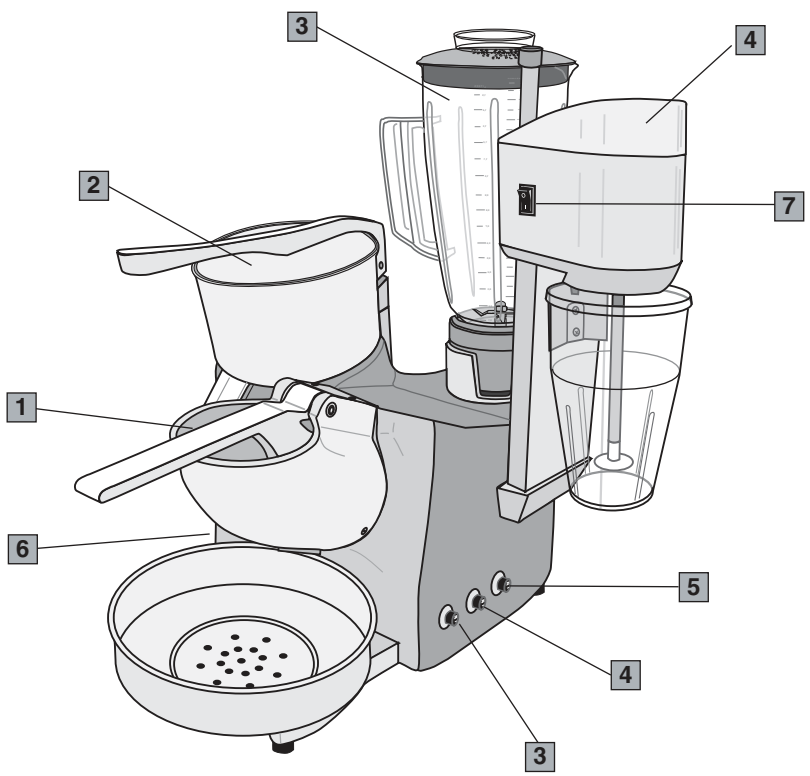


Fig. 6

MODEL CL100
(Fig. 7)

Two-in-one multiple unit:

1. **Automatic ice crusher**
2. **Commercial Blender**
3. Ice crusher ON-OFF switch
4. Blender ON-OFF switch
5. Blender HIGH/LOW speed switch

MODEL CL190
(Fig. 8)

Two-in-one multiple unit:

1. **Ice crusher**
2. **Commercial Blender**
3. Ice crusher ON-OFF switch
4. Blender ON-OFF switch
5. Blender HIGH/LOW speed switch

(NOTE: For a description of individual appliances see the following pages)

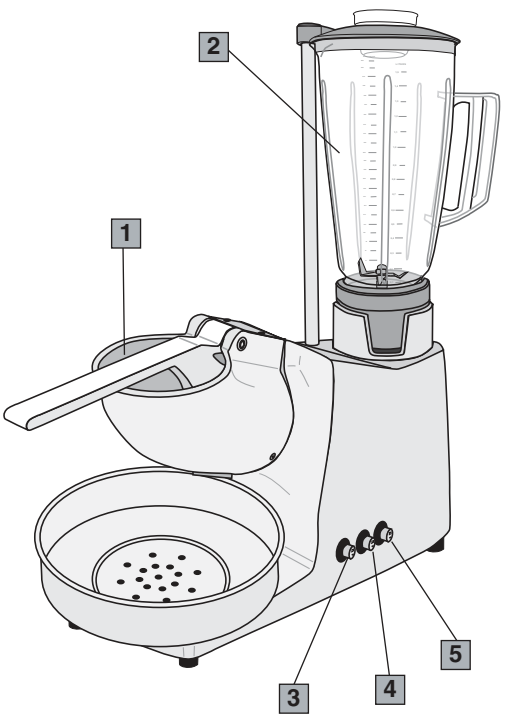


Fig. 7

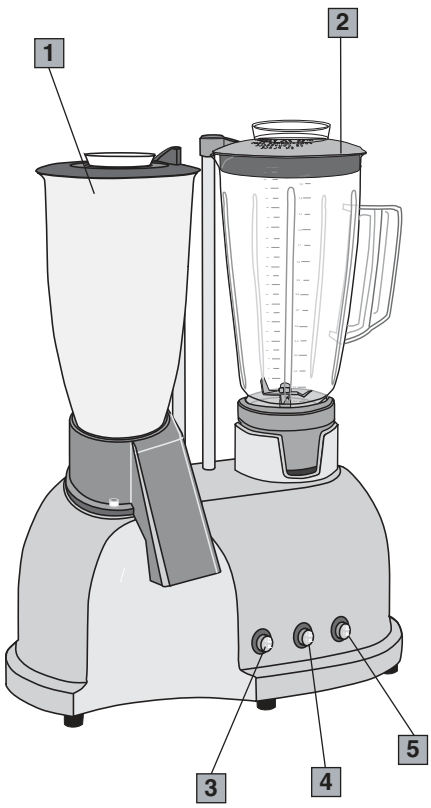


Fig. 8

SAFETY RECOMMENDATIONS
GENERAL INSTRUCTIONS

1. Read the following instructions carefully before using the appliance.
2. Installation and maintenance should be carried out by qualified personnel only.
3. This appliance is intended for professional use, and should therefore be used by adults and qualified personnel only. This appliance is **NOT** intended for industrial food processing in mass production.

   CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED SO AS TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.
4. **Do not** use the appliances for operations other than those for which they are designed: the automatic ice crusher and ice crusher serve to crush ice cubes; the professional blender to blend foods; the spindle mixer to blend beverages and the juicer to squeeze citrus fruits. **Any other use is dangerous.**
5. Always work under safe conditions: do not use the appliance with wet hands or feet. Do not use outdoors.
6. Keep the original package for possible future use. It is the most suitable protection against damage during transport.
7. In case of fire use CO_2 extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.
8. **Never** place the appliance in water!
9. Do not disassemble the appliance or attempt to perform any repairs inside it.
10. Always unplug the appliance before performing any maintenance or cleaning and when it is not in use.
11. **Never** pull the appliance by the cord to move it. **Never** unplug it by pulling the cord or touching it with wet hands.



If the cord is damaged, it must be replaced by an Authorized Service Center.

12. **WARNING: NEVER** insert utensils, metal objects or other hard objects in the juice container, cup, container and ice crusher. This is very dangerous and may cause injury.
13. When performing any maintenance, including unpacking the machine, do not grasp or lift the appliance by its levers or safety arms.
14. **Do not** use the appliance if it is damaged or has loose parts. Immediately contact an authorized Service Center.
15. The individual appliances are equipped with a safety device to prevent any contact with moving parts. **DO NOT ATTEMPT TO BY-PASS THE SAFETY DEVICE.**
16. **Never** operate the appliance with the container of blender empty and never run it for more than 15 seconds if there are no liquids in the container.
17. Always hang the cup of spindle mixer to the cup holder with the switch OFF to prevent the motor from starting.
18. **Do not** allow hand to came in direct contact with reamer while semi-automatic juicer is operating.
19. **WARNING: BLADES ARE SHARP. HANDLE WITH CARE!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INSTALLATION

Comply with the **safety Recommendations** indicated above and hereafter when installing the appliance.

1. Make sure that the mains voltage is as indicated on the rating label of the appliance and that the electrical system is grounded and equipped with a switch.

2. Install the appliance in a **DRY, PROTECTED place**, far from water sprays or splashes, heat sources, open flames and inflammable substances.
   Place the appliance on a **flat, horizontal, stable surface** where it cannot tip over.

3. Make sure the switch on the appliance is in the "OFF" position and plug it into a socket protected by a suitably rated circuit breaker (MCB) or fuses.
   Do not use an adaptor plug.

4. Stretch the power cable out to full length. **Do not** let it pass over sharp edges or hot surfaces. **Do not** let oil spill on it. **Do not** let the power cable hang loose from the counter on which the appliance stands.

AUTOMATIC ICE CRUSHER

Main parts (Fig. 9 - Fig. 10)

1	Housing	6	Ice presser cover
2	Inlet	7	Blade
3	Lever with safety microswitch	8	Water drain
4	Bowl	9	Bowl housing
5	ON-OFF (I-O) switch	10	Spout

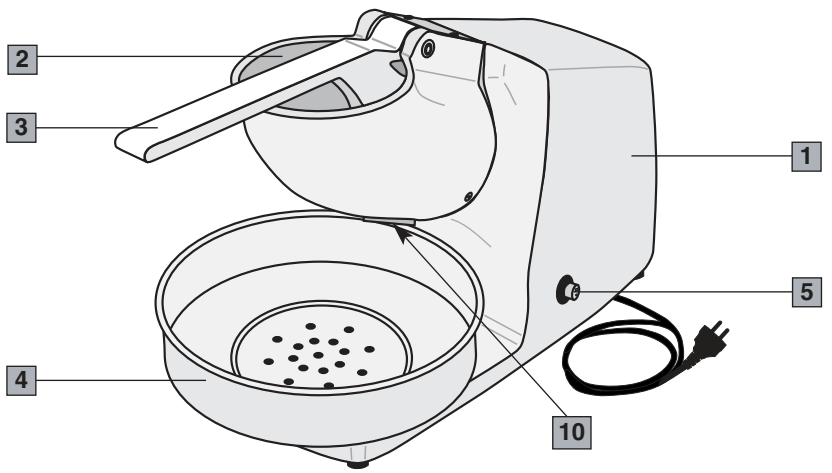


Fig. 9

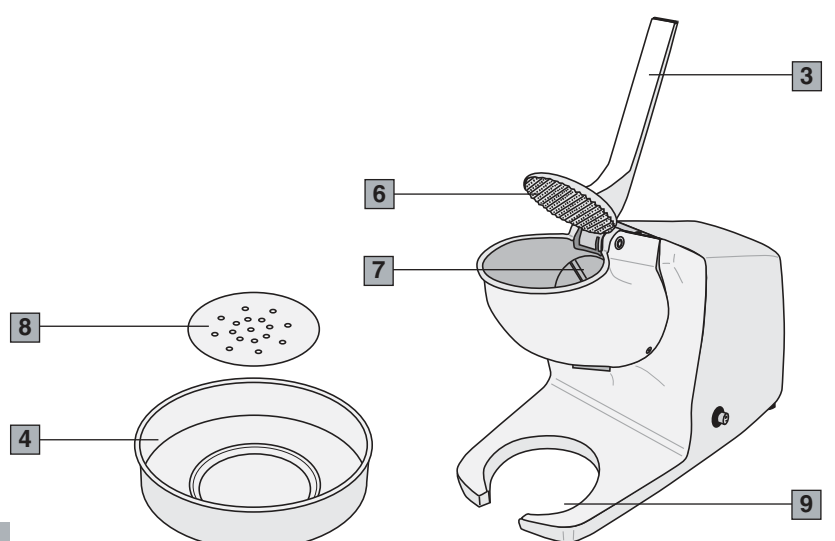


Fig. 10

USE

Before first use: rinse all of the parts that will have contact with food in running water i.e.: inlet, lever, bowl, ice presser cover, blade, water drain.

1 Prepare a container with the ice cubes to be crushed.

2 Place the bowl under the crushed ice spout.

3 Lift up the lever, pour the ice cubes into the inlet.

4 Start the appliance by operating the ON-OFF switch.

5 Lower and push on the lever steadily without forcing.

6 Repeat the above procedure as many times as necessary.

7 After use, stop the motor by turning the switch to "OFF".

NOTE: The lever with the ice presser cover is equipped with a safety microswitch that stops the motor when the lever is raised (Fig. 11). The fact of lifting the lever to add more ice cubes in the inlet will therefore stop the motor without switching off the appliance. When the lever is lowered again the motor starts.

Any attempt to by-pass the safety device may cause personal injury and/or damage to the appliance.

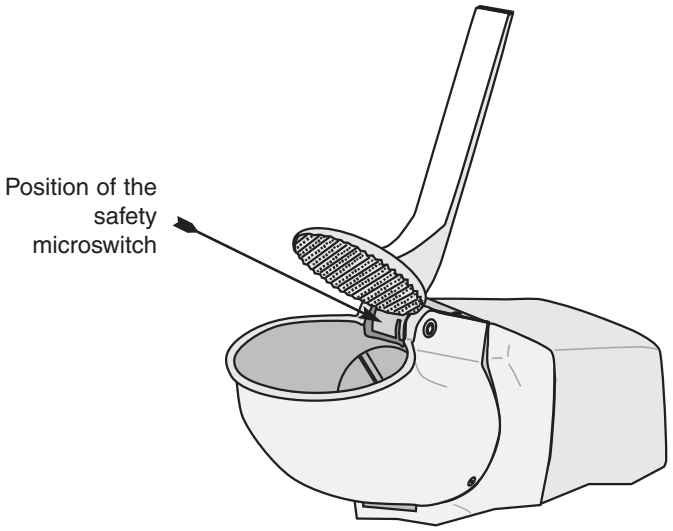


Fig. 11

CLEANING AND MAINTENANCE

It is important to keep the appliance clean and in good working order to ensure optimum quality of the products and long life of the appliance.

- **To clean the appliance**, unplug the appliance and clean with a damp cloth or alcohol, or use a generic spray detergent.

  Dry with a dry cloth.



Never wash with jets of water and never immerse the appliance in water.

TROUBLESHOOTING

In case of any malfunction, defect of the appliance or if you suspect any breakage after a fall, unplug the appliance immediately.

If you are unable to solve the problem referring to the table below, contact an Authorized Service center.

Only qualified experts should repair the appliance.

We are not liable for any damage caused by repairs not made correctly by unauthorized personnel. In these cases the warranty does not apply.

Problem	Solution
The ice crusher does not start.	• Make sure it is plugged in. • Make sure the safety circuit breaker is closed. • Make sure the switch on the appliance is turned to ON. • If the problem occurs after a long period of intensive use the motor may have overheated. Wait at least 20 minutes and try again. If you put the appliance in a cool place this will reduce the waiting time. • If the problem occurs after an overload, the circuit breaker on the motor may have been tripped! Push the button on the back or bottom of the appliance (not standard equipment on all models).

ICE CRUSHER

Main parts (Fig. 12)

1	Container	5	Safety arm
2	Lid	6	Spout
3	Filler cap		
4	Magnetic sensor		

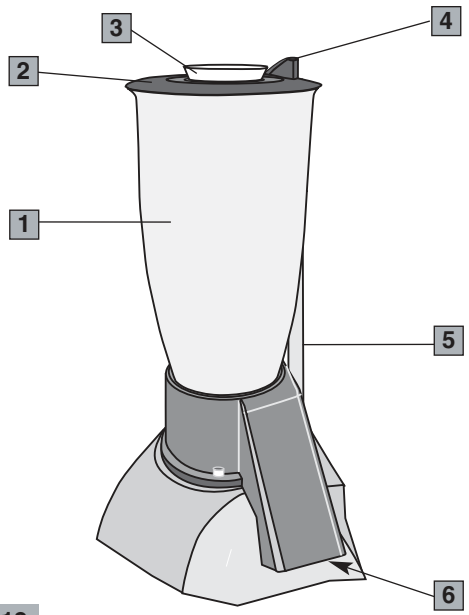


Fig. 12

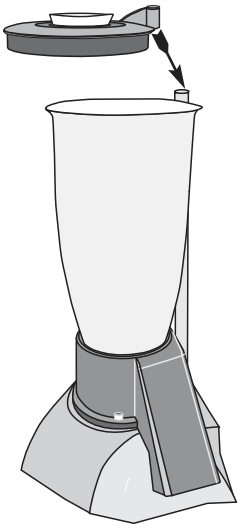


Fig. 13

USE

Before first use: rinse all of the parts that will have contact with food in running water i.e.: container, lid, filler cap, spout.

1 Make sure the switch is in the "OFF" position.

2 Place an empty container under the spout.

3 Place the ice cubes in the container.

4 Fit the lid on the container so that the magnetic sensor is in contact with the end of the safety arm (Fig. 13).

Any attempt to by-pass the safety device and use the appliance without its lid may cause personal injury and/or damage to the appliance.

5 Start the motor by turning the switch to "ON". Run the appliance for the time necessary to crush the ice in the container (about 30 seconds are needed to crush a full container).

6 Switch the motor off by turning the switch to "OFF".

Note: Always wait for the motor to come to a complete stop before removing the lid.

CLEANING AND MAINTENANCE

It is important to keep the appliance clean and in good working order to ensure optimum quality of the products and long life of the appliance.

- **To clean the appliance**, unplug the appliance and clean with a damp cloth or alcohol, or use a generic spray detergent.
  Dry with a dry cloth.

⚠ **Never wash the appliance with jets of water or immerse the motor housing.**

⚠ **Do not expose the lid to temperatures above 60°C. This would damage the magnetic sensor.**

TROUBLESHOOTING

In case of any malfunction, defect of the appliance or if you suspect any breakage after a fall, unplug the appliance immediately.

If you are unable to solve the problem referring to the table below, contact an Authorized Service Center.

Only qualified experts should repair the appliance.

We are not liable for any damage caused by repairs not made correctly by unauthorized personnel. In these cases the warranty does not apply.

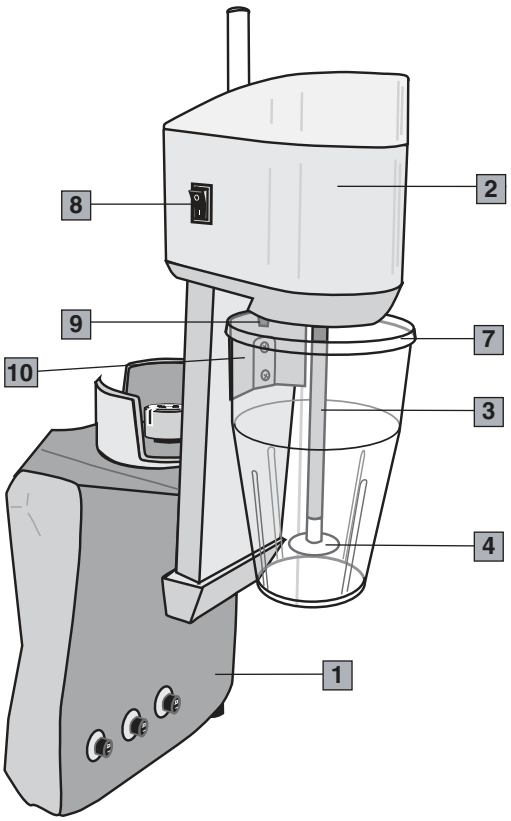
Problem	Solution
The ice crusher does not start.	• Make sure it is plugged in. • Make sure the safety circuit breaker is closed. • Make sure the magnetic sensor in the lid is in the correct position. • Make sure the switch on the appliance is turned to ON. • If the problem occurs after a long period of intensive use the motor may have overheated. Wait at least 20 minutes and try again. If you put the appliance in a cool place this will reduce the waiting time. • If the problem occurs after an overload, the circuit breaker on the motor may have been tripped! Push the button on the back or bottom of the appliance (not standard equipment on all models).

SPINDLE MIXER

Main parts (Fig. 14 - Fig. 15)

1	Base	6	Stainless steel cup
2	Motor housing	7	Polycarbonate cup
3	Spindle	8	ON-OFF (I-O) switch
4	Single agitator	9	Safety microswitch
5	Double agitator	10	Cup holder

Fig. 14



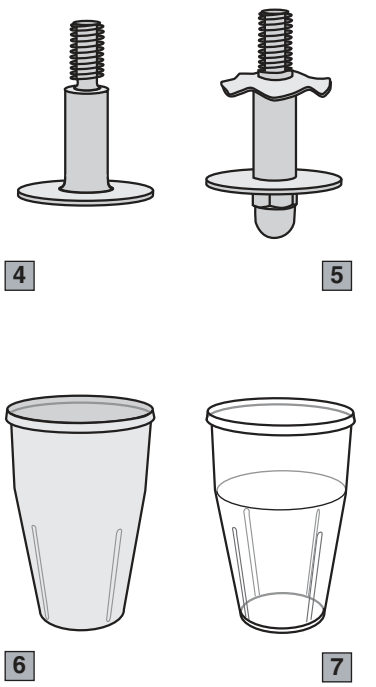


Fig. 15

USE

Before first use: rinse all of the parts that will have contact with food in running water i.e.: the agitator and the cup (to disassemble the various parts see Fig. 17).

1 Make sure the switch is in the "OFF" position.

2 Place the ingredients in the mixer cup compatibly with its capacity (bear in mind that a blend of 50% milk and 50% ice cream will expand in volume by an average of about 20% after blending).

3 Hang the cup to the cup holder to trip the microswitch and start the motor (Fig. 16).

4 Start the motor by turning the switch to "I".

5 Run the appliance for the time necessary to prepare the product.

6 Switch the motor off by turning the switch to "O".

Note: Always wait for the motor to come to a complete stop before removing the cup from the cup holder.

7 Remove the cup from the cup holder and serve the drink.

8 When not working, leave the cup hung to the cup holder with the switch in the "O" position.

9 To change the agitator, hold the spindle still with one hand and use your other hand to unscrew the agitator (Fig. 17).

10 The single agitator is suitable for the preparation of beverages with liquid or very soft ingredients, such as fruit frappes prepared from mixes, iced coffee (even with ice), etc.
The double agitator is for thick mixtures and/or drinks made by mixing ice cream and liquids.
NOTE: In any case the ice cream should not be frozen hard or too cold, but soft.

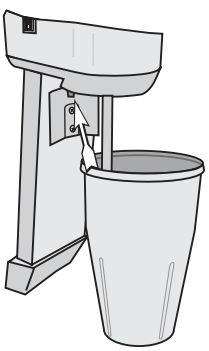


Fig. 16

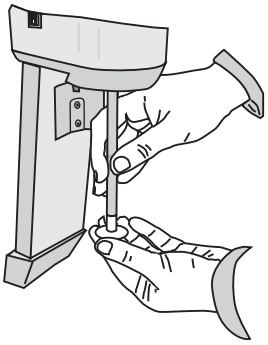


Fig. 17

CLEANING AND MAINTENANCE

It is important to keep the appliance clean and in good working order to ensure optimum quality of the products and long life of the appliance.

- **To clean the appliance**, unplug the appliance and clean with a damp cloth or alcohol, or use a generic spray detergent.
  Dry with a dry cloth.
- **To clean the spindle**, run it a few seconds with the cup full of hot water and dishwashing detergent.
- **In the model with polycarbonate cup**, do not wash the cup in the dishwasher.

Never wash the appliance with jets of water or immerse the motor housing.

Never use clorox or chlorine based detergents.

TROUBLESHOOTING

In case of any malfunction, defect of the appliance or if you suspect any breakage after a fall, unplug the appliance immediately.

If you are unable to solve the problem referring to the table below, contact an Authorized Service Center.

Only qualified experts should repair the appliance.

We are not liable for any damage caused by repairs not made correctly by unauthorized personnel. In these cases the warranty does not apply.

Problem	Solution
The appliance does not start.	• Make sure it is plugged in. • Make sure the safety circuit breaker is closed. • Make sure the cup is hung correctly to the cup holder. • Make sure the switch on the appliance is turned to ON. • If the problem occurs after a long period of intensive use the motor may have overheated. Wait at least 20 minutes and try again. If you put the appliance in a cool place this will reduce the waiting time. • If the problem occurs after an overload, the circuit breaker on the motor may have been tripped! Push the button on the back or bottom of the appliance (not standard equipment on all models).
The result of blending is unsatisfactory.	• Make sure the agitator is intact and tightly fastened. • Make sure the motor rotates properly. NOTE: Take account of the fact that many factors may affect the result such as the type and temperature of the ingredients used.
The appliance vibrates in an unusual way.	• Make sure the agitator is intact and in the correct position. If the agitator appears off center, unscrew it and screw it correctly into place.

COMMERCIAL BLENDER

Main parts of the appliance (Fig. 18)
(Model with 1.5 lt polycarbonate container)

1. Motor base
2. Container
3. Lid
4. Filler cap
5. Magnetic sensor
6. Safety arm
7. Blade
8. Container base
9. Gasket
10. Blade assembly
11. Collar

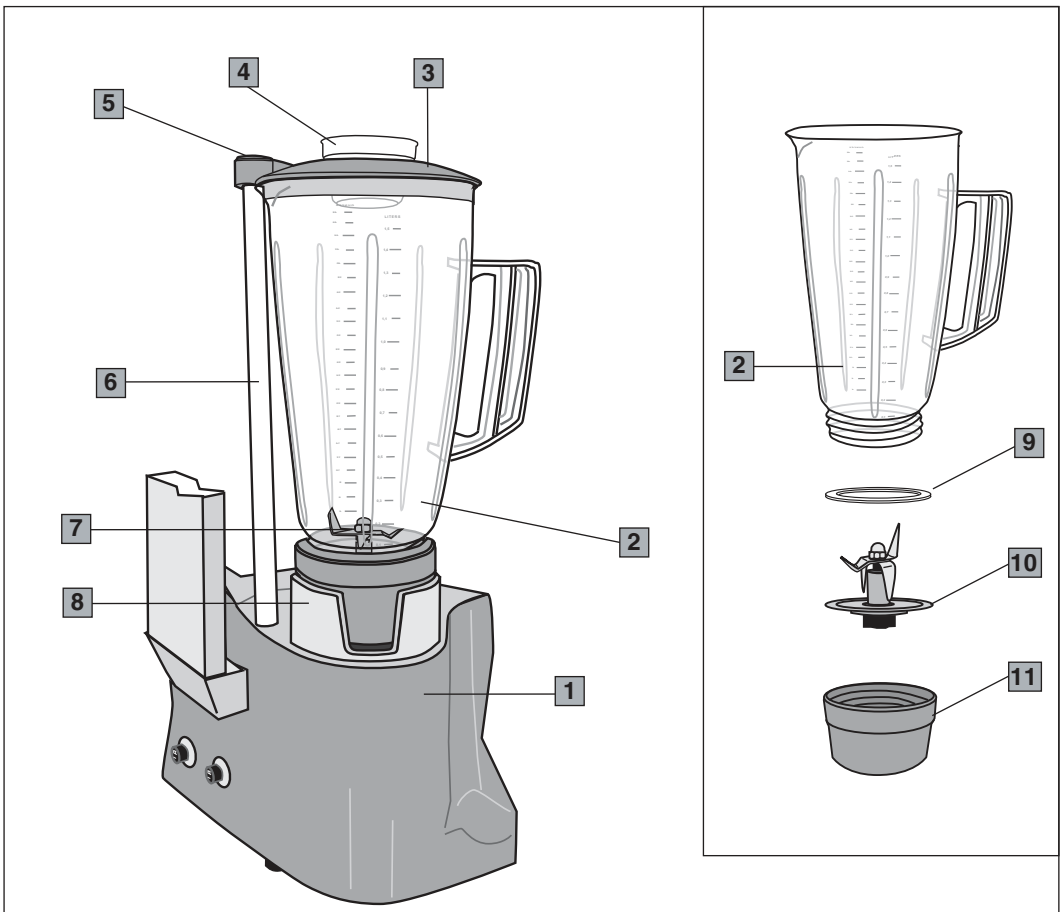


Fig. 18 Model with 1.5 lt polycarbonate container

USE

⚠ **Before first use:** rinse all of the parts that will have contact with food in running water i.e.: container, lid, filler cap, blade (to disassemble the various parts see Fig. 21, Fig. 22, Fig. 23 and Fig. 24).

1 Place the ingredients in the container in this order: first liquids and fruit, then ice and other solid foods.

2 Stand the container on the base fitting it into its support as shown in figure 19.

3 Fit the lid on the container so that the magnetic sensor is in contact with the end of the safety arm.

Note: When new, the lid of blender may require extra force to apply and remove. After a few times it will fit perfectly.

⚠ **Any attempt to by-pass the safety device and use the blender without its lid may cause personal injury and/or damage to the appliance.**

4 Select the desired speed and, holding one hand on the lid, select ON/OFF/PULSE switch to "ON" - Fig. 20.

5 Most drinks require blending at high speed. Turn the switch to "LOW" only when preparing small quantities or when using the blender just to mix the ingredients.

6 You can use the "PULSE" function by pressing the ON key part way when preparing dense drinks that tend to "float" or to break up nuts or other ingredients that are unable to circulate in the working zone of the blades.

7 The blender is also designed to crush ice and prepare FROZEN DRINKS from ice in cubes. Remember that if you place the ice in the container already crushed this will greatly extend the life of the appliance.

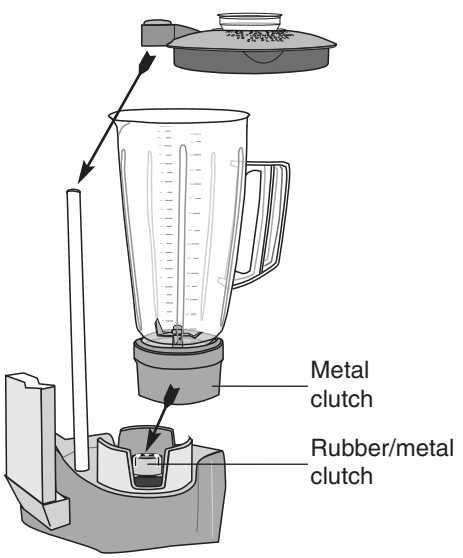


Fig. 19

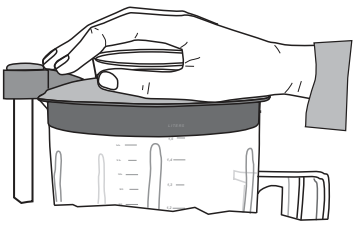


Fig. 20

8 The blender is designed to ensure perfect preparation of the FROZEN DRINKS recipes contained in the international texts of the IBA associations. If you use the quantities indicated in those recipes you will always obtain the desired consistency.

Certain preparations may cause cavitation of the blender. This means the ratio of liquid to ice is not correct. If this occurs, switch the blender off, remove the lid, stir the mixture with a spoon and try again.

9 If you have to heat or chill a preparation made with the blender, do not place the container directly in the oven or freezer. This could damage it. Empty the container into a suitable vessel.

CLEANING AND MAINTENANCE

It is important to keep the appliance clean and in good working order to ensure optimum quality of the products and long life of the appliance. Always rinse the container after use to prevent residues from drying in the container. This could damage the sealing elements and bearings, or cause the blades to seize.

Do not dry the container in the oven or microwave oven.

For longer life of the container we recommend not washing it in the dishwasher.

- **To clean the motor base**, unplug the appliance and clean with a damp cloth or alcohol, or use a generic detergent spray.

  Dry with a dry cloth.

⚠ **Never wash the blender with jets of water or immerse the motor base.**

- **To clean the container:** after rinsing the container and lid under the tap, fill the container halfway with warm water and a spoonful of dishwashing detergent. Fit the container on the base, cover with the lid and run for 20 seconds. Remove the container and rinse with running water. Repeat the operation with 1 liter of warm water and 5 ml of bleach. Remove the container, rinse and dry the container by turning it upside down on the drainboard. Wash the lid with warm water and dishwashing detergent.

⚠ **Do not expose the lid to temperatures above 60°C. This would damage the magnetic sensor.**

- **For thorough periodical cleaning** remove the blades by unscrewing the collar from the container (Fig. 21, 22, 23 and 24).

⚠ **WARNING:** Blades are sharp! Handle carefully.

Blades are removable for cleaning by means of a pair of pliers and a #10 spanner. Hold firmly in position the horizontal blade with the pliers and unscrew the cap nut moving the #10 spanner **clockwise** (see Fig. 23).

Never try to disassemble holding a different blade! This could damage the blade.

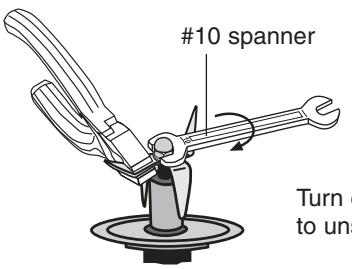
Wash in warm water with dishwashing detergent and use a small brush to remove any solid residue.



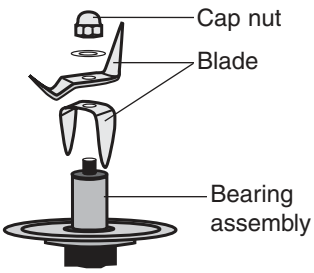
Unscrewing the collar **Fig. 21**



Removal of blade assembly **Fig. 22**



Disassembling blade **Fig. 23**



Blade assembly parts **Fig. 24**

Reassemble in reverse order. **To re-assemble blades** change the movement of the #10 spanner to **counterclockwise** (see Fig. 23) tighting securely.

⚠ **VERY IMPORTANT: Always remember to position the gasket over the blade assembly.**

TROUBLESHOOTING

In case of any malfunction, defect of the appliance or if you suspect any breakage after a fall, unplug the appliance immediately.

If you are unable to solve the problem referring to the table below, contact an Authorized Service Center.

Only qualified experts should repair the appliance.

We are not liable for any damage caused by repairs not made correctly by unauthorized personnel. In these cases the warranty does not apply.

Problem	Solution
The blender does not start.	• Make sure it is plugged in. • Make sure the safety circuit breaker is closed. • Make sure the magnetic sensor in the lid is touching the safety arm. • Make sure the switch on the blender is turned to ON. • If the problem occurs after a long period of intensive use the motor may have overheated. Wait at least 20 minutes and try again. If you put the blender in a cool place this will reduce the waiting time. • If the problem occurs after an overload, the circuit breaker on the motor may have been tripped! Push the button on the back or bottom of the appliance (not standard equipment on all models). • Make sure the blades and motor revolve freely.
The blades do not turn with the motor on.	• Make sure the rubber clutch is in good condition. • Make sure the container is correctly fitted on the base.
Noise and vibration of container.	• Make sure the collar, blades and joints are securely tightened. • Make sure the rubber clutch is not damaged. • Try to unscrew and replace the collar.
Leakage of liquid from container.	• Make sure the collar is tightly fastened. • Make sure the gasket is installed correctly (see Fig. 22).

JUICER

Main parts (Fig. 25 - Fig. 26)

Automatic model (Fig. 25)

1	Base	6	Splash cover handle
2	Spout	7	Splash cover
3	Juice container	8	Cone
4	Reamer-Strainer	9	Motor shaft
5	Splash retainer	10	ON-OFF (I-O) button*

*Button on models with three or four-in-one multiple unit

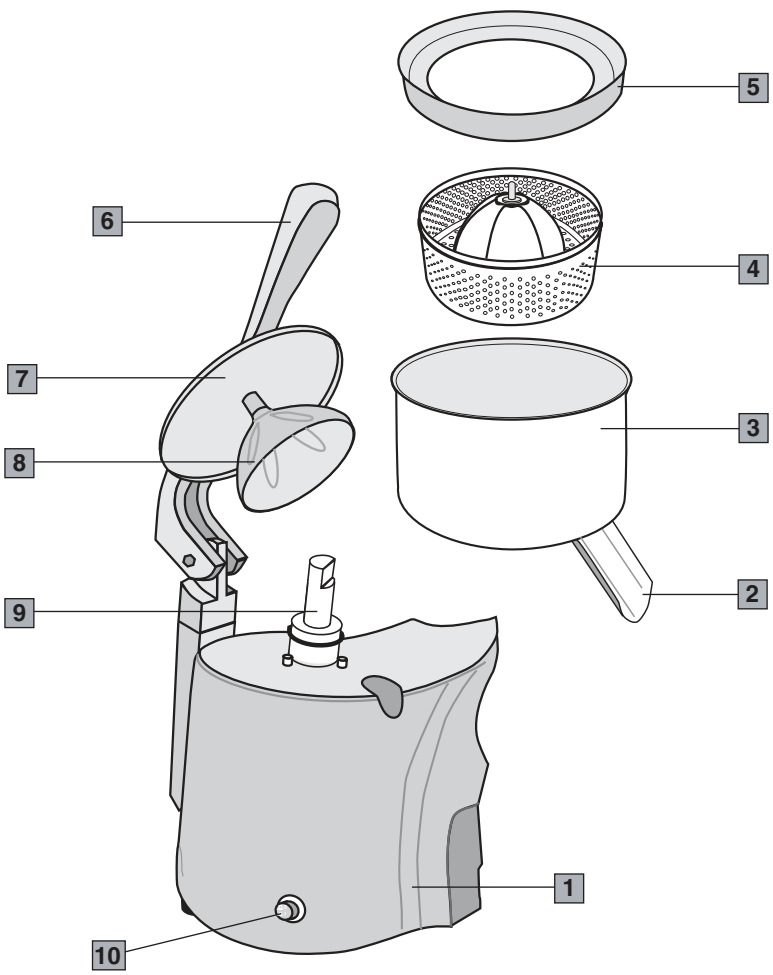


Fig. 25

Semi-automatic model (Fig. 26)

1. Base
2. Spout
3. Juice container
4. Strainer
5. Grapefruit and orange reamer
6. Lemon and lime reamer
7. Splash cover
8. Motor shaft
9. ON-OFF (I-O) button*

*Button on models with three or four-in-one multiple unit

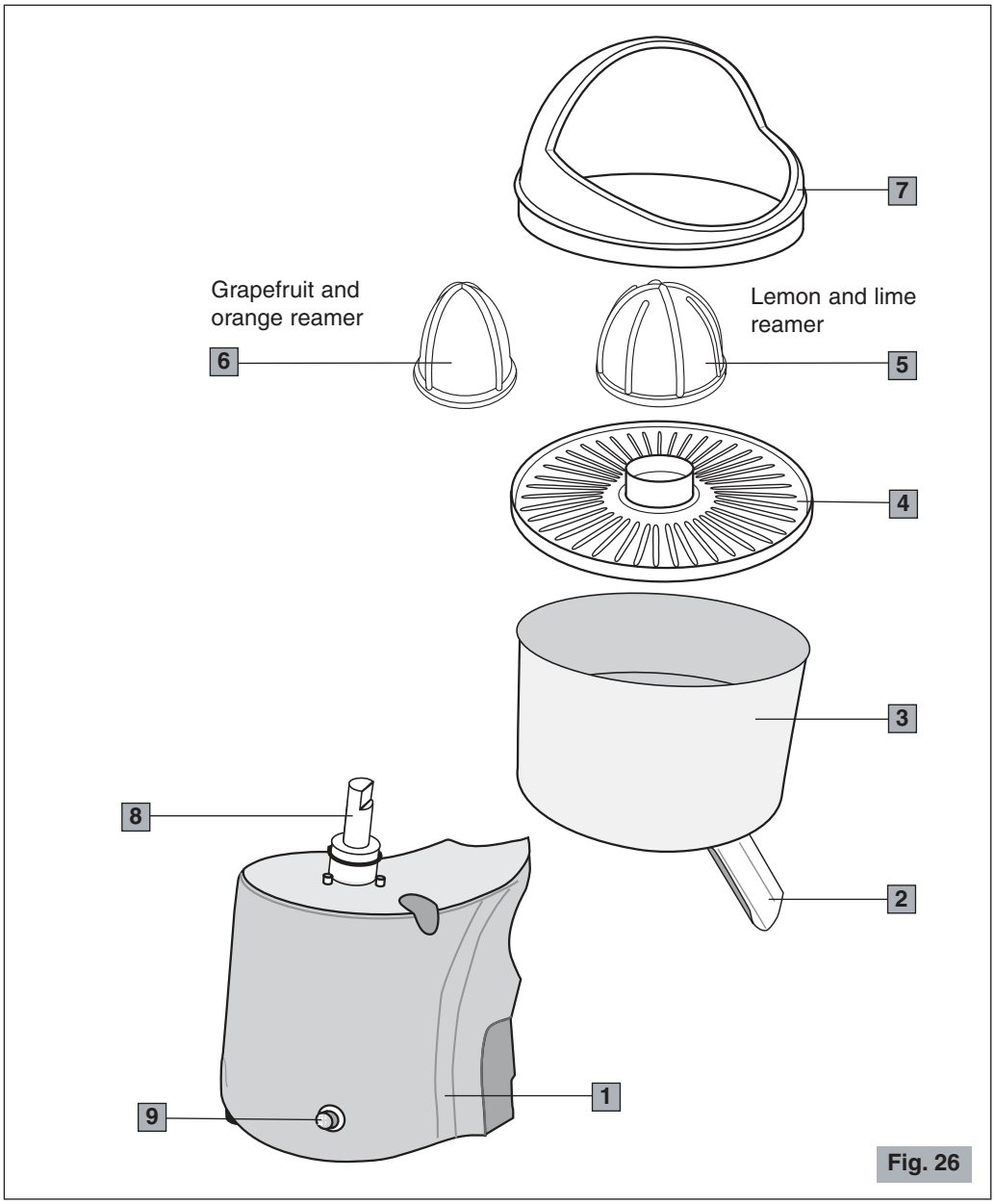


Fig. 26

USE

Before first use: rinse all of the parts that will have contact with food in running water i.e.: spout, juice container, reamers, strainers, splash retainer, splash cover, cones (see Fig. 25 and Fig. 26).

Preparing the Juicer

Before using the juicer for the first time, refer to the “Cleaning and maintenance” section to clean all parts. Then complete the following steps to prepare the juicer each time you use it:

NOTE: Each time you use the juicer, check to be sure that there are no cracks in the cone, reamer, or strainer.

1. Place the container onto the base.
2. Check to see that the strainer and spout are not plugged with pulp or seeds from the last use. Then place the container onto the base.
3. Insert the reamer-strainer into the container over the motor shaft.

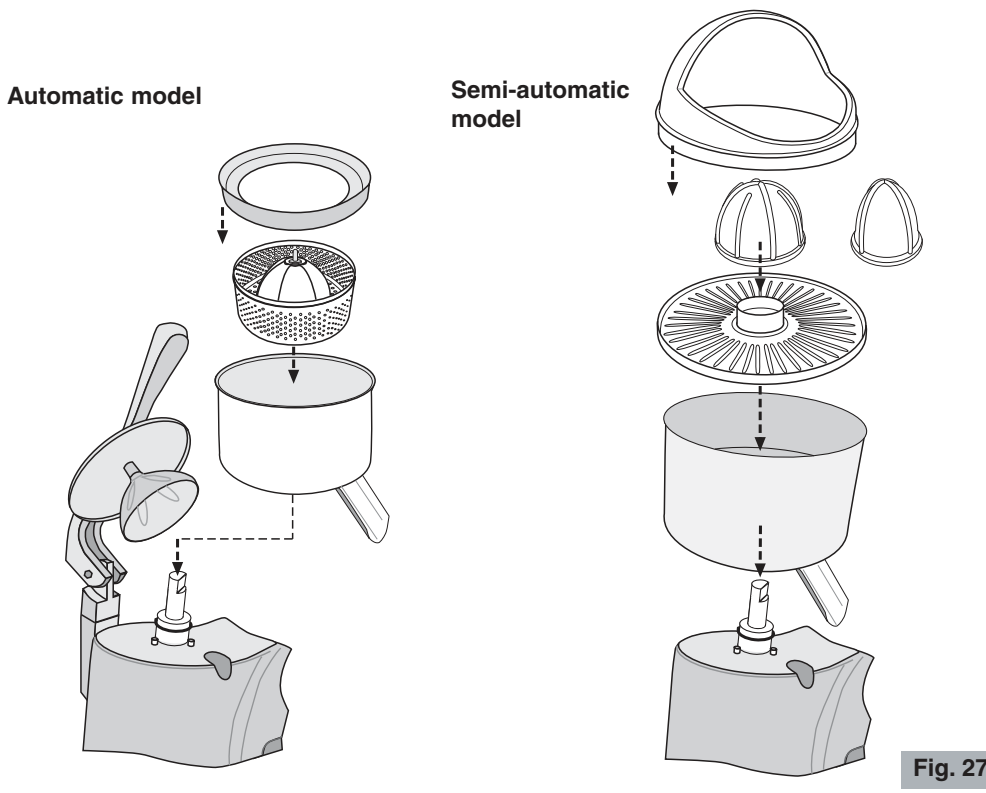


Fig. 27

Automatic model

4. Place the stainless steel reamer into the container and over the motor shaft. Ensure that the reamer is seated all the way down on the shaft.
5. Make sure the cone and splash cover are attached tightly to the handle.
6. Place the splash retainer into the container.

Semi-automatic model

4 Select the proper size polycarbonate reamer. Use the large reamer for grapefruit and oranges or the small reamer for lemons and limes. Push the reamer all the way down onto the motor shaft.

5 Place the splash guard onto the top of the container.

7 Plug the juicer into an electric outlet.

Making juice

Make sure the fruit is at room temperature.

1 Prepare all the fruit ahead of time by cutting the fruit in half. This will make the juicing process quicker.

2 Place a container under the spout to collect the juice.

3 Push the power switch to the ON position. For the semi-automatic model, the reamer will begin spinning.

4 Ream the fruit halves as follows:

Automatic model



Semi-automatic model



Fig. 28

Automatic model

- Place the fruit half centered over the reamer and lower the splash cover until the cone comes in contact with the fruit.
- Apply downward pressure to the splash cover handle. The motor will start automatically.
- Ream the fruit until all the juice is removed, then raise the cover and remove the fruit. Repeat the process with the remaining fruit halves.

Semi-automatic model

Note: When placing fruit onto the reamer, make sure your hand touches only the fruit and does not come in contact with the reamer.

- Place the fruit half inside the splash guard centered over the reamer and apply downward pressure to force the fruit onto the reamer.
- Ream the fruit until all the juice is removed. Then remove the fruit and repeat the process with the remaining fruit halves.

IMPORTANT: The amount of juice and percentage of pulp and juice in the juicer depend on variables like temperature, freshness and type of fruit. These variables may result in different outputs which do not depend on the technical features of the juicer.

5 When all fruit halves are reamed, push the power switch to the OFF position.

CLEANING AND MAINTENANCE

Partial cleaning

By keeping the appliance well-cleaned and in working order you can maximize the quality of the juice extracted and guarantee a longer life for the appliance itself. The juicer should be cleaned frequently between operations. Do not allow juice to dry on juicer parts. To give the juicer a partial cleaning:

1 Unplug the juicer.

2 Remove all pulp and seeds from the cone, splash retainer (automatic model), reamer, strainer and container.

For the automatic model, to obtain a higher yield of juice always control that the strainer is well-cleaned by using a nylon brush. Put the strainer under running water and use the brush to clean the inside of the strainer (see Fig. 29).

3 Wipe all parts with a clean damp cloth.

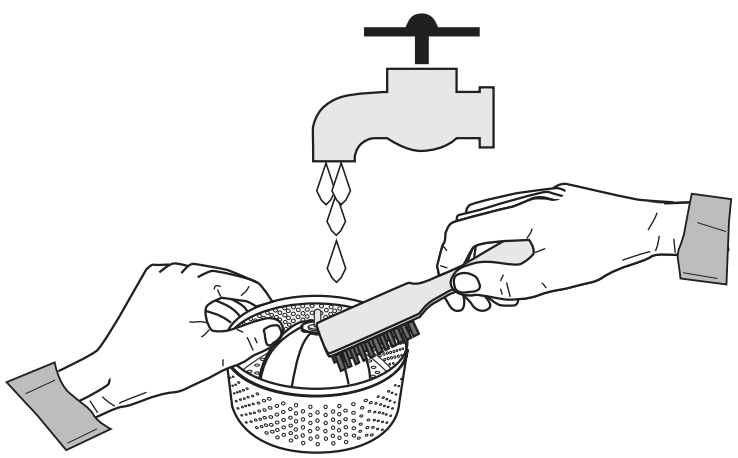


Fig. 29

Full cleaning

1 Unplug the juicer.

2 Remove the following parts from the base:

Automatic model (Fig. 27 and Fig. 30)

- Remove the cone and the splash cover by unscrewing the cone. Remove splash retainer, reamer-strainer and container.

Semi-automatic model (Fig. 27)

- Remove the splash cover, reamer, strainer and container.

3 Remove all pulp and seeds from the removed parts.

4 All the removed parts may be washed in a commercial dishwater or hand washed using warm water and liquid detergent.

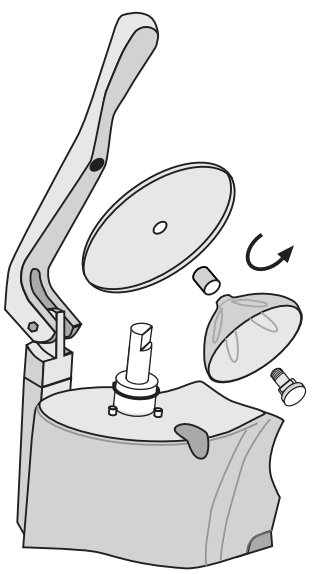


Fig. 30

5 Wipe the base, motor shaft and splash cover (semi-automatic model) with a clean, soft cloth and a mild, non abrasive detergent.

Wipe with a dry cloth.

⚠ **Never put the base under running water and never immerse in water.**

6 Reassemble the juicer in the reverse order.

⚠ **Do not use abrasive products or sponges to clean.**

⚠ **Never use bleach or chlorine-based cleaning products.**

TROUBLESHOOTING

In case of any malfunction, defect of the appliance or if you suspect any breakage after a fall, unplug the appliance immediately.

If you are unable to solve the problem referring to the table below, contact an Authorized Service Centre.

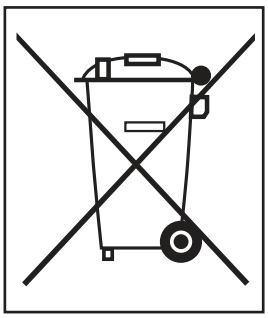
Only qualified experts should repair the appliance.

We are not liable for any damage caused by repairs not made correctly and/or by unauthorized personnel. In these cases the warranty does not apply.

Problem	Solution
The appliance does not turn on.	• Make sure it is plugged in. • Make sure the safety circuit breaker is closed. • Make sure the start button on the appliance is turned ON. • If the problem occurs itself after a long period of intensive use or overfilling, the motor could be in thermal protection lock! Wait at least 20 minutes and try again. The waiting time can be reduced by putting the appliance in a cool place.
Juice will not flow through container spout.	• Check to see if strainer or spout is plugged with seeds or pulp from the last use.
Juicer will not ream fruit.	• Make sure enough pressure is applied to fruit during operation. • Make sure the reamer is pushed all way down onto the motor shaft.
Juice has bitter taste, rind in juice.	• Make sure excessive pressure is not applied to fruit during operation.

DISPOSAL

Correct disposal of this product (waste electrical and electronic equipment)
(Applicable in the European Union and other countries with separate collection systems)



This product has been made from high-quality parts and materials, which can be re-used and recycled.
Therefore, do not throw the product away with normal household waste at the end of its working life. Take it to a collection point for recycling electrical and electronic devices. This is indicated by this symbol on the product and in the operating manual.
Please contact your local government office for information about the exact location of the closer collection point.

WARRANTY

This product is guaranteed against faulty materials and workmanship.
The warranty period may vary according to local laws or commercial uses of the country where the product is marketed. Therefore, please contact the retailer from whom the product was purchased.

During the warranty period, this product can either be repaired or replaced, at the manufacturer's discretion, at no additional cost only if it has been used according to the instructions in this use and maintenance manual.

If the products needs maintenance or repairs during the warranty period, contact your retailer for shipping instructions. The product should be shipped in its original package or other suitable packing.

The warranty does not apply in case of neglect, misuse, abuse or unauthorized repairs. This warranty does not apply to parts subject to deterioration through normal use such as wear to the basket, the grating disc, etc.

The warranty is limited to the costs of repair or replacement of the product or its defective parts, or an amount equivalent to the price paid for its purchase. No additional requests of damages will be available to the purchaser.

The manufacturer will not accept any liability and the warranty will be invalidated if there is a failure to follow these instructions and the technical and/or safety standards in the country where the appliance is to be used.

In any case these instructions cannot cover every possible event and the user is recommended to use the appliance responsibly.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY ALTERATIONS TO THE APPLIANCE WITHOUT NOTICE

COMBINÉS MULTISERVICES

COMPOSANTS PRINCIPAUX

MODÈLE CL99S
(Fig. 1)

Combiné à 2 services :

1. **Presse-agrumes semi-automatique**
2. **Mixeur professionnel**
3. Sélecteur de vitesse HIGH/LOW Mixeur
4. Interrupteur ON/OFF Mixeur
5. Interrupteur ON/OFF Presse-agrumes

MODÈLE CL99A
(Fig. 2)

Combiné à 2 services :

1. **Presse-agrumes autom. à poignée**
2. **Mixeur professionnel**
3. Sélecteur de vitesse HIGH/LOW Mixeur
4. Interrupteur ON/OFF Mixeur
5. Interrupteur ON/OFF Presse-agrumes

(NB : Pour la description des appareils simples, voir pages suivantes.)

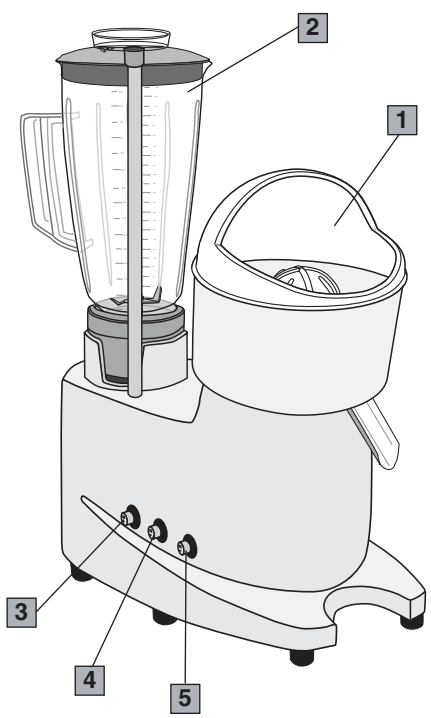


Fig. 1

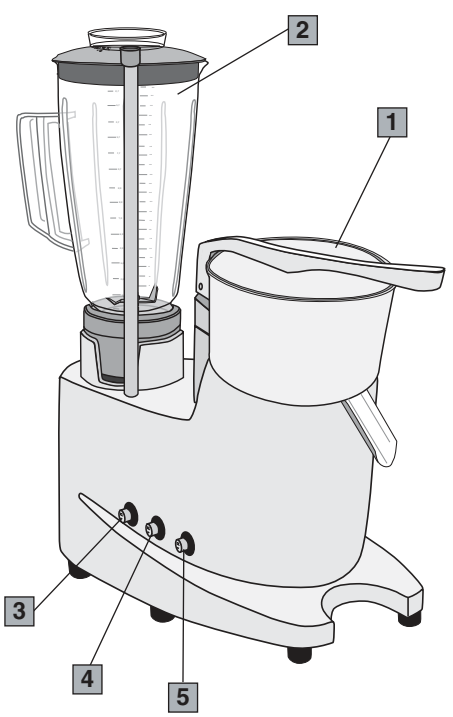


Fig. 2

MODÈLE G105
(Fig. 3)

Combiné à 3 services :

1. **Pileur à glace**
2. **Presse-agrumes semi-automatique**
3. **Mixeur professionnel**
3. Interrupteur ON/OFF Pileur à glace
4. Interrupteur ON/OFF Mixeur
5. Sélecteur de vitesse HIGH/LOW Mixeur
6. Interrupteur ON/OFF Presse-agrumes

MODÈLE G110
(Fig. 4)

Combiné à 3 services :

1. **Pileur à glace**
2. **Presse-agrumes autom. à poignée**
3. **Mixeur professionnel**
3. Interrupteur ON/OFF Pileur à glace
4. Interrupteur ON/OFF Mixeur
5. Sélecteur de vitesse HIGH/LOW Mixeur
6. Interrupteur ON/OFF Presse-agrumes

(NB : Pour la description des appareils simples, voir pages suivantes.)

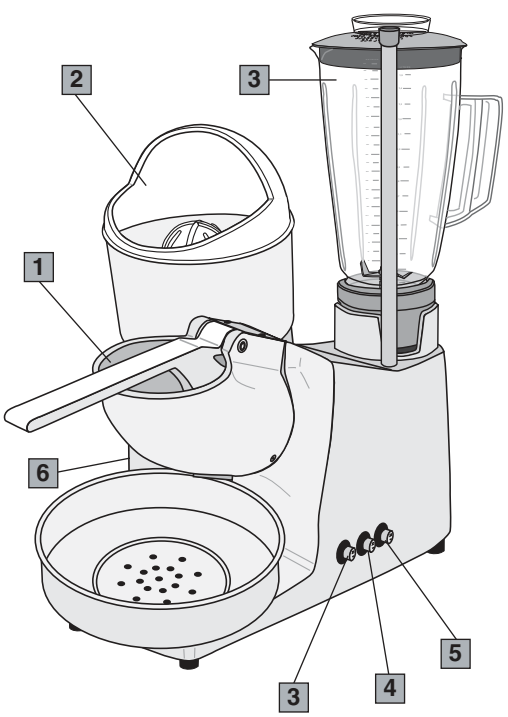


Fig. 3

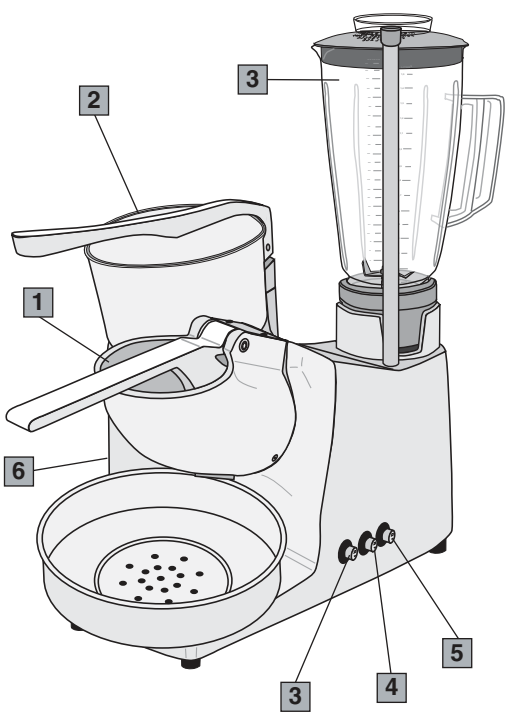


Fig. 4

MODÈLE G205
(Fig. 5)

Combiné à 4 services :

1 **Pileur à glace**
2 **Presse-agrumes semi-automatique**
3 **Mixeur professionnel**
4 **Mixeur**
3 Interrupteur ON/OFF Pileur à glace
4 Interrupteur ON/OFF Mixeur professionnel
5 Sélecteur de vitesse HIGH/LOW Mixeur professionnel
6 Interrupteur ON/OFF Presse-agrumes
7 Interrupteur ON/OFF Mixeur

(NB : Pour la description des appareils simples, voir pages suivantes.)

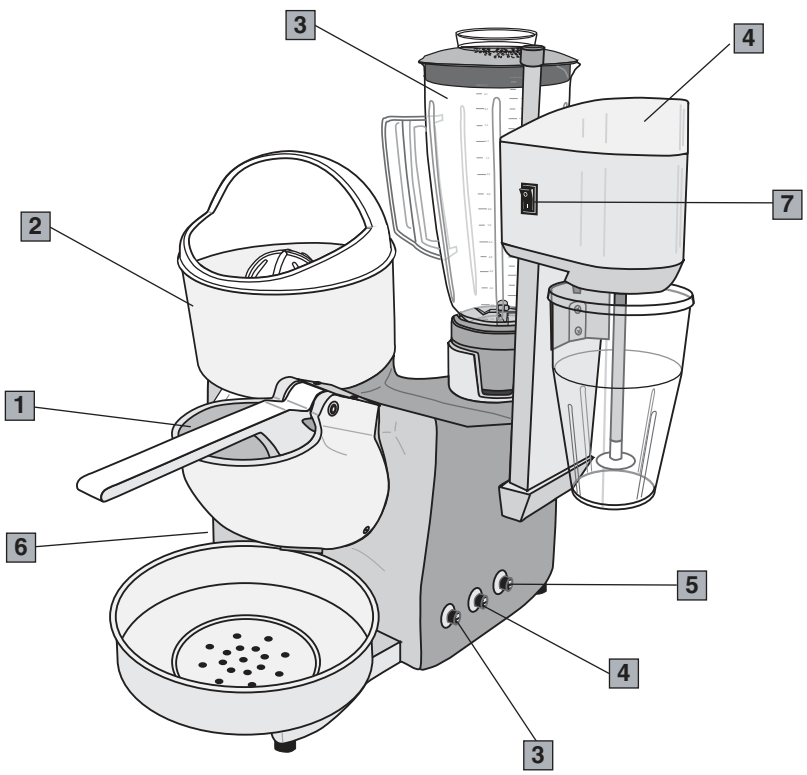


Fig. 5

MODÈLE G210
(Fig. 6)

Combiné à 4 services :

1 **Pileur à glace**
2 **Presse-agrumes automatique à poignée**
3 **Mixeur professionnel**
4 **Mixeur**

3 Interrupteur ON/OFF Pileur à glace
4 Interrupteur ON/OFF Mixeur professionnel
5 Sélecteur de vitesse HIGH/LOW Mixeur professionnel
6 Interrupteur ON/OFF Presse-agrumes
7 Interrupteur ON/OFF Mixeur

(NB : Pour la description des appareils simples, voir pages suivantes.)

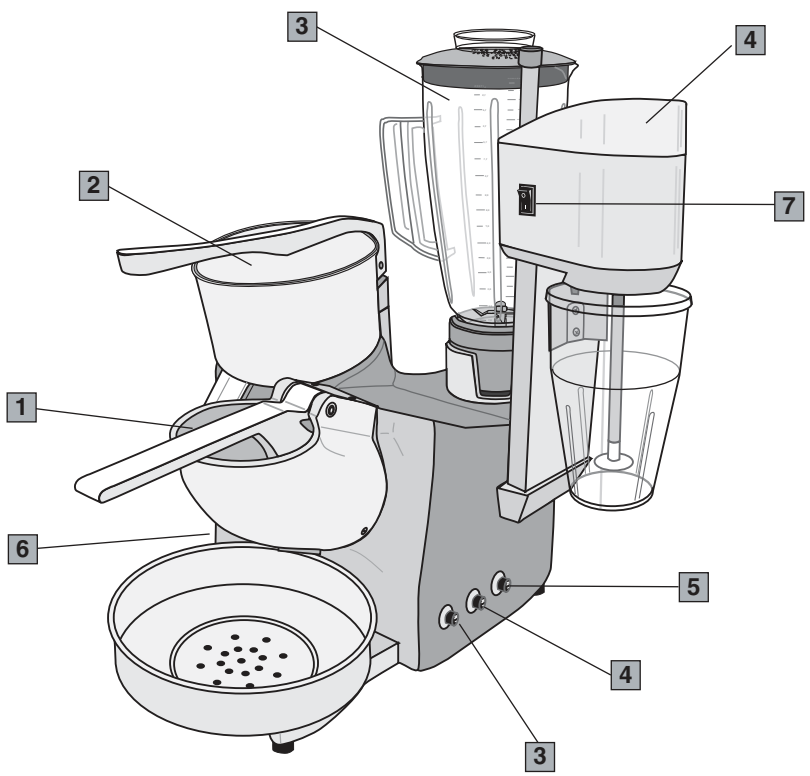


Fig. 6

MODÈLE CL100
(Fig. 7)

Combiné à 2 services :

1. **Pileur à glace**
2. **Mixeur professionnel**
3. Interrupteur ON/OFF Pileur à glace
4. Interrupteur ON/OFF Mixeur
5. Sélecteur de vitesse HIGH/LOW Mixeur

MODÈLE CL190
(Fig. 8)

Combiné à 2 services :

1. **Broyeur à glace**
2. **Mixeur professionnel**
3. Interrupteur ON/OFF Broyeur à glace
4. Interrupteur ON/OFF Mixeur
5. Sélecteur de vitesse HIGH/LOW Mixeur

(NB : Pour la description des appareils simples, voir pages suivantes.)

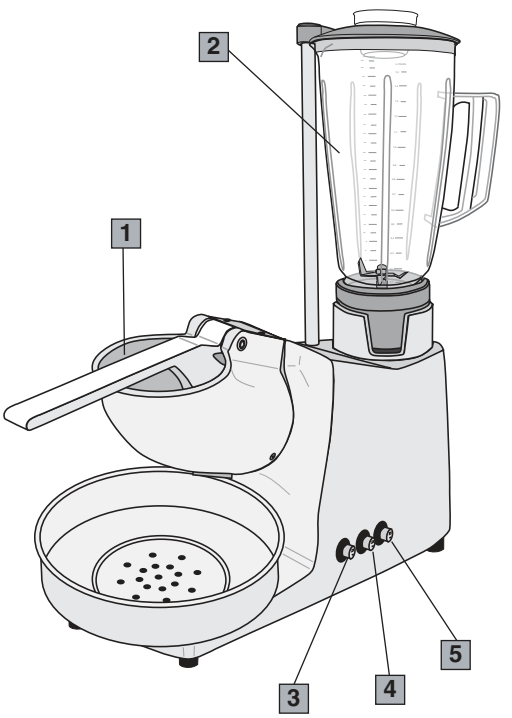


Fig. 7

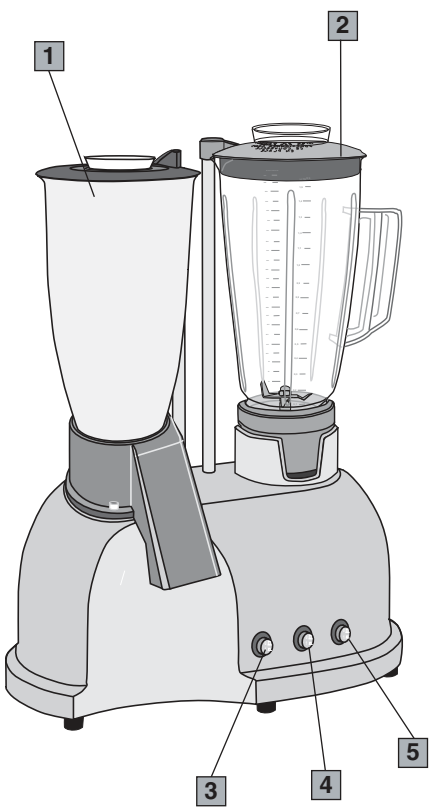


Fig. 8

NORMES DE SÉCURITÉ
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

1. Lire attentivement les instructions suivantes avant toute utilisation de l'appareil.
2. L'installation et toute opération d'entretien doivent être effectuées par du personnel spécialisé.
3. Cet appareil est destiné à l'usage professionnel, il ne doit donc être utilisé que par des personnes adultes et qualifiées. Cet appareil **N**'est **PAS** destiné à des procédés alimentaires industriels dans la production de masse.

   LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE CONTRÔLÉS AFIN DE LES INTERDIRE DE JOUER AVEC L'APPAREIL.
4. **Ne pas** utiliser les appareils simples pour des opérations différentes de celles pour lesquelles ils sont destinés : le pileur à glace et le broyeur à glace de celle de piler des glaçons, le mixeur professionnel de celle de mixer des aliments, le mixeur de celle de mélanger des boissons et le presse-agrumes de celle de presser des agrumes. **Tout autre usage est dangereux.**
5. Toujours travailler en conditions de sécurité. Éviter d'utiliser l'appareil ayant les mains ou les pieds mouillés et à l'extérieur.
6. Garder l'emballage original. Il est en effet le moyen le plus apte pour la protection contre les chocs pendant le transport.
7. En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à Anhydride Carbonique (CO_2). Ne pas utiliser de l'eau ou d'extincteurs à poudre.
8. **Ne jamais** plonger l'appareil dans l'eau!
9. Il est strictement interdit de démonter l'appareil ou de tenter d'intervenir, de quelque façon que ce soit, à son intérieur.
10. Toujours débrancher la fiche de la prise de courant avant toute opération d'entretien et de nettoyage et quand l'appareil n'est pas utilisé.
11. **Ne pas** déplacer l'appareil en le tirant par son câble. **Ne jamais** débrancher la fiche en la tirant par le câble ou avec les mains mouillées.



En cas d'endommagement, faire tout de suite remplacer le câble défectueux par un Centre d'Assistance Autorisé.

12. **FAIRE ATTENTION** à ne jamais introduire d'outils, de métaux ou d'autres matériaux durs dans la cuve à jus du presse-agrumes, dans le récipient du mixeur professionnel et du broyeur à glace et dans le bol du mixeur. Ceci est dangereux et peut causer des dommages.
13. Pendant toute opération d'entretien, y compris le déballage de l'appareil, éviter de saisir ou de soulever l'appareil par les poignées ou les tiges de sécurité des appareils simples.
14. **Ne jamais** opérer étant l'appareil endommagé ou ayant des pièces desserrées, mais s'adresser tout de suite à un Centre d'Assistance Autorisé.
15. Les appareils simples sont munis d'un dispositif de sécurité pour empêcher le contact avec les parties en mouvement. **NE PAS TENTER DANS AUCUN CAS D'ÉLUDER LE SYSTÈME DE SÉCURITÉ.**
16. **Ne jamais** opérer étant le récipient du mixeur professionnel vide et ne pas travailler pendant plus de 15 secondes s'il y n'a pas de liquides dans le récipient.
17. Toujours raccrocher le bol du mixeur à son support avec l'interrupteur en position « OFF » pour éviter le redémarrage du moteur.
18. **Ne pas** toucher avec la main le cône presse-pulpe pendant que le presse-agrumes fonctionne.
19. **ATTENTION : AVEC LES COUTEAUX des appareils qui ont des couteaux, ON RISQUE DE SE COUPER !**

GARDER CES INSTRUCTIONS !

INSTALLATION

Avant d'installer l'appareil, observer scrupuleusement les **Normes de sécurité** indiquées ci-dessus.

1. S'assurer que la tension du secteur d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil et que l'installation électrique est munie de mise à la terre et d'interrupteur différentiel.

2. Choisir un **endroit SEC et PROTÉGÉ**, loin des jets d'eau, des sources de chaleur, des flammes libres et des substances inflammables.
   Placer l'appareil sur **un plan horizontal stable** où il ne risque pas d'être renversé.

3. S'assurer que l'interrupteur de l'appareil est en position « OFF » et brancher le câble d'alimentation à une prise protégée par un disjoncteur magnétothermique ou avec des fusibles. **Éviter l'utilisation d'adaptateurs et de prises multiples.**

4. Tendre le câble d'alimentation sur toute sa longueur. **Ne pas** le faire passer sur des arêtes tranchantes ou des surfaces chaudes. **Éviter** de le mettre en contact avec de l'huile. **Éviter** que le câble d'alimentation pende librement du plan d'appui de l'appareil.

PILEUR À GLACE

Composants principaux (Fig. 9 - Fig. 10)

1. Boîtier
2. Bouche d'alimentation
3. Poignée avec micro-interrupteur de sécurité
4. Bac
5. Interrupteur ON-OFF (I-O)
6. Couvercle presse-glace
7. Couteau
8. Passoire
9. Logement bac
10. Bouche de déchargement

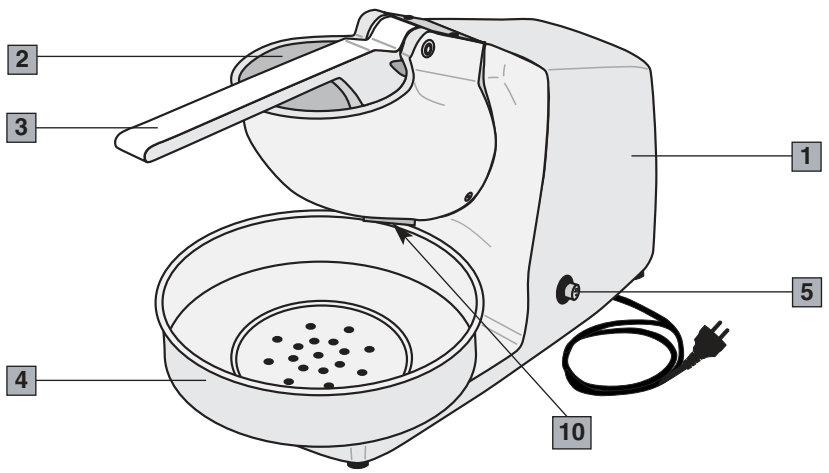


Fig. 9

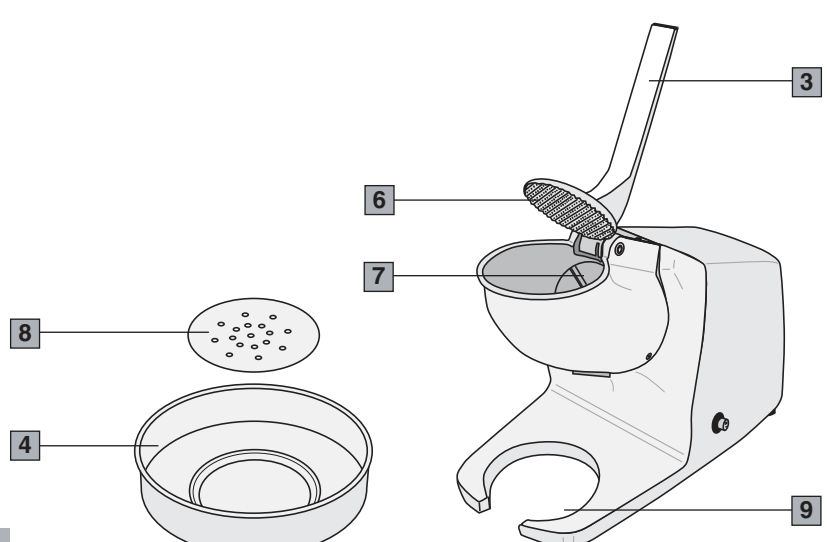


Fig. 10

EMPLOI

⚠ **1ère utilisation :** rincer à l'eau courante tous les éléments en contact avec les aliments : bouche d'alimentation, poignée, bac, couvercle presse-glace, couteau, passoire.

1 Préparer un récipient avec les glaçons à piler.

2 Placer le bac sous la bouche de déchargement de la glace pilée.

3 Lever la poignée, verser les glaçons dans la bouche d'alimentation.

4 Allumer l'appareil par l'interrupteur ON-OFF.

5 Baisser la poignée en la poussant de manière régulière sans effort excessif.

6 Recommencer l'opération le nombre de fois qu'il est nécessaire.

7 Après l'utilisation, éteindre le moteur en mettant l'interrupteur en position « OFF ».

NB : La poignée avec le couvercle presse-glace est munie de micro-interrupteur de sécurité qui arrête le moteur quand la poignée est levée (Fig. 11). Le fait de lever la poignée pour ajouter des glaçons dans la bouche d'alimentation provoque donc l'arrêt du moteur sans provoquer cependant l'arrêt complet de l'appareil. En rebaissant la poignée, le moteur se met en marche.

⚠ **Toute tentative d'éviter le système de sécurité peut causer des dommages aux personnes et à l'appareil.**

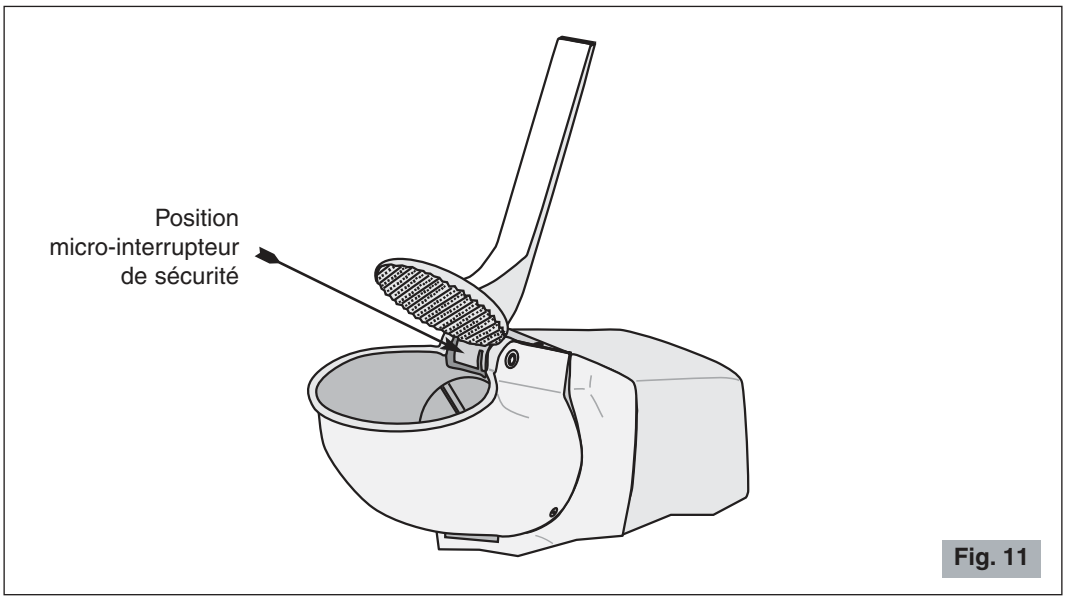


Fig. 11

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Garder l'appareil bien propre et en ordre garantit une qualité optimale des produits et une plus grande durée de vie de l'appareil.

- **Pour le nettoyage de l'appareil**, débrancher la fiche de la prise de courant et nettoyer avec un chiffon humidifié d'eau ou d'alcool ou avec un détergent spray générique.

  Essuyer et sécher avec un chiffon sec.

⚠ **Ne jamais laver avec des jets d'eau et ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**

PANNES ET REMÈDES

En cas de dysfonctionnement, d'anomalie ou si l'on soupçonne une panne à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de l'appareil de la prise de courant.

Si l'on ne réussit pas à éliminer le problème en suivant les indications du tableau suivant, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.

Uniquement les techniciens compétents peuvent effectuer des interventions et des réparations sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par des réparations exécutées non correctement et par du personnel non autorisé. Dans ces cas, la couverture de la garantie n'est plus valable.

Problème	Solution
Le pileur à glace ne s'allume pas.	• Contrôler si la fiche est branchée. • Contrôler si l'interrupteur de protection du secteur est allumé. • Contrôler si l'interrupteur de l'appareil est sur « ON ». • Si le problème se manifeste après une longue période d'utilisation intensive, il est possible que le moteur soit en protection thermique ! Attendre au moins 20 minutes et réessayer. On peut réduire le temps d'attente en plaçant l'appareil dans un endroit frais. • Si le problème se manifeste après une surcharge, il est possible que le moteur soit en protection ampèremétrique ! Appuyer sur le bouton du disjoncteur placé sur le dos ou sur le fond de l'appareil (dispositif non de série sur tous les modèles).

BROYEUR À GLACE

Composants principaux (Fig. 12)

1	Récipient	5	Tige de sécurité
2	Couvercle	6	Bouche de déchargement
3	Bouchon d'inspection		
4	Senseur magnétique		

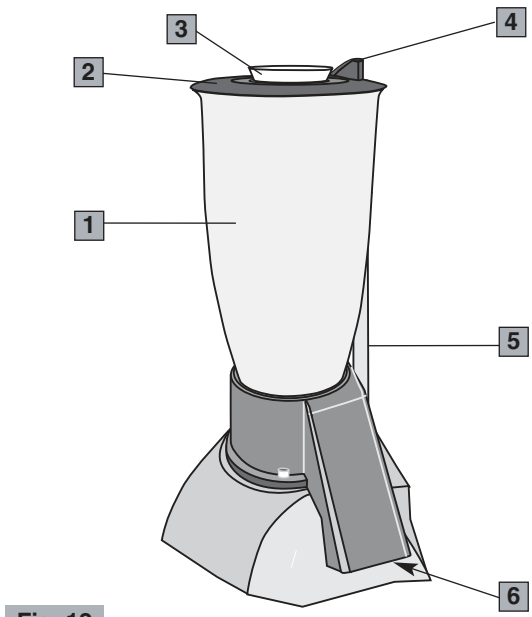


Fig. 12

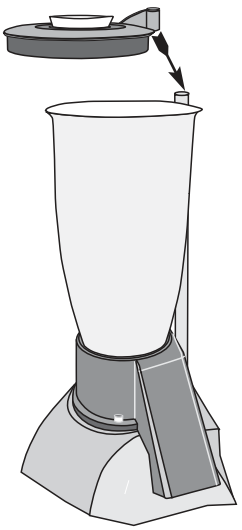


Fig. 13

EMPLOI

⚠ **1ère utilisation :** rincer à l'eau courante tous les éléments en contact avec les aliments : le récipient, le couvercle, le bouchon d'inspection, la bouche de déchargement.

1 S'assurer que l'interrupteur est en position « OFF ».

2 Placer un récipient au-dessous de la bouche de déchargement de la glace pilée.

3 Verser les glaçons dans le récipient.

4 Mettre le couvercle en faisant coïncider le senseur magnétique avec le bout de la tige en acier (Fig. 13).

⚠ **Toute tentative d'éviter le système de sécurité et de faire fonctionner l'appareil sans couvercle peut causer des dommages aux personnes et à l'appareil.**

5 Faire tourner le moteur en mettant l'interrupteur en position « ON ». Faire fonctionner l'appareil jusqu'à la préparation du produit (pour piler un récipient plein, il faut environ 30 secondes).

6 Arrêter le moteur en mettant l'interrupteur en position « OFF ».

N.B. : Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'enlever le couvercle du récipient.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Garder l'appareil bien propre et en ordre garantit une qualité optimale des produits et une plus grande durée de vie de l'appareil.

- **Pour le nettoyage de l'appareil**, débrancher la fiche de la prise de courant et nettoyer avec un chiffon humidifié d'eau ou d'alcool ou avec un détergent spray générique.
  Essuyer et sécher avec un chiffon sec.

⚠ **Ne jamais laver avec des jets d'eau et ne jamais plonger le socle dans l'eau.**

⚠ **Ne pas exposer le couvercle à des températures supérieures à 60°C. Ceci endommagerait le senseur magnétique.**

PANNES ET REMÈDES

En cas de dysfonctionnement, d'anomalie ou si l'on soupçonne une panne à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de l'appareil de la prise de courant.

Si l'on ne réussit pas à éliminer le problème en suivant les indications du tableau suivant, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.

Uniquement les techniciens compétents peuvent effectuer des interventions et des réparations sur l'appareil.

Ceado S.r.l. décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par des réparations exécutées non correctement et par du personnel non autorisé. Dans ces cas, la couverture de la garantie n'est plus valable.

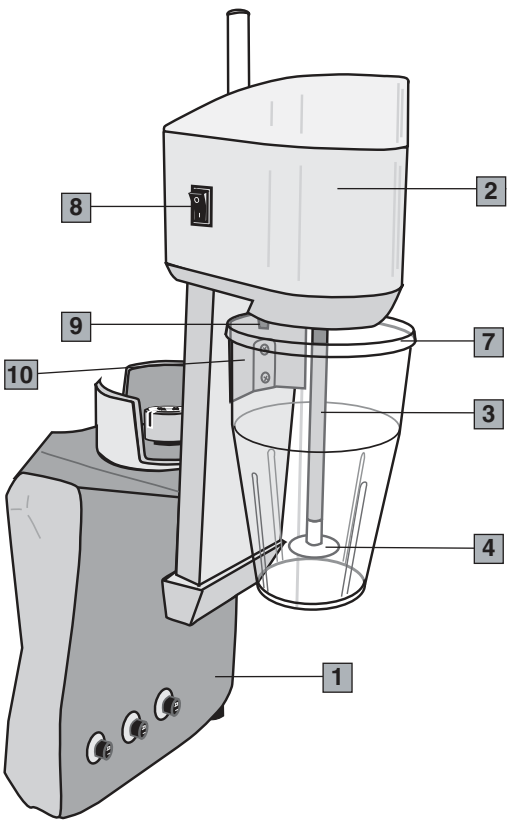
Problème	Solution
Le broyeur à glace ne s'allume pas.	• Contrôler si la fiche est branchée. • Contrôler si l'interrupteur de protection du secteur est allumé. • Contrôler si le senseur magnétique du couvercle est dans sa position. • Contrôler si l'interrupteur de l'appareil est sur « ON ». • Si le problème se manifeste après une longue période d'utilisation intensive, il est possible que le moteur soit en protection thermique ! Attendre au moins 20 minutes et réessayer. On peut réduire le temps d'attente en plaçant l'appareil dans un endroit frais. • Si le problème se manifeste après une surcharge, il est possible que le moteur soit en protection ampèremétrique ! Appuyer sur le bouton du disjoncteur placé sur le dos ou sur le fond de l'appareil (dispositif non de série sur tous les modèles).

MIXEUR

Composants principaux (Fig. 14 - Fig. 15)

1	Socle	6	Bol inoxydable
2	Bloc moteur	7	Bol en polycarbonate
3	Arbre moteur	8	Interrupteur ON-OFF (I-O)
4	Agitateur simple	9	Micro interrupteur de sécurité
5	Agitateur double	10	Support bol

Fig. 14



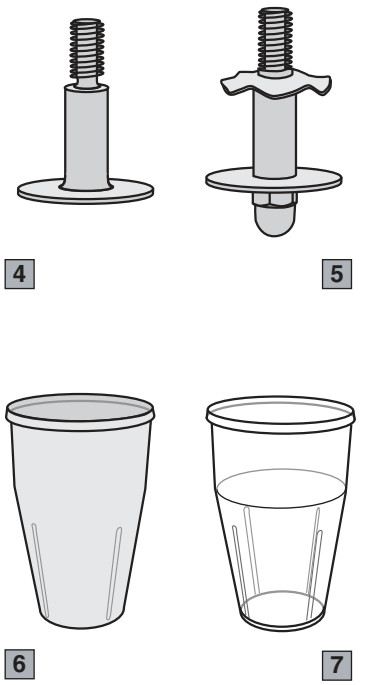


Fig. 15

EMPLOI

1ère utilisation°: rincer à l'eau courante tous les éléments en contact avec les aliments : l'agitateur et le bol (pour démonter les différents composants voir Fig. 17).

1 S'assurer que l'interrupteur est en position « OFF ».

2 Mettre tous les ingrédients dans le bol en tenant compte de sa capacité (tenir compte qu'un mélange de 50% de lait et de 50% de glace augmente en moyenne son volume d'environ 20% après avoir été mixé).

3 Insérer le bol dans son support pour actionner le micro interrupteur de sécurité qui détermine l'entraînement du moteur (Fig. 16).

4 Faire tourner le moteur en mettant l'interrupteur en position « I ».

5 Faire fonctionner l'appareil jusqu'à la préparation du produit.

6 Arrêter le moteur en mettant l'interrupteur en position « O ».

N.B. : Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'enlever le bol de son support.

7 Décrocher le bol du support et servir la boisson.

8 En phase de repos, laisser le bol accroché à son support avec l'interrupteur en position «◦O◦».

9 Pour changer l'agitateur, saisir avec une main l'arbre moteur et avec l'autre dévisser l'agitateur (Fig. 17).

10 L'agitateur simple est apte à la préparation de boissons avec des ingrédients liquides ou ayant une consistance liquide, par exemple milk-shake à base de préparations, café frappé (avec des glaçons aussi) etc. L'agitateur double est apte aux préparations denses et/ou à base de glace.

N.B. : En tout cas, la glace ne doit pas être congelée ou trop froide, mais tendre.

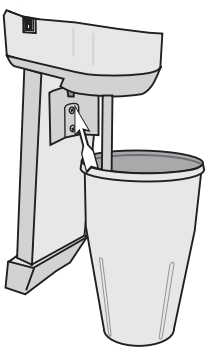


Fig. 16

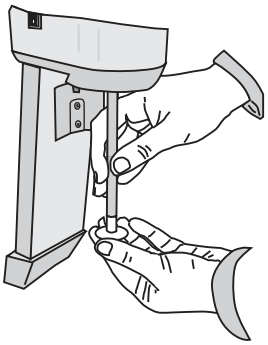


Fig. 17

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Garder l'appareil bien propre et en ordre garantit une qualité optimale des produits et une plus grande durée de vie de l'appareil.

- **Pour le nettoyage de l'appareil**, débrancher la fiche de la prise de courant et nettoyer avec un chiffon humidifié d'eau ou d'alcool ou avec un détergent spray générique.
  Essuyer et sécher avec un chiffon sec.
- **Pour le nettoyage de l'arbre moteur**, il suffit de le mettre en marche pendant quelques secondes avec le bol rempli d'eau chaude et du détergent pour la vaisselle.
- **Dans la version avec bol en polycarbonate**, éviter de laver le bol dans le lave-vaisselle.

⚠ **Ne jamais laver avec des jets d'eau et ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau.**

⚠ **Ne jamais utiliser de l'eau de Javel ou de détersif à base de chlore.**

PANNES ET REMÈDES

En cas de dysfonctionnement, d'anomalie ou si l'on soupçonne une panne à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de l'appareil de la prise de courant.

Si l'on ne réussit pas à éliminer le problème en suivant les indications du tableau suivant, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.

Uniquement les techniciens compétents peuvent effectuer des interventions et des réparations sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par des réparations exécutées non correctement et par du personnel non autorisé. Dans ces cas, la couverture de la garantie n'est plus valable.

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	• Contrôler si la fiche est branchée. • Contrôler si l'interrupteur de protection du secteur est allumé. • Contrôler si le bol est correctement accroché à son support. • Contrôler si l'interrupteur de l'appareil est sur « ON ». • Si le problème se manifeste après une longue période d'utilisation intensive, il est possible que le moteur soit en protection thermique ! Attendre au moins 20 minutes et réessayer. On peut réduire le temps d'attente en plaçant l'appareil dans un endroit frais. • Si le problème se manifeste après une surcharge, il est possible que le moteur soit en protection ampèremétrique ! Appuyer sur le bouton du disjoncteur placé sur le dos ou sur le fond de l'appareil (dispositif non de série sur tous les modèles).
Le résultat du mixage n'est pas satisfaisant.	• Vérifier si l'agitateur est en bon état et bien serré. • Vérifier si le moteur tourne régulièrement. N.B. Il faut tenir compte que le résultat dépend de nombreux facteurs parmi lesquels le type et la température des ingrédients utilisés.
L'appareil vibre de manière anomale.	• Vérifier si l'agitateur est en bon état et en position correcte. Si l'agitateur apparaît hors centre, le dévisser et le visser de nouveau en position correcte.

MIXEUR PROFESSIONNEL

Composants principaux de l'appareil (Fig. 18)
(Modèle avec récipient en polycarbonate de 1,5 l)

1. Socle-moteur
2. Récipient
3. Couvercle
4. Bouchon d'inspection
5. Senseur magnétique
6. Tige de sécurité
7. Couteau quatre branches
8. Support récipient
9. Garniture
10. Bloc-couteau
11. Bague

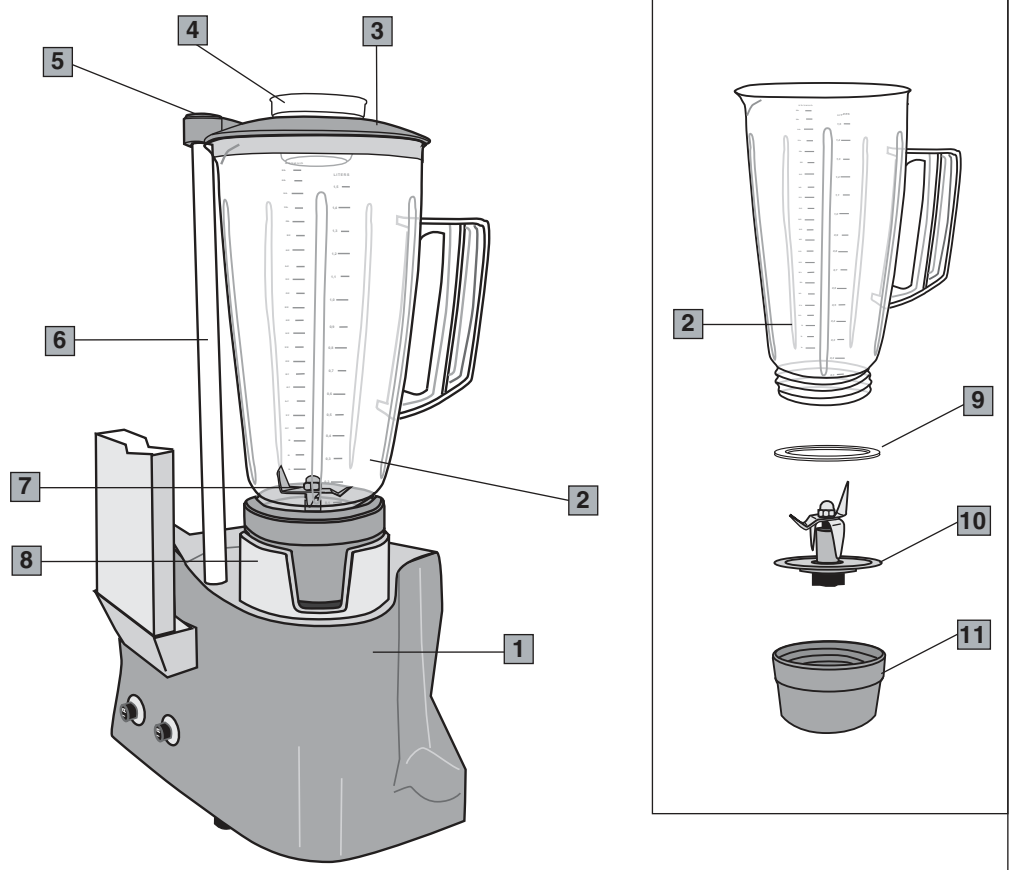


Fig. 18 Modèle avec récipient en polycarbonate de 1,5 l

EMPLOI

⚠ **1ère utilisation :** rincer à l'eau courante tous les éléments en contact avec les aliments : le récipient, le couvercle, le bouchon d'inspection, le couteau (pour démonter les différents composants voir Fig. 21, Fig. 22, Fig. 23 et Fig. 24).

1 Mettre les ingrédients dans le récipient en y introduisant premièrement les liquides et les fruits, puis la glace et les aliments les plus solides.

2 Placer le récipient sur le socle en l'emboîtant dans son support comme dans la figure 19.

3 Mettre le couvercle en faisant coïncider le senseur magnétique avec le bout de la tige en acier.
Remarque: Pour insérer et enlever le couvercle du mixeur neuf, il faudra peut-être exercer une certaine force. Après les premières utilisations, il s'adapte parfaitement.

⚠ **Toute tentative d'éviter le système de sécurité et de faire fonctionner le mixeur sans couvercle peut causer des dommages aux personnes et à l'appareil.**

4 Sélectionner la vitesse souhaitée et, en maintenant une main sur le couvercle, allumer le moteur en mettant l'interrupteur sur « ON » - Fig. 20.

5 Pour la plupart des boissons, il faut opérer à la haute vitesse. Ne mettre le sélecteur sur « LOW » que quand on prépare de petites quantités ou quand on ne doit que mélanger.

6 La fonction « PULSE » peut être utilisée en appuyant non à fond sur « ON » pendant la préparation de boissons denses qui tendent à « flotter » ou pour hacher les fruits secs ou analogues qui n'arrivent pas à passer dans la zone de travail des lames du couteau.

7 Le mixeur a été conçu aussi pour piler de la glace à sec et pour préparer des FROZEN DRINKS en ayant de la glace en petits cubes. Il faut rappeler qu'en travaillant avec de la glace déjà pilée, on augmentera considérablement la durée de vie de l'appareil.

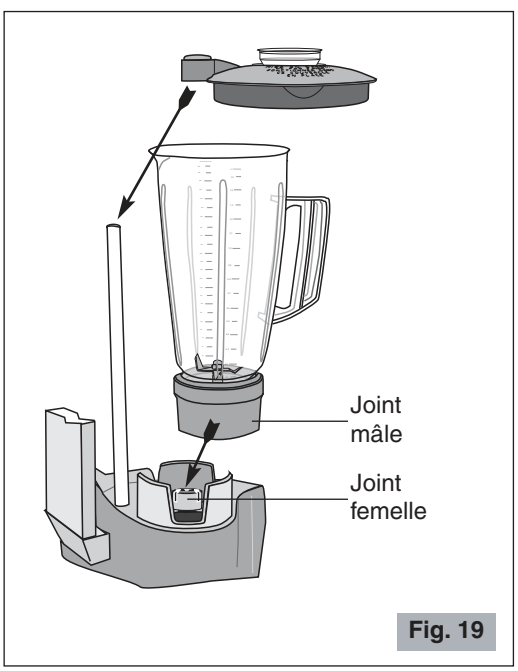
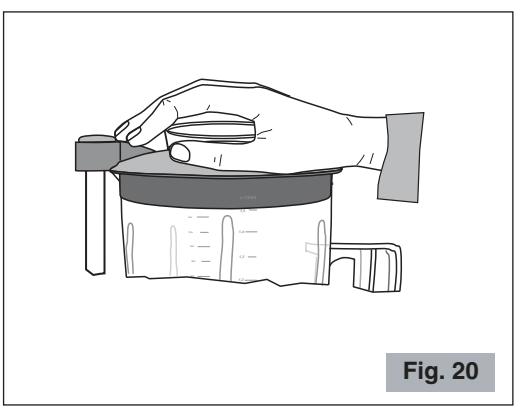


Fig. 19


Fig. 20

8 Le mixeur est conçu pour garantir la préparation parfaite des recettes de FROZEN DRINKS contenues dans les textes internationaux des associations IBA. En respectant les quantités indiquées dans ces recettes, on a toujours la consistance souhaitée.

Certaines préparations particulières entraînent la cavitation du mixeur. Cela veut dire que le rapport entre la quantité du liquide et de la glace n'est pas juste. Dans ces cas, éteindre le mixeur, enlever le couvercle, mélanger le produit avec une spatule et ensuite réessayer.

9 Si l'on doit réchauffer ou refroidir une préparation faite avec le mixeur, ne pas insérer le récipient directement dans le four, ni dans le congélateur. Cela pourrait l'endommager. Vider plutôt le contenu dans un récipient apte a cet effet.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Garder l'appareil bien propre et en ordre garantit une qualité optimale des produits et une plus grande durée de vie de l'appareil. Pour cette raison, rincer le récipient après chaque utilisation et éviter que des restes de produit sèchent dans le récipient. Ceci pourrait endommager les éléments d'étanchéité, les roulements à billes ou bloquer le couteau.

Éviter de faire sécher le récipient dans le four ou dans le four à micro-ondes.

Pour une plus grande durée de vie du récipient, le lavage en lave-vaisselle est déconseillé.

- **Pour le nettoyage du socle**, débrancher la fiche de la prise de courant et nettoyer avec un chiffon humidifié d'eau ou d'alcool ou avec un détergent spray générique.

  Essuyer et sécher avec un chiffon sec.

⚠ **Ne jamais laver avec des jets d'eau et ne jamais plonger le socle dans l'eau.**

- **Pour le nettoyage du récipient**, après avoir rincé le récipient et le couvercle sous le robinet, remplir la moitié du récipient avec de l'eau tiède et une cuillère de liquide vaisselle. Emboîter le récipient sur son support, mettre le couvercle et allumer l'appareil pendant 20 secondes. Enlever le récipient et rincer avec de l'eau courante. Répéter l'opération avec 1 litre d'eau tiède et avec 5 ml d'eau de Javel. Enlever le récipient, le rincer et le laisser sécher renversé. Laver le couvercle avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.

⚠ **Ne pas exposer le couvercle à des températures supérieures à 60°C. Ceci endommagerait le senseur magnétique.**

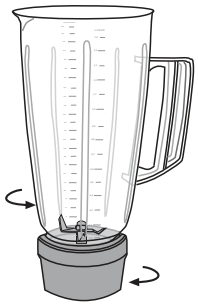
- **Pour le nettoyage périodique complet**, démonter le couteau en dévissant la bague du récipient (Fig. 21, 22, 23 et 24).

⚠ **ATTENTION :** Les lames du couteau sont tranchantes !

Pour démonter le couteau, tenir bien fort avec des pinces la branche horizontale du couteau et dévisser l'écrou avec une clé n° 10 **dans le sens des aiguilles d'une montre** (voir Fig. 23).

Ne jamais essayer de démonter le couteau en tenant avec les pinces une branche différente de celle horizontale ! Ceci pourrait endommager la lame.

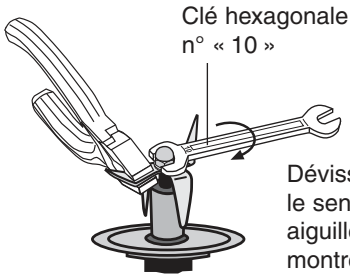
Laver toutes les pièces dans de l'eau tiède et du liquide vaisselle, enlever les éventuels restes solides avec une brosse.



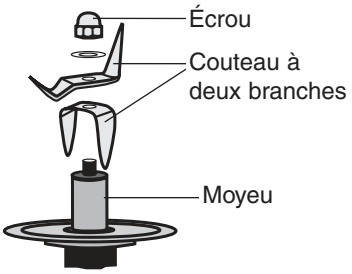
Dévissement bague **Fig. 21**



Enlèvement bloc-couteau **Fig. 22**



Démontage couteau **Fig. 23**



Éléments bloc-couteau **Fig. 24**

Monter dans l'ordre inverse. **Pour monter le couteau** visser avec la clé n° 10 **dans le sens contraire des aiguilles d'une montre** (voir Fig. 23). S'assurer d'avoir bien serré les différentes pièces.

⚠ **TRÈS IMPORTANT : Se rappeler toujours de positionner la garniture sur le bloc-couteau.**

PANNES ET REMÈDES

En cas de dysfonctionnement, d'anomalie ou si l'on soupçonne une panne à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de l'appareil de la prise de courant.

Si l'on ne réussit pas à éliminer le problème en suivant les indications du tableau suivant, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.

Uniquement les techniciens compétents peuvent effectuer des interventions et des réparations sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par des réparations exécutées non correctement et par du personnel non autorisé. Dans ces cas, la couverture de la garantie n'est plus valable.

Problème	Solution
Le mixeur ne s'allume pas.	• Contrôler si la fiche est branchée. • Contrôler si l'interrupteur de protection du secteur est allumé. • Contrôler si le senseur magnétique du couvercle est en contact avec la tige. • Contrôler si l'interrupteur du mixeur est sur « ON ». • Si le problème se manifeste après une longue période d'utilisation intensive, il est possible que le moteur soit en protection thermique ! Attendre au moins 20 minutes et réessayer. On peut réduire le temps d'attente en plaçant le mixeur dans un endroit frais. • Si le problème se manifeste après une surcharge, il est possible que le moteur soit en protection ampèremétrique ! Appuyer sur le bouton du disjoncteur placé sur le dos ou sur le fond de l'appareil (dispositif non de série sur tous les modèles). • Contrôler si le couteau et le moteur tournent librement.
Le couteau ne tourne pas avec le moteur allumé.	• Contrôler si le joint en caoutchouc est en bon état. • Contrôler si le récipient est bien emboîté dans son support.
Bruit et vibrations du récipient.	• Contrôler si la bague, le couteau et les joints sont bien serrés. • Contrôler si le joint en caoutchouc est intact. • Essayer de dévisser et de remonter la bague.
Pertes de liquide du récipient.	• Contrôler si la bague est bien serrée. • Contrôler si la garniture est montée correctement (voir Fig. 22).

PRESSE-AGRUMES

Composants principaux (Fig. 25 - Fig. 26)

Modèle automatique à poignée (Fig. 25)

1	Bloc moteur
2	Bec verseur
3	Cuve à jus
4	Cône presse-pulpe/Filtre
5	Anneau anti-projection
6	Poignée du couvercle
7	Couvercle anti-projection
8	Coupelle de pressage
9	Arbre moteur
10	Bouton poussoir ON-OFF (I-O)*

*Bouton dans les modèles avec 3 ou 4 services

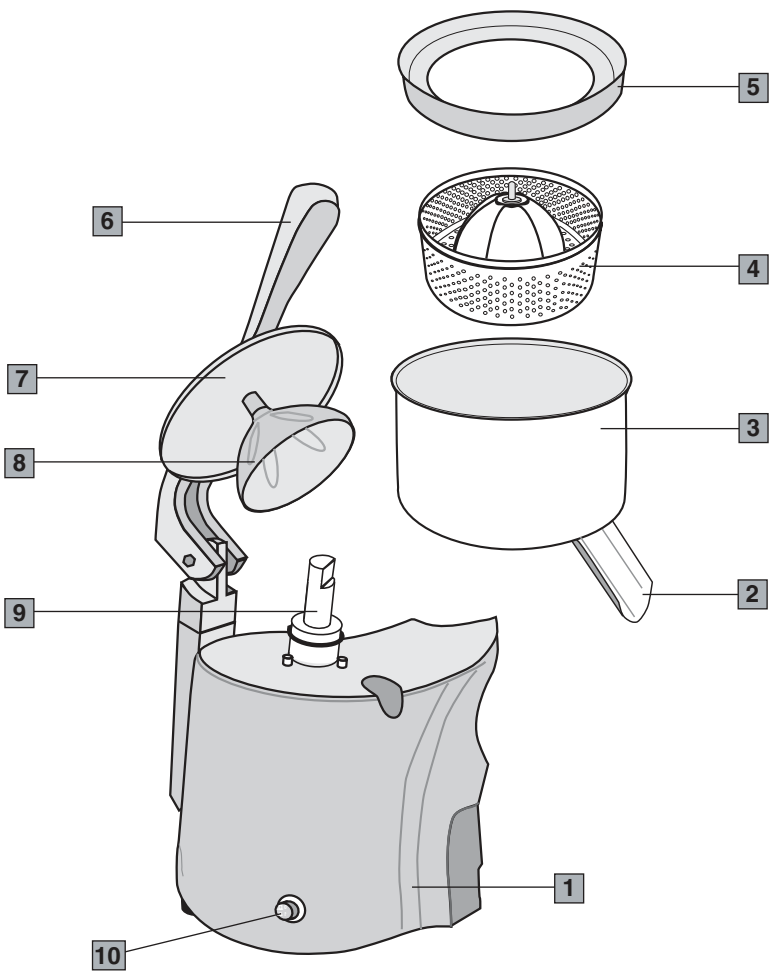


Fig. 25

Modèle semi-automatique (Fig. 26)

1. Bloc moteur
2. Bec verseur
3. Cuve à jus
4. Filtre
5. Grand cône (pamplemousse et orange)
6. Petit cône (citron)
7. Dôme anti-projection
8. Arbre moteur
9. Bouton poussoir ON-OFF (I-O)*

* Bouton dans les modèles avec 3 ou 4 services

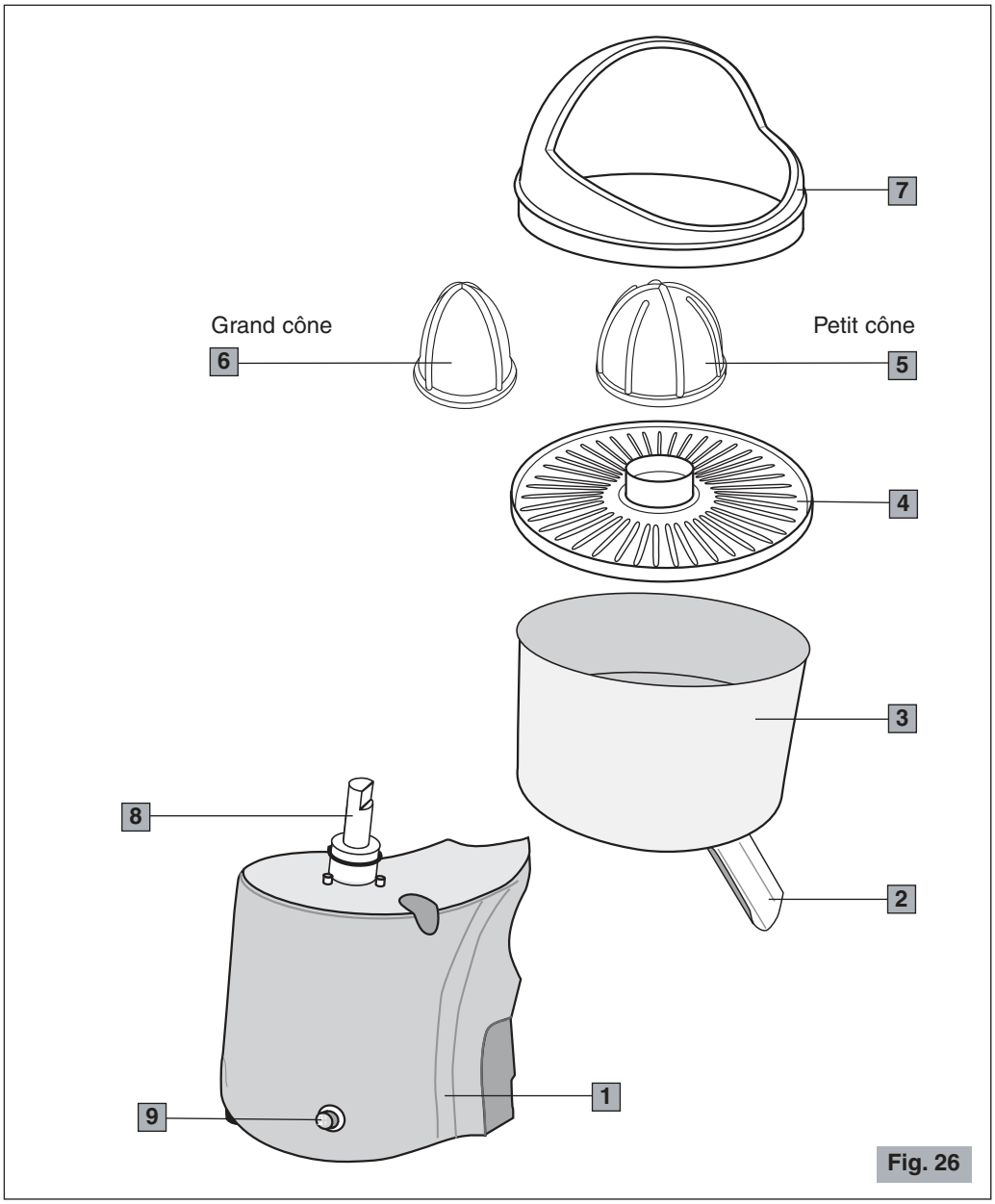


Fig. 26

EMPLOI

1ère utilisation : rincer à l'eau courante tous les éléments en contact avec les aliments : bec verseur, cuve à jus, cône presse-pulpe, filtres, anneau e couvercle anti-projection, coupelle de pressage, cônes, dôme (voir Fig. 25 et Fig. 26).

Préparation du presse-agrumes

Avant d'utiliser le presse-agrumes pour la première fois, voir le paragraphe « Nettoyage et entretien » pour bien nettoyer toutes les pièces de l'appareil. Ensuite, exécuter les étapes suivantes pour préparer le presse-agrumes chaque fois qu'il est utilisé :

REMARQUE : À chaque utilisation, il faut s'assurer qu'il n'y a pas de fissures dans la coupelle, le cône ou le filtre.

1. Placer la cuve à jus sur le bloc moteur au-dessus de l'arbre moteur.
2. Vérifier que le filtre et le bec verseur ne sont pas obstrués avec de la pulpe ou des noyaux provenant d'une utilisation précédente. Ensuite, placer la cuve à jus par-dessus le bloc moteur.
3. Insérer le filtre dans la cuve à jus au-dessus de l'arbre moteur.

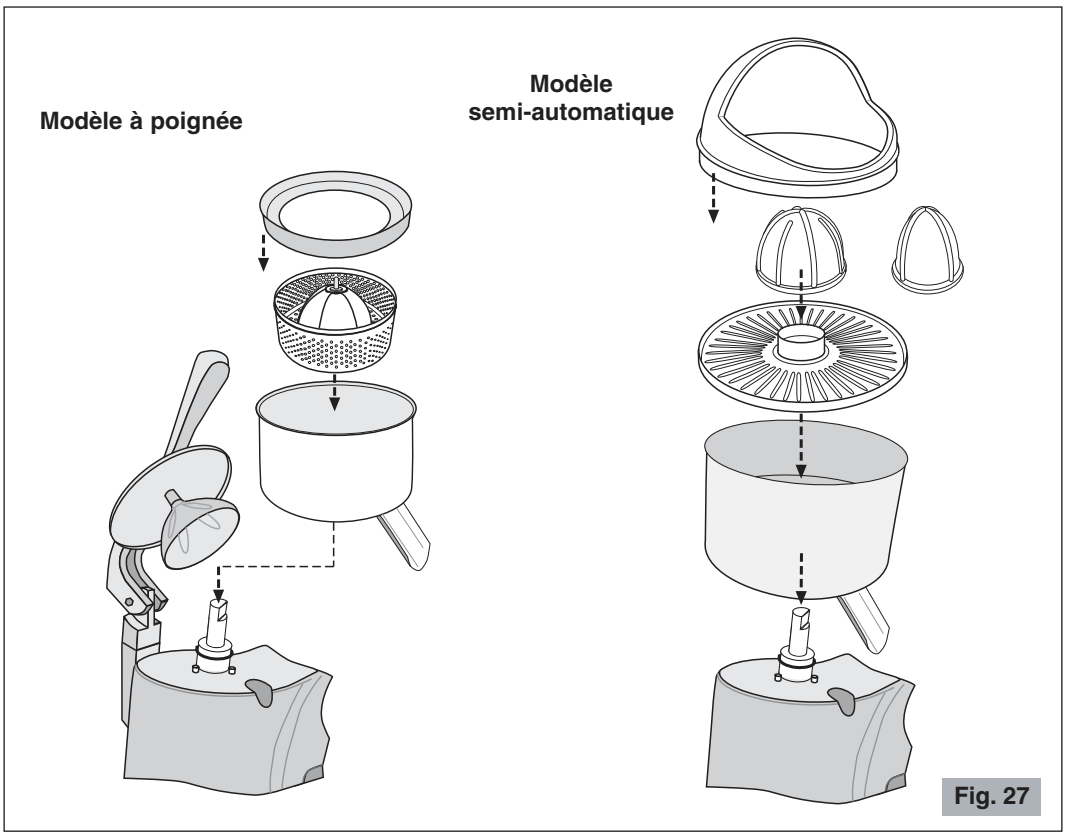


Fig. 27

Pour le modèle à poignée

4. Placet le cône presse-pulpe en acier inoxydable dans la cuve et au-dessus de l'arbre moteur. S'assurer que le cône est bien fixé complètement sur l'arbre moteur.
5. S'assurer que la coupelle de pressage et le couvercle anti-projection sont bien fixés à la poignée.
6. Placet l'anneau anti-projection dans sa position dans la cuve.

Pour le modèle semi-automatique

4 Choisir le cône presse-pulpe en polycarbonate. Utiliser le grand cône pour les pamplemousses et les oranges et le petit cône pour les citrons et les limettes. Insérer le cône complètement sur l'arbre moteur.

5 Mettre le dôme anti-projection sur la cuve à jus.

7 Brancher l'appareil a une prise de courant électrique.

Préparation du jus

S'assurer que les fruits sont à la température ambiante.

1 Préparer les fruits à l'avance en les coupant en deux à moitié. Ceci rendra les opérations de préparation du jus plus rapides.

2 Mettre un récipient sous le bec verseur pour recevoir le jus.

3 Mettre le bouton en position « ON ». Pour le modèle semi-automatique, le cône presse-pulpe commencera à tourner.

4 Presser les moitiés de fruit comme suit :

Modèle à poignée



Modèle semi-automatique



Fig. 28

Pour le modèle à poignée

- Placer la moitié de fruit centrée sur le cône et abaisser le couvercle anti-projection jusqu'à ce que la coupelle de pressage vienne en contact avec le fruit.
- Appuyer sur la poignée du couvercle anti-projection en exerçant une pression vers le bas. Le moteur de mettra en marche automatiquement.
- Presser le fruit jusqu'à ce que le jus soit extrait. Ensuite, soulever le couvercle et enlever le fruit et répéter le procédé avec les autres moitiés de fruit.

Pour le modèle semi-automatique

Remarque : Lorsqu'on place le fruit sur le cône, s'assurer que la main ne touche que le fruit et qu'elle en touche pas le cône.

- Placer la moitié de fruit à l'intérieur du dôme anti-projection centrée au-dessus du cône et appuyer sur pour faire pénétrer le fruit sur le cône.
- Presser le fruit jusqu'à ce que le jus soit extrait. Ensuite retirer le fruit et répéter le procédé avec les autres moitiés de fruit.

ATTENTION : La quantité de jus et le pourcentage de pulpe et de jus présents dans le presse-agrumes dépendent des variables comme la température, la fraîcheur et la variété des agrumes. Ces variables déterminent souvent des résultats différents entre eux et qui ne sont pas liés aux caractéristiques techniques des presses-agrumes.

5 Lorsque toutes les moitiés de fruit sont pressées, appuyer sur le bouton pour le mettre en position d'arrêt « OFF ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

○ Nettoyage courant

Garder l'appareil bien propre et en ordre garantit une qualité optimale des produits et une plus grande durée de vie de l'appareil. Le presse-agrumes doit être nettoyé fréquemment entre les utilisations. Ne pas laisser le jus à sécher sur les pièces de l'appareil. Pour le nettoyage courant de l'appareil :

1 Débrancher l'appareil de la prise du courant électrique.

2 Nettoyer toute la pulpe et les noyaux de la coupelle de serrage, de l'anneau anti-projection (modèle à poignée), du cône de presse-pulpe, du filtre et de la cuve à jus.

Pour le modèle à poignée, pour pouvoir extraire le maximum de jus, toujours s'assurer que le filtre est soigneusement nettoyé en utilisant une brosse en nylon. Pour cela, mettre le filtre sous le robinet et brosser la partie intérieure du filtre (voir Fig. 29).

3 Nettoyer essuyer toutes les pièces avec un chiffon humide et propre.

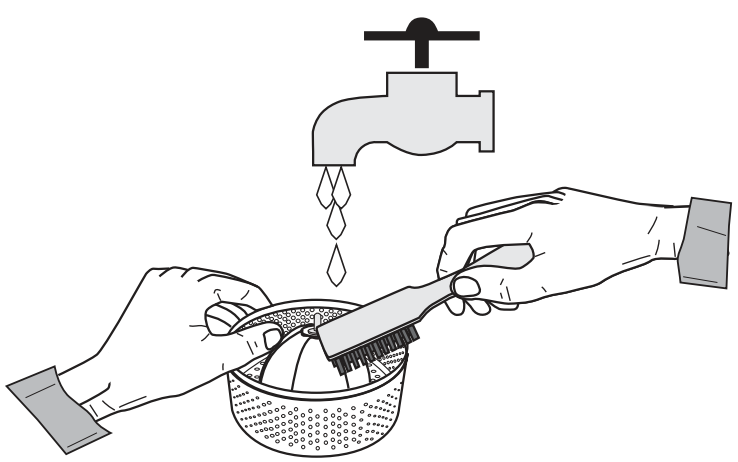


Fig. 29

Nettoyage périodique complet

1 Débrancher l'appareil de la prise du courant électrique.

2 Enlever les pièces suivantes du bloc moteur :

Modèle à poignée (Fig. 27 et Fig. 30)

- Enlever la coupelle de serrage et le couvercle anti-projection en dèvissant la coupelle. Enlever l'anneau anti-projection, le cône presse-pulpe/filtre et la cuve à jus.

Modèle semi-automatique (Fig. 27)

- Enlever le dôme anti-projection, le cône presse-pulpe, le filtre et la cuve à jus.

3 Nettoyer toute la pulpe et les noyaux sur les pièces démontées.

4 Toutes les pièces démontées peuvent être laver dans un lave-vaisselle commercial ou à la main en utilisant de l'eau chaude et un détergent liquide.

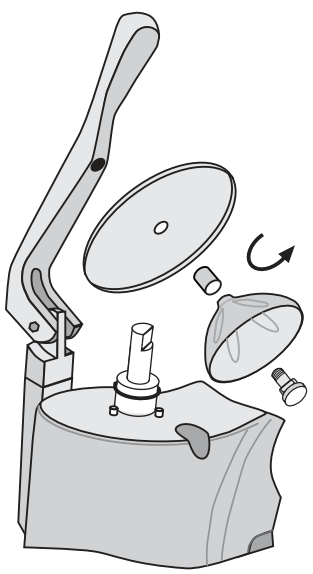


Fig. 30

5 Nettoyer et essuyer le bloc moteur, l'arbre moteur et le dôme anti-projection (modèle semi-automatique) avec un chiffon doux et propre et un détergent doux non abrasif.

Essuyer et sécher avec un chiffon sec.

⚠ **Ne jamais laver avec des jets d'eau et ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau !**

6 Monter de nouveau l'appareil dans l'ordre inverse.

⚠ **Ne pas utiliser de produits ou de chiffons abrasifs pour le nettoyage.**

⚠ **Ne jamais utiliser de l'eau de Javel ou des détersifs à base de chlore.**

PANNES ET REMÈDES

En cas de dysfonctionnement, d'anomalie ou si l'on soupçonne une panne à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de l'appareil de la prise de courant.

Si l'on ne réussit pas à éliminer le problème en suivant les indications du tableau suivant, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.

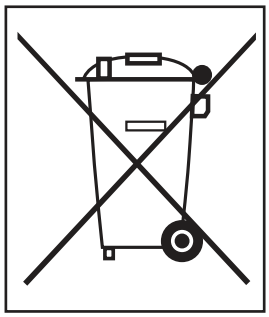
Uniquement les techniciens compétents peuvent effectuer des interventions et des réparations sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par des réparations exécutées non correctement et par du personnel non autorisé. Dans ces cas, la couverture de la garantie n'est plus valable.

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	• Contrôler si la fiche est branchée. • Contrôler si l'interrupteur de protection du secteur est allumé. • Contrôler si l'interrupteur de l'appareil est sur « ON ». • Si le problème se révèle après une longue période d'utilisation intensive ou une surcharge, il est possible que le moteur soit en protection thermique ! Attendre au moins 20 minutes et réessayer. On peut réduire le temps d'attente en mettant l'appareil dans un endroit frais.
Le jus ne sort pas du bec verseur de la cuve.	• Vérifier si le filtre ou le bec verseur est obstrué par des noyaux ou de la pulpe d'une utilisation précédente.
Le presse-agrume ne presse pas le fruit.	• S'assurer que la pression exercée sur le fruit est suffisante. • S'assurer que le cône presse-pulpe est bien inséré dans l'arbre moteur.
Le jus a un goût amer, zeste de fruit dans le jus.	• S'assurer que la pression exercée sur le fruit n'est pas trop excessive.

ÉLIMINATION

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)
(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays disposant de systèmes de collecte sélective)



Les matériaux et pièces composant ce produit sont d'excellente qualité et peuvent être recyclés et réutilisés.
En fin de vie, le produit ne doit donc pas être mis au rebut avec les ordures ménagères ordinaires; il doit être déposé dans un centre de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole ci-contre, figurant sur le produit ou sur la notice d'utilisation, l'indique.
Veuillez vous renseigner auprès de votre commune pour connaître les lieux où se trouvent les centres de collecte locaux.

CONDITIONS DE GARANTIE

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication.
La période de garantie peut varier en fonction des lois locales ou des usages commerciaux du pays où le produit est commercialisé. Par conséquent, veuillez contacter le détaillant auprès duquel le produit a été acheté.

Pendant la période de garantie, ce produit pourra être réparé ou remplacé, selon le jugement du fabricant, sans coûts additionnels seulement s'il a été utilisé conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Dans le cas où ce produit aurait besoin de maintenance ou de réparation pendant la période couverte par la garantie, veuillez contacter le détaillant pour avoir tous les renseignements nécessaires pour l'envoi. Le produit devra être envoyé dans son emballage originel ou dans un emballage adéquat.

Cette garantie ne s'applique pas dans les cas d'abus, d'utilisation impropre ou dans le cas de réparation non autorisée. En outre, cette garantie ne s'applique pas aux parties du produit qui sont soumises à l'usure comme par exemple au panier, la râpe etc.

La garantie couvre les coûts de réparation ou de remplacement du produit ou de ses parties défectueuses de façon limitée ou jusqu'à un montant égal au prix payé pour l'achat. Toute autre demande de dédommagement est à exclure.

Toutes les instructions du présent manuel doivent, sous peine de déchéance de la garantie et des responsabilités du fabricant, être observées.

Ces instructions ne peuvent de toute façon pas couvrir toutes les situations possibles. Il est donc conseillé l'utilisation responsable de l'appareil.

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

KOMBIGRUPPE

HAUPTKOMPONENTEN

MODELL CL99S
(Abb. 1)

Kombigruppe mit 2 Funktionen:

1. **Entsafter**
2. **Profimixer**
3. Geschwindigkeitswähler HIGH/LOW Profimixer
4. Schalter ON/OFF Profimixer
5. Schalter ON/OFF Entsafter

MODELL CL99A
(Abb. 2)

Kombigruppe mit 2 Funktionen:

1. **Entsafter mit Griff**
2. **Profimixer**
3. Geschwindigkeitswähler HIGH/LOW Profimixer
4. Schalter ON/OFF Profimixer
5. Schalter ON/OFF Entsafter

(ANMERKUNG: Zur Beschreibung der einzelnen Geräte, siehe nachfolgende Seiten)

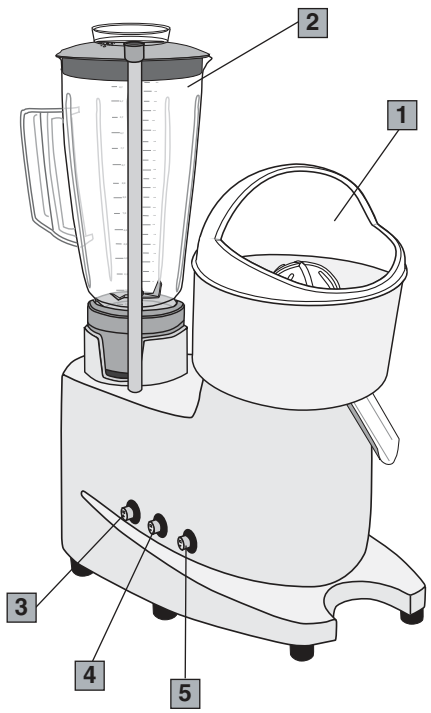


Abb. 1

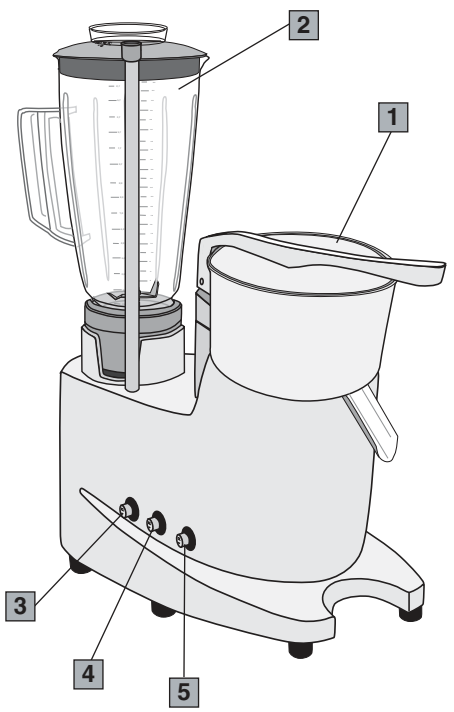


Abb. 2

MODELL G105
(Abb. 3)

Kombigruppe mit 3 Funktionen:

1 **Automatik-Eiszerkleinerer**
2 **Entsafter**
3 **Profimixer**
3 Schalter ON/OFF Eiszerkleinerer
4 Schalter ON/OFF Profimixer
5 Geschwindigkeitswähler HIGH/LOW Profimixer
6 Schalter ON/OFF Entsafter

MODELL G110
(Abb. 4)

Kombigruppe mit 3 Funktionen:

1 **Automatik-Eiszerkleinerer**
2 **Entsafter mit Griff**
3 **Profimixer**
3 Schalter ON/OFF Eiszerkleinerer
4 Schalter ON/OFF Profimixer
5 Geschwindigkeitswähler HIGH/LOW Profimixer
6 Schalter ON/OFF Entsafter

(ANMERKUNG: Zur Beschreibung der einzelnen Geräte, siehe nachfolgende Seiten)

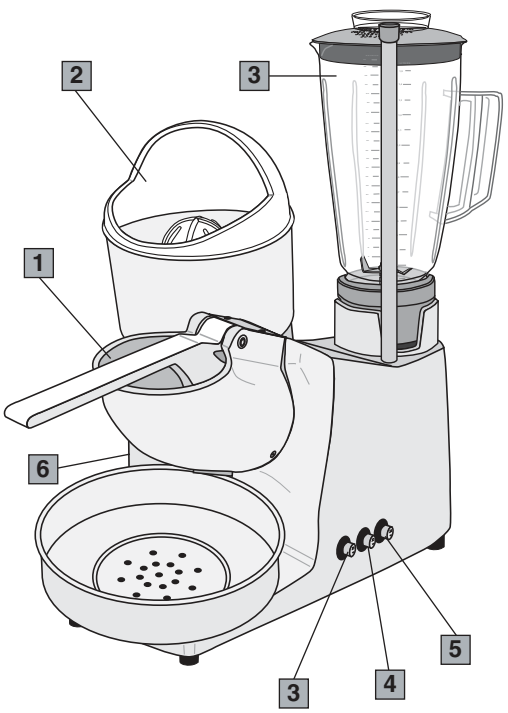


Abb. 3

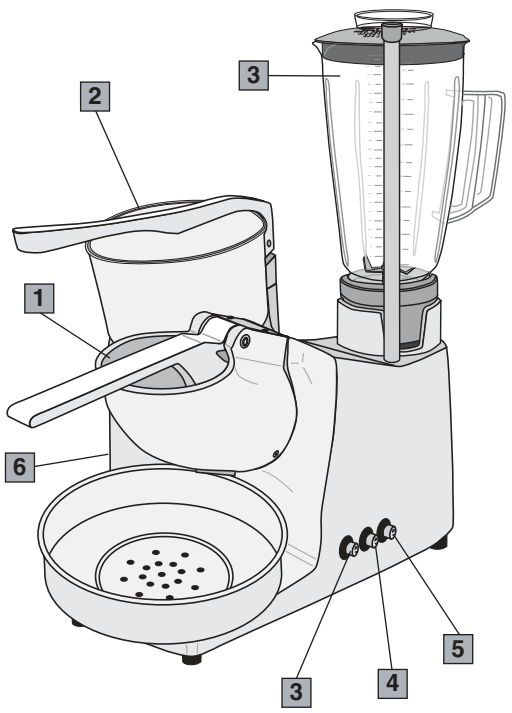


Abb. 4

MODELL G205
(Abb. 5)

Kombigruppe mit 4 Funktionen:

1 **Automatik-Eiszerkleinerer**
2 **Entsafter**
3 **Profimixer**
4 **Mixer**
3 Schalter ON/OFF Eiszerkleinerer
4 Schalter ON/OFF Profimixer
5 Geschwindigkeitswähler HIGH/LOW Profimixer
6 Schalter ON/OFF Entsafter
7 Schalter ON/OFF Mixer

(ANMERKUNG: Zur Beschreibung der einzelnen Geräte, siehe nachfolgende Seiten)

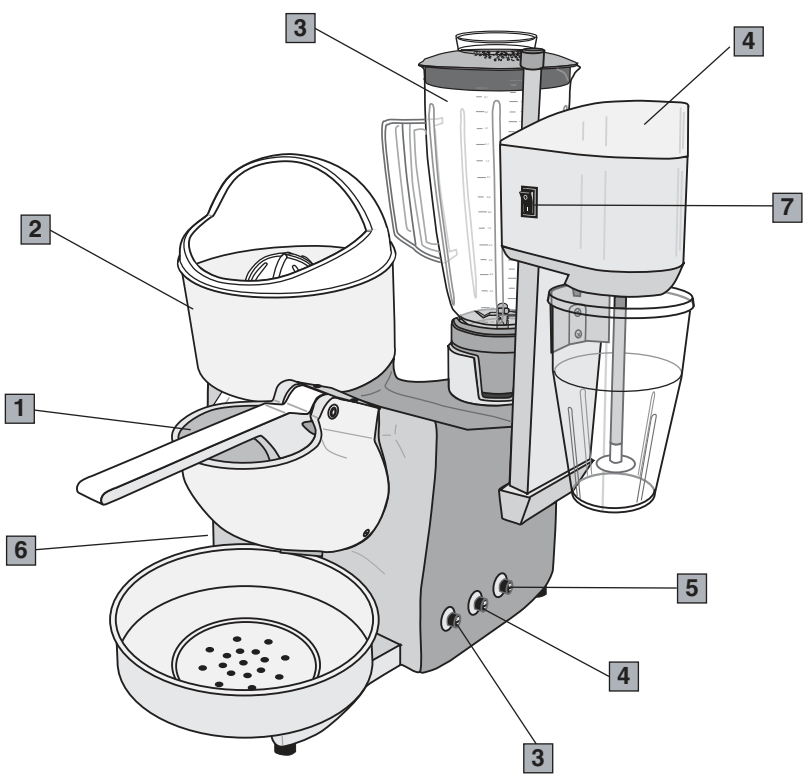


Abb. 5

MODELL G210
(Abb. 6)

Kombigruppe mit 4 Funktionen:

1 **Automatik-Eiszerkleinerer**
2 **Entsafter mit Griff**
3 **Profimixer**
4 **Mixer**
3 Schalter ON/OFF Eiszerkleinerer
4 Schalter ON/OFF Profimixer
5 Geschwindigkeitswähler HIGH/LOW Profimixer
6 Schalter ON/OFF Entsafter
7 Schalter ON/OFF Mixer

(ANMERKUNG: Zur Beschreibung der einzelnen Geräte, siehe nachfolgende Seiten)

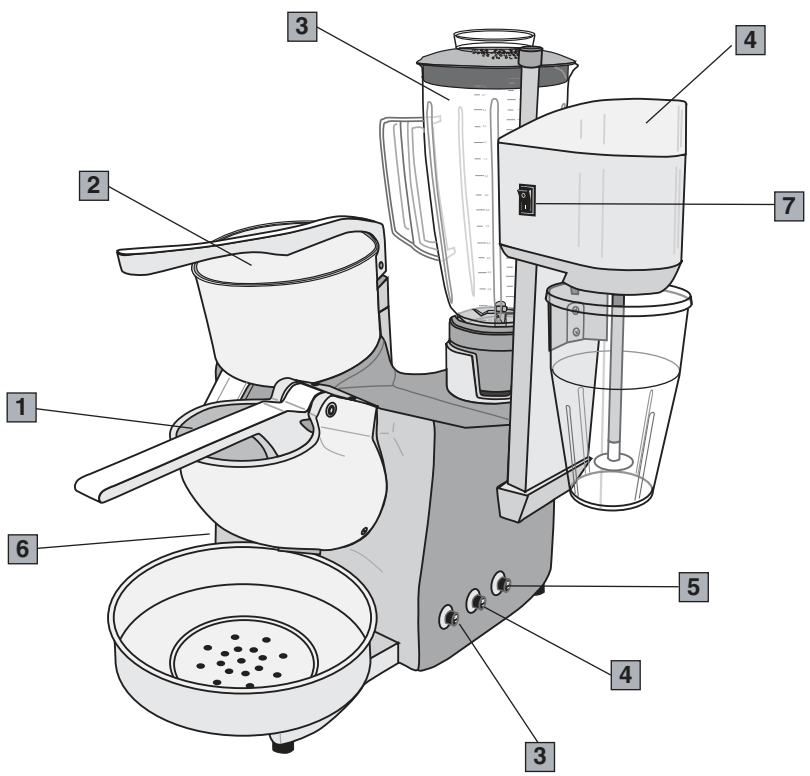


Abb. 6

MODELL CL100
(Abb. 7)

Kombigruppe mit 2 Funktionen:

1. **Automatik-Eiszerkleinerer**
2. **Profimixer**
3. Schalter ON/OFF Eiszerkleinerer
4. Schalter ON/OFF Profimixer
5. Geschwindigkeitswähler HIGH/LOW Profimixer

MODELL CL190
(Abb. 8)

Kombigruppe mit 2 Funktionen:

1. **Eiszerkleinerer**
2. **Profimixer**
3. Schalter ON/OFF Eiszerkleinerer
4. Schalter ON/OFF Profimixer
5. Geschwindigkeitswähler HIGH/LOW Profimixer

(ANMERKUNG: Zur Beschreibung der einzelnen Geräte, siehe nachfolgende Seiten)

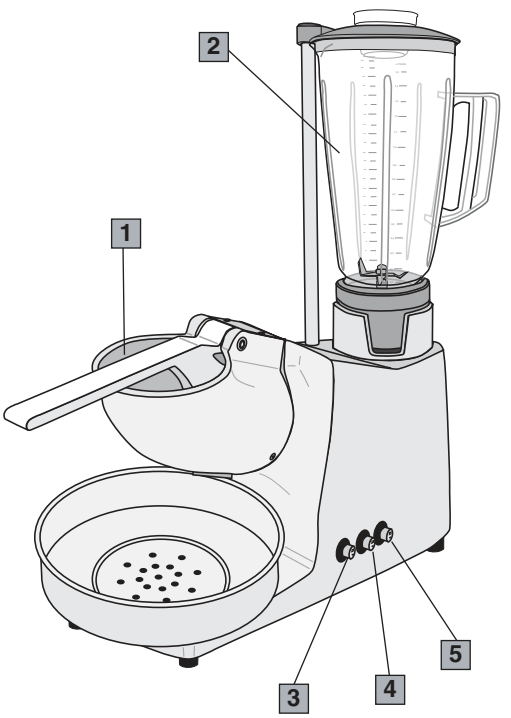


Abb. 7

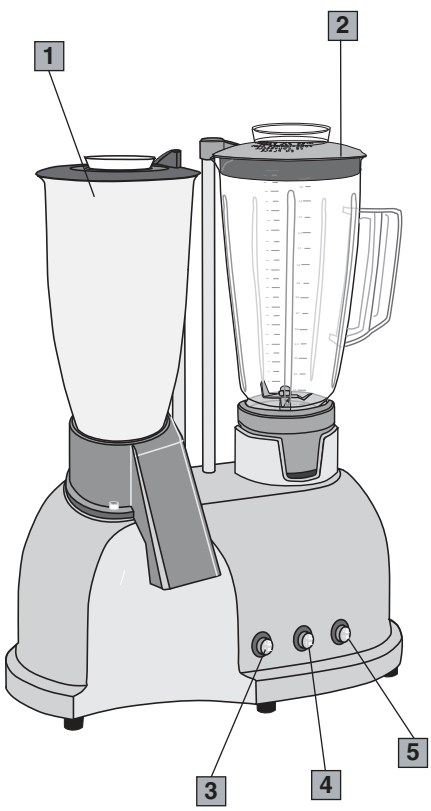


Abb. 8

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN
ALLGEMEINE HINWEIS

1. Die folgenden Anweisungen vor der Benutzung des Gerätes gründlich lesen.
2. Die Installation und sämtliche Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich vom spezialisierten Personal durchgeführt werden.
3. Dieses Gerät ist für den Profi- Gebrauch bestimmt und darf daher nur von erwachsenen, qualifizierten Personen benutzt werden. Dieses Gerät ist **NICHT** für die industrielle Lebensmittelverarbeitung in der Massenproduktion bestimmt.

   KINDER SIND ZU BEAUFSICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.
4. Die einzelnen Geräte dürfen **nicht** für Vorgänge eingesetzt werden, die von den vorgeschriebenen abgehen: Der Automatik-Eiszerkleinerer und Eiszerkleinerer dienen zum Zerkleinern von Eiswürfeln, der Profimixer zum Mischen von Lebensmitteln, der Mixer zum Mischen von Getränken und der Entsafter zum Entsaften von Zitrusfrüchten. **Jeder andere Einsatz ist gefährlich.**
5. Stets für sichere Arbeitsbedingungen sorgen und das Gerät auf keinen Fall mit nassen Händen bzw. Füßen und niemals im Freien benutzen.
6. Die Originalverpackung für eine eventuelle zukünftige Verwendung aufbewahren, denn sie bietet den besten Schutz vor Stößen während des Transports.
7. Bei Bränden Kohlendioxyd- Feuerlöscher (CO_2) verwenden. Kein Wasser bzw. Pulverfeuerlöscher einsetzen.
8. Das Gerät **NICHT** in Wasser eintauchen!
9. Es ist strengstens untersagt, das Gerät auseinanderzubauen bzw. Eingriffe an den Innenteilen vorzunehmen.
10. Vor Durchführung von Wartungs- und Reinigungsarbeiten und wenn das Gerät nicht gebraucht wird, stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.
11. Das Gerät **NICHT** verschieben, indem man ihn am Kabel zieht. Den Stecker **niemals** durch Ziehen am Kabel bzw. mit nassen Händen aus der Steckdose nehmen.



Bei Beschädigungen das defekte Kabel umgehend vom zugelassenen Kundenservice auswechseln lassen.

12. **ACHTEN SIE DARAUF** keine Gegenstände, Metalle bzw. andere harte Materialien in den Saftbehälter des Entsafters sowie den Behältern des Profimixers, des Mixers und des Eiszerkleinerers zu geben. Dieser Vorgang könnte gefährlich sein und Schäden verursachen.
13. Während der Wartungen, Auspacken der Maschine eingeschlossen, sollte es vermieden werden, das Gerät an den Anziehgriffen des Deckels bzw. den Sicherheitsstangen der jeweiligen Geräte anzufassen bzw. anzuheben.
14. Setzen Sie das Gerät **niemals** mit beschädigten bzw. mit lockeren Bauteilen ein, sondern wenden Sie sich sofort an einen befugten Kundendienst.
15. Die jeweiligen Geräte sind mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, um den Kontakt mit den beweglichen Teilen zu vermeiden. **AUF KEINEN FALL VERSUCHEN, DAS SICHERHEITSSYSTEM ZU UMGEHEN.**
16. **NIE** mit leerem Behälter des Profimixers arbeiten und auf keinen Fall länger als 15 Sekunden verwenden, wenn keine Flüssigkeiten im Behälter sind.
17. Um ein Anlaufen des Motors zu verhindern, muss der Behälter des Mixers immer mit dem Schalter auf OFF in der Halterung eingehakt werden.
18. Der Drehkegel darf **nicht** direkt berührt werden, wenn der Entsafter arbeitet.
19. **ACHTUNG: DIE MESSER der Geräte sind SEHR SCHARF!**

DIE VORLIEGENDE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

INSTALLATION

Vor der Installation des Gerätes muss man die zuvor genannten **Sicherheitsvorschriften** befolgen.

1. Sich vergewissern, dass die Netzspannung mit den Geräteschilddaten übereinstimmt und dass die elektrische Anlage geerdet und mit einem Differentialschalter ausgestattet ist.

2. Eine **TROCKENE, GESCHÜTZTE ARBEITSPOSITION** weit weg von Wasserspritzern, Wärmequellen, offenen Flammen und entzündbaren Stoffen wählen.
   Das Gerät kippsicher auf eine **waagrechte, stabile Fläche** stellen.

3. Sich vergewissern, dass der Schalter des Gerätes auf "OFF" steht und den Stecker in eine Steckdose, die von einem Wärmeschalter oder Sicherungen geschützt ist, einführen.
   Am besten keine Adapter und Mehrfachstecker verwenden.

4. Das Speisekabel ausstrecken. Dieses darf **NICHT** über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen laufen. Den Kontakt des Kabels mit Öl **Vermeiden**. **Vermeiden**, dass das Speisekabel frei von der Fläche, auf die das Gerät gestellt wurde, herunterhängt.

AUTOMATIK-EISZERKLEINERER

Hauptkomponenten (Abb. 9 - Abb. 10)

1. Gerätekörper
2. Öffnung für das Eis
3. Anziehgriff mit Schutzschalter
4. Behälter
5. Schalter ON-OFF (I-O)
6. Deckel zum Hinunterdrücken der Eiswürfel
7. Messer
8. Wassersieb
9. Behältersitz
10. Ablassöffnung

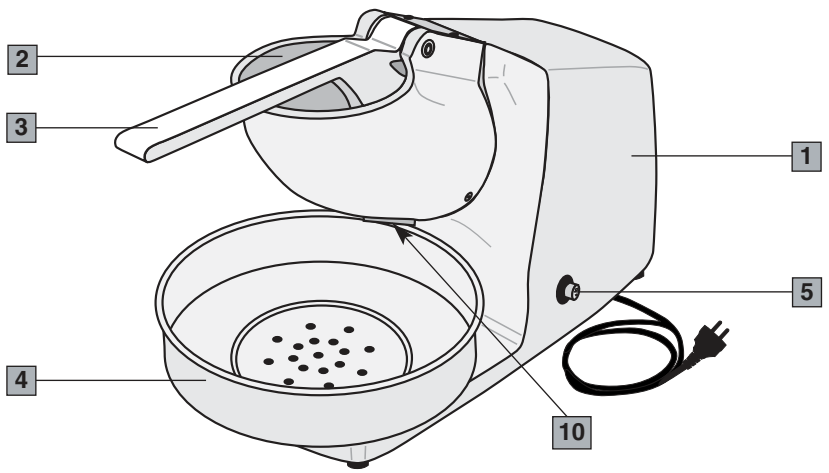


Abb. 9

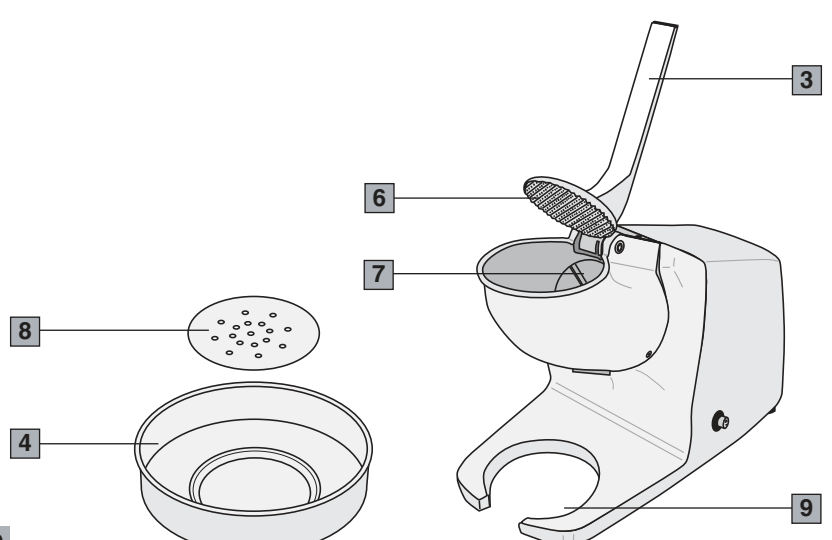


Abb. 10

VERWENDUNG

⚠ **Bei erster Inbetriebnahme:** Alle Bauteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen mit laufendem Wasser spülen: Öffnung, Anziehgriff, Behälter, Deckel zum Hinunterdrücken der Eiswürfel, Messer, Wassersieb, Ablassöffnung.

1 Einen Behälter mit den zu zerkleinernden Eiswürfeln vorbereiten.

2 Den Behälter unter die Ablassöffnung des zerkleinerten Eises stellen.

3 Den Anziehgriff hochziehen und die Eiswürfel durch die Mündung in das Gerät geben.

4 Das Gerät mit dem ON-OFF-Schalter einschalten.

5 Den Anziehgriff regelmäßig und nicht zu kraftvoll hinunterdrücken.

6 Den Vorgang so oft wie notwendig wiederholen.

7 Nach dem Einsatz, den Motor ausschalten, indem der Schalter auf OFF gedreht wird.

ANMERKUNG: **Der Anziehgriff mit dem Deckel zum Hinunterdrücken der Eiswürfel ist mit einem Schutzschalter ausgestattet, der den Motor anhält, wenn der Griff hochgezogen wird (Abb. 11).** Das Hochziehen des Griffes zum Nachfüllen der Eiswürfel in die Mündung, verursacht den Motorstopp ohne vollständiges Ausschalten des Gerätes selbst. Bei Hinunterdrücken des Griffs, wird der Motor wieder in Betrieb gesetzt.

⚠ **Jeder Versuch, das Sicherheits-system zu umgehen kann zu Personen- und Geräteschäden führen.**

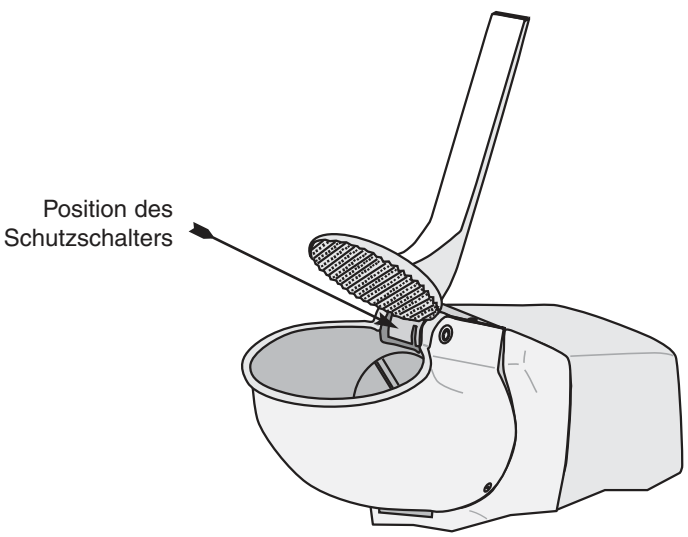


Abb. 11

REINIGUNG UND WARTUNG

Um eine optimale Qualität des Produkte und eine möglichst lange Lebensdauer des Gerätes zu garantieren, muss dieses in einem sauberen, ordentlichem Zustand gehalten werden.

- **Für die Reinigung des Gerätes** den Stecker aus der Steckdose ziehen und ein mit Wasser bzw. Alkohol benetztes Tuch bzw. mit einem handelsüblichen Sprayreiniger putzen.

  Mit einem trockenen Tuch abreiben.

⚠ **Niemals mit einem Wasserstrahl waschen oder das Gerät ins Wasser tauchen.**

STÖRUNGEN UND ABHILFEN

Bei Betriebsstörungen, Defekten des Gerätes oder bei Beschädigungen, die auf das Herunterfallen des Gerätes zurückzuführen sind, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Sollte man den Schaden nicht beseitigen können, indem man die Anleitungen der folgenden Tabelle befolgt, sich an einen zugelassenen Kundenservice wenden.

Nur kompetente Spezialisten dürfen Eingriffe und Wartungen am Gerät vornehmen.

Bei nicht korrekt bzw. von nicht zugelassenem Personal durchgeführten Reparaturen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

Problem	Lösung
Der Eiszerkleinerer schaltet sich nicht ein.	• Sich vergewissern, dass der Stecker eingeführt wurde. • Sich vergewissern, dass der Wandschutzschalter eingeschaltet ist. • Sich vergewissern, dass der Schalter des Gerätes auf ON steht. • Sollte das Problem nach einer längeren, intensiven Verwendung auftreten, kann es sein, dass sich die Wärmeschutzfunktion aktiviert hat! Mindestens 20 Minuten warten und einen neuen Versuch starten. Man kann die Wartezeit reduzieren, indem man das Gerät an einen kühlen Ort stellt. • Sollte das Problem nach einer Überlast auftreten, kann es sein, dass sich die Stromschutzfunktion aktiviert hat! Auf den Selbstausschalter an der Rückseite bzw. am Boden des Gerätes drücken (diese Vorrichtung ist nicht an allen Modellen serienmäßig vorhanden).

EISZERKLEINERER

Hauptkomponenten (Abb. 12)

1 Behälter
2 Deckel
3 Inspektionsstöpsel
4 Magnetsensor
5 Sicherheitsstange
6 Abflussöffnung

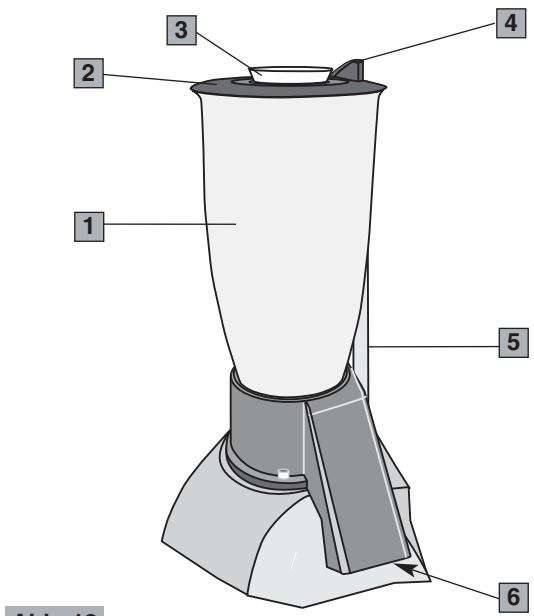


Abb. 12

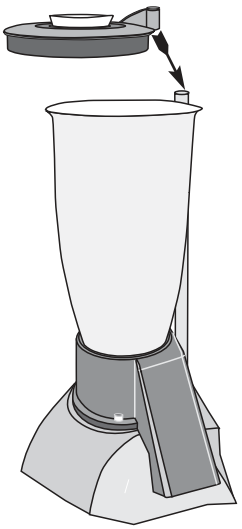


Abb. 13

VERWENDUNG

⚠ **Bei erster Inbetriebnahme:** Alle Bauteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen mit laufendem Wasser spülen: Behälter, Deckel, Inspektionsstöpsel, Abflussöffnung.

1 Der Schalter muss auf "OFF" stehen.

2 Einen leeren Behälter unterhalb der Abflussöffnung der zerkleinerten Eiswürfel positionieren.

3 Die Eiswürfel in den Behälter geben.

4 Den Deckel einfügen, indem man den Magnetsensor mit dem Ende der Stahlstange in Übereinstimmung bringt (Abb. 13).

⚠ **Jeder Versuch, das Sicherheits-system zu umgehen und das Gerät ohne Deckel zu betreiben, kann zu Personen- und Geräteschäden führen·**

5 Den Motor starten, indem man den Schalter auf "ON" stellt. Das Gerät solange arbeiten lassen, bis das Produkt vorbereitet ist (zum Zerkleinern des Inhalts eines vollen Behälters werden 30 Sekunden benötigt).

6 Den Motor ausschalten, indem man den Schalter auf "OFF" stellt.
Hinweis: Den Deckel nur bei vollkommen ausgeschaltetem Motor vom Behälter entfernen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Um eine optimale Qualität des Produkte und eine möglichst lange Lebensdauer des Gerätes zu garantieren, muss dieses in einem sauberen, ordentlichem Zustand gehalten werden.

- **Für die Reinigung des Gerätes** den Stecker aus der Steckdose ziehen und ein mit Wasser bzw. Alkohol benetztes Tuch bzw. mit einem handelsüblichen Sprayreiniger putzen.
  Mit einem trockenen Tuch abreiben.

⚠ **Zur Reinigung niemals Wasser-strahlen verwenden und das Untergestell nie in Wasser eintauchen.**

⚠ **Den Deckel nicht Temperaturen von über 60°C aussetzen. Das würde den Magnetsensor beschädigen.**

STORUNGEN UND ABHILFEN

Bei Betriebsstörungen, Defekten des Gerätes oder bei Beschädigungen, die auf das Herunterfallen des Gerätes zurückzuführen sind, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.
Sollte man den Schaden nicht beseitigen können, indem man die Anleitungen der folgenden Tabelle befolgt, sich an einen zugelassenen Kundenservice wenden.
Nur kompetente Spezialisten dürfen Eingriffe und Wartungen am Gerät vornehmen.
Bei nicht korrekt bzw. von nicht zugelassenem Personal durchgeführten Reparaturen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

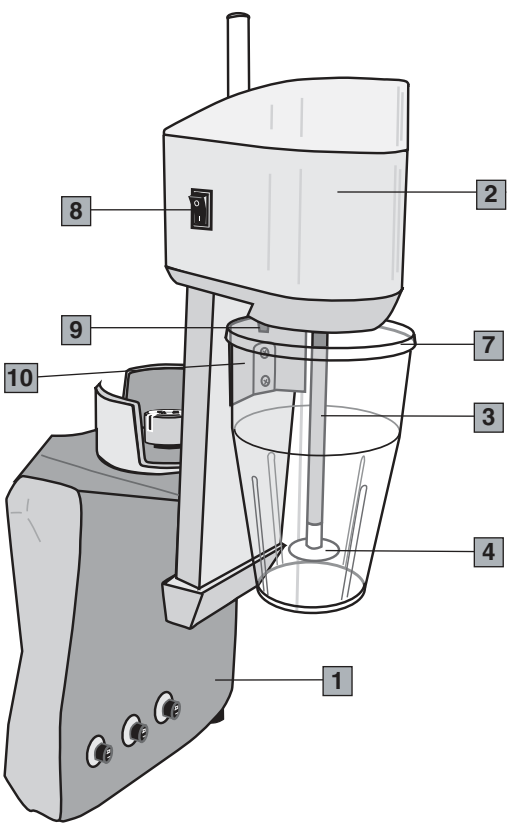
Problem	Lösung
Der Eiszerkleinerer schaltet sich nicht ein.	• Sich vergewissern, dass der Stecker eingeführt wurde. • Sich vergewissern, dass der Wandschutzschalter eingeschaltet ist. • Sich vergewissern, dass der Magnetsensor des Deckels richtig positioniert wurde. • Sich vergewissern, dass der Schalter des Gerätes auf ON steht. • Sollte das Problem nach einer längeren, intensiven Verwendung auftreten, kann es sein, dass sich die Wärmeschutzfunktion aktiviert hat! Mindestens 20 Minuten warten und einen neuen Versuch starten. Man kann die Wartezeit reduzieren, indem man das Gerät an einen kühlen Ort stellt. • Sollte das Problem nach einer Überlast auftreten, kann es sein, dass sich die Stromschutzfunktion aktiviert hat! Auf den Selbstausschalter an der Rückseite bzw. am Boden des Gerätes drücken (diese Vorrichtung ist nicht an allen Modellen serienmäßig vorhanden).

MIXER

Hauptkomponenten (Abb. 14 - Abb. 15)

1	Untersatz	6	Edelstahlbehälter
2	Motorblock	7	Polykarbonat-Behälter
3	Antriebswelle	8	Schalter ON-OFF (I-O)
4	Einzelrührer	9	Sicherheitsmikroschalter
5	Doppelrührer	10	Behälterhalter

Abb. 14



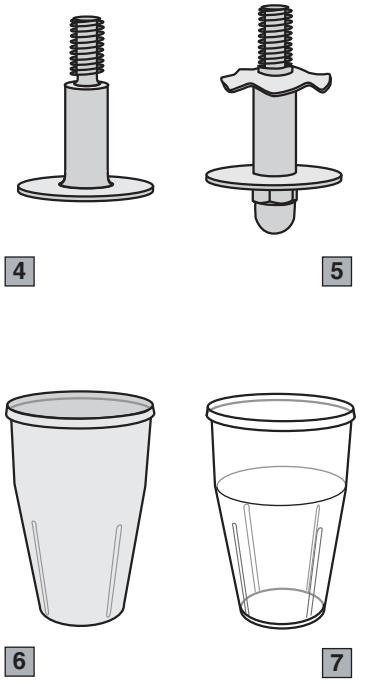


Abb. 15

VERWENDUNG

⚠ **Bei erster Inbetriebnahme:** Alle Bauteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen mit laufendem Wasser spülen: Rührer und Behälter (zum Entfernen der Bauteile siehe Abb. 17).

1 Der Schalter muss auf "OFF" stehen.

2 Die verschiedenen Zutaten unter Beachtung des Fassungsvermögens des Behälters, in letzteren geben (berücksichtigen Sie, dass eine Mischung von 50% Milch und 50% Eis die Mischungsmasse durchschnittlich um ca. 20% erhöht, nachdem diese gemixt wurde).

3 Den Behälter im Halter einhaken, um den Mikroschalter zur Inbetriebsetzung des Motors auszulösen (Abb.16).

4 Den Motor starten, indem man den Schalter auf "I" stellt.

5 Das Gerät so lange in Betrieb lassen, bis das Produkt zubereitet wurde.

6 Den Motor ausschalten, indem man den Schalter auf "O" stellt.

Hinweis: Immer den vollständigen Motorstillstand abwarten, bevor das Gerät vom seinem Halter genommen wird.

7 Den Behälter vom Halter aushaken und das Getränk servieren.

8 In der Ruhephase muss der Behälter mit dem Schalter auf Position "O" am Halter eingehakt bleiben.

9 Um den Rührer zu wechseln, muss die Antriebswelle mit einer Hand festgehalten werden und mit der anderen der Rührer abschraubt werden (Abb. 17).

10 Der Einzelrührer ist für die Zubereitung von Getränken mit flüssigen bzw. sehr weichen Zutaten geeignet wie z. B. Milchmixgetränke mit Pulverpräparaten, Kaffeeshakes (auch mit Eis) u.s.w. Der Doppelrührer eignet sich für dickflüssige u/od. Zubereitungen mit Eis. **ANMERKUNG:** Auf jeden Fall darf das Eis nicht gefroren bzw. zu kalt sein, sondern muss weich sein.

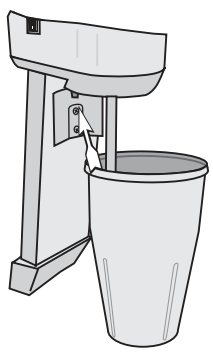


Abb. 16

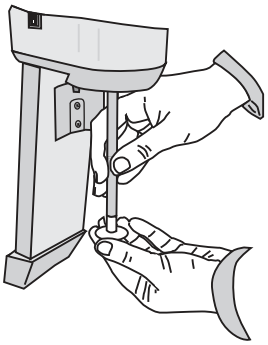


Abb. 17

REINIGUNG UND WARTUNG

Um eine optimale Qualität des Produkte und eine möglichst lange Lebensdauer des Gerätes zu garantieren, muss dieses in einem sauberen, ordentlichem Zustand gehalten werden.

- **Für die Reinigung des Gerätes** den Stecker aus der Steckdose ziehen und ein mit Wasser bzw. Alkohol benetztes Tuch bzw. mit einem handelsüblichen Sprayreiniger putzen. Mit einem trockenen Tuch abreiben.
- **Zur Reinigung der Antriebswelle**, muss diese nur wenige Sekunden lang mit dem Behälter voll warmen Wassers und Geschirreinigungsmittel laufen gelassen werden.
- **Bei der Version mit Polykarbonat**, vermeiden Sie, den Behälter in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.

⚠ **Niemals Wasserstrahle auf das Gerät richten und den Motorblock ins Wasser tauchen.**

⚠ **Niemals Bleichlaugen bzw. Reinigungsmittel mit Chlor benützen.**

STÖRUNGEN UND ABHILFEN

Bei Betriebsstörungen, Defekten des Gerätes oder bei Beschädigungen, die auf das Herunterfallen des Gerätes zurückzuführen sind, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Sollte man den Schaden nicht beseitigen können, indem man die Anleitungen der folgenden Tabelle befolgt, sich an einen zugelassenen Kundenservice wenden.

Nur kompetente Spezialisten dürfen Eingriffe und Wartungen am Gerät vornehmen.

Bei nicht korrekt bzw. von nicht zugelassenem Personal durchgeführten Reparaturen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

Problem	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	• Sich vergewissern, dass der Stecker eingeführt wurde. • Sich vergewissern, dass der Wandschutzschalter eingeschaltet ist. • Kontrollieren, dass der Behälter korrekt am entsprechenden Halter eingehakt ist. • Sich vergewissern, dass der Schalter des Gerätes auf ON steht. • Sollte das Problem nach einer längeren, intensiven Verwendung auftreten, kann es sein, dass sich die Wärmeschutzfunktion aktiviert hat! Mindestens 20 Minuten warten und einen neuen Versuch starten. Man kann die Wartezeit reduzieren, indem man das Gerät an einen kühlen Ort stellt. • Sollte das Problem nach einer Überlast auftreten, kann es sein, dass sich die Stromschutzfunktion aktiviert hat! Auf den Selbstausschalter an der Rückseite bzw. am Boden des Gerätes drücken (diese Vorrichtung ist nicht an allen Modellen serienmäßig vorhanden).
Das Mischungsresultat ist nicht zufrieden stellend.	• Überprüfen, dass der Rührer unversehrt und gut angezogen ist. • Überprüfen, dass sich der Motor regelmäßig dreht. ANMERKUNG: Es muss berücksichtigt werden, dass das Resultat von zahlreichen Faktoren wie die Art und die Temperatur der benützten Zutaten beeinflusst wird.
Das Gerät vibriert auf anormale Weise.	• Überprüfen, dass der Rührer unversehrt ist und sich in korrekter Position befindet. Sollte sich der Rührer nicht genau in der Mitte befinden, diesen abschrauben und in korrekter Position wieder anschrauben.

PROFIMIXER

Hauptkomponenten des Gerätes (Abb. 18)
(Modell mit 1,5 Liter-Behälter aus Polykarbonat)

1 Untergestell
2 Behälter
3 Deckel
4 Inspektionsstöpsel
5 Magnetsensor
6 Sicherheitsstange
7 Messer
8 Behälterhalterung
9 Dichtung
10 Messerblock
11 Nutmutter

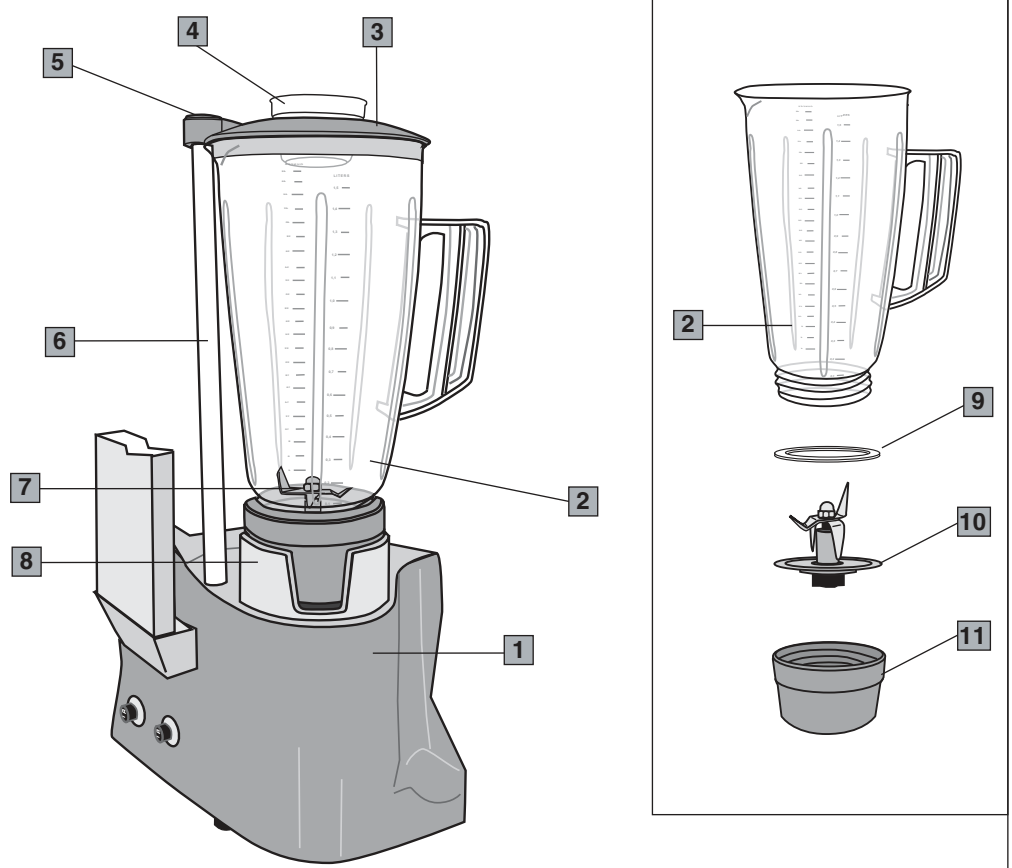


Abb. 18 Modell mit 1,5 Liter-Behälter aus Polykarbonat

VERWENDUNG

⚠ **Bei erster Inbetriebnahme:** Alle Bauteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen mit laufendem Wasser spülen: Behälter, Deckel, Inspektionsstöpsel, Messer (zum Entfernen der Bauteile siehe Abb. 21, Abb. 22, Abb. 23 und Abb. 24).

1 Die Zutaten in den Profimixer geben, wobei man zuerst Flüssigkeiten und Obst, anschließend Eis und festere Lebensmittel einführt.

2 Den Behälter auf das Untergestell positionieren, indem man ihn in die entsprechende Halterung einfügt (siehe Abbildung 19).

3 Den Deckel einfügen, indem man den Magnetsensor mit dem Ende der Stahlstange in Übereinstimmung bringt.

Anmerkung: Anfangs kann die Einfügung und das Entfernen des Deckels eines neuen Profimixers etwas mehr Kraft erfordern. Nach wenigen Verwendungen passt sich dieser perfekt an.

⚠ **Jeder Versuch, das Sicherheitssystem zu umgehen und den Profimixer ohne Deckel zu betreiben, kann zu Personen- und Geräteschäden führen.**

4 Die gewünschte Geschwindigkeit wählen und den Motor einschalten, wobei man eine Hand auf den Deckel hält und den Schalter auf "ON" (Abb. 20) positioniert.

5 Bei der Zubreitung der meisten Drinks ist eine hohe Geschwindigkeit erforderlich; den Wähler nur dann auf "LOW" positionieren, wenn man kleine Mengen zubereitet bzw. wenn man nur mischen muss.

6 Wird der ON-Schalter nicht vollständig gedrückt, kann die Funktion "PULSE" während der Zubereitung von dickflüssigen Getränken, die zum "Schwimmen" neigen, bzw. zum Zerkleinern von Trockenobst oder ähnlichen Lebensmitteln, die nicht im Arbeitsbereich der Messer kreisen können, verwendet werden.

7 Der Profimixer ist auch zum Zerkleinern von Trockeneis und für die Zubereitung von FROZEN DRINKS, die man mit Eiswürfel herstellt, geeignet. Um die Lebensdauer des Gerätes erheblich zu verlängern, sollte man am besten bereits zerkleinertes Eis verwenden.

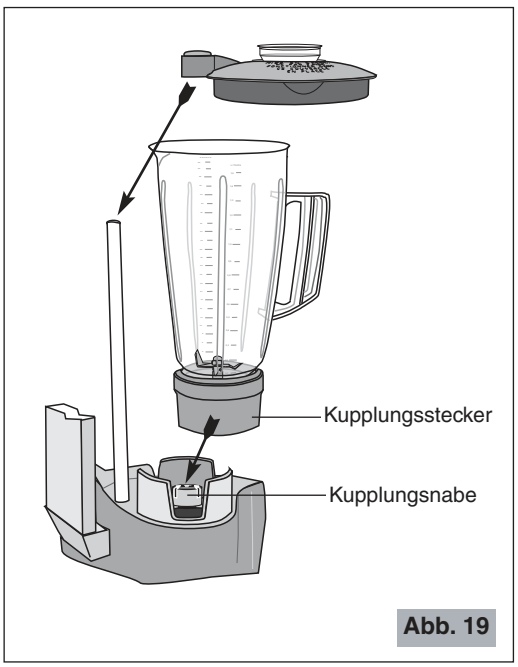


Abb. 19

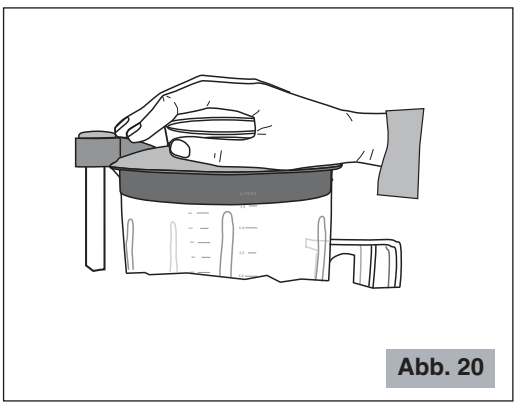


Abb. 20

8 Der Profimixer ist entworfen worden, um eine einwandfreie Zubereitung der FROZEN-DRINKS-Rezepte, die in den internationalen Texten der IBA- Vereinigungen enthalten sind, zu garantieren. Wenn man die in den Rezeptbüchern angegebenen Mengen berücksichtigt, erhält man immer die gewünschte Konsistenz.

Bei besonderen Zubereitungen neigt der Profimixer zum Kavitieren. Das bedeutet, dass das Verhältnis zwischen Flüssigkeitsmenge und Eis nicht geeignet ist. In solchen Fällen den Profimixer ausschalten, den Deckel entfernen, das Produkt mit einem Spachtel vermischen und einen neuen Versuch starten.

9 Um Beschädigungen zu vermeiden, den Behälter nicht direkt in den Ofen oder in das Gefrierfach einfügen, wenn man eine Profimixerzubereitung erwärmen bzw. abkühlen möchte. In solchen Fällen den Inhalt in ein geeignetes Gefäß umfüllen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Um eine optimale Qualität des Produkte und eine möglichst lange Lebensdauer des Gerätes zu garantieren, muss dieses in einem sauberen, ordentlichem Zustand gehalten werden. Aus diesem Grund den Behälter nach jeder Verwendung ausspülen, damit keine Produktrückstände im Behälter antrocknen. Dies könnten Dichtungen und Lager beschädigen bzw. die Messer blockieren.

Den Behälter auf keinen Fall im Ofen bzw. in der Mikrowelle trocknen.

Zwecks längerer Lebensdauer des Behälters diesen lieber nicht in der Spülmaschine waschen.

- **Für die Reinigung des Untergestells** den Stecker aus der Steckdose ziehen und ein mit Wasser bzw. Alkohol benetztes Tuch bzw. mit einem handelsüblichen Sprayreiniger putzen.

  Mit einem trockenen Tuch abreiben.

⚠ **Zur Reinigung niemals Wasserstrahlen verwenden und das Untergestell nie in Wasser eintauchen.**

- **Für die Reinigung des Behälters wie folgt vorgehen:** nach dem Ausspülen des Behälters und des Deckels unter dem Wasserhahn den Behälter bis zur Hälfte mit lauwarmem Wasser und einem Löffel Geschirrreiniger füllen. Den Behälter auf das Untergestell positionieren, den Deckel einfügen und das Gerät 20 Sekunden laufen lassen. Den Behälter abnehmen und unter laufendem Wasser ausspülen. Den Vorgang mit 1 Liter lauwarmem Wasser und 5 ml Bleichmittel wiederholen. Den Behälter entfernen, ausspülen und auf den Kopf gestellt trocknen lassen. Den Deckel mit lauwarmem Wasser und Geschirrreiniger spülen.

⚠ **Den Deckel nicht Temperaturen von über 60°C aussetzen. Das würde den Magnetsensor beschädigen.**

- **Für die regelmäßig vorzunehmende vollständige Reinigung** kann man die Messer abnehmen, indem die Nutmutter vom Behälter abgeschraubt wird (Abb. 21, 22, 23 und 24).

⚠ **ACHTUNG:** Die Messer sind sehr scharf! Mit Vorsicht handhaben.

Zum Abnehmen der Messer, muss das waagrechte Messer mit einer Zange festgehalten und die Mutter mit einem 10er-Sechskantschlüssel **im Uhrzeigersinn** abgeschraubt werden (siehe Abb. 23).
Nehmen Sie **niemals** die Entfernung vor, indem Sie versuchen, ein Messer, das nicht das waagrechte ist, mit der Zange festzuhalten! Dieser Vorgang kann das Messer beschädigen.

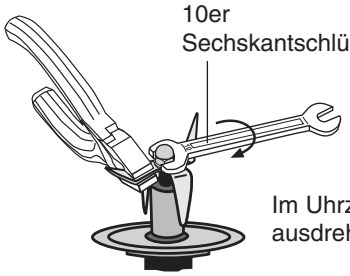
Alle Teile mit lauwarmem Wasser und Geschirrreiniger spülen und dabei eventuelle feste Rückstände mit einer kleinen Bürste entfernen.



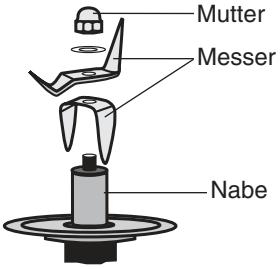
Ausdrehen der Nutmutter **Abb. 21**



Entfernen des Messerblocks **Abb. 22**



Abnehmen des Messers **Abb. 23**



Messerblockelemente **Abb. 24**

In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. **Um die Messer wieder einzusetzen**, muss die Mutter mit einem 10er-Sechskantschlüssel **gegen den Uhrzeigersinn** angeschraubt werden (siehe Abb. 23). Vergewissern Sie sich, dass die Mutter zweckentsprechend angezogen ist.

SEHR WICHTIG: Erinnern Sie sich immer, die Dichtung über dem Messerblock anzulegen.

STÖRUNGEN UND ABHILFEN

Bei Betriebsstörungen, Defekten des Gerätes oder bei Beschädigungen, die auf das Herunterfallen des Profimixers zurückzuführen sind, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Sollte man den Schaden nicht beseitigen können, indem man die Anleitungen der folgenden Tabelle befolgt, sich an einen zugelassenen Kundenservice wenden.

Nur kompetente Spezialisten dürfen Eingriffe und Wartungen am Gerät vornehmen.

Bei nicht korrekt bzw. von nicht zugelassenem Personal durchgeführten Reparaturen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

Problem	Lösung
Der Profimixer schaltet sich nicht ein.	• Sich vergewissern, dass der Stecker eingeführt wurde. • Sich vergewissern, dass der Wandschutzschalter eingeschaltet ist. • Sich vergewissern, dass der Magnetsensor des Deckels mit der Stange in Kontakt ist. • Sich vergewissern, dass der Schalter des Profimixers auf ON steht. • Sollte das Problem nach einer längeren, intensiven Verwendung auftreten, kann es sein, dass sich die Wärmeschutzfunktion aktiviert hat! Mindestens 20 Minuten warten und einen neuen Versuch starten. Man kann die Wartezeit reduzieren, indem man den Profimixer an einen kühlen Ort stellt. • Sollte das Problem nach einer Überlastung auftreten, kann es sein, dass sich die Stromschutzfunktion aktiviert hat! Auf den Selbstausschalter an der Rückseite bzw. am Boden des Gerätes drücken (diese Vorrichtung ist nicht an allen Modellen serienmäßig vorhanden). • Sich vergewissern, dass sich die Messer und der Motor frei drehen.
Trotz eingeschaltetem Motor drehen sich die Messer nicht.	• Sich vergewissern, dass sich die Gummiverbindung in einem guten Zustand befindet. • Sich vergewissern, dass der Behälter richtig in die entsprechende Halterung eingefügt wurde.
Geräusche und Vibrationen aus dem Behälter.	• Sich vergewissern, dass die Nutmutter, die Messer und die Verbindungen gut angezogen sind. • Sich vergewissern, dass die Gummiverbindung unversehrt ist. • Versuchen Sie, die Nutmutter zu abzuschrauben und wieder einzubauen.
Flüssigkeitsaustritte aus dem Behälter.	• Sich vergewissern, dass die Nutmutter gut blockiert ist. • Kontrollieren Sie, dass die Dichtung korrekt angelegt ist (siehe Abb. 22).

ENTSAFTER

Hauptkomponenten (Abb. 25 - Abb. 26)

Modell mit Griff (Abb. 25)

1 Standfuß
2 Auslaß
3 Saftbehälter
4 Drehkegel-Sieb
5 Spritzschutzring
6 Griff des Spritzdeckels
7 Spritzdeckel
8 Presskegel
9 Motorwelle
10 Ein-Aus-Schalter (I-O)*

*Schalter bei Modellen mit drei oder vier Funktionen

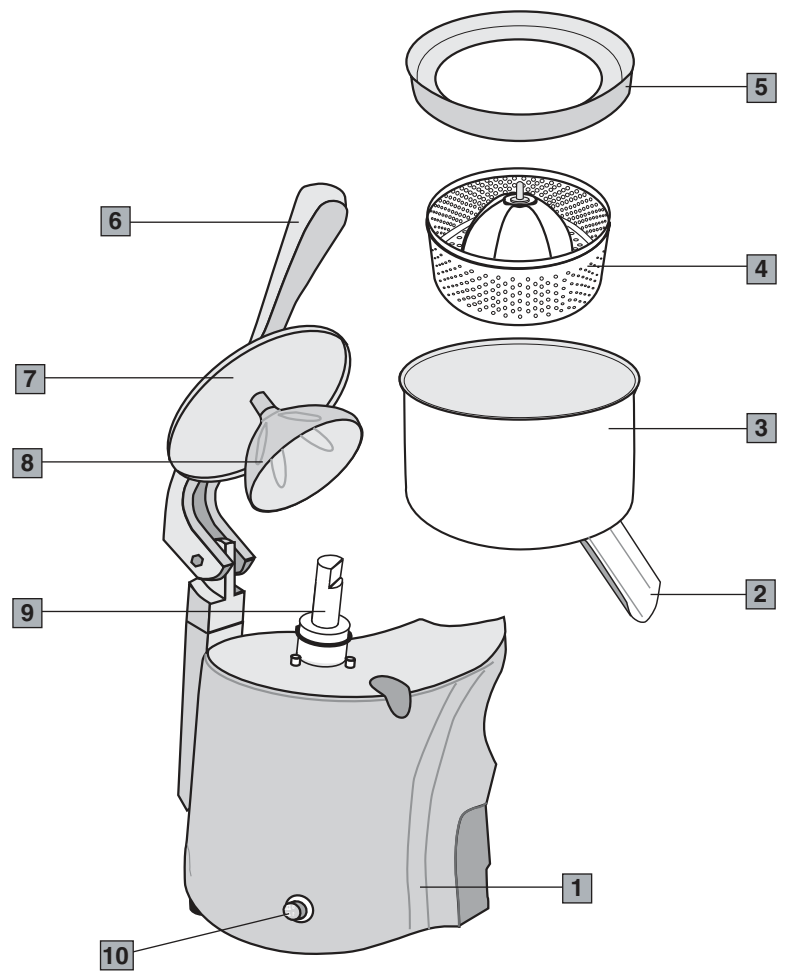


Abb. 25

Modell manuell (Abb. 26)

1 Standfuß
2 Auslaß
3 Saftbehälter
4 Sieb
5 Drehkegel für Pampelmusen und Orangen
6 Drehkegel für Zitronen und Limonen
7 Spritzdeckel
8 Motorwelle
9 Ein-Aus-Schalter (I-O)*

* Schalter bei Modellen mit drei oder vier Funktionen

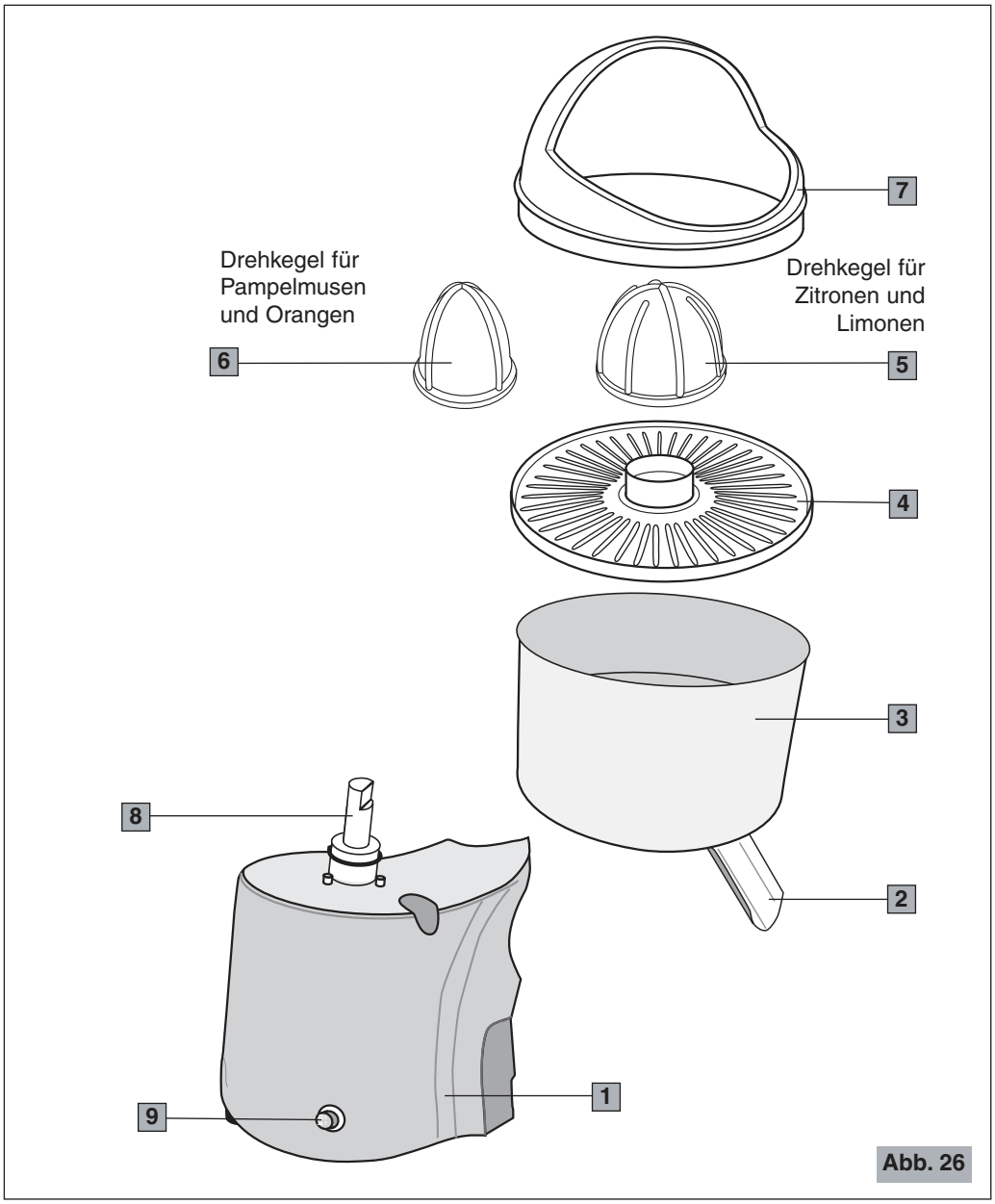


Abb. 26

VERWENDUNG

Bei erster Inbetriebnahme: Alle Bauteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen mit laufendem Wasser spülen: Auslaß, Saftbehälter, Sieb, Drehkegel, Sieb, Spritzschutzring, Spritzdeckel, Presskegel (siehe Abb. 25 und Abb. 26).

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor der Entsafter zum ersten Mal benutz wird, müssen alle Teile nach der Anleitung im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gesäubert werden. Danach werden immer die folgenden Schritte ausgeführt, die den Entsafter betriebsbereit machen:

HINWEIS: Vor jeder Benutzung des Entsafters muss überprüft werden, ob Presskegel, Drehkegel und Sieb keine Risse aufweisen.

1. Setzen Sie den Behälter auf den Standfuß über die Motorwelle.
2. Säubern Sie Sieb und Auslaß von Fruchtmark und Kernen, die vielleicht noch vom letzten Gebrauch den Durchfluss verstopfen könnten.
3. Setzen Sie das Sieb in den Saftbehälter über die Motorwelle.

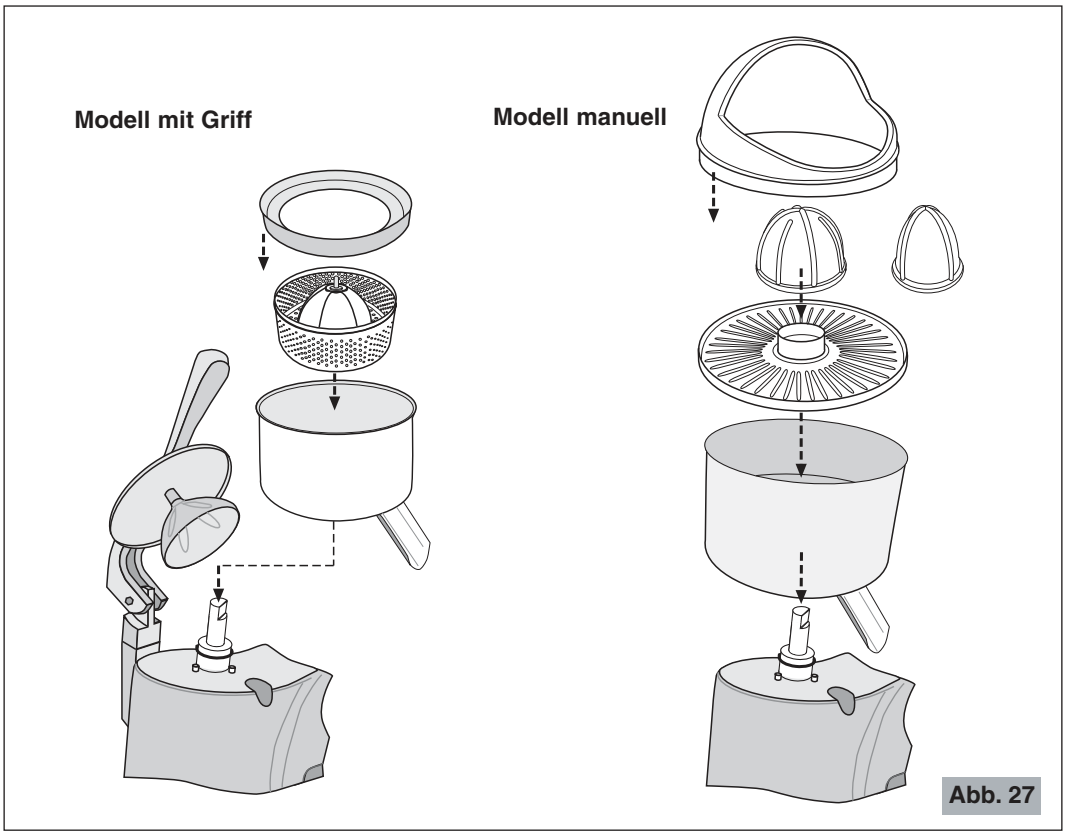


Abb. 27

Modell mit Griff

4. Setzen Sie den Drehkegel aus Edelstahl in den Behälter und über Motorwellen ein. Drücken Sie den Drehkegel ganz nach unten über die Welle.
5. Der Presskegel und der Spritzdeckel müssen sicher am Griff befestigt sein.
6. Setzen Sie dem Spritzschutzring in den Behälter.

Modell manuell

4 Wählen Sie von den beiden Drehkegeln aus Makrolon die richtige Größe aus. Der große Kegel ist für Pampelmusen und Orangen. Der kleine für Zitronen und Limonen gedacht. Drücken Sie den Drehkegel ganz nach unten über die Motorwelle.

5 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Behälter.

7 Stecken Sie den Entsafter in eine Steckdose.

Das Entsaften

Die Zitrusfrucht sollte Raumtemperatur haben.

1 Damit das Entsaften schneller geht, sollten die Zitrusfrüchte bereits vor beginn halbiert werden.

2 Setzen Sie für den Saft einen Behälter unter den Auslaß.

3 Schalten Sie den Ein-Aus-Schalter ein (ON). Für das manuelle Modell, der Drehkegel beginnt, sich zu drehen.

4 Pressen Sie die Fruchthälften folgendermaßen aus:

Modell mit Griff



Modell manuell



Abb. 28

Modell mit Griff

- Plazieren Sie die Mitte der Zitrusfruchthälfte auf den Drehkegel und den unter dem Spritzdeckel sitzenden Presskegel auf die Fruchthälfte.
- Drücken Sie auf den Griff des Spritzdeckels. Der Motor läuft automatisch an.
- Pressen Sie die Zitrusfruchthälfte aus, bis der gesamte Saft ausgedrückt ist. Dann öffnen Sie den Deckel und nehmen die Fruchthälfte heraus. Wiederholen Sie die Arbeitsgänge mit den restlichen Fruchthälften.

Modell manuell

HINWEIS: Wenn Sie eine Zitrusfruchthälfte auf den Drehkegel setzen, darf die Hand nur die Fruchthälfte und nicht den Kegel berühren.

- Setzen Sie eine Fruchthälfte in den Spritzschutz und mittig über den Drehkegel. Drücken Sie die Fruchthälfte nach unten über den Drehkegel.
- Drücken Sie die Fruchthälfte so lange auf den Drehkegel, bis der gesamte Saft ausgepresst ist. Nehmen Sie die Fruchthälfte heraus und wiederholen Sie den obigen Arbeitsgang mit den restlichen Fruchthälften.

ACHTUNG: Der Saftertrag und der Prozentsatz des Fruchtfleisches hängen von Faktoren wie Temperatur, Frische und den verschiedenen Arten der Zitrusfrüchte ab. Diese Faktoren geben oft verschiedene Ergebnisse und sind nicht auf die technischen Eigenschaften des Entsafters zurückzuführen.

5 Wenn alle Fruchthälften ausgepresst sind, schalten Sie den Ein-Aus-Schalter aus (OFF).

REINIGUNG UND WARTUNG

○ Reinigung nach jeder Benutzung

Ein immer gut gereinigtes und ordentliches Gerät garantiert eine optimale Qualität des Produktes und eine längere Lebensdauer des Gerätes selbst. Der Entsafter sollte nach seiner Benutzung sofort sauber gemacht werden, damit der Saft im Entsafter nicht eintrocknet. Diese Reinigung wird folgendermaßen durchgeführt:

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus Steckdose.

2 Säubern Sie Presskegel, Spritzschutzring (Modell mit Griff), Drehkegel, Sieb und Behälter von Fruchtmark und Kernen.

Für das Modell mit Griff, um mehr Saft zu erzielen, muss das Sieb immer sorgfältig mit einer Nylon-Bürste gereinigt werden. Den Korb unter den Wasserhahn halten und mit der Bürste die Innenseite des Siebes reinigen (siehe Abb. 29).

3 Wischen Sie alle Teile mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

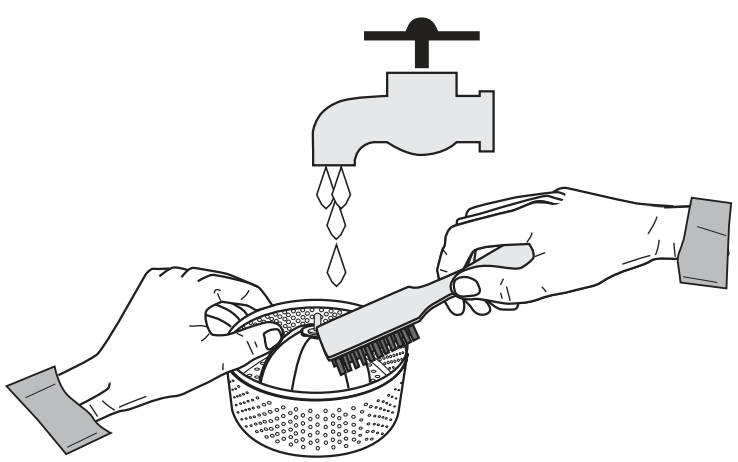


Abb. 29

Gründliche Reinigung

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus Steckdose.

2 Nehmen Sie die folgenden Teile vom Standfuß ab:

Modell mit Griff (Abb. 27 und Abb. 30)

- Presskegel und Spritzdeckel durch Abschrauben des Presskegels, Spritzschutzring, Drehkegel-Sieb und Behälter.

Modell manuell (Abb. 27)

- Spritzdeckel, Drehkegel, Sieb und Behälter.

3 Säubern Sie alle obigen Teile von Fruchtmark und Kernen.

4 Die obigen Teile können entweder in einer Geschirrspülmaschine oder von Hand mit warmem Wasser und einem Geschirrspülmittel gewaschen werden.

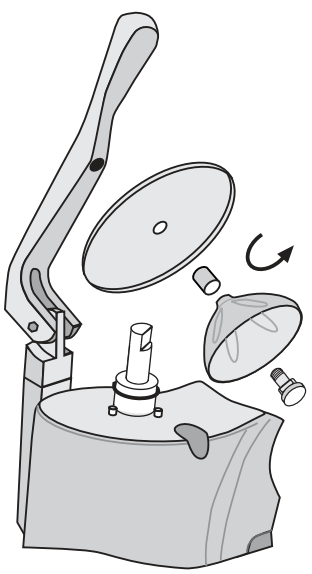


Abb. 30

5 Wieschen Sie Standfuß, Motorwelle und Spritzdeckel (Modell manuell) mit einem sauberen, weichen Tuch und einem milden, nicht scheuernden Spülmittel ab.

Mit einem trockenen Tuch trocknen.

⚠ **Niemals unter einem Wasserstrahl reinigen und den Standfuß ins Wasser tauchen.**

6 Setzen Sie die Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder auf den Standfuß.

⚠ **Zur Korbreinigung keine abrasiven Reinigungsmittel bzw. Tücher benützen.**

⚠ **Benützen Sie niemals Bleichlauge bzw. Reinigungsmittel mit Chlor.**

STÖRUNGEN UND ABHILFEN

Bei Betriebsstörungen, Defekten des Gerätes oder bei Beschädigungen, die auf das Herunterfallen des Gerätes zurückzuführen sind, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Sollte man den Schaden nicht beseitigen können, indem man die Anleitungen der folgenden Tabelle befolgt, sich an einen zugelassenen Kundenservice wenden.

Nur kompetente Spezialisten dürfen Eingriffe und Wartungen am Gerät vornehmen.

Bei nicht korrekt bzw. von nicht zugelassenem Personal durchgeführten Reparaturen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

Problem	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	• Kontrollieren, dass der Stecker eingesteckt wurde. • Kontrollieren, dass der Wandschutzschalter eingeschalten ist. • Kontrollieren, dass sich der Schalter des Gerätes auf ON befindet. • Wenn das Problem nach einer längeren, starken Einsatzzeit bzw. nach einer Überbelastung auftritt, könnte der Motor unter Überlastschutz stehen! Mindestens 20 Minuten abwarten, dann nochmals probieren. Die Wartezeit kann herabgesetzt werden, wenn das Gerät an einem frischen Ort aufgestellt wird.
Der Saft fließt nicht durch den Behälterauslaß.	• Überprüfen Sie, ob das Sieb oder Auslaß noch der letzten Benutzung mit Kernen oder Fruchtmark verstopft ist.
Der Entsafter presst keinen Saft aus.	• Es muss genügend Druck auf die Fruchthälfte ausgeübt werden. • Der Drehkegel muss ganz auf der Motorwelle sitzen.
Der Saft schmeckt bitter, es befindet sich Schale im Saft.	• Während des Betriebs darf nicht zu viel Druck auf die Fruchthälften ausgeübt werden.

ENTSORGUNG

Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)
(Anzuwenden in den Ländem der Europäischen Union und anderen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)



Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien und Teilen hergestellt, die für das Recycling tauglich sind und wiederverwendet werden können.
Das Produkt darf daher am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Nebenstehendes Symbol am Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.
Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Sammelstellen bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Bei diesem Produkt wird für Material- oder Konstruktionsfehler garantiert.
Die Garantiezeit kann je nach den örtlichen Gesetzen oder dem gewerblichen Gebrauch des Landes, in welchem das Produkt verkauft wird, variieren. Sich bitte mit dem Wiederverkäufer, wo das Produkt erworben wurde, in Verbindung setzen.

Während der Garantiezeit kann das Produkt je nach Ermessen des Herstellers repariert bzw. ausgetauscht werden, ohne dass dadurch zusätzliche Kosten entstehen, dies nur dann, wenn es wie in dieser Gebrauchs- und Wartungsanleitung vorgeschrieben, benützt wurde.

Sollte das Produkt während der Garantiezeit eine Wartung bzw. Reparatur erfordern, sich bitte zwecks Speditionsanleitungen mit dem Wiederverkäufer in Verbindung setzen. Das Produkt muss in seiner Originalverpackung bzw. in einer geeigneten Verpackung zum Versand gebracht werden.

Diese Garantie gilt nicht bei Missbrauch, unsachgemäßem Einsatz bzw. nicht zugelassenen Reparaturen. Diese Garantie gilt ferner nicht für Bauteile wie z. B. Korb, Reibe u.s.w., die Verschleißungserscheinungen ausgesetzt sind.

Die Garantie beschränkt sich auf die Reparatur- bzw. Ersatzkosten des Produktes bzw. seiner defekten Teile bzw. einen Betrag, der mit dem Kaufpreis identisch ist. Weitere Schadensersatzanfragen sind ausgeschlossen.

Wenn die o.g. Anleitungen nicht befolgt werden, verfällt die Garantie und der Hersteller wird von jeder Haftung befreit.

Da diese Anleitungen nicht alle möglichen Verwendungsmöglichkeiten decken können, muss man beim Gebrauch des Gerätes Verantwortung walten lassen.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

GRUPOS MÚLTIPLES

COMPONENTES PRINCIPALES

MODELO CL99S
(Fig. 1)

Grupo múltiple con 2 servicios:

1. **Extractor de jugos**
2. **Batidora profesional**
3. Selector de velocidad HIGH/LOW Batidora
4. Interruptor ON/OFF Batidora
5. Interruptor ON/OFF Extractor de jugos

MODELO CL99A
(Fig. 2)

Grupo múltiple con 2 servicios:

1. **Extractor de jugos de palanca**
2. **Batidora profesional**
3. Selector de velocidad HIGH/LOW Batidora
4. Interruptor ON/OFF Batidora
5. Interruptor ON/OFF Extractor de jugos

(Nota: Para la descripción de cada aparato, véase las siguientes páginas)

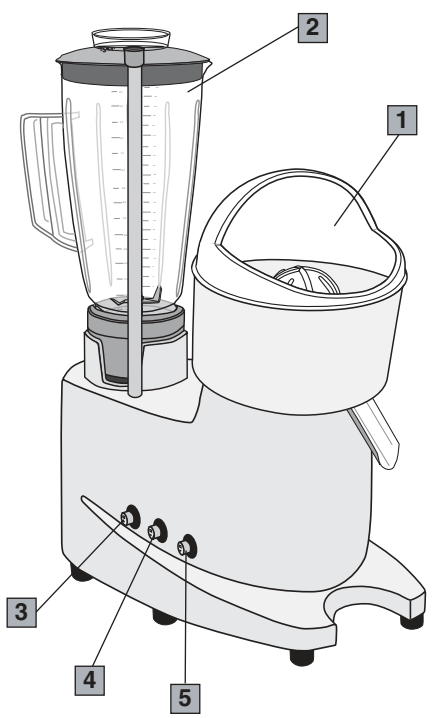


Fig. 1

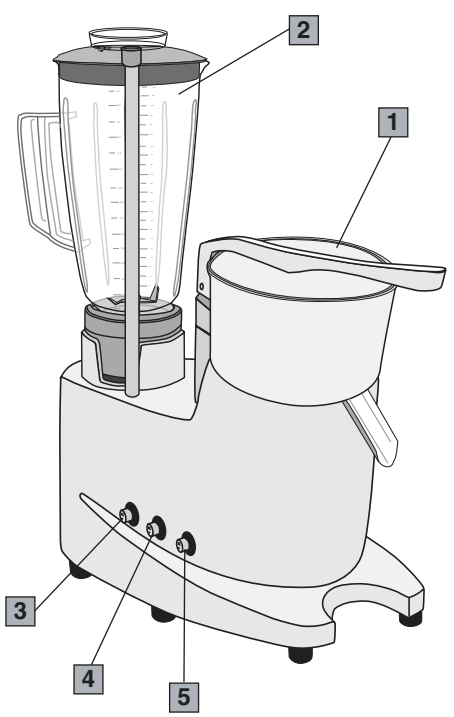


Fig. 2

MODELO G105
(Fig. 3)

Grupo múltiple con 3 servicios:

1. **Triturador de hielo**
2. **Extractor de jugos**
3. **Batidora profesional**
3. Interruptor ON/OFF Triturador de hielo
4. Interruptor ON/OFF Batidora
5. Selector de velocidad HIGH/LOW Batidora
6. Interruptor ON/OFF Extractor de jugos

MODELO G110
(Fig. 4)

Grupo múltiple con 3 servicios:

1. **Triturador de hielo**
2. **Extractor de jugos de palanca**
3. **Batidora profesional**
3. Interruptor ON/OFF Triturador de hielo
4. Interruptor ON/OFF Batidora
5. Selector de velocidad HIGH/LOW Batidora
6. Interruptor ON/OFF Extractor de jugos

(Nota: Para la descripción de cada aparato, véase las siguientes páginas)

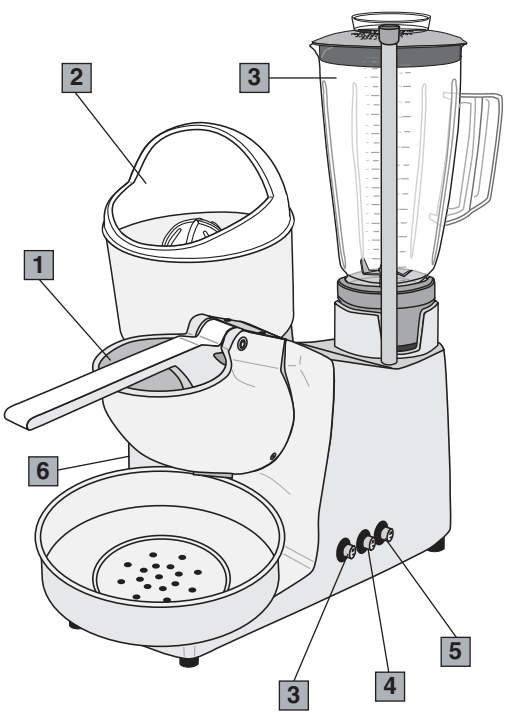


Fig. 3

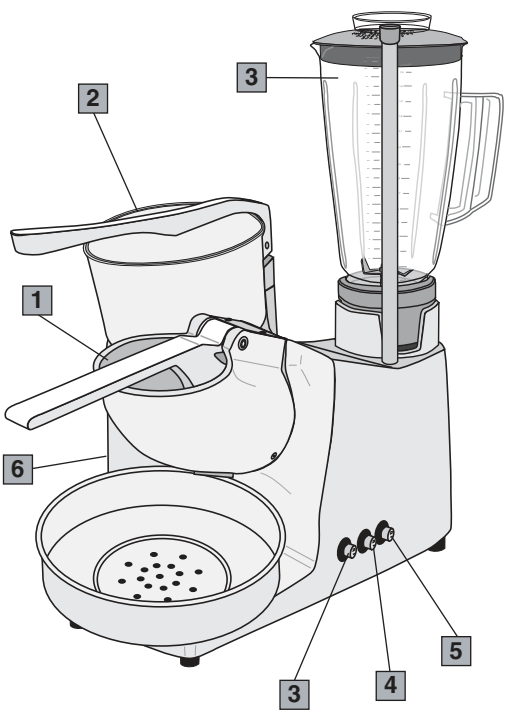


Fig. 4

MODELO G205
(Fig. 5)

Grupo múltiple con 4 servicios:

1 **Triturador de hielo**
2 **Extractor de jugos**
3 **Batidora profesional**
4 **Batidora**
3 Interruptor ON/OFF Triturador de hielo
4 Interruptor ON/OFF Batidora profesional
5 Selector de velocidad HIGH/LOW Batidora profesional
6 Interruptor ON/OFF Extractor de jugos
7 Interruptor ON/OFF Batidora

(Nota: Para la descripción de cada aparato, véase las siguientes páginas)

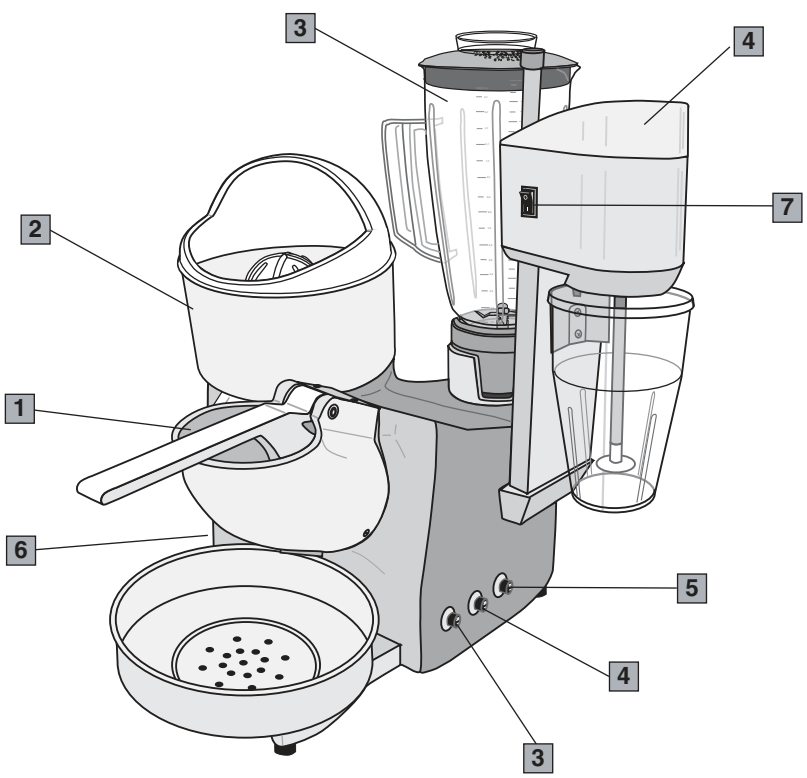


Fig. 5

MODELO G210
(Fig. 6)

Grupo múltiple con 4 servicios:

1 **Triturador de hielo**
2 **Extractor de jugos de palanca**
3 **Batidora profesional**
4 **Batidora**
3 Interruptor ON/OFF Triturador de hielo
4 Interruptor ON/OFF Batidora profesional
5 Selector de velocidad HIGH/LOW Batidora profesional
6 Interruptor ON/OFF Extractor de jugos
7 Interruptor ON/OFF Batidora

(Nota: Para la descripción de cada aparato, véase las siguientes páginas)

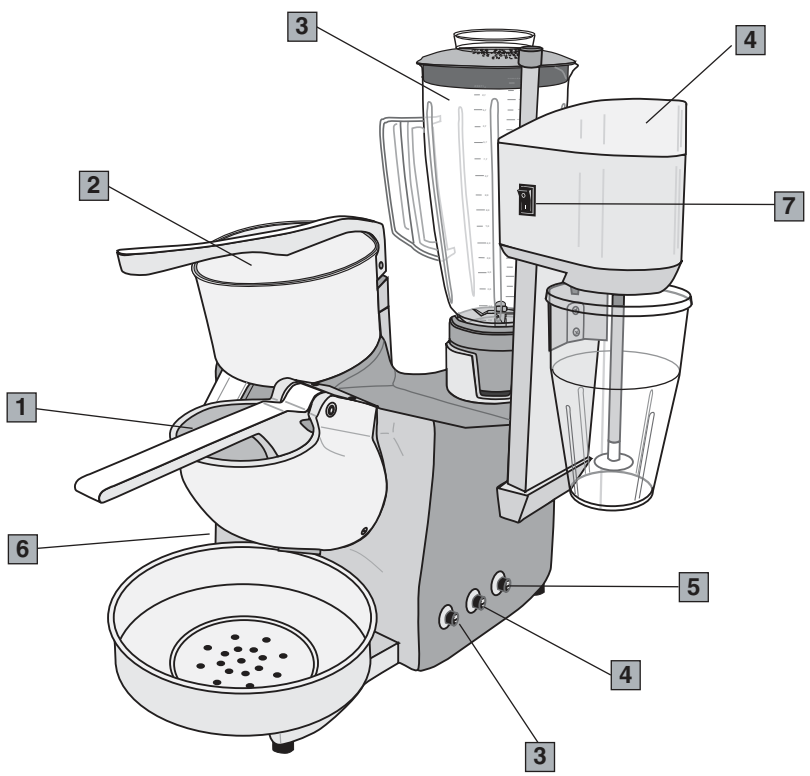


Fig. 6

MODELO CL100
(Fig. 7)

Grupo múltiple con 2 servicios:

1. **Triturador de hielo**
2. **Batidora profesional**
3. Interruptor ON/OFF Triturador de hielo
4. Interruptor ON/OFF Batidora
5. Selector de velocidad HIGH/LOW Batidora

MODELO CL190
(Fig. 8)

Grupo múltiple con 2 servicios:

1. **Picadora de hielo**
2. **Batidora profesional**
3. Interruptor ON/OFF Picadora de hielo
4. Interruptor ON/OFF Batidora
5. Selector de velocidad HIGH/LOW Batidora

(Nota: Para la descripción de cada aparato, véase las siguientes páginas)

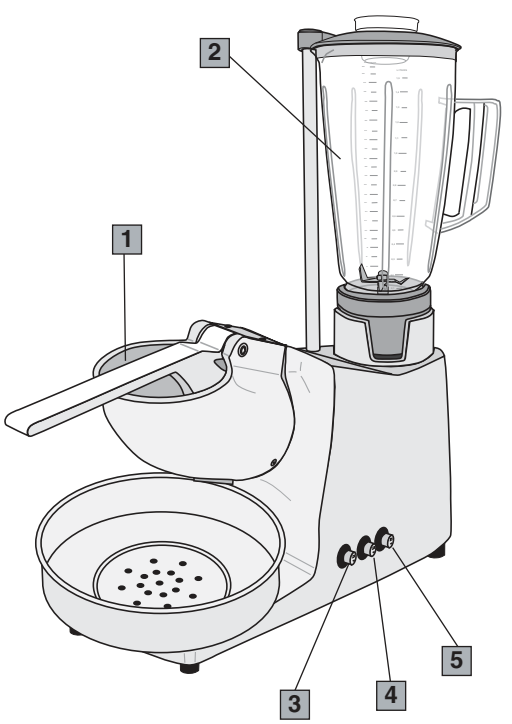


Fig. 7

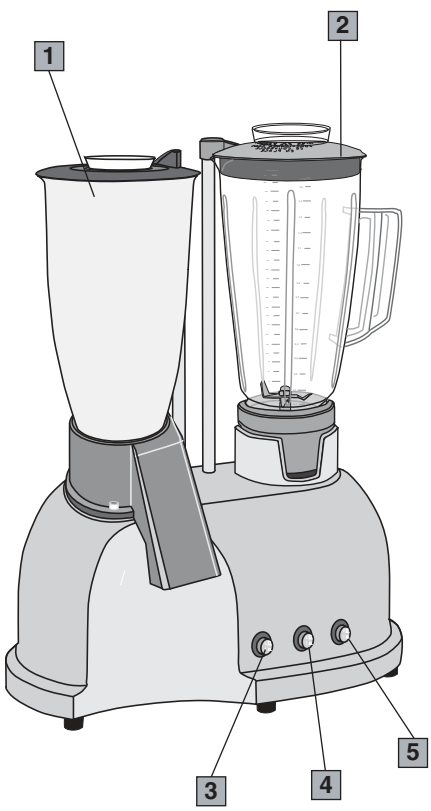


Fig. 8

NORMAS DE SEGURIDAD
ADVERTENCIAS GENERALES

1. Leer atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. La instalación y cualquier tipo de operación de mantenimiento tiene que ser efectuada por personal especializado.
3. Este aparato está destinado al uso profesional, por lo tanto puede ser utilizado sólo por personas adultas y cualificadas. Este aparato **NO** está destinado a la elaboración industrial de alimentos en producción de masa.
   ES PRECISO CONTROLAR A LOS NIÑOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO.
4. **No** utilizar los aparatos para operaciones que no sean las específicas de destinación: el triturador de hielo y la picadora de hielo sirven para triturar el hielo en cubitos, la batidora profesional para batir alimentos, la batidora para mezclar bebidas y el extractor de jugos para exprimir cítricos. **Cualquier otro tipo de utilización es peligrosa.**
5. Trabajar siempre en condiciones de seguridad, evitar la utilización del aparato con las manos o los pies mojados y al aire libre.
6. Conservar el embalaje original para una posible futura utilización. Es el medio idóneo para una correcta protección contra los golpes durante el transporte.
7. Si se produce un incendio utilizar extintores de Anhídrido Carbónico (CO_2). No utilizar agua o extintores de polvo.
8. ¡**No** sumergir nunca el aparato en el agua!
9. Está absolutamente prohibido desmontar el aparato o tratar de intervenir de alguna manera en el interior del mismo.
10. Desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente antes de cualquier operación de mantenimiento, limpieza y cuando el aparato no se utiliza.
11. **No** desplazar el aparato tirándolo por el cable. **Ni** tampoco desconectar nunca el enchufe tirándolo por el cable o tocándolo con las manos mojadas.



Si está dañado, hacer sustituir inmediatamente el cable defectuoso en un Centro de Asistencia Autorizado.

12. **PRESTAR ATENCIÓN** que no se introduzcan herramientas, metales u otros materiales duros en el recipiente del jugo, en el contenedor de la batidora, de la batidora profesional y de la picadora de hielo. Esto es peligroso y puede causar daños.
13. Durante cualquier operación de mantenimiento, incluido el desembalaje de la máquina, evitar coger o levantar el aparato por medio de las palancas o de las varillas de seguridad de cada aparato.
14. **Nunca** se tiene que operar con el equipo dañado o con partes flojas, contactar inmediatamente un Centro de Asistencia Autorizado.
15. Cada aparato está equipado con un dispositivo de seguridad para impedir el contacto con partes en movimiento. **NO TRATAR DE NINGUNA MANERA ELUDIR EL SISTEMA DE SEGURIDAD.**
16. **No** operar nunca con el contenedor de la batidora profesional vacío y más de 15 segundos si no hay líquidos en el contenedor.
17. Enganchar siempre el contenedor del batidor en el soporte con el interruptor en posición OFF para evitar la puesta en marcha del motor.
18. **No** permitir que sus manos entren en contacto directo con el exprimidor del extractor de jugos cuando éste esté funcionando.
19. **¡ATENCIÓN: LAS CUCHILLAS, de los aparatos que las poseen, SON CORTANTES!**

¡CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTALACIÓN

Antes de instalar el aparato respetar escrupulosamente las **Normas de Seguridad** anteriormente indicadas.

1. Asegurarse que la tensión de la red de alimentación corresponda a la indicada en la placa del aparato y que la instalación eléctrica esté equipada con la toma de tierra y con el interruptor diferencial.

2. Elegir un **lugar SECO y PROTEGIDO**, lejos de salpicaduras de agua, fuentes de calor, llamas libres y sustancias inflamables.
   Colocar el aparato en **un plano horizontal estable** donde no se caiga.

3. Asegurarse que el interruptor del aparato esté en posición "OFF" y conectar el cable de alimentación a una toma de corriente protegida por un interruptor magnetotérmico o con fusibles. **Evitar el uso de adaptadores y enchufes múltiples.**

4. Extender el cable de alimentación en su largo total. **No** debe pasar cerca de bordes cortantes o superficies calientes. **Evitar** ponerlo en contacto con aceite. **Evitar** que el cable de alimentación cuelgue libremente del plano de apoyo del aparato.

TRITURADOR DE HIELO

Componentes principales (Fig. 9 - Fig. 10)

1. Cuerpo aparato
2. Boca de alimentación
3. Palanca con microinterruptor de seguridad
4. Contenedor
5. Interruptor ON-OFF (I-O)
6. Tapa para apretar el hielo
7. Cuchilla
8. Escurridor del agua
9. Sede contenedor
10. Boca de descarga

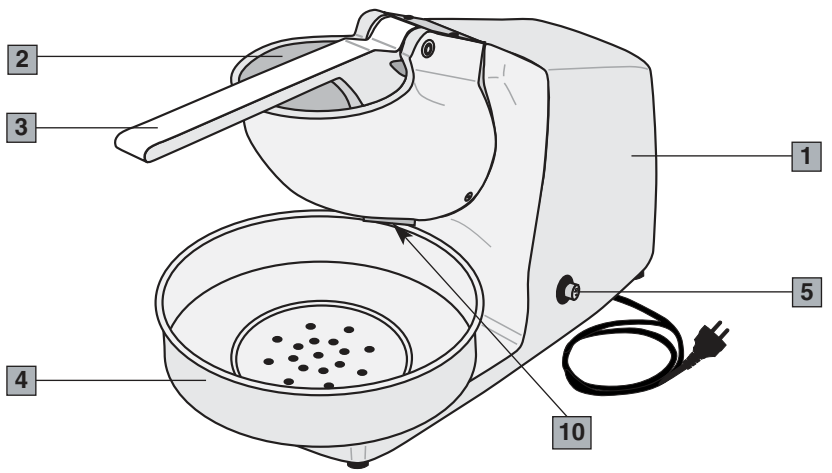


Fig. 9

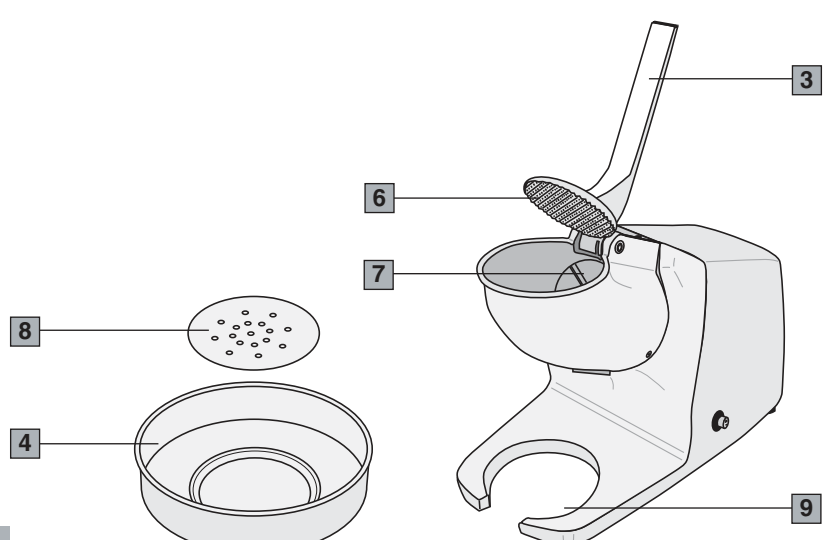


Fig. 10

USO

⚠ **La primera vez que se utiliza:** enjuagar con agua corriente todos los elementos de contacto con los alimentos: boca de alimentación, palanca, contenedor, tapa, cuchilla, escurridor del agua.

1 Preparar un contenedor con los cubitos de hielo para triturar.

2 Colocar el contenedor debajo de la boca de descarga del hielo triturado.

3 Levantar la palanca, verter los cubitos de hielo en la boca de alimentación.

4 Encender el aparato por medio del interruptor ON-OFF.

5 Bajar la palanca empujándola en forma regular sin forzar excesivamente.

6 Realizar esta operación todas las veces que sea necesario.

7 Terminada su utilización, apagar el motor colocando el interruptor en posición "OFF".

Nota: La palanca con la tapa para apretar el hielo posee un microinterruptor de seguridad que detiene el motor cuando se levanta la palanca (Fig. 11). Por lo tanto, cuando se levanta la palanca para añadir cubitos de hielo en la boca de alimentación se detiene el motor sin parar completamente el aparato. Bajando nuevamente la palanca, el motor se pone en funcionamiento.

⚠ **Cualquier tentativo de eludir el sistema de seguridad puede causar daños a las personas y en el aparato.**

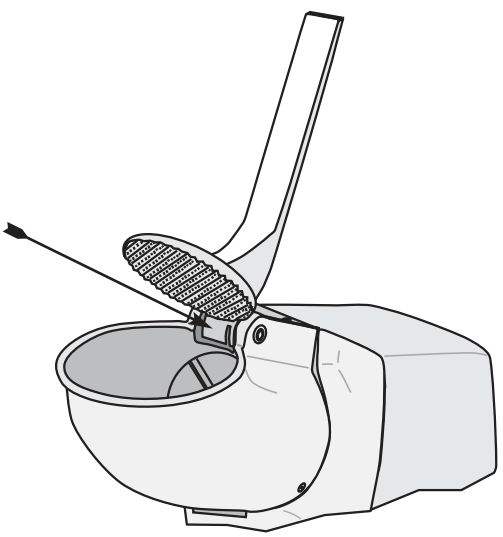


Fig. 11

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantener el aparato bien limpio y en orden garantiza una calidad óptima de los productos y una mayor duración del aparato.

- **Para limpiar el aparato**, desconectar el enchufe del tomacorriente y limpiar con un paño húmedo de agua, alcohol o un detergente genérico spray.

  Secar con un paño seco.

⚠ **No lavar nunca con chorros de agua y no inmergir el aparato en el agua.**

AVERÍAS Y SOLUCIONES

En caso de malfuncionamiento, defecto en el aparato o si se sospecha de una avería después de una caída, desconectar inmediatamente el enchufe del tomacorriente.

Si no se logra solucionar la avería, después de haber consultado la siguiente tabla, contactar un Centro de Asistencia Autorizado.

Sólo los especialistas competentes pueden efectuar intervenciones y reparaciones en el aparato.

Se declina cualquier responsabilidad debida a daños causados por reparaciones efectuadas en forma incorrecta y por personal no autorizado. En estos casos decae la cobertura de la garantía.

Problema	Solución
El triturador de hielo no se enciende.	• Controlar que se haya conectado el enchufe. • Controlar que el interruptor de protección en la pared esté encendido. • Controlar que el interruptor del aparato esté en ON. • Si el problema se manifiesta después de un largo periodo de uso intensivo es posible que el motor esté en protección térmica. Esperar al menos 20 minutos y reprobar. Se puede reducir el tiempo de espera colocando el aparato en un lugar fresco. • Si el problema se manifiesta después de una sobrecarga es posible que el motor esté en protección amperométrica. Pulsar el botón del disyuntor colocado en la parte posterior o en el fondo del aparato (dispositivo opcional, por lo tanto no se encuentra en todos los modelos).

PICADORA DE HIELO

Componentes principales (Fig. 12)

1 Contenedor
2 Tapa
3 Tapón de inspección
4 Sensor magnético
5 Varilla de seguridad
6 Boca de descarga

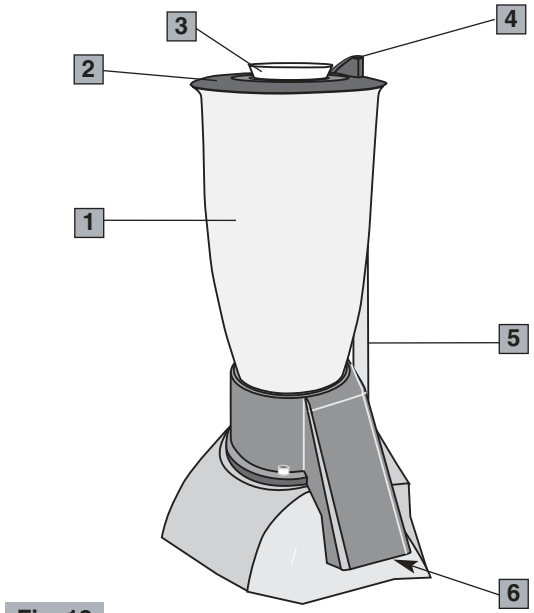


Fig. 12

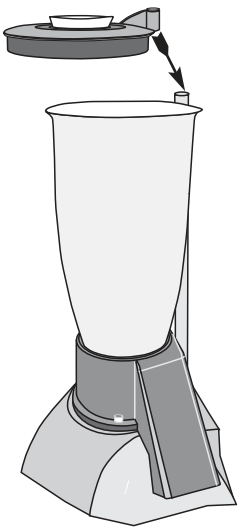


Fig. 13

USO

⚠ **La primera vez que se utiliza:** enjuagar con agua corriente todos los elementos de contacto con los alimentos: contenedor, tapa, tapón de inspección, boca de descarga.

1 Controlar que el interruptor esté en posición "OFF".

2 Colocar un contenedor vacío debajo de la boca de descarga del hielo picado.

3 Verter los cubitos de hielo en el contenedor.

4 Introducir la tapa haciendo que coincida el sensor magnético con la punta de la varilla de acero (Fig. 13).

⚠ **Cualquier tentativo de eludir el sistema de seguridad y de hacer funcionar el aparato sin la tapa puede causar daños a las personas y en el aparato.**

5 Poner en marcha el motor colocando el interruptor en posición "ON". Activar el aparato por el tiempo necesario para la preparación del producto (se necesitan aproximadamente 30 segundos para triturar un contenedor lleno).

6 Apagar el motor colocando el interruptor en posición "OFF".

Nota: Se tiene que esperar siempre que se para completamente el motor antes de extraer la tapa del contenedor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantener el aparato bien limpio y en orden garantiza una calidad óptima de los productos y una mayor duración del aparato.

- **Para limpiar el aparato**, desconectar el enchufe del tomacorriente y limpiar con un paño húmedo de agua, alcohol o un detergente genérico spray.

  Secar con un paño seco.

⚠ **No lavar nunca con chorros de agua y no sumergir la base.**

⚠ **No exponer la tapa a temperaturas superiores a 60°C. Esto dañaría el sensor magnético.**

AVERÍAS Y SOLUCIONES

En caso de malfuncionamiento, defecto en el aparato o si se sospecha de una avería después de una caída, desconectar inmediatamente el enchufe del tomacorriente.

Si no se logra solucionar la avería, después de haber consultado la siguiente tabla, contactar un Centro de Asistencia Autorizado.

Sólo los especialistas competentes pueden efectuar intervenciones y reparaciones en el aparato.

Se declina cualquier responsabilidad debida a daños causados por reparaciones efectuadas en forma incorrecta y por personal no autorizado. En estos casos decae la cobertura de la garantía.

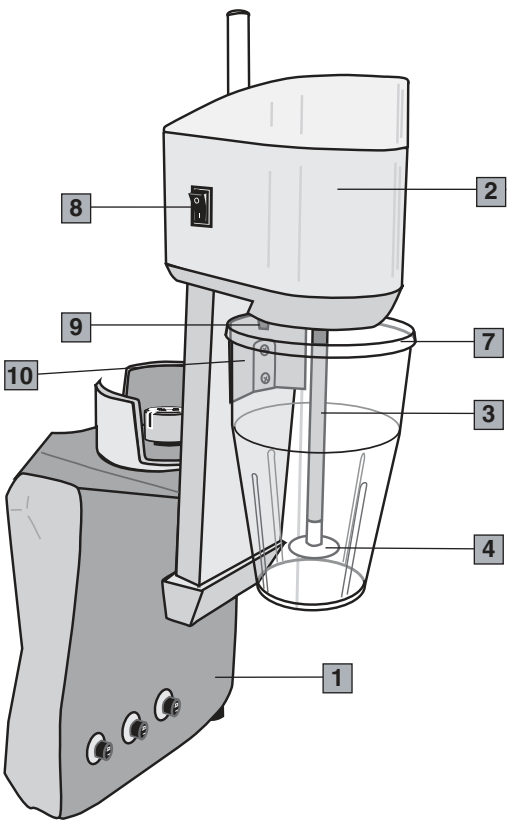
Problema	Solución
El picador de hielo no se enciende.	• Controlar que se haya conectado el enchufe. • Controlar que el interruptor de protección en la pared esté encendido. • Controlar que el sensor magnético de la tapa esté en su posición. • Controlar que el interruptor del aparato esté en ON. • Si el problema se manifiesta después de un largo periodo de uso intensivo es posible que el motor esté en protección térmica. Esperar al menos 20 minutos y reprobar. Se puede reducir el tiempo de espera colocando el aparato en un lugar fresco. • Si el problema se manifiesta después de una sobrecarga es posible que el motor esté en protección amperométrica. Pulsar el botón del disyuntor colocado en la parte posterior o en el fondo del aparato (dispositivo opcional, por lo tanto no se encuentra en todos los modelos).

BATIDORA

Componentes principales (Fig. 14 - Fig. 15)

1	Base	6	Contenedor inoxidable
2	Sede del motor	7	Contenedor de policarbonato
3	Eje motor	8	Interruptor ON-OFF (I-O)
4	Agitador individual	9	Microinterruptor de seguridad
5	Agitador doble	10	Soporte contenedor

Fig. 14



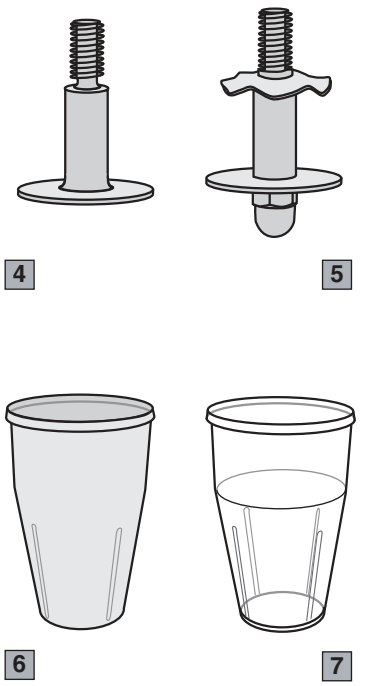


Fig. 15

USO

La primera vez que se utiliza: enjuagar con agua corriente todos los elementos de contacto con los alimentos: el agitador y el contenedor (para desmontar los componentes véase Fig. 17).

1 Controlar que el interruptor esté en posición "OFF".

2 Introducir en el contenedor los varios ingredientes compatiblemente con la capacidad del mismo (considerar que una mezcla de 50% de leche y 50% de helado aumenta en media el propio volumen de aproximadamente el 20% después de haberla mezclada).

3 Introducir el contenedor en el correspondiente soporte para activar el microinterruptor que determina el accionamiento del motor (Fig. 16).

4 Poner en marcha el motor colocando el interruptor en posición "I".

5 Activar el aparato por el tiempo necesario para la preparación del producto.

6 Apagar el motor colocando el interruptor en posición "O".

Nota: Se tiene que esperar siempre que se para completamente el motor antes de extraer el contenedor del propio soporte.

7 Desenganchar el contenedor del soporte y servir la bebida.

8 Cuando no se utiliza, dejar el contenedor enganchado en el soporte con el interruptor en posición "O".

9 Para cambiar el agitador, sujetar con una mano el eje del motor y con la otra desenroscar el agitador (Fig. 17).

10 El agitador individual es idónea para la preparación de bebidas con ingredientes líquidos o muy blandos, por ejemplo batidos a base de preparados, batido de café (también con hielo) etc. El agitador doble es idóneo para preparaciones densas y /o a base de helado.

Nota: De cualquier modo, el helado no tiene que estar congelado o demasiado frío sino que tiene que estar blando.

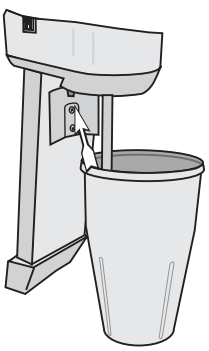


Fig. 16

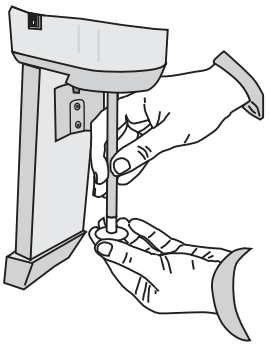


Fig. 17

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantener el aparato bien limpio y en orden garantiza una calidad óptima de los productos y una mayor duración del aparato.

- **Para limpiar el aparato**, desconectar el enchufe del tomacorriente y limpiar con un paño húmedo de agua, alcohol o un detergente genérico spray.
  Secar con un paño seco.
- **Para limpiar el eje del motor**, se tiene que hacer funcionar pocos segundos el contenedor lleno de agua caliente y detergente para platos.
- **En la versión con contenedor de policarbonato**, evitar lavar el contenedor en el lavavajillas.

⚠ **No lavar nunca con chorros de agua y no sumergir la sede del motor.**

⚠ **No utilizar nunca soluciones con hipoclorito de sodio o detergentes a base de cloro.**

AVERÍAS Y SOLUCIONES

En caso de malfuncionamiento, defecto en el aparato o si se sospecha de una avería después de una caída, desconectar inmediatamente el enchufe del tomacorriente.

Si no se logra solucionar la avería, después de haber consultado la siguiente tabla, contactar un Centro de Asistencia Autorizado.

Sólo los especialistas competentes pueden efectuar intervenciones y reparaciones en el aparato.

Se declina cualquier responsabilidad debida a daños causados por reparaciones efectuadas en forma incorrecta y por personal no autorizado. En estos casos decae la cobertura de la garantía.

Problema	Solución
El aparato no se enciende.	• Controlar que se haya conectado el enchufe. • Controlar que el interruptor de protección en la pared esté encendido. • Controlar que el contenedor esté enganchado correctamente en el correspondientes soporte. • Controlar que el interruptor del aparato esté en ON. • Si el problema se manifiesta después de un largo periodo de uso intensivo es posible que el motor esté en protección térmica. Esperar al menos 20 minutos y reprobar. Se puede reducir el tiempo de espera colocando el aparato en un lugar fresco. • Si el problema se manifiesta después de una sobrecarga es posible que el motor esté en protección amperométrica. Pulsar el botón del disyuntor colocado en la parte posterior o en el fondo del aparato (dispositivo opcional, por lo tanto no se encuentra en todos los modelos).
El resultado de la mezcla no es satisfactorio.	• Verificar que el agitador esté entero y bien cerrado. • Verificar que el motor gire regularmente. Nota: Considerar que el resultado depende de muchos factores entre los cuales el tipo y la temperatura de los ingredientes utilizados.
El aparato vibra de manera anómala.	• Verificar que el agitador esté entero y correctamente posicionado. Si el agitador no estuviera bien centrado, desenroscarlo y enroscarlo nuevamente en posición correcta.

BATIDORA PROFESIONAL

Componentes principales del aparato (Fig. 18)
(Modelo con contenedor de policarbonato de 1,5 l)

1. Base
2. Contenedor
3. Tapa
4. Tapón de inspección
5. Sensor magnético
6. Varilla de seguridad
7. Cuchilla
8. Soporte contenedor
9. Guarnición
10. Bloque cuchillas
11. Virola

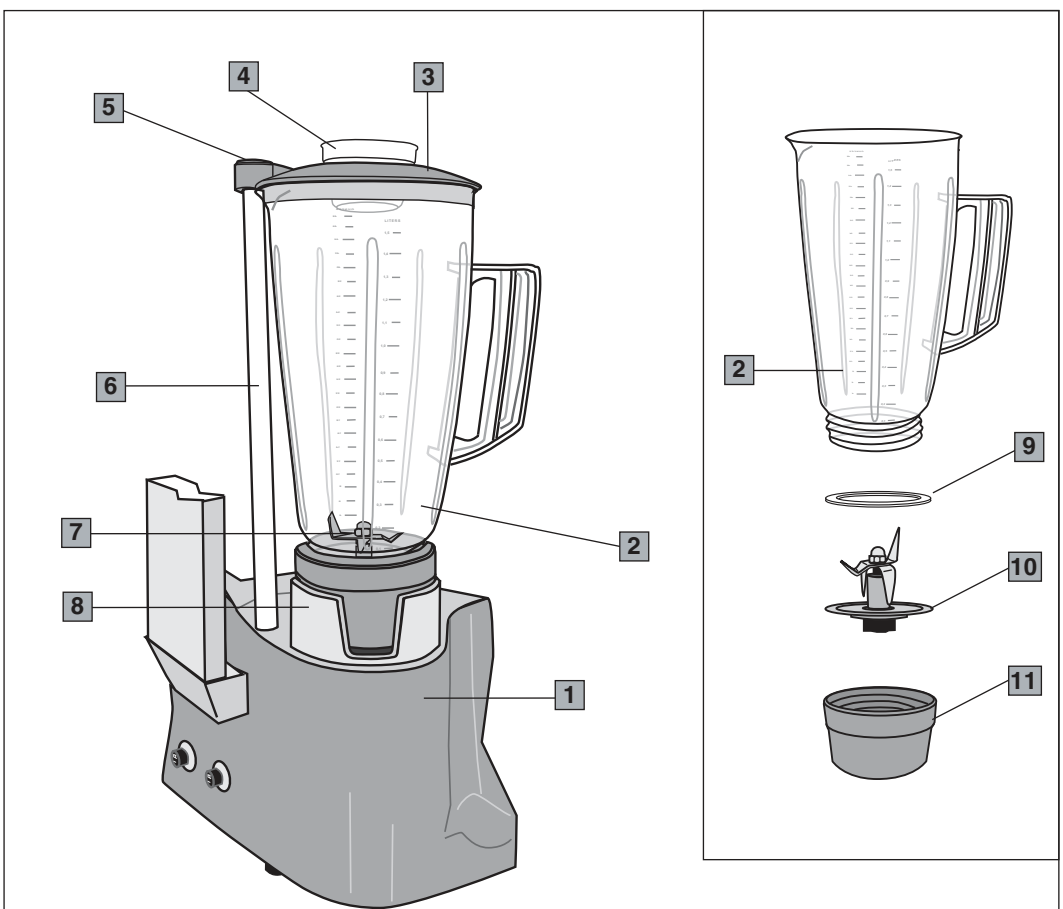


Fig. 18 Modelo con contenedor de policarbonato de 1,5 l

USO

⚠ **La primera vez que se utiliza:** enjuagar con agua corriente todos los elementos de contacto con los alimentos: contenedor, tapa, tapón de inspección, cuchilla (para desmontar los componentes véase Fig. 21, Fig. 22, Fig. 23 y Fig. 24).

1 Colocar los ingredientes en el contenedor introduciendo primero los líquidos y la fruta, después el hielo y los alimentos más sólidos.

2 Posicionar el contenedor en la base introduciéndolo en su soporte como se indica en la figura 19.

3 Introducir la tapa haciendo que coincida el sensor magnético con la punta de la varilla de acero.

Nota: La tapa de la batidora nueva es más dura para colocarla y para extraerla. Después de las primeras veces que se utiliza, la tapa se adapta perfectamente.

⚠ **Cualquier tentativo de eludir el sistema de seguridad y de hacer funcionar la batidora sin la tapa puede causar daños a las personas y en el aparato.**

4 Seleccionar la velocidad deseada y, manteniendo una mano en la tapa, encender el motor colocando el interruptor en "ON" - Fig. 20.

5 La mayor parte de las bebidas necesita una velocidad alta, colocar el selector en "LOW" sólo cuando se preparan pequeñas cantidades o cuando se tienen sólo que mezclar.

6 Se puede utilizar la función "PULSE" pulsando no a fondo el botón de encendido durante la preparación de bebidas que por lo general "flotan" o para la fragmentación de fruta seca o parecidas, que no circulan en la zona de trabajo de las cuchillas.

7 La batidora ha sido proyectada también para romper el hielo en seco y para preparar FROZEN DRINKS partiendo del hielo en cubitos. Se recuerda que trabajando con hielo ya roto aumenta considerablemente la duración del aparato.

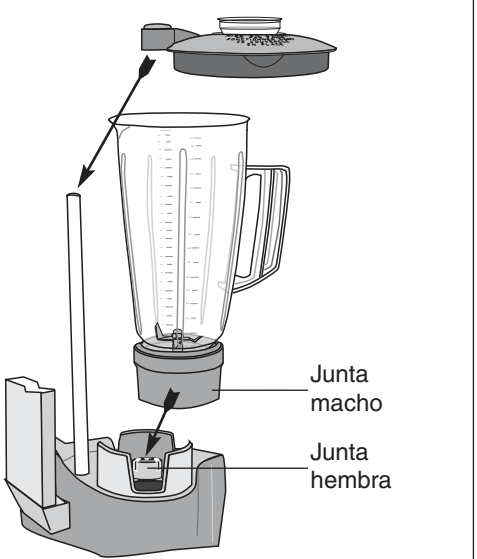


Fig. 19

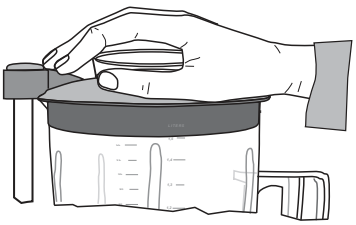


Fig. 20

8 La batidora ha sido proyectada para garantizar la perfecta preparación de las recetas de FROZEN DRINKS que se encuentran en los textos internacionales de las asociaciones IBA. Respetando las cantidades indicadas en dichos recetarios se obtiene siempre la consistencia deseada.

Particulares preparaciones inducen la batidora a la cavitación. Esto significa que la proporción entre la cantidad de líquido y el hielo no es correcta. En estos casos, apagar la batidora, extraer la tapa, mezclar el producto con una espátula y probar nuevamente.

9 Si se tiene que calentar o enfriar una preparación hecha con la batidora, no se tiene que introducir directamente el contenedor ni en el horno ni en el freezer. Esto podría dañarla. Más bien vaciar el contenedor en un recipiente idóneo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantener el aparato bien limpio y en orden garantiza una calidad óptima de los productos y una mayor duración del aparato. Por este motivo, enjuagar el contenedor después de cada utilización evitando que los residuos de los productos se sequen en el contenedor. Esto podría dañar los elementos de retención, los cojinetes o bloquear las cuchillas.

Evitar secar el contenedor en el horno o en el microondas.

Para una mayor duración del contenedor no se aconseja lavarlo en el lavavajillas.

- **Para limpiar la base**, desconectar el enchufe del tomacorriente y limpiar con un paño húmedo de agua, alcohol o un detergente genérico spray.

  Secar con un paño seco.

⚠ **No lavar nunca con chorros de agua y no sumergir la base.**

- **Para limpiar el contenedor:** después de enjuagar el contenedor y la tapa bajo el grifo, llenar la mitad del contenedor con agua tibia y una cucharada de detergente para platos. Posicionar el contenedor en la base, colocar la tapa y encender por 20 segundos la batidora. Sacar el contenedor y enjuagar bajo el agua corriente. Repetir la operación con 1 litro de agua tibia y con 5 ml de lejía. Sacar el contenedor, enjuagar y dejar el contenedor dado vuelta hasta que se seque. Lavar la tapa con agua tibia y detergente para platos.

⚠ **No exponer la tapa a temperaturas superiores a 60°C. Esto dañaría el sensor magnético.**

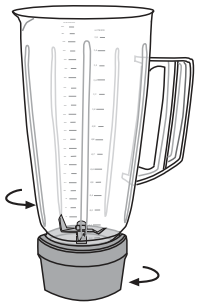
- **Para la limpieza periódica completa** se pueden desmontar las cuchillas desenroscando la virola del contenedor (Fig. 21, 22, 23 y 24).

⚠ **CUIDADO:** Las cuchillas son cortantes. Manipularlas con cuidado.

Para desmontar las cuchillas, sujetar con una pinza la cuchilla horizontal y desenroscar la tuerca con una llave de 10 en sentido **horario** (véase Fig. 23).

No probar **nunca** desmontarla sujetando con las pinzas una cuchilla que no sea la horizontal. Esto podría dañar la cuchilla.

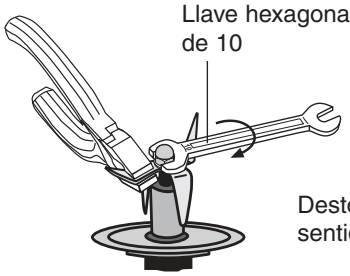
Lavar todo en agua tibia y detergente para platos, remover eventuales residuos sólidos con un cepillo.



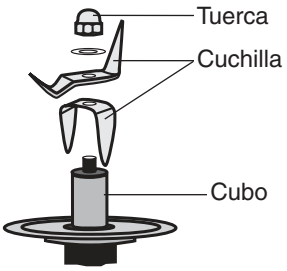
Desenrosque de virola **Fig. 21**



Remoción del bloque cuchillas **Fig. 22**



Desmontaje cuchilla **Fig. 23**



Elementos bloque cuchilla **Fig. 24**

Montar en el orden inverso. **Para montar nuevamente las cuchillas**, enroscar con la llave de 10 en sentido **antihorario** (véase Fig. 23). Asegurarse que estén apretadas adecuadamente.

⚠ **MUY IMPORTANTE: Recordar siempre que se tiene que colocar la guarnición encima del bloque de cuchilla.**

AVERÍAS Y SOLUCIONES

En caso de malfuncionamiento, defecto en el aparato o si se sospecha de una avería después de una caída, desconectar inmediatamente el enchufe del tomacorriente.

Si no se logra solucionar la avería, después de haber consultado la siguiente tabla, contactar un Centro de Asistencia Autorizado.

Sólo los especialistas competentes pueden efectuar intervenciones y reparaciones en el aparato.

Se declina cualquier responsabilidad debida a daños causados por reparaciones efectuadas en forma incorrecta y por personal no autorizado. En estos casos decae la cobertura de la garantía.

Problema	Solución
La batidora no se enciende.	• Controlar que se haya conectado el enchufe. • Controlar que el interruptor de protección en la pared esté encendido. • Controlar que el sensor magnético de la tapa esté en contacto con la varilla. • Controlar que el interruptor de la batidora esté en ON. • Si el problema se manifiesta después de un largo periodo de uso intensivo es posible que el motor esté en protección térmica. Esperar al menos 20 minutos y reprobar. Se puede reducir el tiempo de espera colocando la batidora en un lugar fresco. • Si el problema se manifiesta después de una sobrecarga es posible que el motor esté en protección amperométrica. Pulsar el botón del disyuntor colocado en la parte posterior o en el fondo del aparato (dispositivo opcional, por lo tanto no se encuentra en todos los modelos). • Controlar que las cuchillas y el motor giren libremente.
Las cuchillas no giran con el motor encendido.	• Controlar que la junta de goma esté en buenas condiciones. • Controlar que se haya colocado correctamente el contenedor en su soporte.
Ruido y vibraciones del contenedor.	• Controlar que la virola, las cuchillas y las juntas estén bien apretadas. • Controlar que la junta de goma esté en óptimas condiciones. • Probar desenroscar y remontar la virola.
El contenedor pierde líquido.	• Controlar que la virola esté bloqueada correctamente. • Controlar que la guarnición esté montada correctamente (véase Fig. 22).

EXTRACTOR DE JUGOS

Componentes principales (Fig. 25 - Fig. 26)

Modelo de palanca (Fig. 25)

1	Base
2	Pico
3	Recipiente de jugo
4	Exprimidor-Colador
5	Anillo protector
6	Mango de protector
7	Protector
8	Cono
9	Eje motor
10	Interruptor ON-OFF (I-O)*

*Interruptor en los modelos con tres o cuatro servicios

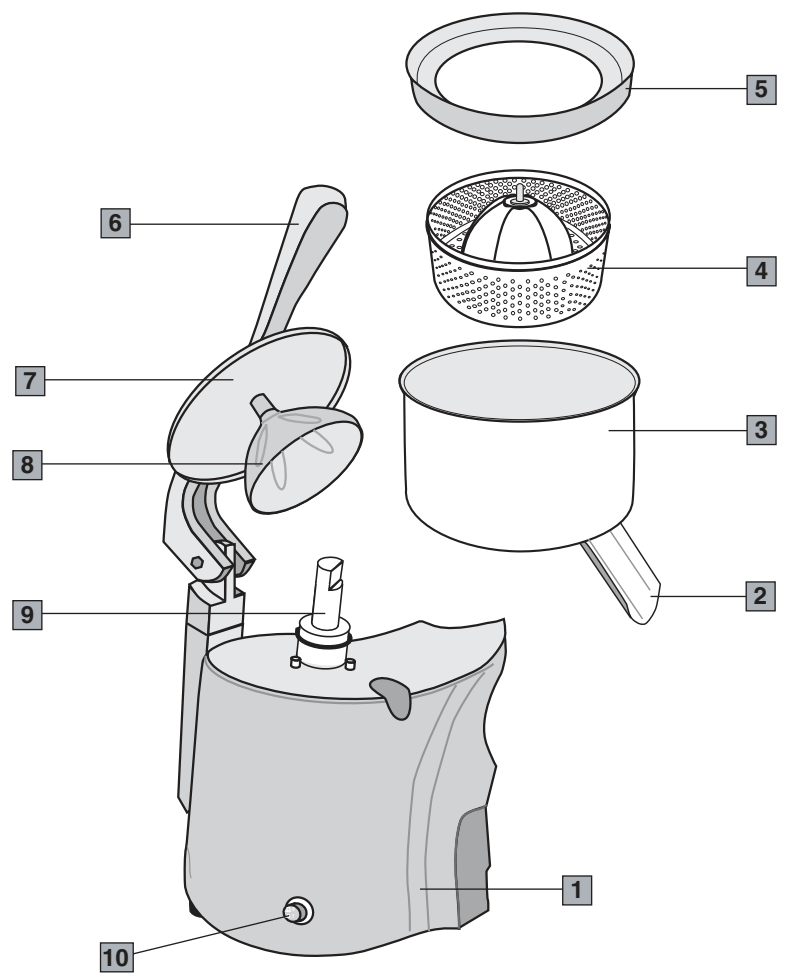


Fig. 25

Modelo manual (Fig. 26)

1 Base
2 Pico
3 Recipiente de jugo
4 Colador
5 Exprimidor de torongos y de naranjas
6 Exprimidor de limones y de limas
7 Protector
8 Eje motor
9 Interruptor ON-OFF (I-O)*

*Interruptor en los modelos con tres o cuatro servicios

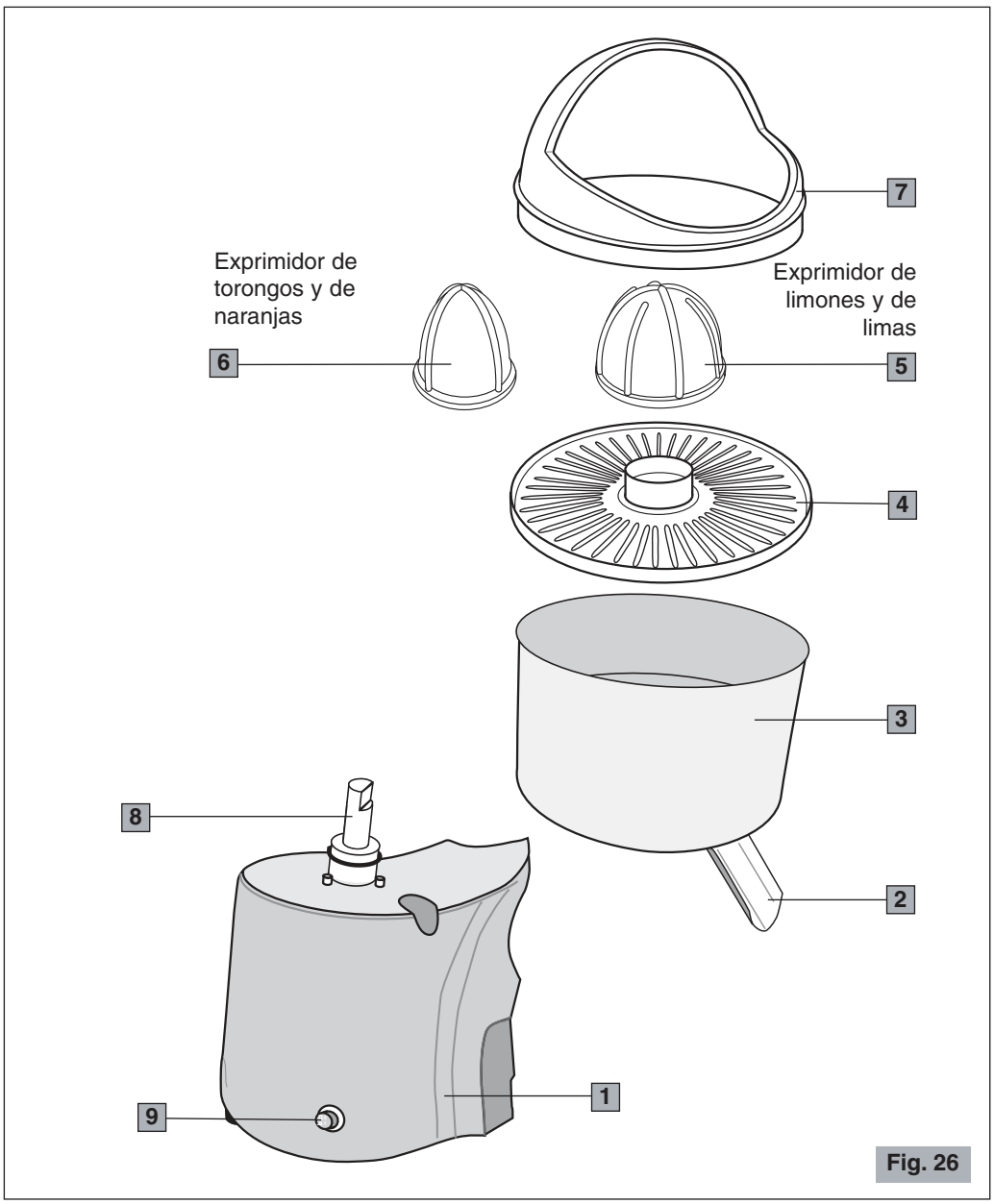


Fig. 26

USO

La primera vez que se utiliza: enjuagar con agua corriente todos los elementos de contacto con los alimentos: pico, recipiente, exprimidores, coladores, anillo protector, protector, cono (véase Fig. 25 y Fig. 26).

Preparación del extractor

Antes de usar su extractor por primera vez, consulte la sección “Limpieza y mantenimiento” parta limpiar todas las partes. Después complete las siguientes etapas para preparar el extractor cada vez que lo use:

NOTA: Cada vez que use su extractor, cerciórese de que no haya rajaduras en el cono, el exprimidor ni en el colador.

1. Coloque el recipiente sobre la base, sobre el eje del motor.
2. Verifique que el colador y el pico no estén bloqueados con pulpa o semillas desde la ultima vez que lo usó. Después coloque su recipiente sobre su base.
3. Inserte el colador en el recipiente y sobre el eje del motor.

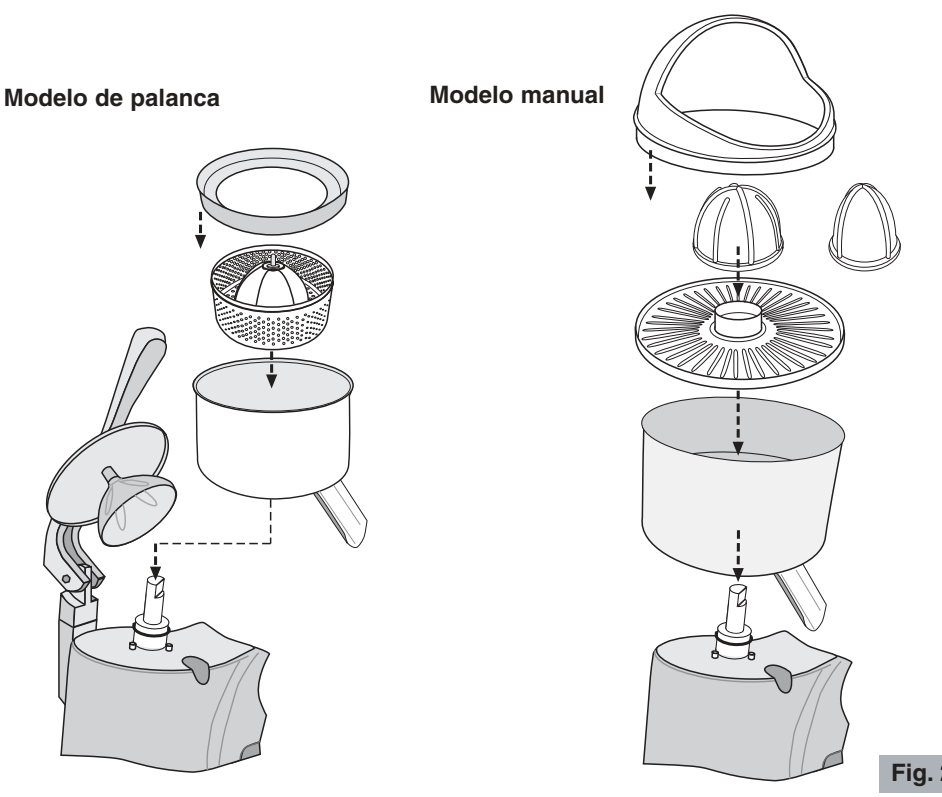


Fig. 27

Para el modelo de palanca

4. Coloque el exprimidor de acero inoxidable en el recipiente y sobre el eje del motor. Cerciórese de que el colador esté bien asentado e insertado en el eje del motor.
5. Cerciórese de que el cono y el protector estén bien sujetos al mango.
6. Coloque el anillo protector en el recipiente.

Para el modelo manual

4 Seleccione el exprimidor de policarbonato del tamaño apropiado. Use el exprimidor de toronjas y naranjas o el exprimidor pequeño de limones y limas. Empuje el exprimidor hasta abajo, contra el eje del motor.

5 Coloque el protector sobre el recipiente.

7 Conecte el extractor a una toma eléctrica.

Preparación de jugo

Asegúrese de que la fruta esté a la temperatura ambiental.

1 Prepare toda la fruta con tempo cortando la fruta por la mitad. Esto hará que la preparación de jugo sea más rápida.

2 Coloque un recipiente bajo el pico para recibir el jugo.

3 Ponga el interruptor en encendido (ON). Para el modelo manual, el exprimidor comenzará a girar.

4 Exprima las mitades de fruta como se indica a continuación:

Modelo de palanca



Modelo manual



Fig. 28

Para el modelo de palanca

- Coloque las mitades de fruta centradas sobre el exprimidor y baje el protector hasta que éste entre en contacto con la fruta.
- Aplique una presión hacia abajo con el mango del protector. El motor se encenderá automáticamente.
- Exprima la fruta hasta que extraiga todo el jugo, levante el protector y quite la fruta. Repita el proceso con la mitades de fruta restantes.

Para el modelo manual

Nota: Al colocar la fruta en el exprimidor, asegúrese de que su mano sólo toque la fruta y que no entre en contacto con el exprimidor.

- Coloque la mitad de la fruta dentro del protector, centrada y aplique una presión hacia abajo para forzar a la fruta a entrar en contacto con el exprimidor.
- Exprima la fruta hasta que extraiga todo el jugo y quite la fruta. Repita el proceso con la mitades de fruta restantes.

CUIDADO: El rendimiento de jugo y el porcentaje de pulpa y jugo en el exprimidor dependen de variables como la temperatura, la frescura y la variedad de los cítricos. Dichas variables determinan resultados a menudo distintos entre sí, que no se pueden atribuir a las características técnicas del extractor de jugos.

5 Cuando todas las mitades de fruta estén exprimidas, ponga el interruptor en apagado (OFF).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza parcial

Mantener el aparato bien limpio y ordenado garantiza una calidad óptima de los productos y una mayor duración del aparato. El extractor debe ser limpiado con frecuencia entre sesiones de operación. No permita que el jugo se seque en sobre el extractor.
Para lograr una limpieza parcial:

1 Desconecte el extractor.

2 Quite la pulpa y la semillas del cono, del anillo protector (modelo de palanca), el exprimidor, el colador y el recipiente.

Para el modelo de palanca, para obtener un rendimiento superior de zumo controlar siempre que el filtro haya sido limpiado cuidadosamente utilizando un cepillo de nylon. Utilizando este cepillo, mantener el filtro bajo el grifo y cepillar la parte interna del tamiz (véase Fig. 29).

3 Limpie todas la apartes con un trapo mojado.

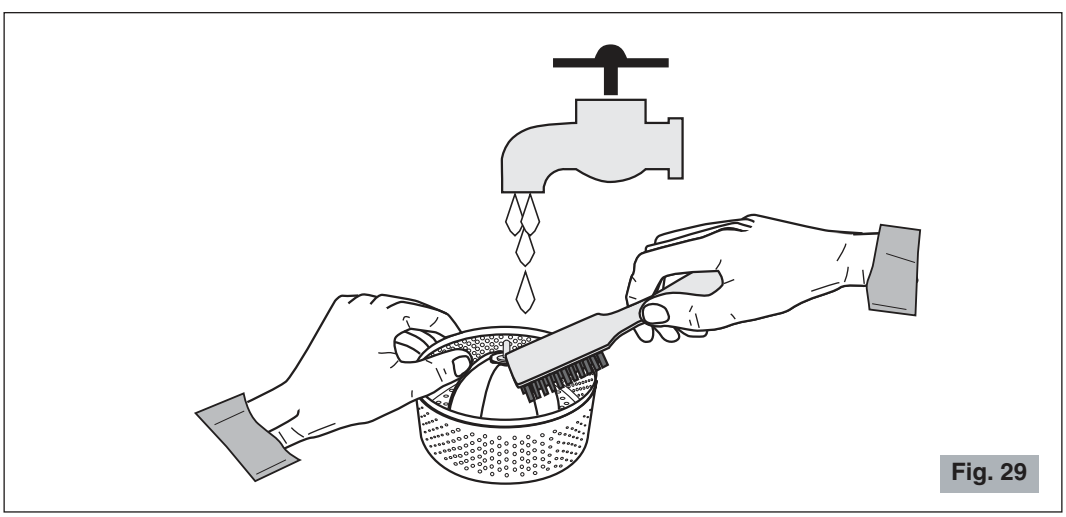


Fig. 29

Limpieza a fondo

1 Desconecte el extractor.

2 Quite la siguientes partes de la base:

Modelo de palanca (Fig. 27 y Fig. 30)

- Quite el cono y el protector desenrosando el cono. Quite el anillo protector, el exprimidor-colador y el recipiente.

Modelo manual (Fig. 27)

- Quite el protector, el exprimidor, el colador y el recipiente.

3 Quite toda la pulpa y las semillas de las partes que quite.

4 Todas las partes que haya quitado pueden ser lavadas en una lavadora de patos comercial o a mano con agua caliente y detergente liquido.

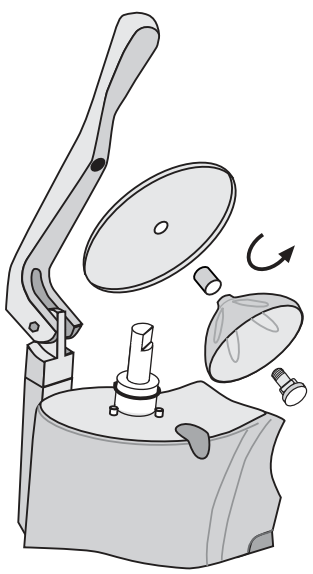


Fig. 30

5 Limpie la base, el eje del motor y el protector (modelo manual) con una tela suave y limpia y detergente suave no abrasivo.

Secar con una tela seca.

⚠ **No lavar nunca con chorros de agua y no inmergir nunca la base.**

6 Vuelva a ensamblar el extractor en el orden inverso.

⚠ **No utilizar productos o paños abrasivos para la limpieza.**

⚠ **No utilizar lejía o detergentes con cloro.**

AVERÍAS Y SOLUCIONES

En caso de malfuncionamiento, defecto en el aparato o si se sospecha de una avería después de una caída, desconectar inmediatamente el enchufe del tomacorriente.

Si no se logra solucionar la avería, después de haber consultado la siguiente tabla, contactar un Centro de Asistencia Autorizado.

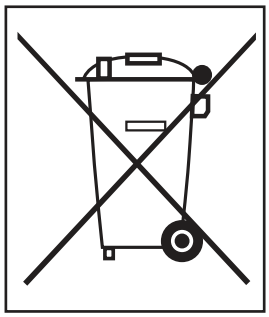
Sólo los especialistas competentes pueden efectuar intervenciones y reparaciones en el aparato.

Se declina cualquier responsabilidad debida a daños causados por reparaciones efectuadas en forma incorrecta y por personal no autorizado. En estos casos decae la cobertura de la garantía.

Problema	Solución
El aparato no se enciende.	• Controlar que se haya conectado el enchufe. • Controlar que el interruptor de protección de pared esté encendido. • Controlar que el interruptor del aparato esté en ON. • Si el problema se presenta después de un largo periodo de uso intensivo o por una sobrecarga, puede ser que el motor esté en protección térmica. Esperar al menos 20 minutos y reprobar. Se puede reducir el tiempo de espera colocando el aparato en un lugar fresco.
El jugo no fluye por el pico del recipiente.	• Vea si el colador o el pico están bloqueados con semillas o pulpa desde la última vez que lo usó.
El extractor no exprime la fruta.	• Cerciórese de ejercer suficiente presión sobre la fruta durante la operación. • Cerciórese de que el exprimidor corra hasta abajo, sobre el eje del motor.
El jugo tiene bagazo y sabor amargo.	• No ejerza demasiada presión sobre la fruta al exprimirla.

ELIMINACIÓN

Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)
(Aplicable en la Unión Europea y en países con sistemas de recogida selectiva de residuos)



Este producto está elaborado con materiales y piezas de gran calidad apropiados para su reciclaje y reutilización.
Por este motivo, no debe tirar el producto a la basura doméstica cuando expire su vida útil, sino que tiene que llevarlo a un lugar de recolección y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Esto lo indica el símbolo representado a lado en el producto o en las instrucciones de manejo.
Consulte a las autoridades municipales acerca de los lugares de recolección de su localidad.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este producto garantiza los defectos de materiales o de construcción.
El período de garantía puede variar según las leyes locales o usos comerciales del país donde se comercializa el producto. Por lo tanto, le rogamos que se ponga en contacto con el distribuidor en el que ha adquirido el producto.

En el periodo de garantía este producto se podrá arreglar o sustituir, según la decisión del productor, sin añadir costes solo si ha sido utilizado de acuerdo con las instrucciones en el presente manual de uso y mantenimiento.

Si el producto necesitara operaciones de mantenimiento o reparación en el periodo cubierto por la garantía, le rogamos que se ponga en contacto con el distribuidor para las instrucciones correspondientes al envío. El producto tiene que enviarse en su embalaje original o en un embalaje adecuado.

Esta garantía no se aplica en caso de abuso, utilización impropia o si se han efectuado reparaciones no autorizadas. Además, esta garantía no se aplica a las partes del producto sometidas a desgaste como por ejemplo filtro, disco dentado etc.

La garantía cubre limitadamente los costes de reparación, sustitución del producto o de las partes defectuosas, o un importe igual al precio pagado por la compra. Se excluyen otras solicitudes de daños.

Las instrucciones anteriormente indicadas tienen que ser respetadas, en caso contrario decae la garantía y las responsabilidades del constructor.

De cualquier modo, estas instrucciones no pueden cubrir todas las posibles situaciones, por lo tanto se aconseja el uso responsable del aparato.

CON RESERVA DE MODIFICACIONES