




VEMA

Apparecchi per Bar e Ristoranti
Bar and Restaurant Machines

LIBRETTO D'ISTRUZIONI

INSTRUCTION BOOKLET

MODE D'EMPLOI

ANWEISUNGEN-ANLEITUNGEN

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

CE

100% MADE IN ITALY










LIBRETTO D'ISTRUZIONI
INSTRUCTION BOOKLET
MODE D'EMPLOI
ANWEISUNGEN-ANLEITUNGEN
MANUAL DE INSTRUCCIONES
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

La Ditta VEMA declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone causati dall'uso non conforme alle "Avvertenze" e alle "Istruzioni" allegate a tutte le macchine.

The VEMA Company refuses any liability for damages to people or things due to any use not in compliance with the instruction manual and the notices which are always supplied together with the machines.

La société VEMA décline toute responsabilité pour dommages causés aux choses ou aux personnes, par un usage non conforme aux manuels d'instructions et aux notices qui accompagnent toutes les machines.

Für Personen- oder Sachschäden, die durch die Mißachtung der Hinweise und Anleitungen, die sämtlichen Maschinen beigelegt werden, verursacht werden, lehnt die Firma Vema jede Haftung ab.

La Sociedad VEMA rechaza cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas debidos a un utilizo no conforme a los manuales de instrucciones y a las advertencias que se entregan siempre junto con las máquinas.

Фирма VEMA не берет на себя ответственность за возможный ущерб вещам или людям вызванный несоблюдением «Правил пользования» и «Инструкции» в приложении с каждым из аппаратов.

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA

SIGLA	MODELLO	TENSIONE E POTENZA	DIMENSIONI	PESO
GR 2009	Gruppetto lineare	230V~50/60Hz 550Wmax	20x42x52	14
GR 2021	Gruppetto con frappè	230V~50/60Hz 700Wmax	33x42x52	16
GR 2014	Gruppo multiplo	230V~50/60Hz 650Wmax	25x53x54	19
GR 2015	Gruppo multiplo c/frappè	230V~50/60Hz 800Wmax	35x53x54	20
GR 2037	Gruppo multiplo c/2 frappè	230V~50/60Hz 950Wmax	50x53x54	21
TR 2011	Tritaghiaccio	230V~50/60Hz 400W	20x50x43	10
TRFL 2012	Tritaghiaccio con frappè	230V~50/60Hz 550Wmax	35x50x43	12
SG 2081	Spezzaghiaccio	230V~50/60Hz 450W	25x30x66	10
SG 2081/3	Spezzaghiaccio da 3 litri	230V~50/60Hz 500W	25x35x68	10
SP 2016	Spremiagrumi a mano		22x22x52/64	4
SP2061-2067	Spremiagrumi c/motoridut.	230V~50/60Hz 70W	21x24x30	4
SP2024-2076	Spremiagrumi eco	230V~50/60Hz 300W	21x32x38	8
SP 2072	Spremiagrumi automatico	230V~50/60Hz 450W	20x31x36/51	8
SP 2078	Spremiagrumi auto.man.	230V~50/60Hz 400W	20x31x34	7
SP 2062	Spremiagrumi industriale	230V~50/60Hz 450W	25x25x35	10

CE 2083	Centrifuga c/leva	230V~50/60Hz 400W	27x34x52	14
CE 2047 abs/all	Centrifuga motore frenato	230V~50/60Hz 400W	25x35x52	14
CI 2080	Cioccolatiera 5 e 8 l.	230V~50/60Hz 700W	26x32x50	10
FI 2088	Frullacioc	230V~50/60Hz 2500W	25x32x53	13
FR2002-2068	Frullatore a 1 bicchiere	230V~50/60Hz 200W	15x15x46	5
FR 2003	Frullatore a 2 bicchieri	230V~50/60Hz 400Wmax	30x14x44	8
FR 2055	Frullatore frozen 2 l.	230V~50/60Hz 500W	Ø 22x48	6
FR 2093	American Blender 3,5 l.	230V~50/60Hz 800W	Ø 26x54	6
FR 2010	Frullatore gelateria 5 l.	230V~50/60Hz 500W	Ø 26x60	8
FRFL 2013	Frullatore e Frullino	230V~50/60Hz 350Wmax	30x16x50	8
FRFLSP/ES	Combinate Trio	230V~50/60Hz 350Wmax	45x35x50	12
FL2005-2008	Frullino a 1 tazza	230V~50/60Hz 150W	16x20x55–20x20x30	3
FL2006-2022	Frullino a 2 tazze	230V~50/60Hz 300Wmax	28x20x55–40x20x30	5
FL 2027	Frullino a 3 tazze	230V~50/60Hz 450Wmax	45x20x55	8
FZ 2075	Frozen Frullino	230V~50/60Hz 180W	16x20x55	3
ES 2017	Eis Spaghetti		17x20x50/57	5
CU 2077	Cuoci Uova	230V~50/60Hz 1850W	27x36x29	6
CT 2073	Cutter 4,5 l.	230V~50/60Hz 900Wmax	Ø 30x50	15
FC 2084	Frullacutter	230V~50/60Hz 500W	Ø 22x45	8
TP 2059	Tostapane a 2 forni	230V~50/60Hz1100Wmax	20x31x29	6
TP 2060	Tostapane a 4 forni	230V~50/60Hz2200Wmax	38x31x29	12
TF 2090	Tostafette a nastro	230V~50/60Hz1430Wmax	40x54x38	25
PV 2063	Piastra v.ceramica singola	230V~50/60Hz 1300W	35x40x54	12
PV 2064	Piastra v.ceramica doppia	230V~50/60Hz2500Wmax	59x40x54	22
PV 2070	Piastra v.ceramica media	230V~50/60Hz 2100W	46x43x59	17
PVF 2079	Fry-top v.ceramica singolo	230V~50/60Hz 700W	35x40x10	5
PVF 2046	Fry-top v.ceramica medio	230V~50/60Hz 1050W	47x44x10	8
PVF 2065	Fry-top v.ceramica doppio	230V~50/60Hz1400Wmax	59x40x10	10
PVF 2066	Fry-top v.cer.c/mezzo cop.	230V~50/60Hz2000Wmax	59x40x54	16
CR 2082	Crepiere v.ceramica	230V~50/60Hz1450Wmax	Ø 35x8	9
PF 2095	Piastra Forno	230V~50/60Hz 1680W	50x54x63	34
FO 2069	Fornetto singolo 3 pinze	230V~50/60Hz2000Wmax	52x27x26	9
FO 2071	Fornetto doppio 6 pinze	230V~50/60Hz3000Wmax	52x27x42	13
FOPV 2085	Fornetto singolo c/top v.c.	230V~50/60Hz3200Wmax	54x27x34	19
FOPV 2087	Fornetto doppio c/top v.c.	230V~50/60Hz4300Wmax	54x27x49	21
AP 2091	Asciuga posate automat.	230V~50/60Hz 735W	48x38x42	44
AP 2091/E	Asciuga posate econom.	230V~50/60Hz 600W	48x38x36	36

INDICE - INDEX - INDEX - INHALTSVERZEICHNIS – INDICE – ОГЛАВЛЕНИЕ

ITALIANO	pag. 4
ENGLISH	pag. 16
FRANCAIS	pag. 28
DEUTSCH	pag. 40
ESPANOL	pag. 52
RUSSIAN	pag. 64

AVVERTENZE

– Leggere e attenersi attentamente alle avvertenze e alle istruzioni.
– Conservare sempre il presente libretto di istruzioni che deve accompagnare l'apparecchio anche se ceduto a terzi. Il presente libretto dovrà essere usato sempre come riferimento per gli operatori del settore.
– Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dei dati tecnici della macchina.
– Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata di 10 A e dotate di una efficace messa a terra.

STACCARE SEMPRE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI MANUTENZIONE O PULIZIA SUGLI APPARECCHI.

USARE L'APPARECCHIO SOLO PER LE FUNZIONI AL QUALE È DESTINATO,QUALSIASI ALTRO USO È DA CONSIDERARSI IMPROPRIO E QUINDI PERICOLOSO E SOLLEVA LA CASA COSTRUTTRICE DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DERIVATI

– Non manomettere in alcun modo gli apparecchi.
– Per qualsiasi riparazione rivolgersi esclusivamente a rivenditori Vema o a centri di assistenza qualificati.
– Distendere il cavo di alimentazione e non usarlo arrotolato.
– Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa.
– Non lasciare mai incustodito l'apparecchio acceso, tenerlo lontano dalla portata dei bambini e di persone incapaci.
– Non mettere in funzione l'apparecchio che sembri difettoso.
– Non utilizzare l' apparecchio per un tempo maggiore di quello indicato
– Per le riparazioni e l'acquisto delle parti accessoriali, rivolgersi esclusivamente al proprio rivenditore.
– Togliere qualsiasi eventuale pellicola protettiva prima dell'uso.
– Usare solo accessori e ricambi originali.
– Non utilizzare gli apparecchi all'aperto o in ambienti umidi.
– Non immergere o bagnare in acqua o altro liquido gli apparecchi.
– Non coprire mai gli apparecchi per evitare pericoli d'incendio.
– Disinserire la spina se l'apparecchio non è in funzione.
– Impedire al cavo di alimentazione di venire a contatto con l'apparecchio.
– Prima di spostare gli apparecchi lasciarli raffreddare.
– Sistemare gli apparecchi a una distanza minima di 5 cm. dalle pareti in modo da consentire l'ottimale aerazione e comunque distanti da lavelli getti d'acqua.
– Lavorare sempre in condizioni di sicurezza evitando di usare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o a piedi nudi.
– Ai fini della sicurezza gli apparecchi sono da ritenersi sempre con presa inserita e quindi sempre in tensione.
– Per la pulizia degli apparecchi (da effettuarsi solamente dopo aver disinserito la spina e aver atteso il raffreddamento) usare panni umidi ben strizzati e prodotti specifici per acciaio inox-alluminio-verniciature-cromature delle carrozzerie; i componenti destinati al contatto con gli alimenti possono essere lavati separatamente, a mano, con acqua e detersivo per stoviglie (non lavare in lavastoviglie).
– Non usare panni, spugne o detergenti abrasivi sulle carrozzerie per evitare di strisciarle o scalfirle.

TRATTANDOSI DI APPARECCHI PROFESSIONALI L'UTILIZZO È' RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE.

PER MACCHINE DOTATE DI DISPOSITIVO DI ARRESTO AUTOMATICO IN CASO DI MANCANZA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA:
In caso di mancanza di corrente la macchina (dotata su richiesta di questo dispositivo) si spegne e rimane spenta fintanto che non viene fatto il ripristino manuale come segue: 1° portare a 0 l'interruttore; 2° attendere un secondo circa; 3° riaccendere l'interruttore.

La casa produttrice si riserva di apportare modifiche agli apparecchi e alla dotazione degli accessori senza alcun preavviso

ISTRUZIONI

Tipo di apparecchio **SPREMIAGRUMI**
Apparecchi destinati all'estrazione del succo di agrumi mediante pressione manuale o meccanica

Spremiagrumi ELETTRICO SP 2076/1400-900 e SP 2024/R
Funziona azionando l'interruttore e appoggiando il mezzo agrume sulla pigna che gira • non appoggiare la mano sulla pigna che gira senza il mezzo agrume • la vaschetta, la pigna e il setaccio sono estraibili per la pulizia • non adatto ad un uso continuativo • tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento.

Spremiagrumi CON MOTORIDUTTORE SP 2061 MIGNON e SP 2067 JOLLY
Funziona azionando l'interruttore e appoggiando il mezzo agrume sulla pigna che gira • non appoggiare la mano sulla pigna che gira senza il mezzo agrume • la vaschetta, la pigna e il setaccio sono estraibili per la pulizia • non esercitare forti pressioni sulla pigna • è equipaggiato con un motoriduttore a bassa velocità • non adatto ad un uso continuativo • tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento.

Spremiagrumi INDUSTRIALE SP 2062
Funziona azionando l'interruttore e appoggiando il mezzo agrume sulla pigna che gira • non appoggiare la mano sulla pigna che gira senza il mezzo agrume • ha il motore raffreddato per un funzionamento prolungato • il motore è dotato di sonda termica che lo disattiva in caso di surriscaldamento; esso riprenderà a funzionare appena si sarà raffreddato • la vasca, la pigna e il setaccio sono completamente estraibili per la pulizia • tempo di utilizzo prima che intervenga la sonda circa 30 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento.

Spremiagrumi AUTOMATICO SP 2072
Funziona automaticamente con la pressione della leva sulla pigna dopo aver azionato l'interruttore luminoso • per spremere alzare la leva, appoggiare il mezzo agrume sulla pigna senza premere, abbassare la leva esercitando solo ora una giusta pressione • non esercitare pressione sulla pigna con le mani o con l'agrume senza usare la leva • la vaschetta e la pigna sono completamente estraibili per la pulizia • non adatto ad un uso continuativo • tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento; spremere solo usando la leva.

Spremiagrumi AUTOMATICO MANUALE SP 2078
Funziona automaticamente, dopo aver azionato l'interruttore, premendo con la mano il mezzo agrume sulla pigna • non esercitare pressioni sulla pigna con le mani senza l'agrume • la vaschetta e tutto il gruppo spremente sono estraibili per la pulizia • non appoggiare la mano sulla pigna senza il mezzo agrume • non adatto ad un uso continuativo • tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento.

TUTTI GLI SPREMIAGRUMI SONO DOTATI DI PIGNA UNIFICATA PER LIMONE-ARANCIO-POMPELMO

Tipo di apparecchio GRUPPI MULTIPLI e GRUPPETTI
Apparecchi che raggruppano le seguenti funzioni:

funzione SPREMIAGRUMI per l'estrazione **del succo d'agrumi mediante pressione meccanica**
Sui Gruppetti funziona automaticamente premendo la leva sulla pigna dopo aver acceso l'interruttore, per spremere alzare la leva, appoggiare il mezzo agrume sulla pigna senza premere, abbassare la leva esercitando una certa pressione · sui Gruppi funziona azionando l'interruttore in comune con il tritaghiaccio (il funzionamento si interrompe quando la leva del tritaghiaccio è sollevata in quanto interviene il microinterruttore a bloccare il motore in comune per le due funzioni) procedere come sopra per spremere · non esercitare pressioni sulla pigna con le mani o spremere senza usare la leva · non adatto ad un uso continuativo · tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti · **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro · staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento; spremere solo usando la leva.

funzione TRITAGHIACCIO per tritare il ghiaccio a neve
Funziona azionando l'interruttore in comune con lo spremiagrumi, riempire la tramoggia di cubetti e abbassare la leva per tritarli · è dotato di microinterruttore che blocca il motore a leva sollevata; riprende a funzionare abbassando la leva · il motore centrale in comune con lo spremiagrumi è dotato di una sonda termica che lo disattiva in caso di surriscaldamento; riprenderà a funzionare appena raffreddato · **ATTENZIONE: spegnere sempre l'interruttore dopo ogni uso per evitare l'intervento della sonda termica e, a lungo andare, di bruciare il motore** · non introdurre mani o utensili nella bocca di carico · non adatto ad un uso continuativo · tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti · **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro · staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento.

funzione FRULLATORE per tritare e miscelare preparazioni a componente liquido
Funziona azionando l'interruttore del tipo a 2 velocità dopo aver correttamente agganciato il bicchiere riempito del composto da frullare · è dotato di microinterruttore che non permette il funzionamento se il bicchiere non è agganciato e il coperchio correttamente chiuso con la linguetta dentro l'alloggiamento · innestare e togliere il bicchiere, riempito con gli ingredienti da frullare, solo a motore fermo · non introdurre mani o utensili nel recipiente durante il funzionamento · non azionare l'interruttore senza aver agganciato il bicchiere · introdurre prima l'ingrediente liquido affinché le lame restino libere di girare · non riempire il bicchiere oltre i 3 cm. dal bordo · non riempire i bicchieri oltre il livello massimo segnalato dalla scritta MAX · non usare l'apparecchio a vuoto, e per lungo tempo · attendere sempre l'arresto completo del motore prima di togliere il bicchiere · il bicchiere si toglie per disinnesto e solo dopo aver ruotato il coperchio a dx o sx per estrarlo dal suo alloggiamento · il bicchiere si toglie dal corpo motore sollevandolo senza tentare di svitarlo; se l'estrazione risultasse difficile sbloccare lo stesso con dei piccoli colpi sulla sua parte superiore (dopo aver tolto il coperchio) o muovendo la maniglia avanti e indietro fino a poterlo sollevare · non adatto ad un uso continuativo · tempo massimo di utilizzo continuo circa 5 minuti · **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro · staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento; non introdurre le mani nel bicchiere, non usare il portabicchiere staccato dal bicchiere, non azionare l'interruttore senza aver agganciato il bicchiere.

funzione FRULLINO FRAPPÉ per montare milk-shake
Funziona azionando l'interruttore posto sulla cappottina che attiva il microinterruttore dopo aver inserito gli ingredienti nel bicchiere e averlo agganciato nel punto più alto del supporto che fa avviare automaticamente il motore (la posizione più bassa del supporto serve per agganciare il bicchiere a fine lavoro) · **azionare l'interruttore solo se si deve usare l'apparecchio e spegnerlo subito dopo per evitare di azionare involontariamente il microinterruttore** · non riempire il bicchiere oltre i 6 cm. dal bordo · non riempire i bicchieri oltre la metà per evitare trabocchi · attendere sempre l'arresto completo del motore prima di togliere il bicchiere · non adatto ad un uso continuativo · tempo massimo di utilizzo circa 10 minuti ·

spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.
ATTENZIONE: organi in movimento; non azionare l'interruttore o il microinterruttore senza aver agganciato il bicchiere.

Tipo di apparecchio TRITAGHIACCIO
Apparecchio destinato a ricavare ghiaccio tritato a neve da cubetti o pezzi più grossi – ideale per preparare granite siciliane

Funziona azionando l'interruttore luminoso dopo aver riempito di cubetti la tramoggia e aver chiuso la leva premendo per tritarli • è dotato di microinterruttore che blocca il motore alzando la leva, riprenderà a funzionare abbassandola • **ATTENZIONE: spegnere sempre l'interruttore dopo ogni uso per evitare l'intervento della sonda termica e, a lungo andare, di bruciare il motore** • il motore è dotato di sonda termica che lo disattiva in caso di surriscaldamento; esso riprenderà a funzionare appena si sarà raffreddato • non introdurre mai le mani o utensili nella bocca di carico • il tritaghiaccio può essere equipaggiato con uno o due frullini frappé i quali funzionano azionando l'interruttore posto sulla cappottina che attiverà il microinterruttore e farà funzionare il motore agganciando il bicchiere sulla parte più alta del supporto • non adatto ad un uso continuativo • tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia**.
ATTENZIONE: organi in movimento; non far funzionare il frullino senza il bicchiere.

Tipo di apparecchio SPEZZAGHIACCIO
Apparecchio destinato a spezzettare il ghiaccio in 4 differenti dimensioni

Funziona azionando l'interruttore luminoso dopo aver introdotto i cubetti di ghiaccio nel bicchiere ed aver selezionato la dimensione voluta sulla griglia di regolazione per tritarli • è dotato di microinterruttore che blocca il motore alzando il coperchio • Il motore è dotato di una sonda termica che lo disattiva in caso di surriscaldamento; riprenderà a funzionare appena raffreddato • **ATTENZIONE: spegnere sempre l'interruttore dopo ogni uso per evitare l'intervento della sonda termica e, a lungo andare, di bruciare il motore** • inserire i cubetti di ghiaccio nel contenitore solo con la griglia di regolazione chiusa (pos. I) • se, eccezionalmente, un cubetto di ghiaccio dovesse incastrarsi esattamente nella feritoia bloccando il coltello, spegnere l'interruttore, alzare il coperchio, vuotare il contenitore e liberare il foro d'uscita • tempo di funzionamento massimo per spezzettare un contenitore intero di ghiaccio 1:- 1,30 minuti • non usare l'apparecchio a vuoto e per lungo tempo • attendere sempre l'arresto completo del motore prima di aprire il coperchio • non adatto ad un uso continuativo • tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
GRIGLIA DI REGOLAZIONE: pos. I ghiaccio sottile • pos. II ghiaccio fine • pos. III ghiaccio medio • pos. IV ghiaccio grosso
ATTENZIONE: organi in movimento.

Tipo di apparecchio CENTRIFUGA AUTOPULENTE
Apparecchio destinato all'estrazione di succhi da frutta e verdura altrimenti non spremibili

Funziona azionando l'interruttore e introducendo la frutta o la verdura tagliata a pezzi grossi, disossata ma non sbucciata (a meno che non si tratti di arance o kiwi) nella bocca di carico premendola poi giù usando solo il pestello in dotazione (mai con le mani) • è autopulente ad eliminazione continua delle scorie che si formano in misura maggiore se la frutta o la verdura sono mature e polpose • non necessita di pulizia dopo ogni centrifugata ma soltanto di un risciacquo rapido, a macchina funzionante, versando nel foro d'entrata un bicchier d'acqua (a meno di non aver usato frutta o verdure molli o mature nel qual caso bisognerà pulire il cestello totalmente) • attendere sempre l'arresto completo del motore prima di sganciare il manico di bloccaggio e di togliere la testata • non introdurre le mani o utensili nella bocca ma usare soltanto il pestello dato in dotazione • Il motore è dotato di una sonda termica che lo disattiva in caso di surriscaldamento; riprenderà a funzionare appena raffreddato • è dotata di microinterruttore che blocca il motore sganciando il manico di bloccaggio • non afferrare mai la

macchina prendendola per il beccuccio • non adatto ad un uso continuativo • tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
PULIZIA COMPLETA da farsi a macchina disattivata: sganciare il manico blocca-testata (attenzione: nel modello CE 2083 c'è una leva a doppio scatto che dovrà essere premuta per permettere al manico di sbloccarsi dopo il primo tratto libero) • sollevare la testata • non lavare la testata in lavastoviglie per evitare che scolorisca o si deformi •
ATTENZIONE:

a) **Centrifughe dotate di cestello fissato con vite** svitare la vite sinistra che blocca il cestello con l'apposita chiave in dotazione girando in senso orario • estrarre il cestello sollevandolo, togliere il disco grattugia e lavare entrambi con l'aiuto dello spazzolino in dotazione • non usare mai lame o oggetti appuntiti per pulire la rete del cestello • rimontare il cestello collocandolo sull'albero motore e centrando, guardando dentro al foro dello stesso, il piolino con l'incavo sull'albero • appoggiare sul fondo del cestello il disco grattugia facendo coincidere il foro sullo stesso con il perno del fondo • riavvitare bene e a fondo la vite sinistra blocca cestello
b) **Centrifughe dotate di cestello ad estrazione immediata** sollevare il cestello, pulirlo sotto l'acqua, asciugarlo e reinserirlo nella sua sede (non servono strumenti)

• rimettere la testata e agganciare il manico di bloccaggio.
ATTENZIONE: organi in movimento; usare solo con protezione; non farla funzionare senza la testata.
INFORMAZIONE: è normale che la centrifuga, dopo aver centrifugato poca frutta o verdura, possa vibrare o scuotersi. Continuando a lavorare le scorie si dispongono in modo omogeneo e la macchina si stabilizza

Tipo di apparecchio CIOCCOLATIERA
Apparecchio destinato alla cottura e al mantenimento di cioccolata o di altre bevande calde

Funziona azionando gli interruttori luminosi: resistenza motore dopo aver riempito il contenitore con la miscela da cuocere o riscaldare e impostato la temperatura desiderata agendo sul termostato (90° per cuocere o 60/70° per riscaldare) • non usare mai la macchina a vuoto o senza il contenitore riempito • il contenitore è completamente estraibile • azionare gli interruttori solo dopo aver introdotto il composto liquido nel contenitore correttamente montato e completo di spatola agganciata a baionetta • non riempire il contenitore oltre il livello massimo segnato dalla riga incisa sul tubo interno e, comunque, non oltre i 3 cm. dal bordo • per preparare un'ottima cioccolata in tazza inserire la miscela di latte e cacao nel contenitore e posizionare il termostato a 90° fino a cottura effettuata (circa 30/40 min.) poi abbassarlo a temperatura di servizio (circa 60°) • **spegnere sempre gli interruttori a fine lavoro (prima quello della resistenza** in quanto la spatola deve girare ancora per qualche minuto per evitare che la cioccolata attacchi sul fondo) **staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione e pulizia** • il contenitore è completamente estraibile e può essere tolto dalla macchina con dentro il contenuto per essere riposto direttamente in frigorifero dopo che si sarà raffreddato; attenzione: prima di sollevarlo sganciare la spatola ruotandola in senso orario ed estrarla dalla vasca • lavare i pezzi estraibili con acqua tiepida e detersivo dolce.
ATTENZIONE: organi in movimento; non introdurre le mani nel contenitore quando la spatola sta girando; macchina che scalda, pericolo di scottatura.

Tipo di apparecchio FRULLACIOC
Apparecchio multi funzione destinato alla miscelazione e cottura della cioccolata in tazza oppure, se usato separatamente, alla preparazione di frappé o al riscaldamento dell'acqua per te, tisane, infusi

Prima di accendere la macchina **riempire la vasca con acqua fino al livello massimo** segnalato sull'indicatore esterno blu • **è fondamentale non rimanere senza acqua** in vasca andando sotto il livello minimo indicato; se dovesse succedere procedere come segue: spegnere la macchina, riempire la vasca e attendere qualche minuto prima di ripartire per lasciare alla pompa il tempo di innescarsi • ***funziona azionando l'interruttore generale verde per attivare la macchina e poi, rispettivamente, l'interruttore rosso per accendere la caldaia e generare***

vapore e/o l'interruttore nero del frullino per miscelare • all'inizio sfiatare il vaporizzatore per alcuni secondi in modo da riscaldare il condotto e ridurre la naturale fuoriuscita d'acqua
• maneggiare l'erogatore di vapore prendendolo solamente sull' apposita protezione per evitare di scottarsi
• non far funzionare il frullino senza aver innestato il bicchiere
• non riempire il bicchiere oltre i 6 cm. dal bordo oppure oltre la metà per evitare trabocchi.
Esempio di uso per la preparazione di una tazza di cioccolata usando insieme il frullino e il vaporizzatore:

a) versare nel bicchiere 1 busta di cacao e aggiungere la quantità di latte consigliata (in genere circa 120 ml.)
b) innestare il bicchiere nella parte alta del suo supporto e attivare il frullino qualche secondo per miscelare il composto
c) spegnere l'interruttore del frullino e, solo dopo, azionare con la manopola nera, che si trova in alto a destra, l'erogazione del vapore.
d) erogare vapore fino all'ebollizione e all'addensamento del composto (circa 10/15 secondi) e servire la cioccolata calda e cremosa.

Per mantenere il vapore sempre secco e produttivo si consiglia di aprire al minimo la valvola del vaporizzatore

Le funzioni di miscelatore e vaporizzatore possono essere usate assieme o separatamente • **spegnere sempre l'interruttore generale verde a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
Pulizia giornaliera: sul corpo macchina usare un panno strizzato non abrasivo; la griglia di appoggio e la vaschetta raccogli gocce sono estraibili per la pulizia; pulire sempre il beccuccio erogatore di vapore dopo ogni uso per evitare incrostazioni. Pulizia periodica: da fare in base alla durezza dell'acqua utilizzata (di solito una volta al mese circa)
a) a macchina spenta inserire 1 dose di decalcificante per macchine da caffè nella vasca piena d'acqua
b) accendere sia la macchina azionando l'interruttore verde che la funzione caldaia con l'interruttore rosso e aprire completamente il rubinetto dopo avervi posizionato sotto un contenitore idoneo a ricevere l'acqua e il vapore che ne usciranno
c) lasciare aperto il rubinetto fino a finire tutta l'acqua e decalcificante contenuti nella vasca
d) riempire nuovamente la vasca con acqua pulita e rifare lo stesso procedimento per effettuare un buon risciacquo
e) pulire quindi il fondo e le pareti della vasca con un panno umido per togliere eventuali residui.
ATTENZIONE: organi in movimento, non far funzionare senza il bicchiere; macchina che scalda, pericolo di scottature.

Tipo di apparecchio FRULLATORI
Apparecchi destinati a preparare bevande di frutta e latte o comunque con componente liquido

Funziona azionando l'interruttore del tipo a 2 velocità (o il variatore, ove previsto) dopo aver correttamente agganciato il bicchiere riempito del composto da frullare (o, nei frullatori grandi, dopo aver agganciato il manico di bloccaggio) • è dotato di microinterruttore che non permette il funzionamento se il bicchiere non è agganciato e il coperchio correttamente chiuso con la linguetta dentro l'alloggiamento (o se il manico non è agganciato) • non azionare l'interruttore senza aver collocato il bicchiere, riempito con gli ingredienti da frullare, nel suo alloggio • non usare senza ingrediente liquido • non riempire il bicchiere oltre i 3 cm. dal bordo • non riempire i bicchieri oltre il livello massimo segnalato dalla scritta MAX • attendere sempre l'arresto completo del motore prima di estrarre il bicchiere che si toglie per disinnesto e solo dopo aver ruotato il coperchio a dx o sx per estrarlo dal suo alloggiamento • il bicchiere si toglie dal corpo motore sollevandolo senza tentare di svitarlo; se l'estrazione risultasse difficile sbloccare lo stesso con dei piccoli colpi sulla sua parte superiore (dopo aver tolto il coperchio) o muovendo la maniglia avanti e indietro fino a poterlo sollevare • non usare l'apparecchio a vuoto o per lunghi periodi • non introdurre mani o utensili nel recipiente durante il funzionamento • introdurre prima l'ingrediente liquido per lasciare le lame libere di

girare • non adatto ad un uso continuativo • tempo massimo di utilizzo continuo circa 5 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento; non introdurre mai le mani nel bicchiere; non usare il porta bicchiere staccato dal bicchiere.

Tipo di apparecchio FRULLINO FRAPPÉ, MIXAGE e FROZEN
Apparecchi destinati a montare milk shake o panna e a preparare cocktails

Funziona azionando l'interruttore posto sulla cappottina che attiverà un microinterruttore, il motore partirà automaticamente quando il bicchiere, contente la bevanda, sarà correttamente agganciato sulla parte superiore del supporto attivando il microinterruttore • azionare l'interruttore solo se si deve usare l'apparecchio e spegnerlo a fine di ogni lavoro per evitare di attivare involontariamente il microinterruttore • non riempire il bicchiere oltre i 6 cm. dal bordo • non riempire i bicchieri oltre la metà per evitare trabocchi • non usare l'apparecchio a vuoto e non azionare il microinterruttore con la mano • l'apparecchio smette di funzionare sganciando il bicchiere dal supporto; esso potrà essere lasciato in posizione di riposo nella parte inferiore dello stesso • non adatto ad un uso continuativo • tempo massimo di utilizzo circa 10 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento; non far funzionare senza il bicchiere.

Tipo di apparecchio PIASTRE VETROCERAMICA, FRY-TOPS e CREPIERE
Apparecchi destinati alla cottura di alimenti posati sul piano riscaldante inferiore fisso ed eventualmente coperti dal piano riscaldante superiore mobile

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, togliere le pellicole protettive • ***funziona azionando l'interruttore e posizionando il termostato sulla temperatura necessaria per ogni tipo di cottura (per il primo uso, si consiglia di scaldare a vuoto la macchina per eliminare eventuali odori) una volta raggiunta la temperatura impostata, segnalata dallo spegnersi della luce rossa sull'interruttore, si può procedere alla cottura per contatto degli alimenti posandoli sulla piastra calda oppure, se si vuole cuocere dentro una pentola o una padella, appoggiandole direttamente sulla piastra riscaldante*** • grazie al veloce riscaldamento delle resistenze, si può accendere la piastra solo al momento dell'utilizzo • non introdurre o posare mai le mani sui piani di cottura caldi • non esercitare forti pressioni sul cibo usando il coperchio o altri attrezzi per evitare di rompere i vetri • toccare l'apparecchio o gli accessori solo nei punti più lontani dal calore e comunque con la massima precauzione • riportare a 0° il termostato • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina e attendere il raffreddarsi dell'apparecchio prima di qualsiasi manutenzione o pulizia. Per pulire la macchina passare sulle piastre ancora tiepide un panno umido o con la speciale spatola in dotazione facendo attenzione a non graffiare le superfici con abrasivi o punte taglienti.**
SI CONSIGLIA DI UNGERE LE PIASTRE CON POCHE GOCCE DI OLIO D'OLIVA PRIMA DI QUALSIASI COTTURA.
ATTENZIONE: macchina che scalda, pericolo di scottature.

Tipo di apparecchio PIASTRA FORNO
Apparecchio multifunzionale destinato alla cottura veloce, profonda e croccante di tutti i cibi poiché agisce sia da piastra sia da forno ventilato semplicemente ponendo il maniglione su una delle due posizioni prestabilite nelle placche laterali (posizione superiore "forno" • posizione inferiore "piastra")

Prima di mettere in funzione l'apparecchio togliere eventuali pellicole protettive • ***funziona attivando l'interruttore generale con spia (1 a destra) e ponendo il termostato (2 a sinistra) sulla temperatura più idonea*** (si consiglia di non superare i 200° per una cottura ottimale poiché l'ambiente chiuso amplifica il calore e riduce drasticamente i tempi di preparazione del cibo) • per il primo uso si suggerisce di scaldare a vuoto la macchina per eliminare eventuali odori • ***quando la lampada spia integrata sull'interruttore (3) si spegne significa che la temperatura impostata è stata raggiunta e che si può iniziare la cottura, si consiglia di oliare le piastre prima di iniziare ogni cottura:***

a) **Cottura con la funzione piastra:** attivare l'interruttore generale (1), impostare il termostato (2) e abbassare il maniglione sulla posizione piastra in modo che i piani di cottura aderiscano al cibo; serve per cuocere panini, carne, pesce, verdure, ecc … (tempo medio di cottura 2 min. con termostato a 160/170° riferito a un panino)
b) **Cottura con la funzione forno:** attivare l'interruttore generale (1), impostare il termostato (2) e fermare il maniglione nella posizione forno in modo che i piani di cottura restino distanziati; serve per cuocere e riscaldare panini, bruschette, e alimenti precotti quali pizzette, brioches, cotolette, ecc… (tempo medio di cottura 3 min. con termostato a 160/170° riferito a un panino)
c) **Cottura + gratinatura con la funzione griglia:** attivare l'interruttore generale (1), impostare il termostato (2) premere il pulsante "griglia" (4) e fermare sempre il maniglione sulla posizione forno in quanto il piano di cottura superiore va alla massima temperatura di circa 250° anche se il termostato è impostato più basso; serve per cuocere la pizza e tutti quei cibi che richiedono una gratinatura (tempo medio di cottura 1 min. con termostato a 160/170° riferito a un panino).

La funzione opzionale forno ventilato (pulsante 5 "ventola") può essere usata nella cottura **b** o **c** per diffondere uniformemente il calore quando le piastre di cottura sono distanziate.

ATTENZIONE: LE FUNZIONI "GRILL" E "VENTOLA" SONO RISERVATE A COTTURE PARTICOLARI, I PULSANTI NON VANNO LASCIATI SEMPRE ATTIVATI MA SPENTI DOPO OGNI USO.

La funzione opzionale temporizzatore ad orologio (6) può essere usata quando si vuole impostare un determinato tempo di cottura dei cibi (si consiglia comunque di controllare di tanto in tanto la cottura in quanto l'ambiente chiuso riduce di molto i tempo tradizionali). Il timer suona quando il tempo impostato è scaduto • sfilare, pulire e sgrassare regolarmente il filtro d'acciaio inox che si trova sul fondo interno per consentire l'ottimale circolazione d'aria • non introdurre o appoggiare mai le mani sui piani di cottura caldi • nonostante la macchina sia dotata di speciale dispositivo di raffreddamento automatico continuo, toccare l'apparecchio o gli accessori solo nei punti più lontani dal calore e comunque con la massima precauzione • riportare a 0 il termostato dopo l'uso • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro** • **staccare sempre la spina e attendere il raffreddamento dell'apparecchio prima di qualsiasi manutenzione o pulizia** • per pulire la macchina passare sui piani di cottura ancora tiepidi un panno umido o la spatola in dotazione facendo attenzione a non graffiare il vetroceramica • smontare il carter posteriore interno, che si trova tra i due piani di cottura, svitando le 4 viti e provvedere alla pulizia della ventola almeno una volta l'anno
ATTENZIONE: macchina che scalda, pericolo di scottature.





Tipo di apparecchio FORNETTO
Apparecchio destinato alla cottura di alimenti mediante calore ad irradiazione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, togliere la pellicola protettiva • ***funziona ruotando la manopola del temporizzatore in senso orario dopo aver introdotto il cibo inserito nelle pinze o averlo appoggiato sulla griglia e attivando i pulsanti*** • non forzare mai il temporizzatore in senso antiorario • selezionare con gli interruttori luminosi il tipo di cottura più adatto, attivando le resistenze inferiori, centrali o superiori, o tutte contemporaneamente • non introdurre mai le mani nel forno acceso • toccare l'apparecchio e gli accessori solo nei punti più

lontani dal calore e comunque con la massima precauzione • l'apparecchio è dotato di resistenze in speciale acciaio inox che sono dei generatori a raggi infrarossi orizzontali per l'uniforme emissione dal calore e la velocità di cottura • il cassetto di raccolta grassi e briciole va estratto e pulito giornalmente • **spegnere sempre gli interruttori dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina e attendere il raffreddarsi dell'apparecchio prima di qualsiasi manu-tenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: macchina che scalda, pericolo di scottature.

Tipo di apparecchio FORNETTO CON PIASTRA
Apparecchi destinati alla cottura di alimenti sia per irradiazione che per contatto

Prima di mettere in funzione l'apparecchio togliere la pellicola protettiva • ***il fornetto funziona azionando gli interruttori e ruotando la manopola del temporizzatore per stabilire il tempo di cottura • la piastra in vetroceramica funziona azionando l'interruttore a pulsante e posizionando il termostato sulla temperatura desiderata; la lampada spia dell'interruttore spegnendosi segnala il raggiungimento della temperatura impostata*** • i cibi si possono cuocere direttamente sopra la piastra in vetroceramica oppure inseriti dentro a una pentola adatta; nel fornetto invece gli alimenti possono essere inseriti nelle apposite pinze o appoggiati sulle griglie • non appoggiare le mani sulla piastra riscaldante e non introdurle nel fornetto sia che siano in funzione o spenti da poco per evitare scottature • toccare l'apparecchio o gli accessori solo nei punti più lontani dal calore e comunque con la massima precauzione • **attendere il raffreddamento della macchina prima di qualsiasi intervento o pulizia • spegnere sempre gli interruttori dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: macchina che scalda, pericolo di scottature.

Tipo di apparecchio TOSTAPANE
Apparecchio destinato alla cottura di toast posti sulle apposite pinze da introdursi nei forni verticali

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, togliere la pellicola protettiva • ***inserire il toast già posizionato dentro l'apposita pinza dentro a uno dei forni verticali e far cuocere ruotando la manopola del temporizzatore del forno di riferimento in senso orario (tempo medio di cottura di un toast 2' e 30'')*** • non forzare mai il temporizzatore in senso antiorario • i forni sono verticali e indipendenti e posseggono un'accensione propria • una lampadina spia segnala il funzionamento in atto • non introdurre mai le mani nei forni e toccare l'apparecchio e gli accessori solo nei punti più lontani dal calore e comunque con la massima precauzione • le pinze estraibili sono costruite in modo da facilitare al massimo la pulizia • il cassetto raccogli briciole è inserito nella base della macchina e va estratto e pulito giornalmente • **attendere il raffreddamento della macchina prima della pulizia • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: macchina che scalda, pericolo di scottature.

Tipo di apparecchio TOSTA FETTE A NASTRO CONTINUO
Apparecchio destinato a tostare fette di pane in cassetta di varie dimensioni ideale nelle sale colazione degli alberghi, per fast-food e paninoteche

Prima della messa in opera controllare che non ci siano residui di pellicola adesiva ed, eventualmente, eliminarla • posizionare l'apparecchio a una distanza minima di circa 5 cm. da pareti, mobili, o quant' altro lo circondasse • aprire lo scivolo porta fette superiore ed estrarre il vassoio di raccolta inferiore fino a fine corsa • ***accendere l'interruttore luminoso verde "generale" e anche quello rosso "on-off" e lasciare che la macchina giri per almeno 20 minuti prima di iniziare la produzione*** • regolare la velocità del nastro posizionando il segno sulla manopola del variatore in corrispondenza del disegno delle fette grandi o piccole a seconda di quelle usate • introdurre soltanto fette di pane in cassetta, anche di varie dimensioni, evitando qualsiasi prodotto contenente grassi per evitare combustioni • non introdurre mai le mani dentro al forno • le fette devono essere appoggiate sullo scivolo senza introdurre le mani nella bocca di carico in quanto il nastro provvederà a farle entrare automaticamente • estrarre il pane dal

vassoio appena questo cadrà nello scivolo per evitare intasamenti • a fine lavoro spegnere solo l'interruttore "on-off" per permettere al sistema di raffreddamento automatico di far girare il nastro e la ventola di raffreddamento ancora per 15 minuti affinchè tutta la macchina non raggiunga picchi di temperatura che potrebbero danneggiarla o scottare chi la dovesse toccare • dopo il tempo suddetto il nastro si fermerà e, solo dopo quel momento, si potrà spegnere l'interruttore "generale" • smontare il carter posteriore esterno svitando le 6 viti laterali e porvvedere alla pulizia della ventola almeno una volta l'anno • **spegnere sempre l'interruttore "generale" a fine lavoro • attendere il raffreddamento completo della macchina e staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia • non inondare l'apparecchio ma utilizzare solo panni ben strizzati per evitare infiltrazioni d' acqua • non coprire mai l'apparecchio, pericolo di incendio.**
ATTENZIONE: organi in movimento, macchina che scalda, pericolo di scottature.

Tipo di apparecchio CUOCI-UOVA
Apparecchio destinato alla bollitura in acqua delle uova

Riempire d'acqua la vasca fino e non oltre il livello massimo "max" segnalato sulla placca copri resistenza • accendere l'interruttore luminoso verde a pulsante • posizionare il termostato sulla massima temperatura (90°) e impostare il temporizzatore sul tempo massimo (30') (questo temporizzatore permette il funzionamento della macchina fino a un tempo massimo di 30 minuti fungendo da sicurezza contro eventuali dimenticanze di spegnimento; volendo prolungare il lavoro oltre i 30 minuti reimpostare il suddetto tante volte quanto desiderato) • quando la lampada spia rossa si sarà spenta segnalando il raggiungimento della temperatura, si potranno inserire nella vasca le uova poste dentro ai cestelli numerati • trascorso il tempo di cottura desiderato (vedi tabella), togliere il proprio cestello dall'acqua • verificare regolarmente che il livello dell'acqua nella vasca non sia mai sotto il segno minimo "min" • non utilizzare mai il cuoci uova senza acqua per evitare pericoli d'incendio e deformazioni irrimediabili • toccare l'apparecchio solo nei punti più lontani dal calore e, comunque, con la massima precauzione • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina e attendere il raffreddamento della macchina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia** • la resistenza e la vasca interna sono completamente estraibili • a fine lavoro svuotare la vasca e pulirla per evitare formazioni di calcare • non pulire mai la carrozzeria con panni o detergenti abrasivi.
ATTENZIONE: macchina che scalda, pericolo di scottature.

TABELLA INDICATIVA DI COTTURA
(variabile e seconda delle esigenze del consumatore)
• acqua bollente dopo circa 15 minuti
• **uova alla coque** in circa 5 minuti dall'immersione in acqua alla massima temperatura
• **uova bazzotte** in circa 10 minuti dall'immersione in acqua alla massima temperatura
• **uova sode** in circa 15 minuti dall'immersione in acqua alla massima temperatura

PANNELLO DI COMANDO
• un interruttore a pulsante luminoso verde di controllo rete (centrale superiore)
• una lampada spia rossa di controllo della temperatura (centrale inferiore)
• un termostato da 0° a 90° per la selezione della temperatura (a sinistra)
• un temporizzatore da 1 a 30 minuti per la messa in tensione (a destra)

Tipo di apparecchio FRULLACUTTER
Apparecchio a doppio uso destinato a preparare, applicando il bicchiere del frullatore bevande con componente liquido, o, applicando il bicchiere del cutter composti tritati-miscelati-montati anche senza componente liquido

ATTENZIONE IMPORTANTE: RUOTARE E TOGLIERE SEMPRE IL COPERCHIO PRIMA DI DISINNESTARE I BICCHIERI
ATTENZIONE: NON IMMERGERE MAI IL BICCHIERE DEL CUTTER IN ACQUA PER NON ROVINARE GLI INGRANAGGI INTERNI

Funziona azionando l'interruttore a 2 velocità o quello ad impulso solo dopo aver eseguito le seguenti operazioni:

Frullatore:
1° innestare il bicchiere del frullatore senza il coperchio sul corpo motore ruotandolo leggermente fino a far coincidere la maniglia nera con l'impronta sottostante
2° mettere il coperchio e ruotarlo fino a portare la linguetta nel suo alloggiamento dentro la feritoia

Cutter:
1° innestare il bicchiere del cutter senza il coperchio sul corpo motore ruotandolo leggermente fino a far coincidere la maniglia nera con l'impronta sottostante
2° inserire il coltello ruotandolo leggermente sull'albero fino a farlo scendere nella posizione corretta
3° mettere il coperchio e ruotarlo fino a portare la linguetta nel suo alloggiamento dentro la feritoia

togliere sempre il coperchio dai bicchieri prima di innestarli nella macchina • non cercare di sollevare o disinnestare i bicchieri senza prima aver tolto il coperchio per evitare di danneggiare i microinterruttori interni alla maniglia • non lavare mai il bicchiere del cutter immergendolo in acqua per evitare di rovinare gli ingranaggi interni • non introdurre mani o utensili nel recipiente durante il funzionamento • nel frullatore introdurre sempre prima l'ingrediente liquido affinché le lame restino libere di girare • nel cutter maneggiare con estrema cautela il coltello che è molto tagliente e rimuoverlo solo prendendolo per l'impugnatura • non riempire i bicchieri oltre a 3 cm dal bordo e, comunque, non oltre il livello massimo segnalato da una tacca • non usare l'apparecchio a vuoto • non usare l'apparecchio per troppo tempo • tempo massimo di utilizzo continuo circa 5 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento, non introdurre le mani nei bicchieri.

Tipo di apparecchio CUTTER
Apparecchio destinato a tagliare, miscelare, tritare, frullare, sbattere, impastare, montare, omogeneizzare svariati tipi di alimenti

Funziona azionando l'interruttore a 1 o 2 velocità dopo aver introdotto nel contenitore gli alimenti da trattare e aver richiuso con la massima cura il coperchio agganciando il manico di bloccaggio • maneggiare con estrema cautela il coltello che molto tagliente • dopo l'uso sganciare il manico di bloccaggio con entrambe le mani sollevandolo leggermente e tirandolo verso l'operatore • togliere il coperchio ed estrarre il coltello sollevandolo prendendolo esclusivamente per l'impugnatura • togliere la vasca trasparente sollevandola • per rimontare la macchina posizionare la vasca facendola leggermente ruotare fino a perfetto incastro con la base • infilare il supporto del coltello nell'albero motore ruotandolo fino a completo inserimento • posizionare il coperchio con la freccia rivolta verso l'operatore e agganciare il manico di bloccaggio con entrambe le mani fin nel suo alloggio • non introdurre le mani o utensili nel recipiente durante il funzionamento • non riempire i contenitori oltre il livello massimo segnalato dalla scritta MAX e comunque non oltre i 3 cm dal bordo • non adatto ad un uso continuativo • tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti • **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento; non introdurre mai le mani nella vasca e maneggiare con estrema cautela il coltello.

Tipo di apparecchio ASCIUGA POSATE AUTOMATICO
Apparecchio destinato all'asciugatura e alla lucidatura delle posate appena lavate tramite immersione e sollevamento automatico del cesto su granulare di cellulosa di mais (tutolo) che ne assorbe l'umidità residua e le lucida per vibrazione

Prima di mettere in funzione la macchina inserire nella vasca il tutolo di mais fino a raggiungere il livello "max level" stampato sulle due pareti lunghe della stessa • ***accendere premendo il***

pulsante generale verde e lasciare che il tutolo si scaldi bene per almeno 15 minuti o più prima di avviare il primo ciclo di asciugatura (si consiglia di fare qualche ciclo a vuoto per ottimizzare il riscaldamento del tutolo facendo andare su e giù il cestello a mezzo del pulsante bianco di avviamento ciclo) • non introdurre mai le mani nella macchina o intorno al cestello durante il funzionamento • iniziare quindi le operazioni di asciugatura inserendo nel cestello sollevato una cinquantina circa di posate appena tolte dalla lavastoviglie o, se questa operazione non si potesse fare immediatamente, si consiglia di tenere a bagno in acqua fredda tutte le posate lavate e inserirle nella vasca un po' alla volta ben sgocciolate e nella quantità sopra consigliata (questa operazione è molto importante in quanto, se le posate dovessero asciugarsi prima dell'inserimento nella macchina, resterebbero comunque macchiate) • il ciclo di asciugatura dura 2 minuti dopo di che il cestello si alza automaticamente fuori dalla vasca continuando a vibrare ancora 10 secondi per permettere l'eliminazione di eventuali residui di tutolo • finito il primo ciclo il cestello si ferma alzato per permettere la rimozione manuale delle posate oppure, sganciandolo tramite le maniglie nere, di rovesciarle tutte assieme su un vassoio • rimontare quindi il cestello agganciando bene le maniglie (se lo si avesse smontato) oppure ricaricarlo con altrettante posate per fare un nuovo ciclo di asciugatura • dopo ogni ciclo di lavoro la lampada spia verde lampeggia per comunicare il pronto macchina ad una nuova operazione • continuare così fino ad aver esaurito tutte le posate • cambiare il tutolo di mais dopo circa 3 mesi di uso • **spegnere sempre l'interruttore generale dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento • macchina che scalda, pericolo di scottature • non introdurre mai le mani nella vasca specialmente durante il movimento del cesto.

Tipo di apparecchio ASCIUGA POSATE ECONOMICO
Apparecchio destinato all'asciugatura e alla lucidatura delle posate appena lavate tramite immersione ed estrazione delle stesse manualmente o inserimento e sollevamento sempre manuale del cesto su granulare di cellulosa di mais (tutolo) che ne assorbe l'umidità residua e le lucida per vibrazione

Prima di mettere in funzione la macchina inserire nella vasca il tutolo di mais fino a raggiungere il livello "max level" stampato sulle due pareti lunghe della stessa • ***accendere la macchina premendo il pulsante generale verde e lasciare che il tutolo si scaldi bene per almeno 15 minuti o più prima di avviare il primo ciclo di asciugatura*** • azionare il pulsante bianco per avviare la vibrazione, appoggiare il cesto sopra il tutolo che vibra e spingerlo delicatamente dentro la vasca fino a far entrare i fori presenti nelle maniglie sui pioli di sostegno • dopo 2 minuti il ciclo di asciugatura è completato ma la vibrazione dura ancora 1 minuto per permettere l' estrazione del cesto senza fatica • il cesto con tutte le posate deve essere introdotto ed estratto sempre e solo mentre il tutolo vibra, se il ciclo fosse terminato riavviarlo con il pulsante bianco • fare altri cicli di asciugatura fino a finire le posate da trattare • cambiare il tutolo di mais dopo circa 3 mesi di uso • **spegnere sempre l'interruttore generale dopo ogni operazione e a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**
ATTENZIONE: organi in movimento • macchina che scalda, pericolo di scottature.

WARNINGS

– Read thoroughly and stick closely to the instructions and warnings.
– Always keep this booklet and pack it along the appliance
– Before use, ensure that the mains voltage is the same as the voltage indicated on the data plate of the machine.
– Connect the appliance only to 10 Amp sockets that are efficiently earthed.

ALWAYS REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE OR CLEANING OF THE APPLIANCES.

ONLY USE THE APPLIANCE FOR THE PURPOSES IT IS MEANT FOR; ANY OTHER USE IS CONSIDERED IMPROPER AND IS THEREFORE DANGEROUS; THE MANUFACTURER WILL BE NOT LIABLE FOR DERIVATED DAMAGES.

– Never tamper with the machines anyway.
– For all interventions on the machines, always apply only to the authorized centre service.
– Never pull the power cable to remove the plug from the socket.
– Take care to extend the power cable before use
– Never leave the machine unguarded when switched on; keep it out of the reach of children and incompetent people.
– Never switch on a machine that seems to be faulty.
– Never use more than the right time advised.
– For repairs and the purchase of accessories, always apply only to the dealer.
– Remove any protective film before use.
– Only use original accessories and parts.
– Do not use the appliance outside or in damp environments.
– Do not immerse or bathe the appliances in water or any other liquid.
– To avoid the danger of fire, never cover the appliances.
– Unplug the appliance from the mains when it is not in use.
– Ensure the power cable does not come into contact with appliance.
– Let the appliances cool down before moving them.
– Position the appliance a minimum of 5 cm. from walls so as to allow optimum aeration and away from sinks and jets of water.
– Always work under the best possible safety conditions. Avoid using the appliance with wet feet or hands or barefoot.
– In the interests of safety, the appliances must always be considered as live.
– To clean the appliances, (which must be performed only when they have been unplugged from the mains and have cooled), use a well-wrung damp cloth and specific products to clean stainless steel/aluminium/paint/chrome on the body; components that come into contact with food can be cleaned separately by hand with water and washing-up liquid (do not put them in the dish washer).
– To avoid dragging or scratch on the body never use cloth, sponge or detersive with abrasive action.

AS THESE ARE PROFESSIONAL APPLIANCES, THEIR USE IS RESERVED TO SPECIALIZED OPERATORS

FOR MACHINES FITTED WITH AN AUTOMATIC STOPPING DEVICE IN CASE OF LOSS OS ELECTRICITY: if there is a loss of current, the machine (fitted with this device on request) will switch off and remain switched off until it is manually reset as follows: 1) set the switch to 0; 2) wait for approx. a second; 3) reset the switch.

The manufacturer reserves the right to make alteration to the appliances and to the accessories supplied without prior notice.

INSTRUCTIONS

Type of appliance CITRUS FRUIT SQUEEZERS
Appliances intended for squeezing citrus fruit juice using manual or mechanical pressure

ELECTRIC CITRUS FRUIT SQUEEZERS SP 2076/900 and SP 2024/R
Switch-operated, press the half citrus-fruit on the rotating cone · never touch the rotating cone with your hand or without the half citrus fruit · the tank, the cone and the strainer may be removed for cleaning · not suitable for continuous use · use for a maximum of about 20 minutes · **always switch-off at the end of work and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
ATTENTION: moving parts.

SP 2061 MIGNON + SP 2067 JOLLY WITH MOTORIZED GEARBOX
Switch-operated, press the half citrus fruit on the rotating cone · never touch the rotating cone with your hand or without the half citrus fruit · the tank, the cone and the strainer may be removed for cleaning · never use strong pressure on the cone · equipped with motorized gearbox at low speed · not suitable for continuous use · use for a maximum of about 20 minutes · **always switch-off at the end of work and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
ATTENTION: moving parts.

SP 2062 INDUSTRIAL
Switch-operated, press the half citrus-fruit on the rotating cone · never touch the rotating cone with your hand or without the half citrus fruit · the motor is cooled to allow prolonged operation · the motor is equipped with a safety heat sensor which disactives if the engine overheats; it starts operating again once it has cooled down · the tank, the cone and the strainer may be removed for cleaning · use for a maximum of about 30 minutes · **always switch-off at the end of the work and after every operation · always remove the plug before carrying out any maintenance or cleaning.**
ATTENTION: moving parts.

SP 2072 AUTOMATIC WITH LEVER
Operates by pressing the lever on the cone after to switching on the machine, the cone rotates automatically with the pressure, lift-up the lever, put the half citrus-fruit on the cone without pressing and lower the lever to squeeze · never press the cone down with your hand USE ONLY THE LEVER TO SQUEEZE · the tank and the cone can be removed for cleaning · not suitable for continuous use · use for a maximum of about 20 minutes · **always switch-off at the end of the work and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
ATTENTION: moving parts; squeeze only using the lever.

SP 2078 AUTOMATIC MANUAL
Operates by manual pressing of the half citrus-fruit on the cone after to switching-on the machine · never touch the cone with your hand or without the half citrus-fruit · the tank and the pressing unit may be removed for cleaning · never put your hand on the cone without the half citrus-fruit · not suitable for continuous use · use for a maximum of about 20 minutes · **always switch-off at the end of the work and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning**.
ATTENTION: moving parts.

ALL THE CITRUS FRUIT SQUEEZERS ARE EQUIPPED WITH UNIFIED CONE FOR LEMON-ORANGE-GRAPE FRUIT

Type of appliance UNITS and SMALL UNITS
Appliances combining the following functions:

CITRUS FRUIT SQUEEZER for squeezing citrus fruit juice using mechanical pressure
On the Small Units it operates automatically by pressing the lever on the cone after switching-on the machine · lift-up the lever, put the half citrus-fruit on the cone with and press only by letting down the lever · on the Units it operates after turning on the switch shared with the Ice-crusher · the Citrus-press operates only when the lever of the Ice-crusher is lowered because a microswitch blocks the motor when the lever is raised (there is only one motor for the two functions) · lift-up the lever, put the half citrus-fruit on the cone and lower the lever to squeeze · never press the cone down with your hand USE ONLY THE LEVER TO SQUEEZE · not suitable for continuous use - use for a maximum of about 20 minutes · **always switch-off at the end of work and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
ATTENTION: moving parts.

ICE-CRUSHER for making crushed ice from ice-cubes or bigger pieces
Operates by means of a switch shared with the Citrus press · lift-up the lever, put the ice cubes into the container and lower the lever to crush the ice · it has a microswitch which blocks the motor when the lever is raised; it starts operating again when the lever is lowered · the central motor operates for about 35 minutes after which it is disactivated by a thermal probe · ATTENTION: always switch-off at the end of every use to avoid the intervention of the safety heat sensor and, to avoid burning the motor · it starts operating again once it has cooled · never put your hands or any utensil into the container · not suitable for continuous use · use for a maximum of about 20 minutes · **always switch-off at the end of work and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
ATTENTION: moving parts.

BLENDER for preparing drinks with a fruit, milk or liquid base
Operates by means of a two-speed switch · the machine doesn't work if the cover tab is not into place, never switch-on if the jug is empty · never use without liquid · fit and remove the jug only when the motor is stopped · the jug must be taken-out by disengagement · rotate the cover tab, left or right, from its support and, only after this, remove the jug · lift the jug from the base without unscrewing; if the removal is difficult beat the top of the jug, after removing the cover, or move the handle back & forward to disengage it · don't fill the jug more than 3 cm. below the edge · do not fill the jug above the maximum level (MAX) · during operation, never put your hands or any utensil into the jug · always put the liquid in first so that the blades are free to turn · never use for long periods · always wait until the motor stops completely before removing the jug · wash only the removable parts that come in contact with food (NOT in a dish-washer) · handle the blades with care · not suitable for continuous use · continuous use for a maximum of about 5 minutes · **always switch-off at the end of work and after every operation · always remove the plug before carrying out any maintenance or cleaning.**
ATTENTION: moving parts.

FRAPPÉ BLENDER for whipping milk-shakes and cream
Operates by means of the switch on the casing that activates the microswitch · put the ingredients into the beaker and place it on the higher position of the support · remove the beaker when the drink is ready · never turn without beaker and never overfill this · don't fill the beaker more than 3 cm. below the edge · do not fill the beaker above the maximum level (MAX) · not suitable for continuous use · use for a maximum of about 10 minutes · **always switch-off at the end of use and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
ATTENTION: moving parts; blender and frappe blender: never use without glass.

Type of appliance ICE-CRUSHER
Appliance intended for making crushed ice from ice-cubes or bigger pieces.

Operates by means of a luminous switch · lift-up the lever, put the ice-cubes into the container and let down the lever for making crushed ice · it has a microswitch which blocks the motor when the lever is raised · ATTENTION: always switch-off at the end of every work to avoid the intervention of the safety heat sensor and, to avoid burning the motor · never put your hands or any utensil into the mouth · the motor is equipped with a thermal probe which disactives an overheated engine; it starts operating again once it has cooled · the ice-crusher can be equipped with 1 or 2 frappe blenders that are switch-operated after having put in the ingredients in the beaker and hooking it on the higher position of the support · not suitable for continuous use - use for a maximum of about 20 minutes · **always switch-off at the end of work and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
ATTENTION: moving parts; never use without glass (frappe blender).

Type of appliance ICE-BREAKER
Appliance intended for breaking ice into pieces of 4 different sizes.

Operates by means of a luminous switch · open the cover, put the ice-cubes into the container and choose the dimension by means of the regulation system, close the cover · it has a microswitch which blocks the motor when opening the cover · the motor operates for about 35 minutes after which it is deactivated by a safety heat sensor; it starts operating again once it has cooled · ATTENTION: always switch-off at the end of every use to avoid the intervention of the safety heat sensor and, to burn the motor, sooner or later · put the ice-cubes into the container only with the regulation system closed (pos. I) · switch-off, open the cover, empty the container and clear the clogged outlet ice if, in exceptional circumstances, an ice-cube has got stuck between the slit · never put your hands or any utensils into the container · maximum time required to break up a whole container of ice 1:- 1,30 minutes · never use idling and for long periods · always wait until the motor stops completely before opening the cover · not suitable for continuous use · use for a maximum of about 20 minutes · **always switch-off at the end of the use and after every operation · always remove the plug before any maintenance or clearing.**
REGULATION SYSTEM: Pos. I tiny ice particles · pos. II finely crushed ice · pos. III medium-size pieces of ice · pos. IV large pieces
ATTENTION: moving parts

Type of appliance CHOCOLATE POT
Appliance intended for cooking and keeping chocolate and other drinks hot.

It's operated by a luminous double switch: heating element motor after having putting the ingredients into the container and having correctly placed the spatula · you can cook or keep the aliments hot choosing the temperature on the thermostat (90° to cook or 60/70° to re-heat)· never use if the container is empty or not full · the container is removable · switch on only after the container has been filled with the mixture and correctly assembled with the spatula hooked with a bayonet system · don't fill the container above the maximum level market by the line on the inside pipe and, in any case, not more than 3 cm. below the edge · for preparing a good chocolate drink put the milk, the cocoa and the sugar already mixed into the container, turn the thermostat on 90° and leave it at this temperature until ready; cook for about 30/40 min. and then lower the thermostat to the service temperature (about 60°) · **always switch-off at the end of the use (before that of heating element because the spatula must still turn for a few minutes to avoid that the chocolate doesn't stick to the bottom) · always remove the plug and allow the machine to cool before any maintenance or cleaning** · the container is removable and the chocolate inside can be kept in the fridge after it cools down; attention: before lifting the container unhook the spatula turning it clockwise · wash the removable pieces with warm water and light detergent.
ATTENTION: moving parts, never put your hands in the container - this machine gets hot, danger of burning.

Type of appliance FRULLACIOC
A multi-purpose device for mixing and heating chocolate in a beaker or, if used separately, for preparing milk-shakes or heating water for tea, herb teas and infusions

• ***Before switching on the machine fill the tank with water up to the maximum level shown on the blue external indicator*** • **it is essential that the amount of water** in the tank does not fall below the minimum level shown; should the water drop below this level, proceed as follows: turn off the machine, fill the tank with water and wait for a few minutes before using the machine to give the pump time to fill up • ***to operate the machine, press the green on/off switch, followed respectively by the red switch to turn on the boiler and generate steam, and/or the black blender switch to blend*** • before using, activate the steamer for a few seconds in order to heat the tube and reduce the natural leakage of water • **handle the steam nozzle by the protective guard only to prevent burns** • **do not start the blender without first putting the beaker in place** • do not fill the beaker to more than 3 cm below the brim, i.e. above the maximum level indicated by the word MAX

Example of use:
preparing a hot chocolate using the blender and steamer together:
a) pour 1 sachet of chocolate into the beaker and add the suggested quantity of milk (normally around 120 ml.)
b) fit the beaker onto the top of the beaker-holder and blend for a few seconds to mix the contents in the beaker
c) switch off the blender and, only after it has been switched off, use the black button on the top right of the machine to switch on the steam.
d) continue adding steam until the liquid in the beaker comes to the boil and begins to thicken (about 10/15 seconds), at that point some hot and creamy chocolate is ready to serve.
Maintain the steam valve at a minimum ensuring steam efficiency
• the mixer and steamer function can be used either together or separately
• **after use, always switch off the machine using the green switch**
• **always unplug the machine before maintenance or cleaning**

Daily cleaning: wipe the main body of the machine with a non-abrasive, damp cloth; the beaker-holder grille and drip tray can be removed for cleaning; always clean the steamer nozzle after use to avoid scaling.
Intermittent cleaning: depending on the hardness of the water used (normally around once a month)
a) with the machine off, add 1 dose of lime-scale remover for coffee-makers to full water tank
b) switch on the machine using the green button, and the boiler using the red button, and open the tap fully, having placed a container under it to receive the water and steam coming out
c) leave the tap open until all the water and lime-scale remover in the tank have finished
d) refill the tank with clean water and repeat the same procedure to rinse the components
e) clean the bottom and walls of the tank with a damp cloth to remove any residues.
ATTENTION: moving parts, do not operate without beaker; this machine heats up when used - risk of burns.

Type of appliance SELF-CLEANING CENTRIFUGAL JUICE PRODUCER
Appliance intended for extracting juice from unsqueezable fruit and vegetables.

Switch-operated • insert through the feed pit the fruit cut and boned and press it only using the pestle, the jus will come out from the front opening and the peel from the back opening • does not require cleaning after every spin but only a quick rinse, with the machine operating, by pouring a glass of water into the feed pit (unless you have been using soft fruit or vegetable: in this case you have to clean the machine more frequently) • the motor is equipped with a thermal probe which deactivates an overheated engine; it starts operating again once it has cooled • don't use for long periods • it has a microswitch which blocks the motor when the head-locking is released • always wait until the motor stops completely before releasing the head locking lever and removing the top lid • never hold the machine by the pipe • never put your hands or any utensil into the feed pit but use only the lever press provided • not suitable for continuous use - use for a maximum of about 20 minutes • **always switch-off at the end of**

work and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.

COMPLETE CLEANING: release the head locking lever (attention: in the CE 2083 model equipped with a double click system you have to press this to release the head locking lever) · remove the head · never wash the head in the dishwasher to avoid it becomes discoloured ·

a) **In the Centrifuges equipped with basked fixed by screw**: unscrew the left screw which blocks the basket clock wise direction using the spanner provided · lift and remove the basket · remove the grater disc and wash both with the aid of the brush provided · never try to clean the net of the basket with blades or sharp objects · reassemble the basket placing it on the shaft and centre the pin with the notch on the motor shaft by looking through the hole in basket until it slips on completely · place the grater disc on the bottom of the basket ensuring that the pin on the bottom fits into the hole; fasten tightly the left screw which blocks the basket;

b) **In the Centrifuges equipped with immediate extractable basket:** lift basket, clean and dry, then replace onto its place (no extra devices required)

put the top lid on clasping the head-locking lever.

ATTENTION: moving parts; never use without top lid - use only with protection.

INFORMATION: after separating small amounts of fruit and vegetables, it is normal for the Centrifuge to vibrate or shake. If you continue to work, the leftovers will spread out evenly and the machine will stabilise.

Type of appliance BLENDERS

Appliances intended for preparing drinks with fruit, milk or other liquid base.

Operates by means of the two-speed switch that must be switch-on only with the full jug correctly placed with the cover tab in place (or only with the locking lever correctly placed) · fit and remove the jug only when the motor is not working · the jug must be take-out by disengagement · never switch-on without the jug · never use without liquid · during operation, never put your hands or any utensil into the jug · lift the jug from the base without unscrewing; if the jug doesn't come off beat the top of the jug, after removing the cover, or move the handle back & forward to disengage it · don't fill the jug more than 3 cm. below the edge · do not fill the jug above the maximum level (MAX) · always put the liquid in first so that the blades are free to turn · never use if the jug is empty and for long periods · always wait until the motor stops before removing the jug · wash only the removable parts that come in contact with food (NOT in a dish-washer) · handle the blades with care · not suitable for continuous use · continuous use for a maximum of about 5 minutes · **always switch-off at the end of the use and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.**

ATTENTION: moving parts; never use without glass.

Type of appliance FRAPPÉ BLENDER-MIXAGE-FROZEN

Appliances intended for whipping milk-shakes and cream.

Operates by means of the switch on the casing that activates the microswitch · put the ingredients into the beaker and place it on the higher position of the support; remove the beaker when the drink is ready · never work the disk without beaker and never overfill it · don't fill the beaker more than 3 cm. below the edge · do not fill the beaker above the maximum level (MAX) · not suitable for continuous use - use for a maximum of about 10 minutes · **never switch-on if not using it the and always switch it off at the end of work and after every use because the micro-switch could start if touched accidentally · always remove the plug before carrying out any maintenance or cleaning.**

ATTENTION: moving parts; never use without the glass.

Type of appliance TOASTER

Appliance intended for toasting sandwiches placed in special tongs that must be put vertically into the ovens

Remove the film before use • ***put the sandwich in the tong and the tong into the oven • set the cooking time turning the timer in clockwise*** (a pilot light signals the working) • never force the timer anticlockwise • at the end of cooking extract the tong with the sandwich • never put your hands into the ovens • only touch the appliance and accessories on the parts furthest from the heat and even then with maximum precaution • remove and clean the drawer every day • **always switch-off at the end of work and after every operation • allow the machine to cool and always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
WARNING: this machine gets hot, danger of burning.

Type of appliance TOASTS CONVEYOR BELT
Appliance intended for toasting bread slices of different dimensions. Perfect for buffet room

Remove all film put on before use • place the appliance at 5 cm minimum distance from walls, furniture or other things around • open the upper slice load tray and extract completely lower toast collector tray • ***turn the green switch "generale" on and then the red one "on-off" and let the machine warm up for at least 20 minutes before operating*** • select conveyor speed turning the knob until the line gets to the big or small slices sign • use bread slice only, avoid any coated or filled product to prevent burning • slices must be placed on the load tray, the conveyor will drag the bread • never put your hands inside the oven • take off the toast as it falls on the exit tray • at the end of the use only turn the red switch off to allow the automatic cooling system let the conveyor roll and the cooling fan work for 15 minutes to prevent from reaching high temperature peaks that could damage the machine or hurt users • after this time the conveyor will stop and only from that moment the "generale" switch can be turned off • always turn the "generale" switch off at the end of the use • dismantle the rear external panel, by unscrewing the six lateral screws and provide to the complete cleaning of the fan at least once a year • **wait for complete cooling of the appliance and disconnect the plug before any cleaning or maintenance • do not soak or sprinkle the appliance • use a damp cloth only for cleaning to avoid infiltration • do not cover the appliance, fire risk.**
ATTENTION: moving parts, radiant heat, burning risk.

Type of appliance GLASS-CERAMIC GRILLS + FRYING TOPS + CREPE-MACHINE MAKER
Appliance intended for cooking food placed on the fixed lower heating-shelf and, when covered, by the moveable upper heating-shelf.

Remove the film before use • ***switch operated • put the thermostat at the temperature that you need for cooking*** (at first use we suggest to warm the machine without putting in food, to remove smells) ***when the warning light on the double switch is off you can put the food directly on the hot plates or with a pan*** • thanks to fast heating you can switch-on only at use • turn the thermostat back to zero and switch-off at the end of the use and after every operation • never insert or place your hands on the hot cooking-shelves • never press hard the food with the cover or other utensils to avoid smashing the glass • only touch the appliance and accessories on the parts furthest from the heat and even then with maximum precaution • for cleaning use only a damp cloth or the spatula provided • **allow the machine to cool and always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
WE SUGGEST TO OIL THE PLATES WITH LITTLE OLIVE OIL BEFORE COOKING.
WARNING: this machine gets hot, danger of burning.

Type of appliance CERAMIC GRILL OVEN
Appliance intended for preparing all kinds of foods cooked in a fast and crisp way.

It functions both as a grill with the handle in the lower position or an oven with the handle in the upper as indicated on the side plate.
Remove the film before use • press the general switch (1) and turn on the thermostat (2) to the temperature required (for optimal cooking do not go over 200° due to the high density of heat) •

when using for the first time warm the machine to eliminate smells • when the warning light (3) has gone off cooking can be started:

a) **Grill function** to cook rolls, meet, fish, vegetables, etc… with the handle placed in the lower position (average cooking time 2/3 min. 160/170° based on a sandwich)
b) **Oven function** to cook and reheat rolls, bruschettas, pizzas, croissants, and other precooked food with the handle in the upper position (average cooking time 3 min. 160/170° based on a sandwich; only 1 min. if you use the gratin function too)
c) **Gratin function** to cook food like pizza, lasagna and other food which require a crisp finish

The optional fan assisted function can be used either in b or c cooking positions in order to spread heat evenly when the ceramic plates are spaced • the optional timer can be used to set a specific cooking time (it is advisable to check from time to time, due to its high density of heat which can greatly reduce the cooking period to that of traditional cooking) • the timer will sound when the time is up • between the 2 cooking areas there is a stainless steel filter which should be cleaned on a regular basis for degreasing and having optimal circulation • never place hands inside the hot cooking area even though the machine is equipped with a special automatic cooling device • after use turn down the thermostat to 0° • dismantle the rear interior panel, which is between the two hotplates, unscrew the 4 screws and provide to the complete cleaning of the fan at leaxt once a year • **always turn off the switch after each operation and after work – always unplug the appliance and wait for the machine to cool down before any maintenance or cleaning** • to clean the machine use a dump cloth or spatula whilst the hob is still warm, paying particular attention not to scratch the ceramic glass.
WARNING: heating appliance; danger of burning



Type of appliance GRILL OVEN
Appliance intended for cooking food with irradiation heat.

Remove the film before use • ***switch operated • put the sandwich in the tong or on the grate into the oven • set cooking time on the timer*** • never force the timer anticlockwise • never put your hands in the ovens only touch the appliance and accessories on the parts furthest from the heat and even then with maximum precaution • **always switch-off at the end of work and after every operation • allow the machine to cool and always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
WARNING: this machine gets hot, danger of burning

Type of appliance GRILL OVENS WITH CERAMIC HOB
Appliances intended for cooking food by placing it on the ceramic hob and, if necessary, also by the irradiation of the grill.

Remove the film before use • ***switch operated: GRILL OVEN - put the sandwich into the tong or on the grate and set cooking time on the timer / CERAMIC HOB - turn the thermostat to the cooking temperature and, after switch-off of the warning light, put the food directly on the hot plate or with a pan*** • never insert or place your hand on the hot cocking-shelves or into the oven • only touch the appliance and accessories on the parts furthest from the heat and even then with the maximum precaution • **allow the machine to cool before any maintenance or**

cleaning · always switch-off at the end of the use or after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.
WARNING: this machine gets hot, danger of burning.

Type of appliance EGG BOILER
Appliance intended for boiling eggs in water.

Fill the basin with water up but without overstep the indicator "max" on the heating element · switch-on the green luminous push button · set the thermostat on the highest temperature (90°) · set the maximum time (30 min.) on the timer (as safety and to avoid forgetting to switch-off the machine, the timer allow the operation only for 30 minutes; set the timer as many times you require if you want prolong the operation) · put the numbered baskets with the eggs into the tank when the red warning light will be switched-off · take out the basket with your egg when the cooking time is due · check the level of water in the tank to time from time and top-up if necessary if it is under the indicator "min" · to avoid danger of fire or permanent deformation never use the egg-boiler without the water · only touch the appliance and accessories on the parts furthest from the heat and even then with the maximum precaution · **always switch off at the end of work and after every operation · allow the machine to cool and always remove the plug before carrying out any maintenance or cleaning** · the heating element and the inner tank are removable · empty and clean the inner tank at the end of the work.
WARNING: this machine gets hot, danger of burning.

APPROXIMATE COOKING TIMES (depending on the customer preferences)
· boiling water in about 15 minutes
· soft-boiled eggs about **5** minutes from the immersion in the boiling water
· lightly-boiled eggs about **10** minutes from the immersion in the boiling water
· hard-boiled eggs about **15** minutes from the immersion in the boiling water

DASHBOARD
· luminous green push buttom to check the power (in the upper middle)
· luminous red warning light to check the temperature (in the below middle)
· 0° - 90° thermostat to set the temperature (on the left)
· 1 - 30 minutes timer to power (on the right)

Type of appliance CUTTER
Appliance for cutting, combining, chopping, blending, beating, mixing, whipping, homogenizing a whole variety of foodstuff.

It is operated using the 1 or 2 speed switch after having put the cut food into the container in big pieces, closing the lid and clasping the locking handle · handle the knife with extreme care as it is very sharp and hold it taking only the haft · after use release the locking handle with both hands, pulling it towards you · remove the lid and pull out the knife · lift the transparent bowl · to re-assemble the machine, fit the bowl turning it slightly until it is clamped perfectly on the base · fit the knife on the motor shaft, turning it until it is completely in place · fit the lid with the arrow facing you and use both hands to secure the locking handle in its housing · do not put your hands or utensils into the container during operation · do not fill the containers above the maximum level (MAX) and not above 3 cm below the edge not suitable for continuous use · use for a maximum of about 20 minutes · **always switch-off at the end of work and after every operation · always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
WARNING: moving parts; never put your hands or any utensil into the container and handle the knife with extreme care.

Type of appliance BLENDER/CUTTER
Double-use appliance intended for preparing drinks with a liquid base if you engage the blender jug or cutting food (also without liquid base) using the cutter jug.

ATTENTION: ALWAYS TURN AND TAKE OFF THE COVERS BEFORE DISENGAGE THE JUGS
ATTENTION: NEVER IMMERSE THE CUTTER JUG TO PRESERVE THE GEARS

Operates by means of the two-speed switch or only by pushing after the following operations:

Blender:
1° *engage the blender jug without the cover on the body turning it up to coincide the black handle with the under cast (or mould)*
2° *put the cover on the jug and turn it until the tab will be into its slot support*

Cutter:
1° *engage the cutter jug without the cover on the body turning to coincide the black handle with the under cast (or mould)*
2° *put in the blade turning it on the axle to the correct position*
3° *put the cover on the jug and turn it until the tab will be into its slot support*

always take off the covers before engage or disengage the jugs • never try to lift or disengage the jugs if the cover is on to avoid damages of micro switches • never put the cutter jug into the water during cleaning to avoid damages of gears • during operations, never put your hand or any utensil into the jugs • when you use the blender jug, always put the liquid in first so that the blades are free to turn • when you use the cutter jug, handle the knife with extreme care as it is very sharp and catch it taking only the half • don't fill the jugs more than 3 cm below the edge or, anyway, above the maximum level marked by the line on the inside pipe • never use if the jugs are empty and for long period • continuous use for a maximum of about 5/10 minutes • **always switch-off at the end of the work and after every operation • always remove the plug before any maintenance or cleaning.**
WARNING: moving parts, never put your hand into the jugs.

Type of appliance ECONOMIC CUTLERY DRYER
Machine designed for drying and polishing cutlery just washed by manual dipping it into corn-cob granules which absorb remaining dampness and polish the cutlery by vibration

Before turning the machine on, **put some corn-cob into the basin until it reaches the max level printed on the two long sides.• Press the white button to turn on the machine and let the corn-cob warm up thoroughly for at least 15 minutes before starting the first drying cycle** • the economic cutlery dryer can be used with or without the stainless steel basket which is charged as an optional.
1° if you use the machine without the basket press the white button • about 60 pieces of cutlery are put into and taken out of the vibrant granulated cob by hand after 2 minutes cycle
2° if you use the basket put about 60 pieces of cutlery into the same • press the white button, put the basket on the vibrant corn cob and press it into the same until the holes in the handles come into their supports • after 2 minutes cycle basket and cutlery can be taken off the granulated cob when it is still vibrating, by hand, without effort (if vibration stopped press again the white button) . • Continue like that until all of the cutlery has been done. • Change the corn-cob after 3 months of use. • **Always turn off the main switch after each operation and when work is finished. • Always remove the plug from the socket before any upkeep or cleaning.**
WARNING: Parts in motion. Machine is heating, danger of scalding. Do not put your hands in the basin especially while the basket is in motion.

Type of Machine AUTOMATIC CUTLERY DRYER
Machine designed for drying and polishing cutlery just washed by dipping it into corn-cob granules which absorb remaining dampness and polish the cutlery by vibration

Before turning the machine on, ***put some corn-cob into the basin until it reaches the max level printed on the two long sides.· Press the green button to turn on the machine and let the corn-cob warm up thoroughly for at least 15 minutes before starting the first drying cycle.*** (We advise you to run a few empty cycles to optimise heating of the corn-cob by letting the basket move up and down using the white circular start button.) • Never put your hands in the basin especially while the basket is in motion. • Start drying the cutlery by putting in the basket about fifty pieces of cutlery just taken out of the dishwasher or, if you cannot do this at once, we advise you to keep the cutlery in cold water and put it in the basin a little at a time in the quantities advised above, once the excess water has dripped off. (This operation is very important because, if the cutlery dries before going into the machine, they will remain stained.) • The drying cycle takes 2 minutes. • Afterwards the basket rises automatically out of the basin and continues to vibrate for another 10 seconds to shake off all the remaining corn-cob. • When the first cycle has finished the basket stops to allow the removal of the cutlery by hand, or it may be unhooked using the black handles, and turned onto a tray. • Replace the basket by carefully hooking the handles back on (if they had been taken off) or reload it with the same amount of cutlery for another drying cycle. • After each cycle the green pilot light flashes to signal that the machine is ready for another operation. • Continue like that until all of the cutlery has been done. • Change the corn-cob after 3 months of use. • **Always turn off the main switch after each operation and when work is finished. · Always remove the plug from the socket before any upkeep or cleaning.**
WARNING: Parts in motion. Machine is heating, danger of scalding. Do not put your hands in the basin especially while the basket is in motion.

ATTENTION

Lire attentivement et s'en tenir scrupuleusement aux instructions.
- Toujours conserver ce manuel d'instructions qui doit accompagner l'appareil en cas de cession à tiers.
- Avant la mise en marche, vérifier que le voltage utilisé correspond bien à celui qui est indiqué sur la plaquette des données machine.
- Ne brancher l'appareil qu'à des prises de courant ayant une capacité de 10 A et équipées d'une mise à la terre efficace.

TOUJOURS DEBRANCHER LA PRISE DE COURANT AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPERATION D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE SUR LES APPAREILS

N'UTILISER L'APPAREIL QUE POUR LES USAGES AUXQUELS IL EST DESTINE; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ETRE CONSIDEREE COMME IMPROPRE ET PAR CONSEQUENT DANGEREUSE; LE FABRICANT N'EST PAS COUPABLE POUR LES DOMMAGES AU'EN DERIVENT.

- Ne jamais altérer les appareils.
- Pour tous les réparations, ne s'adresser pas qu'à des services après-vente autorisés.
- Ne jamais tirer sur le fil d'alimentation pour débrancher la prise de courant.
- Tendre la câble d'alimentation sur toute sa longueur
- Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance; maintenir l'appareil hors de la portée des enfants et des personnes non qualifiées.
- Ne jamais mettre en marche un appareil semblant défectueux.
- Ne jamais travailler au-delà de le temps indiqué sur les instructions
- Pour les réparations et l'achat des accessoires, ne s'adresser qu'à son revendeur.
- Enlever toute pellicule de protection éventuelle avant l'utilisation.
- N'utiliser que des accessoires et des pièces de rechange originaux.
- Ne pas utiliser les appareils en plein air ou dans des endroits humides.
- Ne pas plonger ou mouiller les appareils dans l'eau ou dans un autre liquide
- Ne jamais couvrir les appareils afin d'éviter tout risque d'incendie
- Débrancher l'appareil si ce dernier n'est pas en fonctionnement.
- Faire en sorte que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec l'appareil.
- Laisser refroidir les appareils avant de les déplacer.
- Placer les appareils à une distance minimum de 5 cm. des parois de façon à permettre l'aération optimale et dans tous les cas à une distance suffisante des éviers ou des jets d'eau.
- User l'appareil avec le câble d'alimentation tendu.
- Pour plus de sécurité, les appareils toujours doivent être considérés sous tension.
- Toujours travailler en toute sécurité en évitant d'utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou avec les pieds nus.
- Pour le nettoyage des appareils (à n'effectuer qu'après avoir débranché et avoir attendu le refroidissement), utiliser des chiffons humides bien essorés et des produits spécifiques pour acier inox/aluminium/peintures/chromages sur les carrosseries; les composants destinés au contact avec des aliments peuvent quant à eux être lavés séparément, à la main, avec de l'eau et du détergent pour vaisselle (ne les mettre pas dans le lave-vaisselle).

S'AGISSANT D'APPAREILS PROFESSIONNELS, LEURS UTILISATION EST RESERVEE AUX OPERATEURS DU SECTEUR

POUR LES MACHINES EQUIPEES D'ARRET AUTOMATIQUE EN CAS D'ABSENCE DE COURANT ELECTRIQUE: en cas d'absence de courant, la machine (équipée de ce dispositif sur demande) s'éteint et reste éteinte jusqu'à ce que le rétablissement manuel ne soit effectué comme suit: 1° placer l'interrupteur sur 0; 2° attendre une seconde environ; 3° rallumer l'interrupteur.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter toutes modifications aux appareils et à leurs accessoires sans avoir à en donner aucun préavis.

MODE D'EMPLOI

Type d'appareil PRESSE AGRUMES
Appareils destinés à l'extraction du jus d'agrumes par pression manuelle ou mécanique.

ELECTRIQUE SP 2076/1400-900 - SP 2024/R
Fonctionne avec l' interrupteur et pressant le moitié agrume sur le cône qui tourne • ne jamais presser sur le cône avec les mains ou sans l'agrume • la cuve, le cône et le tamis peuvent être enlevés pour le nettoyage • non adapte a un usage continu • temps maximum d'utilisation: environ 20 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement.

AVEC MOTORIDUCTEUR SP 2061 MIGNON + SP 2067 JOLLY
Fonctionne avec l' interrupteur et pressant le moitié agrume sur le cône qui tourne • ne jamais presser sur le cone avec les mains ou sans l'agrume • la cuve, le cône et le tamis peuvent être enlevés pour le nettoyage • ne jamais presser fortement sur le cône • il est équipé d'un motoréducteur à petite vitesse • non adapte a un usage continu • temps maximum d'utilisation: environ 20 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement.

INDUSTRIEL SP 2062
Fonctionne avec l 'interrupteur et pressant le moitié agrume sur le cône qui tourne • ne jamais presser sur le cone avec les mains ou sans l'agrume • son moteur est refroidi pour un fonctionnement prolongé •le moteur est équipé avec une sonde thermique qui bloque le moteur surchauffé; son fonctionnement reprend lorsqu'il s'est refroidi • la cuve, le cône et le tamis peuvent être enlevés pour le nettoyage • temps maximum d'utilisation: environ 30 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement.

AUTOMATIQUE SP 2072
Fonctionne par pression du levier sur le cône après avoir allumé l'interrupteur lumineux • lever la levier, poser le moitié agrume sur le cône, baisser la levier et presser • Attention : presser seulement avec la levier et ne jamais user avec les mains ou sans la levier • la cuve et le cône peuvent être enlevés pour la nettoyage • pour remonter le cône, le faire tourner sur l'axe moteur jusqu'a ce qui s'enclenche dans son logement • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: environ 20 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement; presser seulement avec le levier.

AUTOMATIQUE MANUEL SP 2078
Fonctionne par pression manuel du demi agrume sur le cône après avoir allumé l'interrupteur lumineux • ne jamais presser sans l'agrume ou poser les mains sur le cône • la cuve et le groupe the pressurage peuvent être enlevés pour la nettoyage • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: environ 20 minutes • ne pas appuyer la main sur le cône sans le demi agrume • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.
ATTENTION: organes en mouvement.

TOUS LES PRESSE AGRUMES SONT EQUIPPES D'UN CÔNE UNIFIE POUR CITRON-ORANGE-PAMPLEMOUSSE

Type d'appareil GROUPES et PETITS GROUPES
Appareils regroupant les fonctions suivantes:

PRESSE-AGRUMES pour l'extraction du jus d'agrumes par pression mécanique
Sur les petits Groupes, fonctionne automatiquement par pression du levier sur le cône après avoir allumé l'interrupteur: lever la levier, poser le moitié agrume sur le cône, baisser la levier et presser • ne jamais presser avec les mains ou sans l'agrume • ***sur les Groupes, fonctionne après avoir allumé l'interrupteur en commun avec le pileur à glace et, pour presser, voir ci-dessus • le presse-agrumes ne fonctionne que lorsque la levier du pileur à glace est abaissé parce que un micro-interrupteur de bloque le moteur quand la levier est soulevé*** (il y a un seul moteur pour les deux services) • non adapte a un usage continu • temps maximum d'utilisation: environ 20 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement.

PILEUR A GLACE pour obtenir de la glace pilée à partir de glaçons ou de plus gros morceaux
Fonctionne par l'intermédiaire d'un interrupteur en commun avec le presse-agrumes • lever la levier, remplisseur la trémie avec le glaçon, baisser la levier et presser • il est équipé d'un micro-interrupteur qui bloque le moteur en levant la levier; il recommence à fonctionner on abaissant ce même levier • ATTENTION: ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur après chaque opération pour éviter l'intervenir de la sonde thermique et ne brûler pas le moteur à la longue • ne jamais introduire les mains ou outils dans la trémie • le moteur central fonctionne pendant 35' avant qu'une sonde thermique n'intervienne pour le couper; son fonctionnement reprend lorsqu'il s'est refroidi • non adapte a un usage continu • temps maximum d'utilisation: environ 20 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement.

MIXER pour préparer des boissons à base de fruits et de lait ou de toute façon à base liquide
Fonctionne en actionnant l'interrupteur du type à 2 vitesse • il est équipé d'un micro-interrupteur qui ne permet pas le fonctionnement si le verre n'est pas positionné et le couvercle correctement fermé avec la languette dans son logement • ne pas faire fonctionner sans le liquide • enlever le verre par dégagement • n'enclencher et n'enlever le verre que si le moteur est arrêté • soulever le verre sans le dévisser; si l'extraction est difficile frapper des petits coups dans la partie supérieure du verre (après avoir enlevé le couvercle) ou mouvoir le manche pour le dégager • ne pas faire fonctionner sans le verre • remplir le verre jusqu'à 3 cm. du bord au maximum • ne pas remplir les verres au-delà du niveau maximum indiqué par le mot MAX • ne pas introduire les mains ou des outils dans le récipient • ne pas faire fonctionner à vide et pour trop long temps • toujours introduire le liquide en premier pour que les lames restent libres de tourner • ne laver que les parties détachables entrant en contact avec les aliments (PAS en lave-vaisselle) • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation continue: environ 5 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement.

BATTEUR MILK-SHAKE pour monter des milk-shake ou des crèmes fouettées
Fonctionne avec l'interrupteur placé sur la petite capote qui active le micro interrupteur • remplir le verre avec les ingrédients (jusqu'à 3 cm. du bord au maximum) et l'accrocher sur la partie supérieure du support • à la fin du travail le verre peut rester sur la partie inferieure du support • ne pas remplir les verres au-delà du niveau maximum indiqué par le mot MAX • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: environ 5 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération pour éviter de activer par inadvertance le micro-interrupteur • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement; ne pas faire fonctionner le Mixer ou le Batteur Milk-shake sans avoir accroché le verre.

Type d'appareil PILEUR A GLACE
Appareil destiné à obtenir de la glace pilée à partir de glaçons ou de plus gros morceaux.

Fonctionne avec l' interrupteur lumineux : lever la levier, remplisseur la trémie avec le glaçon, baisser la trémie et presser • ne jamais introduire les mains ou outils dans la trémie • il est équipé d'un micro-interrupteur qui bloque le moteur en levant la levier • ATTENTION: ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur après chaque opération pour éviter l'intervenir de la sonde thermique et ne brûler pas le moteur à la longue • le moteur est équipé avec une sonde thermique qui bloque le moteur surchauffé; son fonctionnement reprend lorsqu'il s'est refroidi • le pileur à glace peut être équipé avec 1 ou 2 batteurs milk-shake qui fonctionnent avec l'interrupteur sur la petite capote • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: environ 20 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération o toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement; ne pas faire fonctionner le mixer sans le verre.

Type d'appareil BRISEUR A' GLACE
Appareil destiné à briseur les glaçons en 4 différentes dimensions.

Fonctionnement: ***lever le couvercle, introduire le glaçon dans le récipient, baisser le couvercle, choisir la dimensions avec la grille de réglage et allumer l'interrupteur*** • il est équipé d'un micro interrupteur qui bloque le moteur quand le couvercle s'ouvrit • le moteur fonctionne pendant 35' avant qu'une sonde thermique n'intervienne pour le couper; son fonctionnement reprend lorsqu'il s'est refroidi • ATTENTION: ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur après chaque opération pour éviter l'intervenir de la sonde thermique et ne brûler pas le moteur à la longue • introduire les glaçons dans le récipient seulement avec la grille de réglage fermé (pos. I) • si, exceptionnellement, un glaçon s'encastrait dans la fente en bloquant le couteau, éteindre l'interrupteur, ouvrir le couvercle, vidanger le récipient et dégager le trou de sortie • temps de fonctionnement maximum pour piler un récipient de glace plein 1:- 1,30 minutes • ne pas introduire les mains ou des outils dans le récipient • ne pas faire fonctionner à vide et pour trop longtemps • toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ouvrir le couvercle • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: environ 20 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération · toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.** GRILLE DE REGLAGE: Pos. I glace très mince • pos .II glace mince • pos. III glace moyen • pos. IV glace en gros morceaux
ATTENTION: organes en mouvement.

Type d'appareil MIXERS
Appareils destinés à préparer des boissons à base de fruits et de lait ou de toute façon à base liquide.

Fonctionne en actionnant l'interrupteur du type à 2 vitesse · il est équipé d'un micro interrupteur qui ne permet pas le fonctionnement si le verre n'est pas positionné et le couvercle correctement fermé avec la languette dans son logement (ou si le manche de blocage n'est pas accroché) • ne pas faire fonctionner sans le liquide • enlever le verre par dégagement • n'enclencher et n'enlever le verre que si le moteur est arrêté • soulever le verre sans le dévisser; si l'extraction est difficile frapper des petits coups dans la partie supérieure du verre (après avoir enlevé le couvercle) ou mouvoir le manche pour le dégager • ne pas faire fonctionner sans le verre • remplir le verre jusqu'à 3 cm. du bord au maximum • ne pas remplir les verres au-delà du niveau maximum indiqué par le mot MAX • ne pas introduire les mains ou des outils dans le récipient • ne pas faire fonctionner à vide et pour trop longtemps • toujours introduire le liquide en premier pour que les lames restent libres de tourner • ne laver que les parties détachables entrant en contact avec les aliments (PAS en lave-vaisselle) • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation continue: environ 5 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération · toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement; ne pas faire fonctionner sans avoir accroché le verre.

Type d'appareil BATTEUR MILK-SHAKE-MIXAGE-FROZEN
Appareils destinés à monter des milk-shake ou des crèmes fouettées.

Fonctionne par l'intermédiaire d'un micro-interrupteur quand le gobelet est accroché sur la partie supérieure du support après avoir allumé l'interrupteur qu'il doit être toujours éteindre à la fin du chaque opération • ne pas faire fonctionner sans le gobelet et ne jamais activer le micro interrupteur avec la main • remplir le verre jusqu'à 3 cm. du bord au maximum • ne pas remplir les verres au-delà du niveau maximum indiqué par le mot MAX • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: environ 10 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération · toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement; ne pas faire fonctionner sans le verre.

Type d'appareil CHOCOLATIERE
Appareil destiné à la cuisson et au maintien en température de chocolats ou d'autre boissons chaudes.

Fonctionne avec le double interrupteur lumineux: résistance moteur âpres d'avoir repli le réservoir avec la mixture du lait et cacao et choisi la température sur le thermostat (90° pour cuisse ou 60/70° pour maintenir chaude) • ne pas user la machine sans liquide dans le réservoir et ne pas allumer les interrupteurs sans le réservoir rempli • le réservoir est complètement extractible • allumer les interrupteurs seulement après avoir introduit le liquide dans le réservoir et après avoir bien accrochez la spatule avec joint à baïonnette • ne pas remplir le réservoir au-delà du niveau maximum indiqué per la ligne gravée sur le tube interne et, au maximum, jusqu'à 3 cm. du bord • positionner le thermostat sur 90° jusqu'à la cuisson (environ 30/40 min.) ensuite abaisser la manette sur la température à boire (environ 60°) • **ne pas oublier d'éteindre les interrupteurs à la fin du travail et après chaque opération (d'avance quel de la résistance parce que la spatule doit tourner encore pour quelque minute âpres pour éviter que la chocolaté se prendre sur le fond du réservoir) · toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage** • le réservoir est extractible et il peut être mis dans le frigorifique avec la chocolaté à l'intérieur attention: avant de le lever tourner la spatule dans le sens des aiguilles d'une montre • laver à l'eau et au détergent douche les pièces que se peuvent enlever.
ATTENTION: organes en mouvement; ne pas introduire les mais dans le réservoir - machine qui chauffent, danger de brûlures.

Type d'appareil FRULLACIOC
Ustensile multifonction pour préparer et cuire du chocolat chaud à la tasse et, en cas d'utilisation séparée, pour préparer des milk-shakes ou pour chauffer de l'eau pour faire du thé, des tisanes et des infusions.

Avant d'allumer la machine, **remplir** *le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué par la marque bleue se trouvant sur la paroi extérieure du réservoir* • le réservoir se vide peu à peu, mais **il est fondamental qu'il ne manque jamais d'eau;** si cela est le cas, procéder comme suit: éteindre la machine, remplir le réservoir et attendre quelques minutes avant de remettre en marche pour que la pompe s'amorce • ***actionner l'interrupteur général vert pour mettre la machine en marche, puis l'interrupteur rouge pour allumer la chaudière et le générateur de vapeur et/ou l'interrupteur noir pour allumer le mélangeur · avant de commencer, actionner le robinet à vapeur pendant quelques secondes pour réchauffer la buse et réduire la quantité d'eau qui peut en sortir;***
· il faut toujours saisir le robinet à vapeur par la protection spéciale afin d'éviter les brûlures;
· ne pas actionner le mélangeur si le gobelet n'est pas en place;
• ne pas remplir le gobelet au-delà de 3 cm du bord supérieur ou au-delà du niveau maximum indiqué par les lettres MAX;
Exemple d'utilisation simultanée du mélangeur et du robinet à vapeur pour préparer une tasse de chocolat chaud:
a) verser 1 sachet de cacao dans le gobelet et ajouter le lait selon les quantités recommandées (en général 120 ml. env.);

b) encastrer le gobelet sur la partie supérieure de son socle et mettre le mélangeur en marche pendant quelques secondes;
c) éteindre le mélangeur; seulement dès lors est-il possible d'actionner le robinet à vapeur en tournant la manette noire se trouvant en haut à droite;
d) actionner le robinet à vapeur jusqu'à ébullition du mélange qui commence ainsi à épaissir (env. 10/15 secondes): voilà une tasse de délicieux et onctueux chocolat chaud.
Actionner au minimum la manette du robinette pour avoir le vapeur toujours sec et performant
• Il est possible d'utiliser le mélangeur et le robinet à vapeur ensemble ou séparément
• après toute utilisation, il convient d'éteindre l'interrupteur général vert
• avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, il faut débrancher la prise du secteur
Nettoyage quotidien: nettoyer le corps de la machine à l'aide d'un chiffon doux et humide; la grille et le bac égouttoir sont amovibles pour faciliter le nettoyage; après chaque utilisation, nettoyer le bec du robinet à vapeur afin d'éviter la formation de dépôts de calcaire.
Nettoyage périodique: la fréquence dépend de la dureté de l'eau utilisée (environ une fois par mois, en moyenne).
a) éteindre la machine et mettre 1 dose de détartrant pour machines à café dans le réservoir plein d'eau
b) allumer l'appareil au moyen de l'interrupteur vert et la chaudière au moyen de l'interrupteur rouge, placer un récipient supportant la chaleur sous le robinet à vapeur et ouvrir celui-ci complètement pour évacuer l'eau et la vapeur
c) laisser le robinet ouvert jusqu'au drainage total de l'eau et du détartrant contenus dans le réservoir
d) remplir à nouveau le réservoir avec de l'eau propre et répéter la procédure indiquée ci-dessus pour bien rincer
e) nettoyer le fond et les parois du réservoir avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu éventuel.
ATTENTION: organes en mouvement, l'appareil ne doit pas fonctionner sans son gobelet; appareil chauffant, danger de brûlures.

Type d'appareils CENTRIFUGEUSE AUTO-NETTOYANTE
Appareil destiné à l'extraction de jus de fruits et de légumes ne pouvant pas être pressés.

Fonctionne avec interrupteur: introduire la fruits et les légumes coupées et dénoyautées dans l'ouverture et presser seulement avec le pilon • ne jamais introduire les mains ou des outils dans l'ouverture • ne nécessite pas d'entretien après chaque opération, mais seulement un rinçage rapide, à machine on-marche, en versant par l'ouverture un verre d'eau (à moins que l'on ait utilisé des fruits ou des légumes mous ou de différente qualité) • le moteur est équipé avec une sonde thermique qui bloque le moteur surchauffé; son fonctionnement reprend lorsqu'il s'est refroidi • ne user pas pour trop longtemps • elle est équipée d'un micro-interrupteur bloquant le moteur si le manche de blocage de la partie supérieure se décroche • toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de décrocher le manche de blocage et d'enlever la partie supérieure • ne pas introduire les mains ou des outils dans l'ouverture de remplissage mais utiliser seulement le pilon fourni • ne jamais attraper la machine en la prenant par le bec • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: environ 20 minutes
• ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.
NETTOYAGE COMPLET à effectuer avec machine éteinte : décrocher le manche de blocage de la partie supérieure (Attention : sur le modèle CE 2083 il y a un mécanisme à double ressort, presser sur les leviers latéraux âpres avoir décroché le manche du blocage) • enlever la partie supérieure • ne jamais laver la partie supérieure dans le lave-vaisselle pour éviter qu'il se décolore ou se déforme •
ATTENTION :
a) Centrifugeuses équipées de panier fixée avec vis: dévisser la vis gauche bloquant le panier, tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, en utilisant la clé fournie à cet effet • extraire le panier en le soulevant, enlever le disque de râpe et les laver tous deux avec la brosse fournie • ne jamais tenter de nettoyer les mailles du panier avec des lames ou des objets pointus • remonter le panier en le plaçant sur l'arbre et, en regardant par le trou du même, centrer l'ergot

avec la concavité sur l'arbre, jusqu'à ce qu'il s'emboite complètements • introduire sur le fond du panier le disque râper en s'assurant que l'axe sur le fond entre dans le trou • bien revisser la vis gauche bloquant le panier

b) Centrifugeuses équipées de panier amovible immédiatement: soulever le panier, le nettoyer sous l'eau courante, le sécher et le remettre en place (pas besoin d'outils)
• remonter la partie supérieure et accrocher le manche de blocage.
ATTENTION: organes en mouvement; faire fonctionner seulement avec la protection; ne pas utiliser sans la partie supérieure.
INFORMATION: il est normale que la Centrifugeuse, après avoir centrifugé un peu de fruits ou légumes, vibre ou remue. En continuant à fonctionner, les déchets se déposent de manière homogène et la machine se stabilise.

Type d'appareil CUISSEUR POUR ŒUFS
Appareil destiné à cuire des œufs à l'eau.

Remplir d'eau la cuve jusqu'à l'indicateur "max" marquez sur la résistance • allumer le pulsatile lumineux vert o positionner le thermostat sur 90° et régler le temporisateur sur 30 min. (ce temporisateur permet un travail max. du 30 minutes pour éviter d'oublier d'éteindre le pulsatile; si vous voulez travailler au-delà régler le même combien de fois vous préférez) • à l'éteindre du lampe-témoin rouge vous pourrez introduire les paniers avec les eaux dans l'eau bouillante • quand il sera passé le temps de cuisson enlever le panier numéroté • contrôler, de temps en temps, le nivaux de l'eau
Dans la cuve et, s'il est au dessous de l' indicateur « min », en ajouter • ne jamais allumer l'appareil sans l'eau pour éviter danger d'incendie et tôle qui gondole irrémédiablement • ne jamais toucher l'appareil ou les accessoires que dans les points se trouvant le plus loin possible des parties chaudes et toujours avec une très grande précaution • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • attendre le refroidissement et toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage** • la résistance et la cuve intérieure sont amovibles pour le nettoyage • à la fin du travail vidanger la cuve et le nettoyer pour éviter calcaire • ne jamais nettoyer la carrosserie avec chiffons ou détergents abrasives.
ATTENTION: machines qui chauffent, danger de brûlures.

TABLEAU INDICATIF DE CUISSON (variable selon les préférences)
• eau bouillante dans environ 15 minutes
• œufs à la coque environ 5 minutes da le trempage des œufs dans l'eau bouillante
• œufs mollets environ 10 minutes da le trempage des œufs dans l'eau bouillante
• œufs durs environ 15 minutes da le trempage des œufs dans l'eau bouillante

TABLEAU DE COMMANDE
• interrupteur pulsateur lumineux vert pour allumer l'appareil (au centre supérieur)
• lampe-témoin rouge pour contrôler la température de l'eau (au centre inférieur)
• thermostat 0° - 90° pour régler la température (á gauche)
• temporisateur 0/30 minutes pour régler le fonctionnement (à droite)

Type d'appareil TOASTEUR
Appareil destiné à la cuisson de croque-monsieur placés dans les pinces prévues à cet effet à introduire dans les fours verticalement.

Avant tout, enlever ***la pellicule de protection • introduire le sandwich dans la pince et introduire la pince dans le four • régler le temps de cuisson sur le temporisateur*** • ne jamais forcer le temporisateur dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre • à la fin du cuisson enlever la pince et le sandwich • ne jamais introduire les mains dans les fours • ne toucher l'appareil ou les accessoires que dans les points se trouvant le plus loin possible des parties chaudes et toujours avec une très grande précaution • nettoyer journellement le tiroir • **attendre le refroidissement et débrancher toujours la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: machines qui chauffent, danger de brûlures.

Type d'appareil GRILL PAIN A' CONVOYEUR
Appareil destinés à griller pain de mie des différentes dimensions; il est idéal dans les buffets des hôtels ou pour les sandwicherie.

Avant tout, ***enlever la pellicule de protection s' il y a quelques résidu · laisser un dégagement minimum d' environ 5 centimètres de chaque côte de l' appareil · extraire la rampe d' entrée supérieure et aussi la rampe de décharge inferieure pour la récupération du pain grillé · allumer l' appareil au moyen de l' interrupteur "générale" lumineux vert et aussi l' interrupteur rouge "on-off" et laisser que la machine marche pour 20 minutes au moins avant de commencer la production · régler la vitesse du tapis roulant en mettant la poignée du variateur qu'elle est à droit en correspondance des tartines des pain petites ou grandes selon à les quelles que vous voulez griller*** · griller seulement pain de mie, ne jamais introduire dans le grill brioches et tous les aliments graisses pour éviter combustions · ne jamais introduire les mains dans le four · poser les tranches de pain sur la rampe d' entrée, elles seront traînez automatiquement dans le four par le tapis roulant · enlever tout de suite les tranches de pain grillées da la rampe décharge pour éviter obstructions · à la fin du travail éteindre seulement l'interrupteur rouge "on-off" et laisser que le système de refroidissement fait tourner le tapis roulant et le ventilateur pour autres 15 minutes pour éviter mât de température · quand le tapis roulant s'arrêterez ne pas oublier d' éteindre aussi l' interrupteur vert "générale" · **attendre le refroidissement et débrancher toujours la prise de courant avant d' effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage · ne jamais inonder l' appareil mais user seulement un chiffon humide pour le nettoyage · ne jamais couvrir l' appareil : danger du incendie · ne rien poser sur le dessus du grill-pain · démonter le panneau arrière extérieur en dévissant les 6 vis latérales et effectuer le nettoyage du ventilateur au moins une fois par an.**
ATTENTION: organes en mouvements, machine qui chauffent, danger de brûlures.

Type d'appareil GRILL FOUR
Appareil destiné à la cuisson d'aliments par chaleur par irradiation.

Avant tout, ***enlever la pellicule de protection · fonctionne avec interrupteurs qui peuvent être allumés séparément ou ensemble · introduire le sandwich dans la pince ou sur le gril dans le four et régler le temps de cuisson sur le temporisateur*** · ne jamais forcer le temporisateur dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre · ne jamais introduire les mains dans le four · ne toucher l'appareil ou les accessoires que dans les points se trouvant le plus loin possible des parties chaudes et toujours avec une très grande précaution · ne pas oublier d'éteindre les interrupteurs à la fin du travail et après chaque opération · nettoyer tous les jours le tiroir que recueil les bribes · **attendre le refroidissement et débrancher toujours la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: machines qui chauffent, danger de brûlures.

Type d'appareil GRILL FOURS AVEC PLAQUE EN VITROCERAMIQUE
Appareils destinés à la cuisson d'aliments par contact s'ils sont poses sur la plaque en vitrocéramique ou par irradiation dans le grill four, aussi tous ensemble.

Avant tout ***enlever ka pellicule de protection · fonctionne avec interrupteurs qui peuvent etre allumés séparément au ensemble · sur le grill four : introduire les aliments dans les pinces ou sur le gril dans le four et régler le temps de cuisson sur le temporisateur · sur le plaque en vitrocéramique : placer le thermostat sur la température nécessaire et, quand le voyant lumineux de l'interrupteur il s'éteindre, on peut poser les aliments directement sur le plan de cuisson chaud ou dans une casserole*** · ne jamais forcer le temporisateur dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre · ne jamais introduire les mains dans le four ou les poser sur le plan de cuisson chaude · ne toucher l'appareil ou les accessoires que dans les points se trouvant le plus loin possible des parties chaudes et toujours avec une très grande précaution · **attendre le refroidissement avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage · ne pas oublier d'éteindre les interrupteurs a' la fin du travail et âpres chaque**

opération · toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.
ATTENTION : machine qui chauffent, danger de brulures.

Type d'appareil CERAMIC-VITRE GRILL PLAQUES + FRY-TOPS + CREPIERE
Appareils destinés à la cuisson d'aliments placés sur le plan réchauffant inférieur fixe et couverts éventuellement par le plan réchauffant supérieur mobile.

Avant tout, ***enlever la pellicule de protection · fonctionne avec interrupteur · placer le thermostat sur la température désirée*** (pour la première fois faire chauffer à vide pour éliminer les odeurs) · ***quand le voyant lumineux de l'interrupteur il s'éteindre on peut poser les aliments directement sur le plan réchauffant ou dans un casserole*** · ON CONSEILLE DE HUILIER AVEC PEU D'HUILE D'OLIVE LES PLAQUES AVANT DE CUISSER · on peut activer la machine seulement à l'usage · ne jamais introduire ou poser les mains sur les plans de cuisson chauds · ne jamais presser sur les aliments avec le couvercle ou des outils pour éviter de casser les verres · ne toucher l'appareil ou les accessoires que dans les points se trouvant le plus loin possible des parties chaudes et toujours avec une très grande précaution · reporter le thermostat à zéro et ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération · pour le nettoyage utiliser seulement un chiffon humide ou la spatule fournie · **attendre le refroidissement et débrancher toujours la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: machines qui chauffent, danger de brûlures

Type d'appareil PLAQUE FOUR
Appareil multifonction destiné à la cuisson rapide, profonde et croquante de tous les aliments car il agit aussi bien comme plaque que comme four ventilé et ceci tout simplement en mettant la poignée sur une des deux positions préétablies dans les plaquettes latérales (position supérieure "four" - position inférieure "plaque")

Avant de mettre en marche l'appareil, enlever la pellicule de protection éventuelle · ***fonctionne avec interrupteur général avec voyant (1 à droite) et en mettant le thermostat (2 à gauche) sur la température la plus apte*** (on conseille de ne pas dépasser les 180° pour une cuisson optimale car le milieu fermé amplifie la chaleur et réduit radicalement les temps de préparation de l'aliment) · pour la première utilisation, on suggère de réchauffer à vide la machine pour éliminer les odeurs éventuelles · huilier avec peu d'huile les plaques avant de cuire · *quand la lampe témoin intégrée sur l'interrupteur (3) s'éteint, cela signifie que la température programmée a été atteinte et que l'on peut commencer la cuisson*
ON CONSEILLE DE HUILIER AVEC PEU D'HUILE D'OLIVE LES PLAQUES AVANT DE CUISSER:

a) **Cuisson avec la fonction plaque:** activer l'interrupteur général (1), programmer le thermostat (2) et baisser la poignée sur la position plaque de manière que les plans de cuisson adhèrent à l'aliment; sert à cuire des sandwichs, viande, poisson, légumes etc. (temps moyen de cuisson 3 min. avec thermostat à 160/170° pour un sandwich).
b) **Cuisson avec la fonction four:** activer l'interrupteur général (1), programmer le thermostat (2) et arrêter la poignée dans la position four de manière que les plans de cuisson restent espacés; sert à réchauffer des sandwichs, bruschetta et aliments précuits comme pizzas, brioches, côtelettes, etc. (temps moyen de cuisson 3 min. avec thermostat à 160/170° pour un sandwich).
c) **Cuisson + gratinage avec la fonction grill :** activer l'interrupteur général (1), programmer le thermostat (2), presser le bouton "grill »" (4) et arrêter toujours la poignée sur la position four, parce que le plan de cuisson supérieure va à la température maximum d'environ 250° même si le thermostat est programmé plus bas; sert à cuire la pizza et tous ces aliments qui demandent un **gratinage** (temps moyen de cuisson 2 min. avec thermostat à 160/170° pour un sandwich).

La fonction optionnelle four ventilé (bouton 5 "ventilateur") peut être utilisée dans la cuisson **b** ou **c** pour répandre la chaleur uniformément quand les plaques de cuisson sont espacées.
La fonction optionnelle minuteur (6) peut être utilisée quand on veut programmer le temps de cuisson des aliments (on conseille de toute façon de contrôler de temps en temps la cuisson,

parce que le milieu fermé réduit beaucoup les temps traditionnels). Le minuteur sonne quand le temps programmé s'écoule.
À l'intérieur de la plaque, au bout entre les deux plans de cuisson, il y a un filtre d'acier inox qui doit être enlevé et nettoyé régulièrement pour le dégraisser et permettre la circulation optimale d'air • ne jamais introduire ou appuyer les mains sur les plans de cuisson chauds • même si la machine est équipée de dispositif spécial de refroidissement automatique continu, ne toucher l'appareil ou les accessoires que dans les points les plus éloignés de la chaleur et de toute façon en faisant très attention - remettre à 0 le thermostat après utilisation • **toujours éteindre l'interrupteur après chaque opération et à la fin du travail - toujours débrancher la fiche de courant et attendre le refroidissement de l'appareil avant toute opération d'entretien ou de nettoyage** • pour nettoyer la machine, passer sur les plans de cuisson encore tièdes un chiffon humide ou la spatule en dotation en faisant attention à ne pas rayer la vitrocéramique • démonter le panneau arrière intérieur qui est situé entre les deux plans de cuisson, en dévissant les 4 vis et effectuer le nettoyage du ventilateur au moins une fois par an.

ATTENTION : machine qui chauffe, danger de brûlures.



Type d'appareil CUTTER
Appareil pour couper, mélanger, mixer, moudre, émincer, battre, fouetter, pétrir, faire monter, homogénéiser, divers types d'aliments.

Fonctionne en agissant sur l'interrupteur à 1 o 2 vitesses • manipuler avec la plus grande attention: les lames sont très affilées • ***après l'usage, décrocher la poignée de blocage avec les deux mains en la tirant vers soi o enlever la couvercle et extraire les lames en les enlevant vers le haut • enlever la cuve transparente en la tirant vers le haut • pour le remontage, positionner la cuve en la faisant légèrement tourner jusqu'a ce qu'elle s'encastre dans la base • enfiler les lames sur l'arbre moteur en les tournant jusqu' 'à leur positionnement final • positionner le couvercle en dirigeant la flèche vers soi, puis accrocher la poignée de blocage en poussant avec les deux mains jusqu'à ce qu'elle se cale dans son logement*** • ne jamais introduire les mains ou des instruments dans la cuve pendant le fonctionnement • ne pas remplir le récipient au-delà du niveau maximum indiqué par le mot MAX et ne pas au - delà du 3 cm du bord • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: environ 20 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement; ne pas introduire les mains ou des outils dans la cuve et manipuler avec la plus grande attention les lames.
Type d'appareil MIXER/CUTTER
Appareil avec le double emploi de mixer destiné à préparer boissons à base liquide ou de cutter destiné à couper la nourriture aussi sans liquide en accrochant le récipient relatif sur le boitier.

ATTENTION: TOUJOUR ENLEVER LES COUVERCLES AVANT D'ACCROCHER LES RECIPIENTS
ATTENTION: NE JAMAIS PLONGER LE RECIPIENT DU CUTTER POUR PRESERVER LES ENGRANAGES

Fonctionne en actionnant l'interrupteur du type à 2 vitesse ou quelle à impulsion seulement après les opérations suivantes :

Mixer:

1° *accrocher le récipient du mixer sans le couvercle sur le boitier en le tournant jusqu'à ce que le manche noir coïncidera avec l'au-dessous empreinte*

2° *mettre et tourner le couvercle jusqu'à ce que sa languette sera dans la fente*

Cutter:

1 ° *accrocher le récipient du cutter sans le couvercle sur le boitier en le tournant jusqu'à ce que le manche noir coïncidera avec l'au dessous empreinte*

2° *introduire le couteau en le tournant jusqu'à ce que il s'accroche correctement sur l'arbre moteur*

3° *mettre et tourner le couvercle jusqu'à ce que sa languette sera dans la fente*

toujours enlever les couvercles avant d'accrocher les récipients • ne jamais soulever ou décrocher les récipients s'ils ont les couvercles pour n'endommager les micro interrupteurs • ne jamais laver le récipient du cutter dans plongé dans l'eau pour n'endommager les engranages • ne pas introduire les mains ou des outils dans les récipients • en employant le mixer toujours introduire le liquide en premier pour que les couteaux restent libres de tourner • en employant le cutter manipuler avec la plus grande attention le couteau parce que il est très affilé • manipuler le couteau du cutter seulement par l'entremise de la poignée • remplir les récipients jusqu'à 3 cm du bord ou au maximum ne pas au-delà du niveau indiqué par la ligne gravée sur les mêmes • ne pas faire fonctionner à vide et pour trop longtemps • non adapte a un usage continu • temps maximum d'utilisation continu environ 5 minutes • **ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur a' la fin du travail et âpres chaque opération • toujours débrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien ou de nettoyage.**

ATTENTION: organes en mouvements, ne pas introduire les mains dans les récipients.

Type d'appareil SÈCHE-COUVERTS AUTOMATIQUE

Appareil conçu pour sécher et polir les couverts, dès leur sortie du lave-vaisselle, par immersion sur du granulat de maïs (rafle) qui absorbe l'humidité résiduelle et lustre les couverts par vibration.

Avant de mettre la machine en marche, ***verser dans la cuve la rafle de maïs jusqu'au niveau maximum (« max lever ») imprimé sur les deux parois longues de la cuve • allumer en pressant le bouton général vert et laisser chauffer la rafle pendant au moins 15 minutes avant de faire démarrer le premier cycle de séchage (il est conseillé d'effectuer quelques cycles à vide afin d'optimiser le chauffage de la rafle en faisant monter et descendre le panier au moyen du bouton blanc de démarrage du cycle) • commencer alors les opérations de séchage en plaçant dans le panier soulevé une cinquantaine de couverts dès leur sortie du lave-vaisselle • si cette opération ne peut pas se faire immédiatement, il est conseillé de laisser tremper dans l'eau froide tous les couverts lavés avant de les placer dans la cuve, après les avoir bien égouttés, un peu à la fois (en tout, cinquante couverts environ) • cette opération est très importante car, si les couverts sèchent avant d'être placés dans la machine, ils conservent des traces • le cycle de séchage dure 2 minutes puis le panier se soulève automatiquement hors de la cuve en continuant à vibrer pendant encore 10 secondes pour garantir l'élimination d'éventuels résidus de rafle*** • une fois que le premier cycle est terminé, le panier reste soulevé, ce qui permet d'enlever manuellement les couverts en le décrochant au moyen des poignées noires, il est également possible de les renverser tous ensemble sur un plateau • remonter ensuite le panier en accrochant bien les poignées (s'il avait été démonté) ou le remplir avec d'autres couverts pour un nouveau cycle de séchage • après chaque cycle de travail, le voyant lumineux vert clignote, ce qui indique que la machine est prête pour une nouvelle opération • continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de couverts • changer la rafle de maïs environ tous 3 les mois • **toujours éteindre l'interrupteur général après chaque opération et à la fin du travail • toujours débrancher la fiche électrique avant toute opération de maintenance ou de nettoyage.**

ATTENTION: organes en mouvement • machine qui chauffe: danger de brûlures • ne jamais introduire les mains dans la cuve, surtout durant le mouvement du panier.

Type d'appareil SÈCHE-COUVERTS ECONOMIQUE
Appareil conçu pour sécher et polir les couverts, dès leur sortie du lave-vaisselle, par immersion manuel sur du granulat de maïs (rafle) qui absorbe l'humidité résiduelle et lustre les couverts par vibration.

Avant de mettre la machine en marche***, verser dans la cuve la rafle de maïs jusqu'au niveau maximum (« max lever ») imprimé sur les deux parois longues de la cuve · allumer en pressant le bouton général vert et laisser chauffer la rafle pendant au moins 15 minutes avant de faire démarrer le premier cycle de séchage*** · **le Sèche-couverts économique peut être utilisée sans ou avec le panier (qui il est achetable séparément comme optionnel) :**
1° si le panier n' est pas utilisée ***presser le bouton blanche pour activer la vibration et mettre environ 60 couvertes dans le granulat de mais dès leur sortie du lave-vaisselle · si cette opération ne peut pas se faire immédiatement, il est conseillé de laisser tremper dans l'eau froide tous les couverts lavés avant de les placer dans la cuve, après les avoir bien égouttés, un peu à la fois (en tout, cinquante couverts environ)*** · cette opération est très importante car, si les couverts sèchent avant d'être placés dans la machine, ils conservent des traces · le cycle de séchage dure 2 minutes : ***enlever les couvertes avec votre mains depuis ce temps faisant attention a ne pas toucher la cuve qui est très chaude, il est conseillable mettre des gants de protection***
2° s'on utilise le panier ***mettre environ 50 couvertes dans le même, presser le bouton blanche pour activer la vibration, poser le panier sur le granulat vibrant et le presser légèrement dans la cuve jusqu' a le trous qui se trouvent sur les poignée entrerons dans leurs supports · le cycle de séchage dure 2 minutes ma la vibration continue encore 1 minute pout permettre d' enlever le panier facilement (si la vibration s' est arrêté presser encore le bouton blanche)*** · continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de couverts · changer la rafle de maïs environ tous 3 les mois · **toujours éteindre l'interrupteur général après chaque opération et à la fin du travail · toujours débrancher la fiche électrique avant toute opération de maintenance ou de nettoyage.**
ATTENTION: organes en mouvement · machine qui chauffe: danger de brûlures · ne jamais introduire les mains dans la cuve, surtout durant le mouvement du panier.

ANWEISUNGEN

– Die Hinweise und Anleitungen müssen sorgfältig durchgelesen und strikt befolgt werden.
– Diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig aufbewahren und dem Gerat bei Weitergable an einen anderen Benutzer beilegen. Bei der Einweisung von neuem Personal muB immer auf diese Bedienungsanleitung Bezug genommen werden.
– Vor Gebrauch prüfen, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht
– Das Gerät nur an Steckdosen anschließen, die für einen Strom von 10 A vorgesehen sind und eine wirksame Erdung haben

VOR JEDER WARTUNG UND REINIGUNG DES GERÄTES DEN STECKER IMMER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN

VERWENDEN SIE DAS GERÄT NUR FÜR DIE FUNKTIONEN FÜR DIE ES VORGESEHEN IST JEDE ANDERE VERWENDUNG IST FALSCH UND DAHER GEFÄHRLICH UND HBEN ERBAUER BEI BELIEBIGE HAFTUNG FÜR VERMEIDEN KRATZER ODER SCHRAMME.

– Die Geräten auf keinen Fall nicht aufbrechen.
– Für jede Eingreifen auf der Geräten nur am autorisiert Dienstzentrum sich wenden.
– Beim Herausziehen des Steckers nie am Anschlusskabel ziehen.
– Das Stromkabel vollständig abwickeln.
– Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen oder in der Nähe von Kindern und unfähigen Personen aufbewahren
– Das Gerät nicht einschalten, wenn es defekt ist
– Für Reparaturen und Zubehörteile wenden Sie sich ausschließlich an Ihren Vertragshändler
– Vor Inbetriebnahme Muss jeder eventuell vorhandene Schutzfilm abgezogen werden.
– Verwenden Sie nur Originalzubehör und Ersatzteile.
– Verwenden Sie die Geräte nicht im Freien oder in feuchter Umgebung.
– Die Geräte dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht oder bespritzt werden.
– Die Geräte niemals abdecken, um Brandgefahr zu vermeiden.
– Ziehen Sie den Netzstecker, wenn des Gerät nicht in Betrieb ist.
– Das Stromkabel darf nicht mit dem Gerät in Berührung kommen.
– Lassen Sie die Geräte abkühlen, bevor sie Sie umstellen.
– Halten Sie beim Aufstellen der Geräte einen Mindestabstand von 5 cm. von den Wänden ein, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten außerdem müssen die Geräte fern von Spülbecken oder spritzendem Wasser aufgestellt werden.
– Das Gerat ausschließlich unter sicheren Bedingungen benutzen. Das Gerat nicht mit nassen Handen oder nassen FuBen, oder aber barfuß bedienen.
– Sicherheitshalber sollten die Geräte immer als unter Spannung stehend betrachtet werden.
– Für die Reinigung der Geräte (die erst nach Herausziehen des Netzsteckers, und erst nach vollständiger Abkühlung der Geräte durchgeführt werden darf) verwenden Sie am besten leicht angefeuchtete Lappen und spezifische Produkte für rostfreien Stahl/Aluminium/lackierte Gehäuse teile; die Komponenten, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, können hingegen getrennt von Hand mit Wasser und Geschirrspülmittel abgewaschen werden (vom Spülen in Geschirrspülmaschinen wird abgeraten).
– Nicht verwenden Stoff, Schwamm oder reinigend abkratzen auf der Karosserie für vermeiden Kratzer oder Schramme.

DIE PROFIGERÄTE SIND FÜR EINEN GEBRAUCH SEITENS DER FACHARBEITER VORGESEHEN

FUR MASCHINEN MIT AUTOMATISCHER STOPVORRICHTUNG BEI STROMAUSFALL: bei Stromausfall schaltet das (auf Anfrage mit dieser Vorrichtung ausgestattete) Gerät ab und bleibt so lange ausgeschaltet bis es nicht folgendermaßen manuell wieder betriebsbereit gemacht wird: 1) den Schalter auf 0 stellen; 2) etwa eine Sekunde abwarten; 3) den Schalter wieder einschalten.

Änderungen an Geräten und Zubehör jederzeit vorbehalten.

ANLEITUNGEN

Gerätetyp ZITRUSPRESSE
Gerät zum manuellen oder mechanischen Auspressen von Zitrusfrüchten.

SP 2076/1400-900 ELEKTRISCHES MODELL
Das Gerät wird durch Betätigen des Schalters in Betrieb Gesetz • Die halbierte Zitrusfrucht auf den drehenden Presskegel drucken • Behälter, Zapfen und Sieb können zur Reinigung herausgenommen werden • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 20 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane.

SP 2061 MIGNON + SP 2067 JOLLY MIT GETRIEBEMOTOR
Das Gerät wird durch Betätigen des Schalters in Betrieb gesetzt • Die halbierte Zitrusfrucht auf den drehenden Presskegel drucken • Behälter, Zapfen und Sieb können zur Reinigung herausgenommen werden • stark nicht in die Zapfen drücken • das Gerät mit einem Getriebemotor mit Niedergeschwindigkeit ausgestattet • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 20 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane.

SP 2062 INDUSTRIEMODELL
Das Gerät wird Betätigen des Schalters in Betrieb gesetzt • Die halbierte Zitrusfrucht auf den Presskegel drucken • mit gekühltem Motor für einen verlängerten Betrieb • das Gerät ist mit einem Mikroschalter ausgestatten, der den Motor bei angehobenem Hebel stoppt • Behälter, Zapfen und Sieb können zur Reinigung vollständig herausgenommen werden • maximale Nutzungszeit jeweils zirka 30 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane.

SP 2072 AUTOMATISCHES MODELL
Das Gerät wird funktioniert automatisch durch Drücken des Hebels auf dem Zapfen nach dem leuchtendem Schalters betätigen wird - Um den Saft auszudrucken, den Hebel anheben, die halbierte Zitrusfrucht auf den Presskegel legen ohne zu drucken, dann den Hebel nach unten drücken • Nicht mit den Handel auf den presskegel drucken und keinen Saft ausdrucken, ohne den Hebel zu betätigend • Behälter und Zapfen können zur Reinigung herausgenommen werden • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 20 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane; Auspressen nur mithilfe des Hübels.

SP 2078 AUTOMATISCHES HANDGEMACHT
Das Gerät wird funktioniert automatisch durch Drücken des halbes Zitrusfrucht über den Zapfen • Behälter und die Presse können zur Reinigung herausgenommen werden • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 20 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane.

ALLE ZITRUSPRESSEN SIND MIT EINEM STANDARDZAPFEN FUR ZITRONEN-ORANGEN -GRAPEFRUIT AUSGESTATTET.

Gerätetyp GROSSER GERÄTESATZ UND KLEINER GERÄTESATZ
Einsatzgeräte für verschiedene Anwendungszwecke:

ZITRUSPRESSE zum mechanischen Auspressen von Zitrusfrüchten
Funktioniert im kleinen Gerätesatz automatisch durch Drücken des Hebels auf dem Zapfen nach dem Schalter betätigen wird o funktioniert im großen durch Betätigen des gemeinsamen Schalters (Schalter für Zitruspresse und Eiszerkleinerer • Um den Saft auszudrucken, den Hebel anheben, die halbierte Zitrusfrucht auf den Presskegel legen ohne zu drucken, dann den Hebel nach drucken • ist der Hebel des Eiszerkleinerers angehoben, setzt der Betrieb aus, da der Mikroschalter den für beide Funktionen vorgesehenen Motor stoppt) • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 20 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation · vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane, Auspressen nur mithilfe des Hebels.

EISZERKLEINFREI zur Herstellung von Eisraspeln aus Eiswürfeln
Funktioniert durch Betätigen des gemeinsamen Schalters (Schalter für Eiszerkleinerer und Zitruspresse) • Den Behälter mit Eiswürfeln füllen und den Hebel nach unten drucken, um das Eis zu krüschen • das Gerät ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der den Motor bei angehobenem Hebel stoppt; zur erneuten Inbetriebnahme den Hebel absenken • der mit der Zitruspresse gemeinsame Mittelmotor ist mit einem Wärmefüler ausgestattet, der das Gerät bei Überhitzung abschaltet; nach Abkühlung schaltet sich das Gerät wieder ein • Hände oder Werkzeuge nicht in die Einfüllöffnung stecken • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 20 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter ausschalten und nach jeder Operation · vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane.

MIXER zur Zubereitung Milchmixgetränken mischen
Funktioniert durch Betätigen des 2-Stufen-Schalters • Die Maschine funktioniert nur, wenn der Becher mit dem Deckel zugedeckt, und die Lasche in ihrem Sitz steckt. Um den Becher herauszunehmen, muss der Deckel nach rechts oder links gedreht werden, bis er sich aus der Halterung nehmen lasst • den Becher nur bei stillstehendem Motor auf-bzw. abmontieren • Hände oder Werkzeuge während des Betriebs nicht in den Behälter stecken • den Becher bis max. 3 cm. vom oberen Rand füllen o den Schalter nicht betätigen, bevor der Becher nicht aufmontiert wurde • das Glas nur bis zu der mit MAX gekennzeichneten Linie füllen • zuerst die flüssigen Zutaten hineingeben, damit die Schläger frei drehen können • das Gerät nicht leerlaufen lassen • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit dauernd jeweils zirka 5 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation · vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane, Hände nicht in den Becher stecken, den Becherhalter nichtgetrennt vom Becher verwenden, den Schalter nicht betätigen, bevor der Becher nicht aufmontiert wurde.

QUIRL FÜR EISMIXGETRÄNKE zum Aufschäumen Milch-Shakes
Funktioniert durch Betätigen des auf dem Gehäuse angebrachten Schalters • Den Becher mit dem Getränk, das gemixt werden soll, füllen und an der höchsten Stelle der Halterung einsetzen. Der Motor wird vom Mikroschalter betätigt und startet automatisch. Den Schalter nur betätigen, wenn die Maschine benutzt werden soll, und sofort danach abschalten • den Schalter nicht betätigen, bevor der Becher nicht aufmontiert wurde • den Becher bis max. 3 cm. vom oberen Rand füllen • das Glas nur bis zu der mit MAX gekennzeichneten Linien füllen • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 10 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter ausschalten und nach jeder Operation · vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus des Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane, den Schalter bzw. Mikroschalter nicht betätigen, bevor der Becher nicht aufmontiert wurde.

Gerätetyp EISZERKLEINERER
Gerät zur Herstellung von Eisraspeln aus Eiswürfeln oder aus größeren Eisstücken.

Das Gerät funktioniert durch Betätigen des Schalters • Den Behälter mit Eiswürfeln füllen und den Hebel nach unten drucken, um das Eis zu krüschen • das Gerät ist mit einem Mikroschalter ausgestatten, der den Motor bei angehobenem Hebel stoppt • ACHTUNG: die Arbeitsweise von einet Kontrolllampe angezeigt ist, immer den jedem Gebrauch verbrennt nicht • zur erneuten Inbetriebnahme, den Hebel absenken • Hände oder Werkzeuge nicht in die Einfüllöffnung stecken • die Geräte sind mit dem Motor mit einem Wärmefüler ausgestattet, der den Motor bei Überhitzung abschaltet; nach Abkühlung schaltet sich den Motor wieder ein • das Gerät kann mit einem oder zwei Quirlen für Eismixgetränke ausgestattet werden; zu Einschaltung den auf dem Gehäuse angebrachten Schalter betätigen • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 20 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane.

Gerätetyp EISHACKER
Apparat, mit den man Eis in 4 verschiedene GroBen zerhackt.

Das Gerat funktioniert durch Betätigen des Schalters • das Gerat ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der den Motor bei angehobenem Hebel stoppt • das Gerät ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der den Motor bei angehobenem Hebel stoppt; zur erneuten Inbetriebnahme den Hebel absenken • die Eiswürfel nur bei geschlossenem Regulierungsgitter in den Eishacker geben (pos. I) • Falls ausnahmsweise ein Eiswürfel in der Spalte steckenbleiben und dabei das Messer blockieren sollte, muss man den Schalter aus stellen, den Deckel anheben, den Behälter ausleeren und die Abgabeoffnung freimachen • Maximale Betriebszeit zum zerstückeln eines ganzen Eisbehälters 1:-- 1,30 Minuten • das Gerat nicht längere Zeit mit leerem Becher laufen lassen • bevor der Deckel vom Becher abgenommen wird, muB der Motor vollständig ausgelaufen sein • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 20 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
REGULIERUNGSGITTER: Position I dünnes Eis • Position II feines Eis • Position III mitteldickes Eis • Position IV dickes Eis
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane.

Gerätetyp MIXER
Geräten zur Zubereitung von Frucht oder Milchmixgetränken bzw. Getränken auf der Basis sonstiger Flüssigkeiten.

Funktioniert durch Betätigen des 2-Stufen-Schalters • Die Maschine funktioniert nur, wenn der Becher mit dem Deckel zugedeckt, und die Lasche in ihrem Sitz stickt. Um den Becher herauszunehmen, muss der Deckel nach rechts oder links gedreht werden, bis er sich aus der Halterung nehmen lasst. Die großen Mixer funktionieren, wenn der Blockierungshebel richtig auf dem Deckel eingehakt ist.
• den Becher nur bei stillstehendem Motor auf-bzw. abmontieren • den Becher bis max. 3 cm. vom oberen Rand füllen • das Glas nur bis zu der mit MAX gekennzeichneten Linie füllen • Hände oder Werkzeuge während des Betriebs nicht in den Behälter stecken • den Schalter nicht betätigen, bevor der Becher nicht aufmontiert wurde • zuerst die flüssigen Zutaten hineingeben, damit die Schläger frei drehen können • das Gerät nicht leerlaufen lassen • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit dauernd jeweils zirka 5 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane, Hände nicht in den Becher stecken, den Becherhalter nicht getrennt vom Becher verwenden, den Schalter nicht betätigen, bevor der Becher nicht aufmontiert wurde.

Gerätetyp QUIRL FÜR EISMIXGETRÄNKE-MIXAGE-FROZEN
Geräten zum Aufschäumen von Milch-Shakes oder Sahne.

Das Gerät funktioniert über einen Mikroschalter, sobald der Becher auf den dafür vorgesehenen Halter montiert wird nach dem leuchtendem Schalters betätigen wird • Den Becher mit dem Getränk, das gemixt werden soll, fullen und an der höchsten Stelle der Halterung einsetzen: Der Motor wird vom Mikroschalter betätigt und startet automatisch. Den Schalter nur betätigen, wenn die Maschine benutzt werden soll, und sofort danach abschalten • den Becher bis max. 3 cm. vom oberen Rand füllen • Das Glas nur bis zu der mit MAX gekennzeichneten Linie füllen
• das Gerät nicht leerlaufen lassen und den Mikroschalter nicht von Hand betätigen • das Gerät schaltet automatisch ab, wenn der becher aus seinem Halter entfernt wird • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 10 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane, das Gerät nicht ohne Becher gebrauchen.

Gerätetyp SCHOKOLADENMASCHINE
Gerät zum Zubereiten und Warm-halten von heißer Schokolade oder anderen warmen Getränken.

Das Gerät funktioniert durch Betätigen des doppelten Schalters: /// Leuchtschalter ® und Motorwiderstand • die Maschine nicht leerlaufen lassen • prüfen, ob der Behälter richtig montiert und der Schläger richtig eingedeckt ist, bevor Sie die Flüssigkeit eingeben • den Behälter bis max. 3 cm. vom oberen Rand füllen • Die Behälter nur bis zum Höchststand (Strichkennzeichnung innen am Rohr) füllen • den Thermostat bis zum Kochende auf 90° einstellen, danach die Temperatur beliebig absenken • **nach beendeter Arbeit die Schalter ausschalten und nach jeder Operation (zunächst den Widerstandsschalter) • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus den Stecker aus der Steckdose ziehen • der Behälter ist herausziehen und es kann in der Kühl Schrank mit darin die Schokolade sein Gesetz • bevor ihn heben, die Spatel losgehen, im gegen den Uhr sich drehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane, Hände nicht in den Behälter stecken, solange der Schläger in Bewegung ist.
ACHTUNG: Gerät wird heiß, Verletzungsgefahr durch Verbrennungen.

Gerätetyp FRULLACIOC
Multifunktionsgerät zum Anrühren und Kochen von Trinkschokolade oder, bei getrennter Benutzung, zur Zubereitung von Frappés oder zum Brühen von Wasser für schwarzen oder Kräutertee sowie Aufgüsse.

Vor dem Einschalten des Geräts **den Wassertank ganz mit Wasser füllen** bis zu der auf der äußeren, blauen Wasserstandsanzeiger angegebenen Grenze • **wichtig ist, dass im Tank immer Wasser bleibt** bzw. der Wasserstand nie unter das angezeigte Minimum sinkt; falls dies geschehen sollte, geht man folgendermaßen vor: das Gerät ausschalten, den Wassertank auffüllen und einige Minuten warten, bevor man wieder einschaltet, damit die Pumpe Zeit genug hat, wieder anzuspringen • das Gerät wird in Betrieb genommen, indem man den grünen Hauptschalter betätigt und dann entweder auf den roten Schalter drückt, um den Kessel einzuschalten und Dampf zu produzieren, und/oder auf den schwarzen Schalter für den kleinen Mixer, zum Anrühren • zu Beginn den Dampfhahn einige Sekunden lang entlüften, damit sich die Leitung aufheizt und der natürliche Wasserverlust reduziert wird • **den Dampfhahn ausschließlich an der dafür vorgesehenen Schutzvorrichtung anfassen, um Verbrennungen zu vermeiden • den Mixer erst einschalten, nachdem der Becher eingerastet ist** • den Becher nicht bis mehr als 3 cm. vom Rand oder bis über die mit der Aufschrift MAX angezeigte maximale Füllmenge füllen
Beispiel für die Zubereitung einer Tasse Trinkschokolade, wenn man sowohl den Mixer als auch den Dampfhahn benutzt:
a) 1 Tüte Kakaopulver in den Becher streuen und die empfohlene Menge Milch (normalerweise 120 ml) dazugeben
b) den Becher in den oberen Teil seiner Halterung einrasten lassen und den Mixer ein paar Sekunden laufen lassen, um die Mischung umzurühren

c) den Mixer ausschalten und erst danach mit dem schwarzen Drehschalter, der sich rechts oben befindet, den Dampfhahn öffnen.
d) Dampf abgeben, bis die Mischung aufkocht und sich verdickt (etwa 10/15 Sekunden) und dann die heiße, cremige Schokolade servieren.
damit der Dampf immer trocken und betriebsfähig bleibt wird empfohlen, das Ventil des Dampfers aufs Minimum zu öffnen
• Die Funktionen Mixer und Dampfhahn können zusammen oder getrennt benutzt werden
• **nach Ende der Benutzung das Gerät immer mit dem grünen Hauptschalter ausschalten**
• **vor jeder Reinigungs- oder Wartungsmaßnahme den Stecker aus der Steckdose ziehen**
Tägliche Reinigung: für den Maschinenkörper ein gut ausgewrungenes, weiches Tuch benutzen; das Abstellgitter und die Abtropfschale können zur Reinigung herausgenommen werden; der Dampfhahn muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, um Verkrustungen zu vermeiden.
Regelmäßige Reinigung: wird je nach Härtegrad des verwendeten Wassers durchgeführt (normalerweise etwa einmal pro Monat)
a) bei ausgeschaltetem Gerät gibt man eine Dosis Entkalkter für Kaffeemaschinen in den vollen Wassertank
b) sowohl das Gerät, mit dem grünen Hauptschalter, als auch den Kessel, mit dem roten Schalter, einschalten und den Hahn vollständig öffnen, nachdem man eine Schale darunter gestellt hat, die das auslaufende Wasser und den austretenden Dampf auffängt
c) den Hahn aufgedreht lassen, bis das ganze Wasser und der Entkalkter aus dem Tank ausgelaufen sind
d) den Behälter noch einmal mit sauberem Wasser auffüllen und den gleichen Vorgang wiederholen, um das Gerät gut auszuspülen
e) nun den Boden und die Seitenwände des Behälters mit einem feuchten Tuch auswischen, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
ACHTUNG: bewegliche Teile, nicht ohne Becher laufen lassen; Maschine mit Heizmechanismus, Verbrennungsgefahr.

Gerätetyp SELBSTREINIGENDE ZENTRIFUGE
Gerät zum Entsaften von nicht auspreßbarem Obst und Gemüse.

Das Gerät funktioniert durch Betätigen des Schalters • das Gerät ist selbstreinigend • das Gerät Muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden; von Zeit bei eingeschaltetem Gerät ein Glas Wasser in die Einfüllöffnung schütten, um die Zentrifuge gut auszuspülen (falls nicht Früchte oder weiches Gemüse verwendet wurden) • das Gerät ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der den Motor bei angehobenem Hebel stoppt; zur erneuten Inbetriebnahme den Hebel absenken • erwarten Sie einige Sekunden dann den Ausschaltung bevor den Sperrgriff lösen und bevor den Gehäuse deckel abheben • Hände oder Werkzeuge nicht in die Einfüllöffnung stecken, sondern bei Bedarf nur den mitgelieferten Stöbel verwenden • das Gerät ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der den Motor bei gelöstem Sperrgriff stoppt • Das Gerät nicht am Ausguss halten • Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 20 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
GRÜNDLICHE REINIGUNG **nur bei ausgeschaltetem Gerät vornehmen**: den Gehäusesperrgriff lösen und den Gehäusedeckel abheben (Achtung: Beim neuen Entsaftermodell CE 2083 folgendermaßen vergehen, um die Maschine zu öffnen: Den Verschlussgrifft lösen; damit er sich dann nach dem ersten, nicht gesperrten Abschnitt ganz nach unten klappen lässt, mit beiden Händen auf die seitlichen Hebel drücken und dabei nach vorn drehen • Kunstoffabdeckung nicht in der Spülmaschine spülen wegen Verfärbung •
ACHTUNG:

a) Zentrifugen mit verschraubten Korb mithilfe des mitgelieferten Schlüssels die linksgängige Schraube des Korbs lösen (die Schraube dabei nach rechts drehen) • den Korb und die Reibescheibe herausnehmen und beide Teile mit der mitgelieferten Bürste auswaschen • das Korbgitter nicht mithilfe von Messern oder spitzen Gegenständen reinigen • den Korb wieder auf die Motorwelle montieren. Den Zapfen, vom Loch im Korb aus betrachtet, mit der Einkerbung auf die Motorwelle zentrieren • die Reibescheibe auf den am Korbboden vorhandenen Zapfen aufstecken • die linke Schraube zum befestigen des Korbs wieder gut festschrauben

b) Zentrifugen mit sofort herausnehmbarem Korb ausgestattet Korb heben, unter fließendem Wasser reinigen, abtrocknen und wieder in seinen Sitz einsetzen (keine zusätzlichen Werkzeuge erforderlich)

• den Gehäusedeckel wieder und den Sperrgriff aufmontieren.

ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane; das Gerät nur mit der Schutzvorrichtung und montiertem Gehäuse deckel anwenden.

INFORMATION: es ist vollkommen normal, dass die Schleuder nach dem Schleudern geringer Mengen Obst oder Gemüse vibriert oder wackelt. Beim Weiterarbeiten werden die Reste gleichmassig verteilt und die Maschine stabilisiert sich.

Gerätetyp GRILL
Gerät zum Garen von Lebensmittel durch Wärmebestrahlung.

Vor Gebrauch den Schutzfilm entfernen • die Speisen auf die Zangen Stecker oder Rost legen, die Druckknöpfe betätigen und den Timer im Uhrzeigersinn drehen • Niemals den Timer in Gegenrichtung zwingen • mithilfe der Leuchtschalter die geeignete Kochstufe wählen, dabei die unteren oder oberen bzw. beide Widerstände einschalten greifen Sie niemals in den Ofen • das Gerät und seine Zubehörteile dürfen nur vorsichtig und nur an Stellen berührt werden die weit von der Hitzequelle entfernt sind • das Gerät ist mit Widerständen aus rostfreiem Spezialstahl ausgestattet dass es handelt sich um Generatoren mit horizontalen Infrarotstrahlen für eine gleichförmige Wärmeausstrahlung und Kochgeschwindigkeit das Fettsammelblech Muss täglich herausgenommen und gereinigt werden • **nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten und nach jeder Operation • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**

ACHTUNG: Gerät wird heiß, Verletzungsgefahr durch Verbrennungen.

Gerätetyp: KLEINKÜCHE MIT KOCHPLATTE
Gerät für das Garen von Speisen, sowohl durch Wärmestrahlung als auch durch Kontakt.

Bevor man das Gerät einschaltet, die Schutzfolie abziehen • Die Kleinküche funktioniert, indem man die Schalter einschaltet und den Timerschalter dreht, um die Garzeit festzulegen • Die Glaskeramik-Kochplatte wird mit dem Druckschalter eingeschaltet, indem man das Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellt; das Led des Schalters schaltet sich ab, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird • Die Nahrungsmittel können direkt auf der Glaskeramikplatte gegart werden bzw. in einem geeigneten Brät er • Die Nahrungsmittel mit den dafür vorgesehenen Zangen in den Ofen oder auf den Grill legen • Um Verbrennungen zu vermeiden, nie die Hände auf die Kochplatte legen oder mit den Händen in den Ofen fassen, sowohl wenn das Gerät eingeschaltet als auch ausgeschaltet ist • Das Gerät und den Zubehör nur an den von der Wärme entfernt liegenden Stellen und stets mit größter Vorsicht anfassen • Das Gerät vor jeder Art von Eingriff oder Reinigung zuerst vollkommen abkühlen lassen • **nach jedem Vorgang und bei Beendigung der Arbeit stets die Schalter abschalten · immer den Stecker herausziehen, bevor man irgendeine Wartungsarbeit oder eine Reinigung durchführt.**

ACHTUNG: das Gerät erwärmt sich, Verbrennungsgefahr!

Gerätetyp ELEKTRISCHER EIERKOCHER
Gerät zum Abkochen von Eiern.

Den Behälter mit Wasser bis und I nicht über dem auf der Widerstandsplatte angezeichneten maximalen Niveau füllen. • Den grünen Leuchttastschalter einschalten, o den Thermostat auf die Höchsttemperatur (90°C) und die Schaltuhr auf die längste Zeit (30')einstellen (durch diese Schaltuhr funktioniert das Gerät bis zu einer maximalen Dauer von 30 Minuten und dient somit als Sicherung, wenn man aus Versehen vergisst, das Gerät auszuschalten; will man länger als 30 Minuten arbeiten, die Zeither bis zur gewünschte Dauer immer wieder neu einstellen). • Sobald sich die rote Signallampe ausschaltet und somit das Erreichen der gewünschten Temperatur signalisiert, kann man die in den nummerierten Körben eingebrachten Eier in den Behälter legen. • Nach Verlauf der gewünschten Kochzeit (siehe Tabelle), den eigenen Korb aus dem Wasser nehmen. • Es soll immer überprüft werden, dass das Wesserniveau im Behälter nie unter das Zeichen des "Mindestniveaus" sinkt. • Der Eierkocher nie ohne Wasser verwenden, um

Brandausbrüche und nicht wiedergutzumachende Verformungen zu vermeiden. • Das Gerät nur an den von der Wärmequelle am entferntesten Stellen und, auf jeden Fall, vorsichtig angreifen. • Nach jeder Operation und am Ende der Arbeit den Schalter immer ausschalten. • Sollen Wartungs-oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden, den Stecker ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist. • Der Widerstand und der Innenbehälter Können herausgenommen werden. • **Nach Arbeitsende den Wasserbehälter leeren und austrocknen, um Kalksteinbildungen zu vermeiden. • Zur Reinigung nie Tücher oder Reinigungsmitteln verwenden, welche das Gehäuse verkratzen können.**
ACHTUNG: das Gerät wird heiß, Verbrennungsgefahr.

TABELLE MIT ANGABEN ÜBER DIR KOCHZEITEN
(je nach Verbraucherwunsch veränderlich)
• kochende Wasser circa in 15 Minuten
• weiches Ei : circa 5 Minuten nach Eintauchen ins Wasser bei höchster
• halbweiches Ei : circa 10 Minuten nach Eintauchen ins Wasser bei höchster
• hartes Ei : circa 15 Minuten nach Eintauchen ins Wasser bei höchster

SCHALTTAFEL
• ein grüner Leuchttastschalter zur Netzkontrolle (oben, zentral)
• eine rote Signallampe zur Temperaturkontrolle (unten, zentral)
• ein Thermostat von 0° bis 90° zur Temperatureinstellung (links)
• eine Zeither von 1 bis 30 Minuten zum Anzünden des Gerätes (rechts).

Gerätetyp TOASTER
Toast gerät mit Spezialen Brotzangen die in die vertikalen Öfen gesteckt werden.

Toast gerät mit speziellen Brotzangen die in die vertikalen Öfen gesteckt werden. Vor Gebrauch den Schutzfilm entfernen • den Timer im Uhrzeigersinn drehen (für einen Toast benötigte Zeit: durchschnittlich 2' und 30") • Den Toast in die Sandwich-Zange legen und die Zange senkrecht in einen Ofen stecken. Den Timer-Drehknopf des Ofens drehen, um die Garzeit zu aktivieren • Niemals den Timer in Gegenrichtung zwingen • die Toaster sind vertikal und unabhängig voneinander angeordnet und werden einzeln eingeschaltet • eine Leuchtlampe zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist • greifen Sie niemals in die Öfen. • das Gerät und seine Zubehörteile dürfen nur vorsichtig und nur an Stellen berührt werden die weit von der Hitzequelle entfernt sind. • die ausziehbaren Zangen sind so entwickelt, dass sie leicht gereinigt werden können • der unter der Maschine angebrachte Brösel sammel Behälter Muss täglich herausgenommen und sauber gemacht werden • **vor jeder Reinigung die Maschine abkühlen lassen • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.**
ACHTUNG: Gerät wird heiß, Verletzungsgefahr durch Verbrennungen.

Gerätetyp DURCHLAUFTOASTER FÜR GEWERBE
Dieses Gerät ist zum Toasten von Toast scheiben verschiedener Größen in Frühstückssälen von Hotels, Fast Food-Lokalen und Schnellimbiss ideal.

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebsetzung des Geräts, dass keine Reste der Klebeschutzfolie vorhanden sind, ansonsten diese vollständig entfernen. • Das Gerät mit einem Abstand von ca. 5 cm von Wänden, Möbeln oder anderen Gegenständen, aufstellen. • Das obere Eingangsgitter für die Toastcheiben öffnen und das untere Auffangblech bis zum Anschlag herausziehen. • Den grünen Hauptschalter sowie den roten On Off-Schalter einschalten und danach (bevor mit dem Toasten begonnen wird) mindestens 20 Minuten abwarten, bis das Gerät einige Male durchläuft. • Dann die Geschwindigkeit des Förderband regeln, indem das Zeichen am Geschwindigkeitsregler mit dem Symbol der großen oder kleinen Toastscheiben (je nach den zu toastenden) übereinstimmt. • Nur Toastscheiben (auch in verschiedenen Größen) eingeben. Es muss die Benützung von allen Produkten mit Fett vermieden werden, um eine Entzündung zu vermeiden. • Die Toastscheiben müssen am Eingangsgitter aufliegen, ohne dass die Finger oder Hände zum Einschieben dieser benützt werden, da das Förderband die Scheiben automatisch einzieht. • Sobald der Toast am Eingangsgitter eingezogen wird, muss er nachdem er auf das Auffangblech fällt, sofort entnommen werden, um Verstopfungen zu vermeiden. • Nach abgeschlossenem Toasten muss nur der On Off-Schalter ausgeschaltet werden. Auf diese

Weise wird dem Abkühlsystem ermöglicht, das Förderband und das Abkühlgebläse noch 15 Minuten lang laufen zu lassen, bis das gesamte Gerät keine Temperaturspitzen mehr erreicht, die dieses beschädigen könnten oder Verbrennungen an den Händen verursachen, wenn es berührt wird. • Nach Ablauf der oben angeführten Zeit bleibt das Förderband stehen und nur ab diesem Moment kann auch der Hauptschalter ausgeschaltet werden. • **Der Hauptschalter muss immer nach vorgenommener Arbeit ausgeschaltet werden. • Immer abwarten, bis das gesamte Gerät vollständig abgekühlt ist und den Stecker immer vor jeder x-beliebigen Wartung oder Reinigung herausziehen**. • Um Wassereintritte zu vermeiden, darf das Gerät niemals mit Wasser gespült werden, sondern es müssen nur gut ausgewrungene Tücher benützt werden. • Das Gerät niemals abdecken - Brandgefahr. • die hintere Außentafel durch Abschrauben der 6 seitlichen Schrauben abmontieren und den Lüfter mindesten ein Mal jährlich reinigen.
ACHTUNG: Geräteteile in Bewegung, Gerät zum Erhitzen, Verbrennungsgefahr.

Gerätetyp GLASKERAMIK PLATTEN + FRY TOPS + CREPEMASCHINE
Gerät zum Garen von Lebensmittel die auf die untere feste Heizfläche gelegt und eventuell mit der oberen beweglichen Heizfläche abgedeckt werden.

Vor Gebrauch den Schutzfilm entfernen • das Gerät wird durch Betätigen des Schalters in Betrieb Gesetz und dem Thermostat auf die Temperatur einstellen berühren (vor erste Gebrauch die Maschine ungedeckt angehen für eventuellen Gerüche entfernen) • Sie nicht die warmen Heizflächen und legen Sie nicht die Hände darauf • nicht drücken auf der Speise mit dem Deckel oder mit anderen Geräte für nicht die Glase brechen • das Gerät und seine Zubehörteile dürfen nur vorsichtig und nur an Stellen berührt werden die weit von der Hitzequelle entfernt sind • **nach beendeter Arbeit den Thermostat auf 0 stellen • nach beendeter Arbeit den Schalter wieder ausschalten • vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Steckdose zieren und das Gerät Erkalten warten.**
WIR RATEN SIE DIE PLATTEN FETTEN MIT WENIG OLIVÖL EIN, BEVOR JEDER GAREN.
ACHTUNG: Gerät wird heiß, Verletzungsgefahr durch Verbrennungen.

Gerätetyp KOCHPLATTE - BACKOFEN
Ein Multifunktionsgerät, das zum schnellen, sehr guten und knackigen Braten aller Lebensmittel dient, da es sowohl als Kochplatte als auch als belüfteter Backofen benützt werden kann, indem der Handriff ganz einfach auf eine der beiden schon vorgegebenen Positionen auf den seitlichen Platten (obere Position „Backofen" - untere Position „Kochplatte") eingestellt wird.

Vor Gebrauch die eventuell vorhandenen Schutzfilme entfernen - ***das Gerät funktioniert bei Einschalten des Hauptschalters mit Signallampe (1 rechts) und Einstellen des Thermostats (2 links) auf die gewünschte Temperatur*** (für ein optimales Kochen wird empfohlen, nicht 200° zu überschreiten, da der geschlossene Raum die Hitze verstärkt und sich dadurch die Kochzeiten der Lebensmittel drastisch reduzieren) - zum Erstbetrieb wird empfohlen, das Gerät leer zu erhitzen, um eventuelle Gerüche zu entfernen - ***wenn sich die am Schalter eingebaute Signallampe ausschaltet bedeutet dies, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde und man mit dem Kochen beginnen kann:***

a) **Zubereitung mit der Kochplatte:** den Hauptschalter (1) einschalten, den Thermostat (2) einstellen und den Handgriff auf die Position für die Kochplatte so senken, dass die Kochplatten auf den Lebensmitteln gepresst werden; sie dient zur Zubereitung von Brötchen, Fleisch, Fisch, Gemüse usw. (bei einem Brötchen beträgt die durchschnittliche Kochzeit 3 Min. mit dem Thermostat auf 160/170°).
b) **Zubereitung mit dem Backofen:** den Hauptschalter (1) einschalten, den Thermostat (2) einstellen und den Handgriff so auf der Position des Backofens befestigen, dass zwischen den Kochplatten ein Abstand entsteht; der Backofen dient zum Aufwärmen von Brötchen, Bruschetten und Fertiggerichten wie Pizzen, Brioches, Koteletts usw. (bei einem Brötchen beträgt die durchschnittliche Kochzeit 3 Min. mit dem Thermostat auf 160/170°).
c) **Backen + Gratinieren mit der Grill-Funktion:** den Hauptschalter (1) einschalten, den Thermostat (2) einstellen, die Taste "Grill" (4) drücken und den Handgriff immer auf der Position Backofen einrasten, da die obere Platte immer auf eine maximale Temperatur von 250° aufgeheizt wird, auch wenn der Thermostat niedriger eingestellt wird; diese

Funktion dient zum Backen von Pizzen und allen Gerichten zum Gratinieren (bei einem Brötchen beträgt die durchschnittliche Kochzeit 2 Min. mit dem Thermostat auf 160/170°).
Die optionale Funktion „Belüfteter Backofen" (Taste 5 "Belüftung") kann bei der Zubereitung **b** oder **c** benützt werden, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen, wenn zwischen den Kochplatten der Abstand vorhanden ist.
Die optionale Timer-Funktion (6) kann dann benützt werden, wenn eine bestimmte Kochzeit für die Gerichte eingestellt werden soll (es wird empfohlen, den Kochvorgang trotzdem einige Male zu kontrollieren, da der geschlossene Raum die traditionellen Kochzeiten reduziert). Der Timer klingelt, wenn die Zeit abgelaufen ist.
In der Kochplatte, am Boden der beiden Kochplatten, befindet sich ein Edelstahlfilter, der herausgezogen und periodisch gereinigt (entfettet) werden muss, um eine optimale Luftzirkulation zu garantieren.

- niemals die Hände in den Backofen einführen oder auf die heißen Platten legen - auch wenn das Gerät mit einer Sondervorrichtung zur automatischen Dauerabkühlung ausgestattet ist, darf das Gerät oder die Zubehörteile nur von der Hitzequelle entfernt berührt werden und auf jeden Fall nur mit größter Vorsicht - nach beendeter Arbeit den Thermostat auf 0 stellen - **den Schalter immer nach jedem Vorgang und nach Kochen ausschalten** - **vor jeglicher Wartung oder Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und abwarten bis das Gerät abgekühlt ist** - zur Reinigung des Geräts müssen die noch lauwarmen Kochplatten mit einem feuchten Tuch oder der Bürste der Ausstattung gereinigt werden, dabei achtgeben, dass die Glaskeramik nicht beschädigt wird.
- die hintere Innentafel, die sich zwischen den beiden Kochplatten befindet, durch Abschrauben der 4 Schrauben abmontieren und den Lüfter mindesten ein Mal jährlich reinigen.

ACHTUNG: Gerät wird heiß, Verletzungsgefahr durch Verbrennungen.



Gerätetyp MIXER-CUTTER
Ein Gerät mit doppeltem Verwendungszweck: setzt man den Mixerbecher auf, kann man mit flüssigen Zutaten Getränke zubereiten bzw. setzt man den Cutter becher auf, erhält man Mischungen aus gehackten, vermischten und geschlagenen Zutaten, auch ohne die Zugabe von Flüssigkeiten.

ACHTUNG: STETS DEN DECKEL ENTFERNEN, BEVOR MAN DIE BECHER AUFSTECKT BZW. ENTFERNT!
ACHTUNG: DEN CUTTER-BECHER NIE INS WASSER TAUCHEN, DAMIT DIE INTERNEN VERZAHNUNGEN NICHT BESCHÄDIGT
Nur nachdem man folgende Vorgänge durchgeführt hat, kann man das Gerät durch den 2 Geschwindigkeitsschalter bzw. mit dem Impulsschalter einschalten:
Mixer:
1° Den Mixerbecher, ohne Deckel, auf den Motorkörper aufstecken, indem man ihn leicht dreht, bis der schwarze Griff mit dem darunter liegenden Anzeichen übereinstimmt
2° Den Deckel auflegen und drehen, bis sich die Feder in dem im Schlitz liegenden Sitz befindet
Cutter:
1° Den Mixerbecher, ohne Deckel, auf den Motorkörper aufstecken, indem man ihn leicht dreht, bis der schwarze Griff mit dem darunter liegenden Anzeichen übereinstimmt
2° Das Messer einlegen, indem man es etwas auf der Welle dreht bis das Messer in der korrekten Position liegt

3° Den Deckel auflegen und drehen, bis sich die Feder in dem im Schlitz liegenden Sitz befindet Bevor man die Becher in das Gerät einfügt, immer zuerst die Deckel entfernen • Nie den Becher hochheben oder entfernen, ohne vorher den Deckel entfernt zu haben, damit der sich im Griff befindende Mikroschalter nicht beschädigt wird • Den Cutter becher nie ins Wasser tauchen, damit die internen Verzahnungen nicht beschädigt werden • Nie mit den Händen oder Werkzeugen ins Innere des Behälters fassen, wenn der Mixer in Betrieb ist • In den Mixer stets zuerst die flüssigen Zutaten eingießen, damit sich die Messer frei drehen können • Im Cutter besonders vorsichtig mit dem Messer umgehen, das sehr scharf ist; es darf nur entfernt werden, indem man es am Griff anfasst • Den Becher bis max. 3 cm unter den Rand füllen und auf alle Fälle nie das max. Füllvermögen überschreiten, das durch eine Kerbe gekennzeichnet ist • Das Gerät nie leer laufen lassen • Das Gerät nie für einen zu langen Zeitraum in Betrieb lassen • Die Höchstbetriebszeit bei Dauerbetrieb beträgt ca. 5 Minuten • **nach jedem Vorgang und bei Beendigung der Arbeit stets den Schalter abschalten · immer den Stecker herausziehen, bevor man irgendeine Wartungsarbeit oder eine Reinigung durchführt.**
ACHTUNG: da sich einige Elemente in Bewegung befinden, nie mit den Händen in den Becher fassen!

Gerätetyp CUTTER
Gerät zum Schneiden, Rühren, Zerhacken, Mixen, Schlagen, Kneten, Steifschlagen und beigen Verrühren verschiedener Lebensmittel.

Das Gerät wird mit einem 2-Stufen-Schalter betrieben • Die in Stucke geschnittenen Nahrungsmittel, die zerkleinert oder Bearbeiter werden sollen, in den Behälter geben, den Deckel schieben und den Sperrhebel einklinken • Das Schneidemesser mit extremer Vorsicht behandeln • Nach der Benutzung muss man den Sperrhebel mit beiden Händen in die eigene Richtung ziehen • Den Deckel abnehmen, das Messer anheben und herausziehen • Den durchsichtigen Behälter anheben und herausziehen • Um das Gerat wieder zusammenzubauen, setz man den Behälter auf und dreht ihn leicht so weit, bis er in den Unterbau des Gerätes einrastet • Das Schneidemesser auf die Motorwelle stecken und drehen, bis es ganz eingeschoben ist • Den Deckel so aufsetzen, dass der Pfeil in unsere Richtung zeigt und den Sperrhebel mit beiden Händen an der dafür vorgesehen Stelle einhaken • Bei laufendem Gerät darf man nicht mit den Händen oder Küchenutensilien in den Behälter greifen • Das Glass nur bis zu der mit MAX gekennzeichneten Linie füllen Nicht für länger andauernden gebrauch geeignet - maximale Nutzungszeit jeweils zirka 20 Minuten • **nach beendeter Arbeit den Schalter ausschalten und nach jeder Operation · vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker immer aus der Stecker dose ziehen.**
ACHTUNG: bewegliche Maschinenorgane; Hände nicht in den Händen und mit extremer Vorsicht behandeln.

Gerätetyp BESTECKTROCKNER
Gerät zum Trocknen und Polieren des soeben gewaschenen Bestecks durch Eintauchen in ein Maiszellulosegranulat (Maiskolbenspindeln), das die Restfeuchtigkeit absorbiert und durch Vibration poliert.

Man gebe vor Inbetriebsetzung der Maschine die Maiskolbenspindeln in den Arbeitsbehälter, bis man das auf den beiden Längswänden desselben aufgedruckte Niveau "Max level" erreicht • Man schalte dann ein, indem man den allgemeinen grünen Druckknopf drückt, und warte mindestens 15 Minuten, bis sich die Maiskolbenspindeln gut aufgeheizt haben, bevor man den ersten Trocknungszyklus startet (man empfiehlt, einige Leerzyklen laufen zu lassen, um die Aufheizung der Maiskolbenspindeln zu optimieren, und lässt deshalb den Besteckkorb mittels des weißen Startknopfs des Zyklus auf und ab gehen) • Die Hände niemals in den Behälter einführen, vor allem nicht während sich der Besteckkorb dreht • Nun beginnen die Trocknungsvorgänge; man gibt etwa fünfzig soeben aus der Spülmaschine genommene Besteckteile in den erhobenen Besteckkorb oder, kann man den Vorgang nicht sofort erledigen, empfiehlt es sich, alle gewaschenen Besteckteile im kalten Wasser zu lassen und sie nach und nach, gut ausgetropft und in der oben angegebenen Menge, in den Arbeitsbehälter zu geben (dieser Vorgang ist sehr wichtig, denn wenn die Besteckteile schon vor Eingeben in die Maschine trocken sind, würden sie dennoch fleckig bleiben) • Der Trocknungszyklus dauert 2 Minuten; danach hebt sich der Besteckkorb automatisch aus dem Arbeitsbehälter und vibriert noch 10 Sekunden weiter, um die Beseitigung von eventuellen Restbeständen der

Maiskolbenspindeln zu gestatten • Nach Beendigung des ersten Zyklus bleibt der Besteckkorb oben stehen, um das manuelle Herausnehmen der Besteckteile zu erlauben, oder man kann den Besteckkorb durch die schwarzen Griffe aushaken und die Besteckteile alle zusammen auf ein Tablett kippen • Danach setze man den Korb wieder ein und koppele die Griffe wieder gut an (wenn man ihn herausgenommen hat) oder fülle ihn wieder mit ebenso vielen Besteckteilen auf, um einen neuen Trocknungszyklus zu starten • **Nach jedem Arbeitszyklus leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf, um die Bereitschaft der Maschine für einen neuen Arbeitsvorgang anzugeben • So mache man bis zur Fertigstellung aller Besteckteile weiter • Nach etwa 3 Monaten Gebrauch erneuere man die Maiskolbenspindeln • Nach jedem Arbeitsvorgang und am Ende der Arbeit schalte man stets den Hauptschalter aus • Vor jedem Wartungs- oder Reinigungsvorgang ziehe man stets den Stecker heraus.**
ACHTUNG: Arbeitsorgane in Bewegung • Aufheizende Maschine, Verbrennungsgefahr • Die Hände niemals in den Behälter einführen, vor allem nicht während sich der Besteckkorb dreht.

Gerätetyp PREISGÜNSTIGER BESTECKTROCKNER
Dieses Gerät ist zum Trocken und Polieren von Bestecken bestimmt. Das Besteck wird sofort nach dem Waschvorgang manuell in den Korb gegeben oder der Korb kann zum Anfüllen auch herausgenommen werden. Danach wird der Korb in Maiszellulose (Maistrockengranulat) getaucht, welche die restliche Feuchtigkeit aufsaugt und mittels Vibration wird das Besteck gleichzeitig poliert.

Bevor die Maschine in Betrieb gesetzt wird, muss das Maistrockengranulat in die Wanne gegeben werden, bis der maximale Füllstand („Max Level" auf den beiden längeren Maschinenseiten ersichtlich) erreicht wird • Die Maschine einschalten, indem der grüne Hauptschalter gedrückt wird und mindestens 15 Minuten oder etwas mehr abwarten, bis sich das Maistrockengranulat erhitzt, bevor der erste Trocknungszyklus vorgenommen wird • Die Maschine kann mit oder ohne Korb (als Option getrennt zu kaufen) benützt werden:
1. Wenn der Korb nicht benützt wird, müssen ca. 60/70 Bestecke manuell in das Maistrockengranulat gegeben werden, nachdem der weiße Knopf zum Start der Vibration gedrückt wurde • Der Trocknungszyklus dauert ca. 2 Minuten, aber die Vibration hält erst nach 3 Minuten an • Nun die Bestecke mit der Hand aus der Maistrockengranulatmasse nehmen • Die Vibration neuerlich mit dem weißen Knopf in Betrieb setzen und weitere Trocknungszyklen vornehmen, bis alle gewünschten Bestecke behandelt wurden.
2. Wenn der Korb benützt wird, müssen die Bestecke in diesen gelegt werden, dann den weißen Knopf zum Start der Vibration drücken, den Korb auf das vibrierende Maistrockengranulat geben und langsam mit großer Vorsicht so lange in die Wanne drücken, bis die Löcher auf den Griffen auf den Stützstiften einrasten • Nach 2 Minuten ist der Trocknungszyklus abgeschlossen, aber die Vibration dauert noch 1 Minute, um ein einfaches Herausnehmen des Korbs ohne Kraftanwendung zu ermöglichen • Der Korb mit dem gesamten Besteck darf nur während der Vibration des Maistrockengranulats hineingegeben und herausgenommen werden, wenn der Zyklus abläuft, diesen mit dem weißen Knopf wieder starten • So lange weitere Trocknungszyklen vornehmen bis alla gewünschten Bestecke behandelt wurden • Das Maistrockengranulat muss nach ca. 3 Monaten Benutzung gewechselt werden • **Der Hauptschalter muss immer nach jedem Vorgang und nach Abschluss der Arbeit ausgeschaltet werden • Der Stecker muss vor jeder Wartung oder Reinigung vom Stromnetz getrennt werden.**
ACHTUNG: Maschinenteile in Bewegung • Die Maschine erhitzt sich, Verbrennungsgefahr.

ADVERTENCIAS

– Lea atentamente y aténgase a las advertencias y a las istrucciones.
– Siempre conserve este manual y haga que acompane al aparato incluso en caso de reventa.
– Antes del uso, comprobar que la tensión de la red corresponda a la que se indica en la placa de datos técnicos de la máquina.
– Conectar el aparato sólo a tomas de corriente que tengan una capacidad de 10A y estén dotadas de una eficaz descarga a tierra.

DESCONECTAR SIEMPRE DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LLEVAR A CABO CUALQUIER OPERACION DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA EN LOS APARATOS.

UTILICE EL APARATO SÓLO PARA LAS FUNCIONES A LAS QUE ESTÁ DESTINADO; CUALQUIER OTRO USO DEBE CONSIDERARSE IMPROPIO Y POR TANTO PELIGROSO. EL CONSTRUCTOR NO TIENE RESPONSABILIDAD POR LOS DANOS QUE LLEGUEN DE UN USO INCORRECTO.

– No decentar los aparatos.
– Para todos las variaciónes dirigirse únicamente al centro de asistencia autorizado.
– No tirar del cable de alimentación para desenchufar de la toma de corriente.
– Extienda totalmente el cable de alimentacion.
– No dejar nunca el aparato encendido sin vigilancia, mantenerlo alejado de los nin~os o de las personas incapaces.
– No poner a funcionar un aparato que parezca defectuoso.
– Para las reparaciones o adquisición de accesorios, dirigirse únicamente al propio revendedor.
– Quite cualquier eventual película protectora antes del uso.
– Emplee exclusivamente accesorios y recambios originales.
– No utilice los aparatos al aire libre o en ambiente húmedos.
– No sumerja o moje con agua u otro liquido los aparatos.
– No cubra jamás los aparatos para evitar el riesgo de incendios.
– Desenchufe la clavija si el aparato no está en funcionamiento.
– Impida que el cable de alimentación entre en contacto con el aparato.
– Antes de desplazar los aparatos espere a que se enfrien.
– Situe los aparatos a una distancia minima de 5 cm. de las paredes de forma que se obtenga una óptima aireación y en cualquier caso a distancia de fregaderos o chorros de agua.
– Trabaje siempre en condiciones seguras, no use el aparato con las manos o pies mojados, ni descalzo.
– Por motivos de seguridad los aparatos deben considerarse siempre bajo tensión.
– Para la limpieza de los aparatos (que debe efectuarse sólo después de haber desenchufado la clavija y de haber esperado a que se enfrien), use trapos humedos bien escurridos y productos especificos para el acero inoxidable/aluminio/barnizados en las cajas; los componentes que están en contacto con los alimentos pueden, en cambio, lavarse por separado, a mano, con agua y detergente para vajillas (no lavarlos jamás en el lavajillas).

YA QUE SE TRATA DE APARATOS PROFESIONALES SU USO ESTA RESERVADO A LOS OPERADORES DEL SECTOR.

PARA MÁQUINAS PROVISTAS CON DISPOSITIVO DE PARADA AUTOMÁTICA POR FALTA DE ALIMENTACIÓN ELECTRICA: si no llega alimentacion eléctrica a la máquina (equipada sobre pedido con este dispositivo) se apaga y permanece apagada hasta que no vuelve a conectarse manualmente en el modo siguiente: 1° ponga a 0 el interruptor; 2° espere aproximadamente un segundo; 3° vuelva a encender el interruptor.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones a los aparatos y a la dotación de accesorios sin previo aviso.

INSTRUCCIONES

Tipo de aparato EXPRIMIDOR
Aparatos para extraer zumos de agrios mediante presión manual o mecánica

SP 2076/1400-900 ELECTRICO
Funciona accionando el interruptor • apriete el medio citrico sobre la pina que gira • la cubeta, la piña y el tamiz se pueden extraer para ser limpiados • no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 20 minutos • **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación • siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento.

SP 2061 MIGNON + SP 2067 JOLLY CON MOTORREDUCTOR
Funciona accionando el interruptor • apriete el medio citrico sobre la pina que gira • la cubeta, la piña y el tamiz se pueden extraer para ser limpiados • está equipado con un motorreductor de baja velocidad • no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 20 minutos • **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación • siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento.

SP 2062 INDUSTRIAL
Funciona accionando el interruptor • apriete el medio citrico sobre la piña que gira• tiene el motor refrigerado para un funcionamiento prolongado • la cubeta, la piña y el tamiz se pueden extraer completamente para ser limpiados • tiempo máximo de utilización: 30 minutos • dotato de sonda térmica que disactiva el motor en caso de recalentamiento; volverà a funcionar en cuanto se enfrie • **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación • siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento.

SP 2072 AUTOMATICO
Accionar el interruptor luminoso • funciona automáticamente con la presión de la palanca sobre la piña • para exprimir levante la palanca, apoye el medio citrico en la pina sin apretar, baje la palanca ejerciendo una certa presion • no haga presion sobre la pina con las manos o expreima sin usar la palanca • la cubeta y la piña se pueden extraer para ser limpiados • no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 20 minutos • **apagar el interruptor al finalizae el trabajo y después de cada operación • siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento; exprimir solo utilizando la palanca.

SP 2078 AUTOMATICO MANUAL
Accionar el interruptor luminoso • funciona automáticamente con la presión del mitad agrios sobre la piña • la cubeta y el grupo expremidor se pueden extraer para se limpiados • no apoyar la mano sobre la piña sin los agrios • no haga presion sobre la pina con las manos • no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 20 minutos • **apagar el interruptor al finalizae el trabajo y después de cada operación • siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento.

TODOS LOS EXPRIMIDORES ESTAN EQUIPADOS CON PIN~A UNIFICADA PARA LIMON - NARANJA - TORONJA.

Tipo de aparato GRUPOS MULTIPLES y PEQUEÑOS GRUPOS
Aparatos que agrupan las siguientes funciones:

EXPRIMIDOR para extraer zumos de agrios mediante presión mecánica
En los Pequeños Grupos funciona accionando el interruptor automáticamente apretando la palanca sobre la piña · para exprimir levante la palanca, apoye el medio citrico en la pina sin apretar, baje la palanca ejerciendo una cierta presion · no haga presion sobre la piña con las manos o expreima sin usar la palanca · en los Grupos funciona accionando el interruptor en común con la picadora de hielo (el funcionamiento es interrumpido cuando la palanca de la picadora de hielo está levantada ya que interviene el microinterruptor para bloquear el motor en común para las dos funciones · no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 20 minutos · **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación · siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimento; exprimir sólo utilizando la palanca.

PICADORA DE HIELO para triturar cubitos de hielo o trozos más grandes
Funciona accionando el interruptor en común con el exprimidor · llene el recipiente de cubitos de hielo y baje la palanca para picarlos · está dotada de microinterruptor que bloquea el motor con la palanca levantada; vuelve a funcionar cuando se baja la palanca · el motor central en común con el exprimidor está dotado de sonda térmica que lo desactiva en caso de recalentamiento; volverá a funcionar en cuanto se enfríe · no introducir nunca las manos · utensilios en la boca de carga · no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 20 minutos · **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación · siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento.

BATIDORA para preparar bebidas de fruta y leche o en cualquier caso con ingrediente liquida
Funciona accionando el interruptor del tipo de dos velocidades · la maquina no funziona sin el vaso cerrado por la tapadera con la lengueta dentro de su soporte. Para sacar el vaso gire a la derecha la tapadera o a la izquierda para extraerlo del soporte · acoplar y quitar el vaso sólo con el motor parado · ilenar el vaso como máximo hasta los tres centimetros del borde · no llenar el vaso sobrepasando el nivel máximo marcado con MAX · no introducir nunca las manos o utensilios en el recipiente durante el funcionamiento · no accionar el interruptor sin haber enganchado el vaso · no usar el aparato sin el liquido · introducir primero el ingrediente liquido para que las cuchillas permanezcan libres de girar · no usar el aparato en vacio o por mucho tiempo · no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización continuo: 5 minutos · **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación · siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento; no introducir las manos en el vaso, no usar el porta vaso separado del vaso, no accionar el interruptor sin haber enganchado antes el vaso.

BATIDORA DE BRAZO para montar milk-shake o nata
Funciona accionando el interruptor colocado sobre el casquete · enganche el vaso ileno de la bebida que quiete batir en el punto mas alto del soporte, el motor se pone en marcha automaticamente accionado por el microinterruptor. Accione el interruptor solo si se tiene que usar la maquina y apaguelo inmediatamente después · no accionar el interruptor antes de haber enganchado el vaso · ilenar el vaso como maximo hasta los tres centimetros del borde · no llenar el vaso sobrepasando el nivel máximo marcado con MAX · no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 10 minutos · **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación · siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento; no accionar el interruptor o el microinterruptor sin haberenganchado el vaso.

Tipo de aparado PICADORA DE HIELO
Aparato para triturar cubitos de hielo a neve o trozos más grandes.

Funciona accionando el interruptor · Llene el recipiente de cubitos de hielo y baye la palanca para picarlos · está dotada de microinterruptor que bloquea el motor al levantar la palanca · vuelve a funcionar cuando se baja la palanca · no introducir nunca las manos o utensilios en la boca de carga · puede ser equipado con una o dos batidoras de brazo las cuales funcionan accionando el interruptor que se encuentra en el casquete · dotato de sonda térmica que disactiva el motor en caso de recalentamiento; volverà a funcionar en cuanto se enfrie · no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 20 minutos · **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación · siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento; no hacer funcionar sin el vaso (en la batidora).

Tipo de aparato TROCEADOR DE HIELO
Aparato para trocear hielo en 4 diferentes tamanos.

Funciona accionando el interruptor luminoso · Llene el recipiente de cubitos de hielo y baje la tapa para trocearlos · está dotado de microinterruptor que bloquea el motor el levantar la tapa, vuelve a funcionar cuando se baja la tapa · el motor está dotado de sonda térmica que lo desactiva en caso de recalentamiento; volverà a funcionar en cuanto se enfríe · Introducir los cubitos de hielo en el contenedor unicamente con la rejilla de regulacion cerrada (pos. I) · si, excepcionalmente, un cubito de hielo se encastra exactamente en la ranura bloqueando la cuchilla, apagar el interruptor, levantar la tapa, vaciar el contenedor y desetascar el orificio de salida · no haga funcionar el aparato con el contenedor vacio o por mucho tiempo · no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 20 minutos · siempre espere a que el motor se detenga completamente antes de levantar la tapa · tiempo de funcionamiento máximo para picar un contenedor entero de hielo 1:- 1,30 minutos · **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operacion · siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operacion de mantenimiento o de limpieza.**
REJILLA DE REGULACION:
Posicion I hielo muy fino · posicion II hielo fino · posicion III hielo medio · posicion IV hielo grueso
CUIDADO: órganos en movimiento.

Tipo de aparato BATIDORA
Aparatos para preparar bebidas de fruta y leche o en cualquier caso con ingrediente liquido.

Funciona accionando el interruptor del tipo de dos velocidades; la maquina no funziona sin el vaso cerrado por la tapadera con la lengueta dentro de su soporte. Para sacar el vaso gire a la derecha la tapadera o a la izquierda para extraerlo del soporte.
Las Batidoras grandes funcionan cuando la palanca de bloqueo está correctamente enganchada sobre la tapa.
· no accionar el interruptor sin haber colocado el vaso en su asiento · ilenar el vaso como maximo hasta los tres centimetros del borde · non llenar el vaso sobrepasando el nivel máximo marcado con MAX · no usar por mucho tiempo · acoplar y quitar el vaso sólo con el motor parado · no usar el aparato sin el liquido · no usar el aparato en vacio no introducir nunca las manos o utensilios en el recipiente durante el funcionamiento no accionar el interruptor sin haber enganchado el vaso · introducir primero el ingrediente líquido para que las cuchillas permanezcan libres de girar · no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización continuo: 5 minutos · **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación · siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento; no introducir nunca las manos en el vaso; no usar el portavaso separado del vaso.

Tipo de aparato BATIDORA DE BRAZO-MIXAGE-FROZEN
Aparatos para montar milk-shake o nata.

Accionar el interruptor · enganche el vaso lleno de la bebida que quiere batir en el punto mas alto del soporte, el motor se pone en marcha automaticamente accionado por el microinterruptor. Accione el interruptor solo si se tiene que usar la maquina y apaguelo inmediatamente después · funciona con microinterruptor enganchando el vaso en la parte superior de su soporte · llenar el vaso como maximo hasta los tres centimetros del borde · no llenar el vaso sobrepasando el nivel máximo marcado con MAX · no usar el aparato en vacio y no accionar el microinterruptor a mano · el aparato deja de funcionar al desenganchar el vaso del soporte; éste podrá ser dejado en posición de descanso en la parte inferior del mismo · no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 10 minutos · **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operacion · siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: órganos en movimiento; no hacer funcionar sin el vaso.

Tipo de aparato CHOCOLATERA
Aparato para cocer chocolate y para mantener caliente el chocolate u otras bebidas.

Funciona accionando el doble interruptor luminoso: resistencia motor · no usar nunca la maquina sin la chocolate o otro liquido · el recipiente es extraible · ***accionar el doble interruptor solamante despues de haber introducido el liquido y haber bien acoplado la espatula a bayoneta*** · no llenar el recipiente sobrepasando el nivel maximo marcado con una linea grabada en el tubo interior o, come maximo, hasta los tres centimetros del borde · poner el termostato a 90° hasta que haya sido efectuada la coccion (40 min. aprox.) luego bajarlo a la temperatura que see desee (aproximadamente 60°) · **apagar los interrruptores al finalizar el trabajo y despues de cada operacion · siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operacion de mantenimiento o de limpieza** · el recipiente extraible se puede poner adentro el frigorifico juntamente a el chocolate; atencion: desenganciar la espaturla en el sentido de las agujas del reloj antes de levantarlo · lavar los componentes extraibles con agua y detergente para vajillas.
CUIDADO: organos en movimiento; no introducir las manos en el recipiente cuando la espatola esta girando. Maquina que calienta, riego de quemaduras.

Tipo de aparato FRULLACIOC
Aparato multifunción destinado a la mezcla y cocción del chocolate en taza o bien, si se usa separadamente, a la preparación de frappés o al calentamiento del agua para la preparación de té, tisanas e infusiones.

Antes de encender la ***máquina llene el recipiente con agua hasta el nivel máximo señalado en el indicador exterior azul · Es fundamental que el recipiente no se quede sin agua y que no baje por debajo del nivel mínimo indicado. Si esto se produjese proceda como de la siguiente forma: apague la máquina, llene el recipiente y espere durante unos minutos antes de volver a encenderla para dejar que la bomba tenga tiempo de ponerse en marcha · Funciona accionando el interruptor general verde para activar la máquina y luego, respectivamente, el interruptor rojo para encender la caldera y generar vapor y/o el interruptor negro del molinillo para mezclar*** · Al inicio haga que funcione el vaporizador durante algunos segundos para calentar el conducto y reducir la salida natural de agua.
· **Maneje el suministrador de vapor cogiéndolo solamente por la protección adecuada para evitar quemarse.**
· **No ponga en funcionamiento el molinillo sin haber introducido el vaso.**
· No llene el vaso más allá de 3 cm. desde el borde o bien más allá del nivel máximo señalado por la marca MAX.
Ejemplo de uso para la preparación de una taza de chocolate usando al mismo tiempo el molinillo y el vaporizador:
a) eche en el vaso 1 sobre de cacao y añada la cantidad de leche aconsejada (en general unos 120 ml.);
b) ponga el vaso en la parte alta de su soporte y accione el molinillo durante algunos segundos para mezclar la mezcla;

c) apague el interruptor del molinillo y, sólo después, accione con el mando negro, que se encuentra en la parte superior derecha, el suministro del vapor;
d) eche vapor hasta que bulla y espese la mezcla (aproximadamente 10/15 segundos) y sirva el chocolate caliente y cremoso;
para mantener el vapor siempre seco y productivo se aconseja abrir al mínimo la válvula del vaporizador
• las funciones de mezclador y vaporizador pueden ser usadas conjunta o separadamente;
• apague siempre el interruptor general verde cuando haya acabado;
• desenchúfelo siempre antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.
Limpieza diaria: para el cuerpo de la maquina utilice un paño estrujado no abrasivo. La rejilla de apoyo y el recipiente para recoger las gotas se pueden extraer para su limpieza. Limpie siempre la boquilla de suministro del vapor después de cada uso para evitar incrustaciones.
Limpieza periódica: ha de hacerse teniendo en cuenta la dureza del agua utilizada (generalmente una vez al mes aproximadamente):
a) con la máquina apagada introduzca 1 dosis de descalcificador para máquinas de café en el recipiente lleno de agua;
b) encienda tanto la máquina, accionando el interruptor verde, como la función caldera con el interruptor rojo y abra completamente el grifo después de haber puesto debajo del mismo un recipiente adecuado para recibir e agua y el vapor que saldrán del mismo;
c) deje abierto el grifo hasta que se acabe toda el agua y el descalcificador contenidos en el recipiente;
d) llene de nuevo el recipiente con agua limpia y vuelva a realizar el mismo procedimiento para llevar a cabo un buen aclarado;
e) limpie por último el fondo y las paredes del recipiente con un paño húmedo para quitar los posibles restos.
ATENCIÓN: piezas en movimiento, no lo ponga en funcionamiento sin el vaso. Maquina que calienta, peligro de quemaduras.

Tipo de aparato CENTRIFUGADOR AUTOLIMPIANTE
Aparato para extraer zumo de frutas y verduras no exprimibles.

Funciona accionando el interruptor • se limpia automáticamente por eliminación continua de las escorias • no necesita limpieza después de cada centrifugado sino solamente un aclarado rápido, con la máquina funcionando, echando en el orificio de entrada un vaso de agua (a menos de haber usado fruta o verduras blandas) • el motor está dotado de sonda térmica que lo desactiva en caso de recalentamiento; volverà a funcionar en cuanto se enfríe • esperar algún segundos después l'apagamiento antes de desenganchar el asa y de levantar el cabezal • no introducir nunca las manos o untensilios en la boca sino utilizar el mortero suministrado en dotación • está dotada de microinterruptor que bloquea el motor al desenganchar el asa de bloqueo • nunca coger la máquina agarrandola por el pico • no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 20 minutos • **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación • siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza**.
LIMPIEZA COMPLETA a efectuar con la máquina desactivada: desenganchar el asa que bloquea el cabezal y levantarla (Atención: el nuevo modelo de Centrifugadora CE 2083 proceda del siguiente modo para abrir la maquina: desenganche el mango de bloqueo y, para hacerlo bajar después del primer tramo libre, apriete las palancas laterales girando hacia adelante • no ponga la tapa en la lavavajilla, puede descolorarse •
ATENCIÓN:

a) Licuadoras dotadas de cesto fijada con tornillo desenroscar el tornillo izquierdo que bloquea el cesto con la llave suministrada en dotación, girando en el sentido de las agujas del reloj • extraer el cesto levantándolo, quitar el disco rallador y lavar ambos con ayuda del cepillo suministrado en dotación • no utilizar nunca cuchillas ni objetos puntiagudos para limpiar la red del cesto • volver a montar el cesto colocándolo sobre el árbol motor e centrar, mirando a del orificio del cesto, la espiga en la muesca del eje motor hasta la completa introducción • apoyar sobre el fondo del cesto el disco rallador haciendo coincidir el orificio sobre el mismo con el perno del fondo • volver a enroscar bien el tornillo izquierdo que bloquea el cesto

b) **Licuadoras dotadas de cesto extraíble inmediatamente** levantar el cesto, lavarla con agua, secarla y volverla a colocar en su sitio (no hacen falta instrumentos)

• volver a colocar el cabezal y enganchar el asa de bloqueo.

CUIDADO: órganos en movimiento; usar sólo con protección; no hacerla funcionar sin el cabezal.

INFORMACION: es normal que la Centrifugadora, después de haber centrifugado una reducida cantidad de fruta o verdura, vibre o haga sacudidas. Si sigue trabajando, las escorias se disponen en modo homogéneo y la máquina se estabiliza.

Tipo de aparato PLACA DE VITROCERAMICA + FRY-TOPS + CREPIERE

Aparato para cocer alimentos colocados sobre el piano inferior fijo caliente y eventualmente tapados por el piano superior móvil caliente.

Antes de poner a funcionar el aparato, ***quitar las películas de protección • funciona accionando el interruptor y colocando el termostato en la temperatura deseada*** (en el primer uso se aconseja calentar en vacío el aparato para eliminar los eventuales olores) • gracias al rápido calentamiento de las resistencias se puede encender la placa justo en el momento de su utilización • volver a poner en 0° el termostato y apagar siempre el interruptor al finalzar el trabajo y después de cada operación • no introduzca o apoye las manos los planos de cocción calientes • no apretar los alimentos con el piano superior o utensilos para evitar de romper los vidrios • toque el aparato o los accesorios solamente por los puntos más distante del calor y siempre con la máxima precaución • **siempre desconectar, desenchufar y esperar que la máquina se enfríe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**

Para limpiar la máquina pasar sobre la placa todavía templada un paño húmedo o la espátula especial suministrada en dotación, con cuidado de no arañar la superficie con abrasivos o puntas cortantes.

SE ACONSEJA UNTAR LAS PLACAS CON UNAS GOTAS DE ACEITE DE OLIVA ANTES DE CUALQUIER COCCION.4

CUIDADO: maquina que calienta, riesgo de quemaduras.

Tipo de aparato PLACA HORNO

Aparato multifunción para la cocción rápida, profunda y crocante de todos los alimentos dado que actúa tanto desde la placa como desde el horno ventilado simplemente colocando la empuñadura en una de las dos posiciones preestablecidas en las plaquetas lateras (posición superior "horno" - posición inferior "placa")

Antes de poner en funcionamiento el aparato, si existieran, quite las películas protectoras • ***funciona activando el interruptor general con indicador (1 a la derecha) y colocando el termostato (2 a la izquierda) en la temperatura más idónea*** (se aconseja no superar los 200° para una cocción perfecta dado que el ambiente cerrado amplifica el calor y reduce drásticamente los tiempos de preparación del alimento) • para la primera utilización se sugiere calentar vacía la máquina para eliminar posibles olores– c***uando la lámpara indicadora integrada en el interruptor (3) se apaga significa que se alcanzó la temperatura configurada y que se puede iniciar la cocción:***

a) **Cocción con la función placa:** activar el interruptor general (1), configurar el termostato (2) y bajar la empuñadura en la posición placa para que los planos de cocción adhieran en el alimento; se pueden cocer bocadillos, carnes, pescados, verduras, etc. (tiempo promedio de cocción 3 min. con termostato en 160/170° referido a un bocadillo)
b) **Cocción con la función horno:** activar el interruptor general (1), configurar el termostato (2) y detener la empuñadura en la posición horno para que los planos de cocción queden alejados; se pueden calentar bocadillos, bruschetta, y alimentos pre-cocidos como pizzas, brioches, chuletas, etc. (tiempo promedio de cocción 3 min. con termostato en 160/170° referido a un bocadillo)
c) **Cocción + gratinado con la función parilla:** activar el interruptor general (1), configurar el termostato (2) pulsar el botón "parilla" (4) y detener siempre la empuñadura en la posición horno puesto que el plano de cocción superior funciona con la temperatura máxima de unos 250° incluso si el termostato está configurado más bajo; se pueden

cocer pizzas y todos los alimentos que necesiten ser gratinadas (tiempo promedio de cocción 2 min. con termostato en 160/170° referido a un bocadillo).

La función opcional horno ventilado (botón 5 "ventilador") puede ser utilizada en la cocción **b** o **c** para difundir uniformemente el calor cuando las placas de cocción se alejen.

La función opcional temporizador con reloj (6) puede ser utilizada cuando se desea configurar un tiempo determinado de cocción de los alimentos (de cualquier modo se aconseja controlar cada tanto la cocción pues el ambiente cerrado reduce mucho los tiempos tradicionales). El temporizador suena cuando el tiempo configurado se venció.

Dentro de la placa, en el fondo entre los dos planos de cocción, existe un filtro de acero inoxidable que se extrae y se limpia regularmente para desengrasarlo y permitir una circulación del aire perfecta.

• no introduzca o apoye las manos en los planos de cocción calientes • si bien la máquina está equipada con un dispositivo especial de enfriamiento automático continuo, toque el aparato o los accesorios solamente por los puntos más distantes del calor y siempre con la máxima precaución • volver a poner en 0 el termostato después de utilizarlo • **apagar siempre el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación** • **desconectar siempre el enchufe y esperar el enfriamiento del aparato antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza** • para limpiar la máquina pasar en los planos de cocción aún tibios un paño húmedo o la espátula en dotación, teniendo cuidado para que no se raye la vitrocerámica • Desmontar el panel posterior interno, que se encuentra entre los dos planos de cocción, extrayendo los 4 tornillos y limpiar el ventilador al menos una vez al año

CUIDADO: máquina que calienta, peligro de quemaduras.





Tipo de aparato HORNO
Aparato para cocinar alimentos mediante calor e irradiación.

Antes de poner a funcionar el aparto***, quitar la película de protección • funciona girando el botón del temporizador en el sentido de las agujas de reloj después de haber introducido los alimentos dentro de las pinzas o haberlos apoyado en la rejilla y una vez activados los pulsadores*** • no forzar el temporizador en el sentido contrario de las agujas de reloj • no introduzca jamas las manos en los hornos • toque el aparato o los accesorios solamente por los puntos más distante del calor y siempre con la máxima precaución • seleccionar con los interruptores luminosos el tipo de cocción más adecuado, activando las resistencias inferiores o superiores, o ambas al mismo tiempo • el aparato está equipado con resistencias en especial acero inox, se trata de generadores de rayos infrarrojos horizontales para la emisión uniforme del calor y la velocidad de cocción • el cajón de recogida de la grasa y de las migas tiene que extraerse y limpiarse todos los días • **siempre apagar el interruptor al finalizar el trabajo • desenchufar y esperar que la máquina se enfríe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**

CUIDADO: máquina que calienta, riesgo de quemaduras.

Tipo de aparato: HORNO CON PLACA
Aparatos destinados a la cocción de alimentos tanto por irradiación como por contacto.

Antes de poner en funcionamiento el aparato ***quite la película protectora · el horno funciona accionando los interruptores y girando el botón del temporizador para establecer el tiempo de cocción · la placa de vitrocerámica funciona accionando el interruptor pulsador y poniendo el termostato a la temperatura deseada. Cuando se apaga el indicador luminoso del interruptor indica que se ha alcanzado la temperatura programada · los alimentos se pueden cocinar directamente sobre la placa de vitrocerámica o bien introducidos dentro de una cacerola adecuada***; en el horno en cambio los alimentos pueden ser introducidos en las pinzas correspondientes o pueden ser puestos sobre las planchas · no apoye las manos en la placa caliente y no las introduzca en el horno, ya esté en funcionamiento o se haya apagado hace poco, para evitar quemaduras · toque el aparato o los accesorios solamente en los puntos más alejados del calor y, en todo caso, con la máxima precaución · espere a que se enfríe el aparato antes de llevar a cabo cualquier intervención o limpieza · **apagar siempre el interruptor después de cada uso y al final de su utilización · desconectar siempre el aparato del enchufe antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: aparato que se calienta, peligro de quemaduras.

Tipo de aparato TOSTADOR DE PAN
Aparato para cocer bikinis colocados en expresas pinzas que se introducen en los hornos verticales.

Antes de poner a funcionar el aparato, ***quitar la película de protección · funciona girando el botón del temporizador en el sentido de las agujas de reloj*** (tiempo medio de cocción de una tostada 2' y 30") · ***ponga la tostada dentro de la pinza e introduzca la misma dentro de un horno vertical, gire la manecilla del temporizador del horno de referencia para activar la coccion*** · no forzar el temporizador en el sentido contrario de las agujas de reloj · los hornillos son verticales e independientes y tienen su propio encendido · una luz indicadora señala el funcionamiento en acto · las pinzas extraíbles están hechas de manera que resulte sumamente fácil limpiarlas · el cajón recogemigas está insertado en la base de la máquina y tiene que extraerse y limpiarse todos los días · no introduzca jamas las manos en los hornos · toque el aparato o los accesorios solamente por los puntos más distante del calor y siempre con la máxima precaución · **esperar que la máquina se enfríe antes de limpiarla · siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: máquina que calienta, riesgo de quemaduras.

Tipo de aparato TOSTADOR DE CINTA TRANSPORTADORA CONTINUA
Aparato para tostar rodajas de pan de molde de diferentes tamaños, ideal para la sala de desayuno de hoteles, fast-food y sandwicherías.

Antes de la puesta en ejercicio, ***controlar que no haya residuos de película adhesiva y, posiblemente, eliminarla. · Posicionar el aparato a una distancia mínima de 5 cm aproximadamente de la pared, muebles o de otro objeto que lo rodeara. · Abrir la rampa porta-rodajas superior y extraer la bandeja de recogida inferior hasta el final de la carrera. · Encender el interruptor luminoso verde "general" y el rojo "on-off" y dejar que la máquina funcione por al menos 20 minutos antes de comenzar con la producción. · Regular la velocidad de la cinta colocando el signo en el botón del variador cerca del dibujo de las rodajas grandes o pequeñas según las que se usen***. · Introducir sólo rodajas de pan de molde, incluso de diferentes tamaños, evitando cualquier producto con grasas para que no se produzcan combustiones. · Las rodajas se tienen que apoyar en la rampa sin introducir las manos en la boca de carga pues la cinta las hará entrar automáticamente. · Extraer el pan de la bandeja apenas caiga en la rampa para evitar obstrucciones. · Al final del trabajo apagar sólo el interruptor "on-off" para que el sistema de enfriamiento automático pueda hacer girar la cinta y el ventilador de enfriamiento aún por 15 minutos para que toda la máquina no alcance picos de temperatura que podría dañarla o quemar a quien la tocara. · Después de dicho tiempo la cinta se detendrá y, sólo después de ese momento, se podrá apagar el

interruptor "general"• **Apagar siempre el interruptor "general" al final del trabajo. • Esperar el enfriamiento completo de la máquina y desconectar el enchufe antes d cualquier mantenimiento o limpieza. • No sumergir el aparato sino utilizar sólo paños bien escurridos para evitar infiltraciones de agua. • No cubrir nunca el aparato, se puede incendiar**. • desmontar el panel posterior externo extrayendo los 6 tornillos laterales y limpiar el ventilador al menos una vez al año.

ATENCIÓN: partes en movimiento, máquina caliente, peligro de quemaduras.

Tipo de aparato CUTTER

Aparato para cortar, mezclar, picar, licuar, batir, amasar, montar, homogeneizar distintos tipos de alimentos.

Funciona accionando el interruptor a 1 o 2 velocidades • introduca en el recipiente los alimentos a picar o a trabajar cortados en trozos, cierre la tapadera y enganche el mango de bloqueo • manejar con suma cautela la cuchilla que está muy afilada • después del uso desenganchar el asa de bloqueo con ambas manos tirando hacia el operador • quitar la tapa y extraer la cuchilla levantándola • quitar el vaso transparente levantándolo • para volver a montar el aparato, colocar el vaso haciéndolo girar ligeramente hasta que encaje perfectamente con la base • introducir la cuchilla en el eje del motor girándola hasta que esté completamente insertada • colocar la tapa con la flecha vuelta hacia el operador y enganchar el asa de bloqueo con ambas manos hasta su asiento • no introducir las manos ni utensilios en el recipiente durante su funcionamiento • no llenar el recipiente sobrepasando el nivel máximo marcado con MAX • no apropiado para uso continuado - tiempo máximo de utilización: 20 minutos • **apagar el interruptor al finalizar el trabajo y después de cada operación • siempre desconectar el enchufe antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**

CUIDADO: organos en movimiento; no introducir las manos en el vaso; manejar con suma cautela la cuchilla que esta muy afilada.

Tipo de aparato LICUADORA-PICADORA

Aparato de doble uso destinado a preparar, aplicando el vaso de la licuadora bebidas con componente líquido, o, aplicando el vaso de la picadora compuestos picados-mezclados-montados incluso sin componente líquido.

ATENCIÓN: QUITE SIEMPRE LA TAPADERA ANTES DE INTRODUCIR O SACAR LOS VASOS
ATENCIÓN: NO SUMERJA NUNCA EL VASO DE LA PICADORA EN AGUA PARA NO DAÑAR LOS MECANISMOS INTERNOS

Funciona accionando el interruptor de 2 velocidades o el de impulso sólo después de haber llevado a cabo las siguientes operaciones:

Licuadora:

1° *introduzca el vaso de la licuadora sin la tapadera en el cuerpo del motor girándolo ligeramente hasta que haga coincidi la manija negra con la marca situada debajo*

2° *ponga la tapadera y gírela hasta poner la lengüeta en su alojamiento dentro de la ranura*

Picadora:

1° *introduzca el vaso de la picadora sin la tapadera en el cuerpo del motor girándolo ligeramente hasta que haga coincidi la manija negra con la marca situada debajo*

2° *introduzca la cuchilla girándola ligeramente en el árbol hasta hacerla bajar a la posición correcta*

3° *ponga la apadera y gírela hasta poner la lengüeta en su alojamiento dentro de la ranura*

quite siempre la tapadera de los vasos antes de introducirlos en la máquina • no trate de levantar o sacar los vasos sin haber quitado antes la tapadera para evitar dañar los microinterruptores internos a la manija • no lave nunca el vaso de la picadora sumergiéndolo en agua para evitar dañar los mecanismos internos • no introduzca las manos o cualquier otro utensilio en el recipiente mientras la licuadora se encuentra en funcionamiento • introducir siempre primero el ingrediente líquido para que las cuchillas queden libres para girar • en la picadora maneje con extremo cuidado la cuchilla, que es muy cortante, y quítela sólo cogiéndola por la empuñadura • no llene los vasos a más de 3 cm. del borde y, en todo caso, no por encima del nivel máximo

señalado por una muesca • no utilice el aparato vacío • no use el aparato durante demasiado tiempo • tiempo máximo de uso continuo unos 5 minutos • **apagar siempre el interruptor después de cada uso y al final de su utilización • desconectar siempre el aparato del enchufe antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
CUIDADO: piezas en movimiento, no introduzca las manos en los vasos

Tipo de aparato COCEDOR DE HUEVOS
Aparato para hervir huevos en agua.

I lenar con agua la cubeta, teniendo cuidado con no superar el nivel máximo "max" señalado en la placa cubre-resistencia • encender el interruptor luminoso verde tipo botón • poner el termostato a la máxima temperatura (90°) y programar el temporizador en el tiempo máximo (30') (este temporizator permite el funcionamiento de la máquina hasta un tiempo máximo de 30 minutos actuando como seguridad contra eventuales olvidos al apagarla; si se desea prolongar el trabajo de la máquina más allá de 30 minutos, volver a programar el temporizador todas las veces que se desee) • cuando la lámpara indicadora roja se apague, señalizando que se ha alcanzado la temperatura, se podrán introducir en la cubeta huevos situados dentro de cestos numerados • cuando haya transcurrido el tiempo de cocción deseado (ver tabla), sacar el cestos del agua • verificar regularmente que el nivel de agua en la cubeta non llegue nunca al nivel mínimo "min" • no utilizar nunca el coce-huevos sin agua para evitar peligros de incendio y deformaciones irremediables • tocar el aparato sólo en los puntos más lejanos del calor y hacerlo siempre con la máxima precaucion; apagar siempre el interruptor después de cada operación y al final del trabajo • **desconectar siempre la clavija y esperar el enfriamiento de la máquina antes de realizar cualquier operacíon de mantenimiento o limpieza** • la resistencia y la cubeta interna se pueden extraer completamente • al final del trabajo vaciar la cubeta y limpiarla para evitar la formacíon de calcáreo • no limpiar nunca la caja con paños o detergentes abrasivos.
CUIDADO: altas temperaturas, peligro de quemaduras.

TABLA DE COCCIÒN (varía según las preferencias del consumidor)
• agua hirviente en 15 menudos aproximadamente
• huevos pasados por agua aprox. 5 minutos a partir de la inmersión en agua hirviente
• huevos semiduros aprox. 10 minutos a partir de la inmersión en agua hirviente
• huevos duros aprox. 15 minutos a partir de la inmersión en agua hirviente

PANEL DE MANDO
• un interruptor tipo luminoso verde tipo botón para el control de la alimentación (centro superior)
• una lámpara indicadora roja para el control de la temperatura (centro inferior)
• un termostato de 0° a 90° para la selección de la temperatura (a la izquierda)
• un temporizador de 1 a 30 minutos para la puesta en tensión (a la derecha)

Tipo de aparato SECA-CUBIERTOS AUTOMATICO
Aparato destinado al secado y al abrillantado de los cubiertos recién lavados mediante inmersión en granulado de celulosa de maíz (carozo) que absorbe la humedad restante y abrillanta por vibración.

Antes de poner en funcionamiento la máquina introduzca en la cubeta el carozo de maíz hasta alcanzar el nivel "max level" marcado en las dos paredes largas de la misma. • Enciéndala pulsando el botón general verde y deje que el carozo se caliente bien durante al menos 15 minutos antes de iniciar el primer ciclo de secado (se aconseja hacer algún ciclo en vacío para optimizar el calentamiento del carozo haciendo subir y bajar la cesta mediante el botón blanco de puesta en marcha del ciclo). • No introducir las manos en la cubeta especialmente el movimiento de la cesta.
Inicie, por tanto, las operaciones de secado introduciendo en la cesta levantada unos cincuenta cubiertos recién sacados del lavavajillas o, si esta operación no se pudiera hacer inmediatamente, se aconseja tener en baño en agua enfría todos los cubiertos

lavados e introducirlos en la cubeta poco a poco bien escurridos y en la cantidad aconsejada anteriormente (esta operación es muy importante ya que cuánto, si los cubiertos tuvieran que secarse antes de introducirlos inserción en la máquina, quedarían en cualquier caso con manchas). • El ciclo de secado dura 2 minutos pasados los cuales la cesta se levanta automáticamente fuera de la cubeta continuando su vibración durante 10 segundos más para permitir la eliminación de posibles restos de carozo. • Una vez acabado el primer ciclo la cesta se para levantada para permitir que se saquen los cubiertos manualmente o bien, desenganchándola mediante las manijas negras, volcarlos todos juntos sobre una bandeja. • A continuación vuelva a montar la cesta enganchando bien las manijas (si las hubiese desmontado) o vuelva a cargarla con otros cubiertos para llevar a cabo un nuevo ciclo de secado. • Después de cada ciclo de trabajo el indicador luminoso verde parpadea para señalar que la máquina ya está lista para una nueva operación. • Continúe de este modo hasta acabar con todos los cubiertos. • Cambie el carozo de maíz cada tres meses de uso aproximadamente.• **Apague siempre el interruptor general después de cada operación y al final del trabajo. • Desenchufe la máquina antes efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza.**
ATENCIÓN: órganos en movimiento. Máquina que se caliente, peligro de quemaduras. No introducir las manos en la cubeta especialmente el movimiento de la cesta.

Tipo de aparato SECADOR DE CUBIERTOS ECONÓMICO
Aparato destinado al secado y al abrillantado de los cubiertos recién lavados mediante inmersión y extracción de los mismos manualmente o introducción y extracción siempre manual del cesto en granulado de celulosa de maíz (carozo) que absorbe la humedad restante y abrillanta por vibración

Antes de poner en funcionamiento la máquina introduzca en la cuba el carozo de maíz hasta alcanzar el nivel "max level" macado en las dos paredes largas de la misma • Encienda la máquina pulsando el botón general verde y deje que el carozo se caliente bien durante al menos 15 minutos o más antes de iniciar el primer ciclo de secado • la máquina se puede utilizar sin o con cesto (que se compra por separado como opcional):
1° ***si no se utiliza el cesto, introduzca manualmente unos 60/70 cubiertos dentro del carozo de maíz después que se ha accionado el botón blanco que activa la vibración • el ciclo de secado dura unos 2 minutos pero la vibración se detiene después de 3 • saque los cubiertos extrayéndolos con las manos del carozo de maíz • con el botón blanco reactive la vibración y realice otros ciclos de secado hasta que se acaben los cubiertos.***
2° ***si se usa el cesto introduzca los cubiertos dentro del mismo, accione el botón blanco para activar la vibración, apoye el cesto encima del carozo que vibra y empújelo delicadamente dentro de la cuba hasta que entren los orificios que se encuentran en las manillas en las espigas de sostén • después de 2 minutos el ciclo de secado está completado pero la vibración dura todavía 1 minuto para permitir extraer el cesto sin dificultad • el cesto con todos los cubiertos se tiene que introducir y extraer siempre sólo mientras el carozo vibra, si el ciclo se hubiera terminado reactívelo con el botón blanco*** • realice otros ciclos de secado hasta que se terminen los cubiertos a tratar • cambie el carozo de maíz después de unos 3 meses de uso • **apague siempre el interruptor general después de cada operación y al final del trabajo • desconecte siempre el enchufe antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza.**
ATENCIÓN: órganos en movimiento • máquina que calienta, peligro de quemaduras.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

– Внимательно прочитайте и придерживайтесь правил пользования и инструкций.
– Всегда храните данную инструкцию по эксплуатации вместе с аппаратом, также если передаете его другому лицу. Данная инструкция должна использоваться работающими в специфичной отрасли.
– Перед тем как приступить к использованию проверьте, чтобы напряжение электропитания сети соответствовало значению на паспортной табличке аппарата.
– Подключить аппарат только к розетке с током от 10А с надежным заземлением.

ПЕРЕД ТЕМ КАК ПРИСТУПИТЬ К ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ ПО ЧИСТКЕ ИЛИ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ АППАРАТА ВСЕГДА ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА ДОЛЖНО СТРОГО СООТВЕТСТВОВАТЬ ЕГО НАЗНАЧЕНИЮ, ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА СЧИТАЕТСЯ НЕПРАВИЛЬНЫМ И, СЛЕДОВАТЕЛЬНО, ОПАСНЫМ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВЫЗВАННЫЙ УЩЕРБ.

– Нельзя ни в коем случае переделывать аппараты.
– Для любого ремонта обратитесь исключительно к Vema перепродавцам или в квалифицированные центры технической поддержки.
– Расположите прямо питающий кабель, не используйте его запутанным.
– Никогда не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки.
– Не оставляйте аппарат включенным без присмотра, держать его в недоступных местах для детей и неспособных людей.
– Не включайте аппарат кажущийся неисправными.
– Для ремонта и покупки запасных частей обратитесь исключительно к своему перепродавцу.
– Перед использованием снимите любую возможную защитную пленку.
– Используйте исключительно оригинальные принадлежности и запчасти.
– Не используйте аппараты снаружи или во влажных помещениях.
– Не мочите и не погружайте аппараты в воду или другую жидкость.
– Никогда не покрывайте аппараты - для избежания опасности пожара.
– При выключенном аппарате выньте вилку из розетки.
– Не позволяйте контакта питающего кабеля с аппаратом.
– Для перемещения аппаратов подождите пока охладятся.
– Для оптимальной вентиляции разместите аппараты на минимальное расстояние от стены в 5 см, во всяком случае далеко от возможной струи воды.
– Работайте всегда в безопасных условиях избегая использование аппарата мокрыми руками или ногами или босиком.
– Для безопасности нужно всегда считать, что аппараты с подключенной вилкой находятся под напряжением.
– Для чистки аппаратов (только с вынутой вилкой из розетки и после охлаждения) используйте влажные хорошо выжатые тряпки и соответственные средства для нержавеющей стали - алюминия - лакировки – хромировки корпусов, части в контакте с продуктами можно помыть отдельно руками, водой и моющим средством для посуды (не мойте в посудомоечной машине).
– Не используйте абразивные тряпки, губки или моющие средства на корпусов – для избежания следов или царапин.

ТАК КАК РЕЧЬ ИДЕТ О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АППАРАТУРЕ, ТО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО РАБОТАЮЩИМ В СПЕЦИФИЧНОЙ ОТРАСЛИ.

ДЛЯ АППАРАТОВ С УСТРОЙСТВОМ С АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОСТАНОВКОЙ В СЛУЧАЕ ПРЕКРАЩЕНИЯ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ:

В случае прекращения подачи электроэнергии аппарат (снабженный под заказ этим устройством) выключается и остается выключенным пока вручную не восстановляется следующим образом: 1. повернуть выключатель на 0; 2. подождать примерно одну секунду; 3. снова включить выключатель.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения на аппаратах и их принадлежностях без предварительного уведомления.

ИНСТРУКЦИИ

Тип аппарата - **СОКОВЫЖИМАЛКА**
Аппараты для отжима сока из цитрусовых с ручным или механическим прессованием

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ соковыжималка SP 2076/1400-900 и SP 2024/R
Работает, при включении выключателя и размещении половинки цитрусового на вращающий конус • не трогайте вращающий конус без половинки цитрусового • съемные контейнер для сока, конус и сито для мойки • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

Соковыжималка С МОТОРЕДУКТОРОМ SP 2061 MIGNON и SP 2067 JOLLY
Работает, при включении выключателя и размещении половинки цитрусового на вращающий конус • не трогайте вращающий конус без половинки цитрусового • съемные контейнер для сока, конус и сито для мойки • сильно не надавливайте конус • оснащена моторедуктором с малой скоростью • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

ПРОМЫШЛЕННАЯ соковыжималка SP 2062
Работает, при включении выключателя и размещении половинки цитрусового на вращающий конус • не трогайте вращающий конус без половинки цитрусового • имеет двигатель с охлаждением для продолжительной работы • двигатель с термическим датчиком, который отключает его в случае перегрева; двигатель включается как только охладится • полностью съемные контейнер для сока, конус и сито для мойки • максимальное время использования около 30 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ соковыжималка SP 2072
Работает автоматически нажимая рычаг на конус, при включении светящегося выключателя • для выжимания поднять рычаг, положить половинку цитрусового на конус и опустить рычаг • не надавливайте конус руками или цитрусовым без рычага • полностью съемные для мойки контейнер для сока и конус • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; нажимайте только при помощи рычага.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РУЧНАЯ соковыжималка SP 2078
При включении выключателя работает автоматически, нажимая вручную половинку цитрусового на конус • не надавливайте конус руками без цитрусового • контейнер для сока и весь блок выжима съемные для мойки • не трогайте конус без половинки цитрусового • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

ВСЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ ИМЕЮТ СТАНДАРТНЫЙ КОНУС ДЛЯ ЛИМОНА-АПЕЛЬСИНА-ГРЕЙПФРУТА

Тип аппарата - БАРНЫЕ КОМБАЙНЫ и МАЛЕНЬКИЕ БАРНЫЕ КОМБАЙНЫ
Аппараты, объединяющие нижеуказанные функции:

функция - механическая СОКОВЫЖИМАЛКА для цитрусовых.
На Маленьких барных комбайнах работает автоматически, нажимая рычаг на конус после включения • для выжимания поднять рычаг, положить половинку цитрусового на конус не прижимая, опустить рычаг значительно надавливая • на Барных комбайнах работает при включении общего выключателя с мельницей для льда (работа прекращается когда рычаг мельницы поднят, поскольку включается микропереключатель и блокирует общий двигатель двух функций) • для выжимания выполните вышеуказанные операции • не надавливайте конус руками и не выжимайте цитрусовые без рычага • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте комбайн • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; нажимайте только при помощи рычага.

функция - МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ЛЬДА - для производства дробленого и снегообразного льда
Работает, при включении общего включателя с соковыжималкой • наполните воронку кубиками льда и опустите рычаг для его дробления • оснащена защитным микропереключателем, который отключает двигатель, когда рычаг поднят, и включает его при опускании рычага • центральный, общий с соковыжималкой, двигатель оснащен термическим датчиком который выключает его в случае перегрева; а при охлаждении включает • ВНИМАНИЕ: после каждого использования всегда выключайте комбайн для избежания вмешательства термического датчика и, при долгой работе, перегрева двигателя • не вставляйте руки или принадлежности в загрузочное отверстие • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте комбайн • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

функция - БЛЕНДЕР для смешивания жидких продуктов
Работает включая 2-х скоростной выключатель • оснащен защитным микропереключателем который отключает двигатель если не установлен мерный стакан и неправильно закрыта крышка, с язычком в гнезде • подвешивать и снимать стакан, с продуктами которые нужно взбивать, только при выключенном двигателе • не вставляйте руки или принадлежности в контейнер во время работы блендера • не включайте прибор без установки мерного стакана • прежде всего налейте жидкие ингредиенты для свободного вращения ножей • не наполняйте стакан на более 3 см до верхней кромки • не наполняйте стакан превышая максимальный назначенный уровень MAX • не используйте аппарат в холостую и длительное время • перед снятием стакана всегда ожидайте полной остановки двигателя • стакан снимается после вращения крышки направо или налево до выема его из гнезда • стакан снимается с корпуса двигателя путем поднимания его, без попытки отвинчивания; если вынимание затруднено, разблокируйте его легкими ударами по верхней части (после снятия крышки) или движениями рукоятки вперед или назад до полного снятия • не предусмотрено для непрерывной работы • максимальное время использования около 5 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте комбайн • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не вставляйте руки в стакан, не используйте подстаканник отдельно от стакана, не включайте без установки мерного стакана.

функция БЛЕНДЕР ФРАППЕ для молочных коктейлей (милкшейк)
Работает включая выключатель, размещенный на кожухе защитного микропереключателя • после размещения ингредиентов в стакан, подвесьте его на самой верхней точки суппорта который автоматически включит двигатель (нижняя позиция суппорта служит для подвески стакана до окончания работы) • включать комбайн только при готовности аппарата к работе и выключать его по окончании работы, для избежания случайного

включения микропереключателя • не наполняйте стакан на более 3 см до верхней кромки • не наполняйте стакан превышая максимальный назначенный уровень MAX • прежде чем снять стакан всегда ожидайте полный остановки двигателя • не предусмотрен для непрерывной работы • максимальное время использования около 10 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте комбайн • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не включайте прибор или микропереключатель без установки мерного стакана.

Тип аппарата - БЛЕНДЕР
Аппараты для изготовления фруктовых и молочных напитков или все же с жидким ингредиентом

Работает включая 2-х скоростной выключатель • оснащен защитным микропереключателем, который отключает двигатель если не установлен мерный стакан и неправильно закрыта крышка с язычком в гнезде • Блендеры большие работают при правильно закрепленным над крышкой блокирующим рычагом • не включайте аппарат без установки мерного стакана в его гнездо с продуктами, которые нужно взбивать • не используйте без жидкого ингредиента • не наполняйте стакан на более, чем 3 см до верхней кромки • не наполняйте стакан превышая максимальный назначенный уровень MAX • перед снятием стакана всегда ожидайте полной остановки двигателя, стакан снимается после вращения крышки направо или налево до выема его из гнезда • стакан снимается с корпуса двигателя путем поднимания его, без попытки отвинчивания; если вынимание затруднено, разблокируйте его легкими ударами по верхней части (после снятия крышки) или движениями рукоятки вперед или назад до полного снятия • не используйте аппарат вхолостую или длительное время • не вставляйте руки или принадлежности в контейнер во время работы аппарата • прежде всего налейте жидкие ингредиенты для свободного вращения ножей • не предусмотрен для непрерывной работы • максимальное время использования около 5 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не вставляйте руки в стакан, не используйте подстаканник отдельно от стакана.

Тип аппарата - МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЛЬДА
Аппарат для получения снегообразного льда из ледяных кубиков или кусков покрупнее

Работает при включении светящегося выключателя - наполните воронку кубиками льда и опустите рычаг для его дробления • оснащена защитным микропереключателем, который отключает двигатель, когда рычаг поднят, и включает его при опускании рычага • ВНИМАНИЕ: после каждого использования всегда выключайте мельницу для избежания вмешательства термического датчика и, при долгой работе, перегрева двигателя • двигатель с термическим датчиком который отключает его в случае перегрева; двигатель включается как только охладится • не вставляйте руки или принадлежности в загрузочное отверстие • мельница для льда может быть оборудована с одним или двумя блендерами-фраппе, работающие включая выключатель, размещенный на кожухе, который активирует микропереключатель и запускает двигатель цепляя стакан на самую верхнюю точку суппорта • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки**.
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не включайте без установки мерного стакана.

Тип аппарата - ЛЬДОДРОБИЛКА
Аппарат для дробления льда в 4-х различных размерах

Работает при включении светящегося выключателя после наполнения мерного стакана льдом и выбора требуемого размера дробления на регулируемой сетке • оснащен защитным микропереключателем который отключает двигатель когда крышка поднята • двигатель с термическим датчиком который отключает его в случае перегрева; двигатель включается как только охладится • ВНИМАНИЕ: после каждого использования всегда выключайте мелницу для избежания вмешательства термического датчика и, при долгой работе, перегрева двигателя • наполните контейнер кубиками льда только при закрытой регулируемой сетке (поз. I) • если, случайно, один из кубиков льда застрял в щели, блокируя нож, выключите выключатель, поднимите крышку, опорожните контейнер и освободите выходное отверстие • 1-1,5 минут это максимальное время работы аппарата для дробления полного контейнера льда • не используйте аппарат вхолостую и на длительное время • перед открытием крышки подождите всегда до полной остановки аппарата • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
РЕГУЛИРУЕМАЯ СЕТКА: поз. I хлопьевидный лед • поз. II мелкий лед • поз. III мелкокусковой лед • поз. IV крупнокусковой лед
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

Тип аппарата САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА
Аппарат для отжима сока из всех фруктов и овощей

Работает, при включении прибора и размещении фруктов или овощей, нарезанными большими кусочками, с коркой (кроме киви и апельсинов) и без косточек, в загрузочное отверстие • самоочищающаяся с постоянным удалением отходов, которые образуются в большем количестве при отжиме зрелых и мясистых фруктов или овощей • после каждого выжимания не требует чистки, только быстрого полоскания - пока машина работает вливайте стакан воды через входное отверстие (при использовании зрелых или мясистых фруктов или овощей необходимо полностью вымыть ящик) • перед отцеплением блокирующей рукоятки и снятии головки, подождите полной остановки двигателя • не вставляйте руки или какие-либо принадлежности в загрузочное отверстие, используйте исключительно прилагаемый пестик • двигатель модели CE 2047 оснащен температурным датчиком, который выключает его в случае перегрева; при охлаждении двигатель снова включается • прибор оснащен защитным микропереключателем, который отключает двигатель расцепляя блокирующую рукоятку • никогда не берите аппарат за горлышко • **не предусмотрен для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ПОЛНАЯ ЧИСТКА с выключенным аппаратом: отцепите блокирующую головку-рукоятку (внимание: в модели CE 2083 имеется рычаг с двойным сцеплением, который надо нажать чтобы разблокировать рукоятку после первого свободного хода) • поднимите головку • для избежания обесцвечивания и деформации не мойте головку в посудомоечной машине •
ВНИМАНИЕ:
a) Соковыжималки центрифуги снабжены закрепленный винтом ящиком - специальным ключом в комплекте отвинтите левый винт блокирующего ящика, вращая по часовой стрелке • выньте ящик, поднимая его, снимите диск-тёрку и промойте обе стороны с помощью щетки, имеющейся в комплекте • для мойки сетки и ящика никогда не используйте ножи или заостренные предметы • снова смонтируйте ящик на ведущую ось двигателя и, в соответствии с отверстием, центрируйте стержень на углубление в оси • на дне ящика поместите диск-тёрку так, чтобы его отверстие совпадало со стержнем на дне • завинтите прочно левый винт блокирующий ящик
b) Соковыжималки центрифуги снабжены непосредственно съемным ящиком - поднимите ящик, промойте его под проточной водой, высушите и положите на его место (без дополнительных приборов)
• поместите головку и поверните блокирующую рукоятку.

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; используйте только с защитой; не включайте аппарат без головки.

Внимание: при отжиме маленького количества фруктов или овощей, соковыжималка может вибрировать но, при продолжении работы, отходы размещаются равномерно и работа аппарата стабилизируется.

Тип аппарата - ШОКОЛАДНИЦА

Аппарат для приготовления и поддерживания горячего шоколада или других горячих напиток

Работает при включении светящихся выключателей: нагревательный элемент двигатель после наполнения контейнера смесью для приготовления или подогревания и настройки желаемой температуры на термостате (90° для приготовления или 60/70° для подогревания) • не используйте никогда аппарат вхолостую или незаполненным контейнером • контейнер полностью съемный • выключатели включите только после заливания жидкой смеси в правильно монтированный контейнер с установленными лопатками со штыковым соединением • не наполняйте стакан превышая максимальный назначенный уровень, вырезанной линии на внутренней трубке и, в любом случае, на более чем 3 см до верхней кромки • для приготовления отличного горячего шоколада, залейте смесь какао и молока в контейнер и урегулируйте термостат на 90° до его приготовления (около 30/40 минут) затем снизьте температуру (около 60°) для поддерживания • **при окончании работы всегда выключайте выключатели (сначала резистор** поскольку лопатка должна вращаться еще на несколько минут, чтобы шоколадная смесь не прилепилась ко дну • **перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки** • контейнер полностью съемный и его можно снять с аппарата с его содержанием и ставить прямо в холодильник после охлаждения; внимание: перед снятием вынуть лопатку, вращая по часовой стрелке и снять ее с сосуда • промыть съемные части теплой водой и мягким моющим средством.

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не вставляйте руки в контейнер пока лопатка вращается; подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата - БЛЕДЕР-ШОКОЛАДНИЦА

Многофункциональный аппарат для смешивания и приготовления горячего шоколада или, при отдельном использовании, для фраппе или подогревания воды для чая, отваров, настоев

Перед включением аппарата **наполните емкость водой до максимального уровня** указанного на внешнем синем индикаторе • **очень важно не оставлять без воды** емкость, спускаясь под минимальный указанный уровень; если случится, следует выключить аппарат, наполнить емкость и подождать несколько минут до нового включения – время для запитки насоса • работает включая главный зеленый выключатель для запуска аппарата затем, соответственно, красный выключатель для включения котла и создания пара и/или черный выключатель блендера для смешивания

• вначале выпустите воздух из паровой трубки на несколько секунд - для ее нагревания и уменьшения натурального выхода воды

• **для избежания ожога держать паровую трубку за специальную защиту**

• **не включайте блендер без установки мерного стакана**

• не наполняйте стакан на более, чем 3 см до верхней кромки или превышая максимальный назначенный уровень MAX

Пример эксплуатации аппарата для приготовления чашки горячего шоколада с использованием блендера и распылителя:

а) высыпать 1 пакетик какао порошка в стакан и добавить рекомендуемое количество молока (обычно около 120 мл);

б) подвесить стакан на самой верхней точке суппорта и, для смешивания смеси, включить блендер на несколько секунд;

в) выключить выключатель блендера и, только тогда, черной рукояткой, сверху на правой стороне, включить подачу пара;

д) подавать пар до закипания и загустевания смеси (около 10/15 секунд) и подавайте горячий кремовый шоколад.

для поддерживания всегда сухого и производственного пара, рекомендуем открыть клапан испарителя на минимум

Функцию блендера и распылителя пары можно использовать вместе и отдельно • **при окончании работы всегда выключайте главный выключатель • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

Ежедневная чистка: для корпуса аппарата используйте неабразивную влажную тряпочку, решетчатый поддон и каплесборник съемные для промывания; для предотвращения образования известкового налета очищать паровую трубку после каждого использования.

Периодическая чистка: выполнять ее в зависимости от жесткости используемой воды (обычно ежемесячно)

а) выключить аппарат, добавить 1 дозу декальцификатора для кофеварки в емкость, заполненную водой;

б) включите аппарат зеленым и котёл красным выключателем, и полностью откройте кран подставив соответствующий сосуд для сбора выходящей воды и пара;

в) оставьте открытым кран пока вся вода и декальцификатор не сольются из емкости;

г) для хорошего полоскания снова наполните емкость чистой водой и повторите операцию;

д) затем, для устранения возможных остатков, влажной тряпочкой тщательно прочистите дно и стенки емкости.

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части, не включайте без установки мерного стакана; подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата - ЭЛЕКТРОТЕРКА ДЛЯ СЫРА
Аппарат для терки сыра типа Пармезан

Работает при включении выключателя после размещения кубиков или кусков сыра Пармезан в контейнер • оснащена защитным микропереключателем, который отключает двигатель подниманием рычага • не вставляйте руки или принадлежности в загрузочное отверстие • осмотрительно пользоваться зубчатым катком • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки**.

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; никогда не вставляйте руки в загрузочное отверстие.

Тип аппарата - БЛЕНДЕР ФРАППЕ, МИКСЕР и ФРИЗЕР
Аппарат для приготовления молочных коктейлей (милкшейк) или взбитых сливок

Работает при включении размещенного на кожухе выключателя, который активирует микропереключатель; двигатель автоматически включается при правильной установке мерного стакана с напитком, на самой верхней точке суппорта активируя таким образом микропереключатель • включать выключатель только при готовности аппарата к работе и выключать его по окончанию работы для избежания случайного включения микропереключателя • не наполняйте стакан на более, чем 3 см до верхней кромки • не наполняйте стакан, превышая максимальный назначенный уровень MAX • не используйте аппарат вхолостую и не включайте микропереключатель вручную • аппарат выключается снятием мерного стакана с суппорта; стакан можно оставить в ожидании на нижней его стороне • не предусмотрен для непрерывной работы • максимальное время использования около 10 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не включайте без установки мерного стакана.

Тип аппарата - СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА, FRY-TOP и БЛИННИЦА
Аппараты для приготовления продуктов располагаемых прямо на подогреваемую нижнюю недвижимую плиту и, возможно, покрываемые подогреваемой верхней движимой плитой

Прежде, чем приступить к использованию, снимите защитные пленки • работает при включении выключателя и настройки термостата на требуемую температуру для каждого из видов приготовления (для первого использования рекомендуем разогреть пустую плиту для устранения возможного запаха) • при достижении требуемой температуры, отмеченной выключением красного цвета на выключателе, можно готовить разместив продукты прямо на горячую плиту или, если хотите готовить в кастрюле или в сковородке, положите их на нагреваемую поверхность • благодаря быстрому нагреву нагревательных элементов, можно включить плиту только в момент ее использования • никогда не вставляйте и не трогайте руками горячие поверхности плит • сильно не нажимайте на продукты крышкой или другими принадлежностями, чтобы не разбить стекло • трогать аппарат или комплектующие только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно • повернуть термостат на 0° • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки и подождите пока аппарат не охладится. Для чистки аппарата протереть еще теплые плиты влажной тряпочкой или провести специальным скребком, имеющимся в комплекте, обращая внимание на то, чтобы не поцарапать поверхности абразивными средствами или острыми кончиками.**
РЕКОМЕНДУЕМ СМАЗЫВАТЬ ПЛИТЫ НЕСКОЛЬКИМИ КАПЛЯМИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА ПЕРЕД ЛЮБЫМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ.
ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ДУХОВКА
Многофункциональный аппарат предназначен для быстрого глубокого и хрустящего приготовления любой пищи, поскольку действует как варочная панель и как вентилируемая духовка, следует просто позиционировать рукоятку на одно из двух установленных положении на боковой стороне аппарата (верхнее положение «духовка» - нижнее положение «плита»)

Прежде, чем приступить к использованию, снимите возможные защитные пленки - Для того, чтобы начать работу ***включите главный выключатель (1 - справа) со световым индикатором и настройте термостат (2 - слева) на требуемое значение температуры*** (для превосходного выпекания рекомендуем не превышать 200° поскольку закрытое помещение увеличивает температуру и значительно уменьшает время приготовления пищи) - рекомендуем при первом включении прогреть пустой аппарат для удаления возможного запаха - ***когда погаснет интегрированный на выключателе световой индикатор (3), то это означает что установленная температура достигнута и можно начинать приготовление пищи***:

а) **Приготовление с функцией плиты:** включите главный выключатель (1), настроите термостат (2) и опустите рукоятку на позицию плиты чтобы варочные поверхности касались пищи; предусмотрен для приготовления бутербродов, мяса, рыбы, овощей и т.д. (среднее время приготовления 3 мин. с температурой 160 -170° для бутербродов)

б) **Приготовление с функцией духовки:** включите главный выключатель (1), настроите термостат (2) и остановите рукоятку на позицию духовки, чтобы варочные поверхности оставались на расстоянии от пищи; предусмотрено для подогревания бутербродов, брускетты и других предварительно приготовленных блюд, таких как маленькие пиццы, бриошь, котлеты и т.п. (среднее время приготовления 3 мин. с температурой 160 -170° для бутербродов)

в) **Приготовление + запекание с функцией гриля:** включите главный выключатель (1), настроите термостат (2), нажмите кнопку «гриль» (4) и установите всегда рукоятку на позицию духовки, поскольку верхняя варочная поверхность достигает максимальной температуры при 250°, также при настройкой термостата на низкую температуру; предусмотрено для приготовления пиццы и всех блюд которых нужно запекать (среднее время приготовления 2 мин. с температурой 160-170° для бутербродов).

Дополнительную функцию вентилируемой духовки (5 «лопастное колесо») можно использовать при приготовлении пищи по **б)** или **в)** для равномерного распространения тепла от варочных поверхностей.
Дополнительную функцию таймера (6) можно использовать для программирования времени приготовления пищи (рекомендуем уточнять время приготовления пищи, поскольку закрытое помещение значительно снижает традиционное время приготовления). По окончании установленного времени таймер подаст звуковой сигнал.
Внутри плиты, между двумя варочными поверхностями, установлен фильтр из нержавеющей стали, который следует регулярно снимать и очищать от жира, обеспечивая оптимальную циркуляцию воздуха.

- не касайтесь руками горячих варочных поверхностей - несмотря на то, что аппарат оснащен специальным устройством постоянного автоматического охлаждения, трогать аппарат или комплектующие можно только в негорючих точках и очень осторожно - после использования поверните термостат на 0° - **после каждой операции и по окончании работы всегда выключайте аппарат - перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки и подождите пока аппарат остынет** - Для чистки аппарата протрите еще теплые плиты влажной тряпочкой или почистите специальным скребком, имеющимся в комплекте, обращая внимание на то, чтобы не поцарапать поверхности из стеклокерамики. Отвинтите 4 винта и снимите заднюю внутреннюю панель, которая находится между двумя варочными поверхностями, затем почистите крыльчатку, не менее одного раза в год.
ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат - опасность ожога.





Тип аппарата - ДУХОВКА
Аппарат для приготовления пищи жаром и горячим воздухом

Прежде, чем приступить к использованию, снимите защитную пленку • духовка включается вращением ручки таймера по часовой стрелке после вкладывания пищи в щипцы или его расположения на решетке гриля и включая кнопки • никогда не форсируйте таймер против часовой стрелки • светящимися переключателями выберите соответствующую готовку, включая нижние, средние или верхние нагревательные элементы, или все одновременно • никогда не вставляйте руки во включенную духовку • трогать аппарат и комплектующие только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно • духовка оснащена нагревательными элементами из специальной нержавеющей стали, излучателя горизонтальных инфракрасных лучей для однообразного переноса тепла и скорость готовки • ежедневно нужно снимать и чистить ящик для сбора жира и крошек • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки и подождите пока аппарат не охладится.**
ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата - ПЛИТА С ДУХОВКОЙ
Аппарат для приготовления пищи горячим воздухом и контактом

Прежде, чем приступить к использованию аппарата, снимите защитную пленку • духовка работает включая переключатели и вращая ручку таймера для установки времени готовки • стеклокерамическая плита работает при включении кнопочного переключателя и регулирования термостата на требуемую температуру; погашение светового индикатора переключателя означает, заданная температура достигнута • пищу можно готовить прямо на стеклокерамической плите или в соответствующей емкости; а в духовку продукты можно вставлять в специальные щипцы или располагать на решетке гриля • для избежания ожогов не трогайте руками варочную поверхность и не вставляйте их в духовку, как в работающую так и в только что выключенную, • трогать аппарат или комплектующие только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно • **перед тем как приступить к любой операции по чистке подождите пока аппарат не охладится • после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата - ТОСТЕР
Аппарат для приготовления тостов на соответствующих щипцах, вставляющихся в вертикальные духовки

Прежде, чем приступить к использованию аппарата, снимите защитную пленку • вставьте в одну из вертикальных духовок тост в специальных щипцах и поджаривайте его вращая по часовой стрелке ручку таймера соответствующей духовки (среднее время готовки одного тоста будет 2' и 30") • никогда не форсируйте таймер против часовой стрелки • духовки являются вертикальными и раздельные, каждая со своим включением • световой индикатор показывает функционирование духовки • никогда не вставляйте руки в духовки и трогайте аппарат или комплектующие только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно • отделка съемных щипцов максимально облегчает чистку • съемный поддон для сбора крошек следует чистить ежедневно • **перед тем как приступить к чистке подождите пока аппарат не охладится • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата – КОНВЕЙЕРНЫЙ ТОСТЕР
Аппарат для поджарки ломтиков хлеба разных размеров – идеально для завтрака в зале гостиниц, для фаст фудов и бутербродных

Прежде, чем приступить к использованию аппарата проверьте присутствие остатков клейкой пленки и, на всякий случай, снимите ее • разместите аппарат на минимальное расстояние 5 см от стен, мебели или других окружающих предметов • откройте верхний спускной желоб для ломтиков и выньте нижний сборный поднос до конца хода • включите «главный» зеленый светящийся переключатель и красный «он-офф», затем устройство должно работать вхолостую не менее 20 минут до начала поджарки хлеба • отрегулируйте скорость конвейера позиционированием знака на ручке регулятора в соответствии с рисунком больших или маленьких ломтиков, в зависимости от используемых • используйте только формовой хлеб, даже в разных размерах, избегая любой жирной продукт из-за возможности подгорания • никогда не вставляйте руки в духовку • ломтики следует положить на спускной желоб не вставляя руки в загрузочное отверстие поскольку ленточка конвейера автоматически вносит их • для избежания закупорок уберите сразу хлеб с подноса • при окончании работы выключите только «он-офф» переключатель для того, чтобы автоматическая система охлаждения выполнила вращение конвейера и лопастного колеса еще на 15 минут, и чтобы оборудование не достигло высокой температуры, которая могла бы нанести ему ущерб или обжечь при дотрагивании •после данного времени конвейер останавливается и только тогда можно выключить «главный» переключатель • **после каждой работы всегда выключайте «главный» переключатель • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки и подождите пока оборудование полностью не охладится • не**

мочите устройство и используйте только хорошо выжатые тряпочки – для избежания инфильтрации воды · никогда не покрывайте устройство, опасность пожара. Отвинтите 6 боковых винтов и снимите заднюю внешнюю панель, затем почистите крыльчатку, не менее одного раза в год.
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части, подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата - ЯЙЦЕВАРКА
Аппарат для варки яиц в воде

Наполните емкость водой, до и не превышая максимальный назначенный уровень «мах» на покрытии нагревательного элемента · включите светящийся зеленый кнопочный переключатель · отрегулируйте термостат на максимальную температуру (90°) и таймер на максимальное время (30') (настоящий таймер определяет работу яйцеварки максимум до 30 минут - для безопасности возможного забывания выключит ее; если хотите продолжить работу яйцеварки более 30 минут, отрегулируйте вышеуказанный сколько раз требуется) · при выключении красного индикатора достижения температуры можно класть в емкость нумерованные корзинки с яйцами · спустя желаемое время варки (см. табличку), выньте Вашу корзинку из воды · проверяйте регулярно, чтобы уровень воды не спускался ниже минимального знака «мин» · никогда не используйте яйцеварку без воды – для избежания опасности пожара и непоправимых деформаций · трогать аппарат только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно · **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат · перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки и подождите пока оборудование полностью не охладится** · нагревательный элемент и внутренняя емкость полностью съемные · при окончании работы опорожните и промойте емкость во избежании образования накипи · никогда не используйте абразивные тряпки или моющие средства для чистки корпусов.
ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

ИНДИКАТИВНАЯ ТАБЛИЧКА ВАРКИ ЯИЦ
(переменная в зависимости от желания потребителя)
· кипящая вода примерно после минут 15
· **яйцо всмятку** около минут 5 от погружения в воду на максимальной температуре
· **яйцо в мешочек** около минут 10 от погружения в воду на максимальной температуре
· **яйцо вкрутую** около минут 15 от погружения в воду на максимальной температуре

ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ
· один светящийся зеленый кнопочной переключатель для контроля сети (верхний центральный)
· один красный индикатор для контроля температуры (нижний центральный)
· один термостат от 0° до 90° для настройки температуры (влево)
· один таймер от 1-ой до 30-ти минут для напряжения (вправо)

Тип аппарата - КУТТЕР
Аппарат для нарезки, смешения, измельчения, взбалтывания, взбивания, замешивания, сбивания, гомогенизации разных видов продуктов

Работает включая 1-но или 2-х скоростной выключатель после размещения продуктов, которые нужно перерабатывать в контейнер и аккуратного закрытия крышки при помощи зажимной рукоятки · очень острый нож требует особой осторожности и внимания · после использования расцепите зажимную рукоятку обоими руками, слегка поднимая и притягивания ее к себе · снимите крышку и выньте нож поднимая его исключительно за ручку · поднимая его, снимите и прозрачный контейнер · для сбора аппарата разместите контейнер слегка вращая его до полного соединения с базой · вставьте суппорт ножа в вал двигателя вращая его до полной установки · позиционируйте крышку со стрелкой к себе и прицепите зажимную рукоятку обеими руками до ее гнезда · не вставляйте руки или принадлежности в контейнер во время работы аппарата · не наполняйте контейнеры,

превышая максимальный назначенный уровень MAX и во всяком случае не на более, чем 3 см до верхней кромки • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; никогда не вставляйте руки в контейнер и обратите особое внимание при использовании ножа.

Тип аппарата – КУТТЕР-БЛЕНДЕР
Аппарат двойного использования - для приготовления напитков с жидким ингредиентом в мерном стакане блендера, либо для измельчения-смешивания-взбития смеси без жидкого ингредиента в мерном стакане куттера

ВНИМАНИЕ: ВСЕГДА СНЯТЬ КРЫШКУ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ СНЯТИЕМ СТАКАНОВ
ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ МЕРНЫЙ СТАКАН КУТТЕРА В ВОДУ, ЧТОБЫ НЕ ИСПОРТИТЬ ВНУТРЕННИЕ ЗУБЧАТЫЕ КОЛЕСА
Работает включая 2-х скоростной или импульсный выключатель, только после выполнения следующих операций:

Блендер:
1. установите мерный стакан блендера без крышки на корпус двигателя, слегка вращая его до совпадения черной рукоятки с нижним знаком
2. ставьте крышку и вращайте ее до попадания язычка в его гнездо внутри отверстия

Куттер:
1. установите мерный стакан куттера без крышки на корпус двигателя, слегка вращая его до совпадения черной рукоятки с нижним знаком
2. вставьте нож слегка вращая его на валу до спускания на правильное положение
3. ставьте крышку вращайте ее до попадания язычка в его гнездо внутри отверстия
перед тем как установите мерные стаканы на аппарат, снимайте всегда их крышки • не пытайтесь поднимать или снимать мерные стаканы перед снятием крышки для избежания нанесения ущерба внутренним микропереключателям рукоятки • никогда не промывайте мерный стакан куттера, погружая его в воду, чтобы не испортить внутренние зубчатые колеса • не вставляйте руки или принадлежности в контейнер во время работы аппарата • в блендер всегда помещайте сначала жидкий ингредиент, так чтобы ножи свободно вращались • в куттере используйте очень внимательно острый нож и снимайте его только за ручки • не наполняйте стакан на более, чем 3 см до верхней кромки, превышая максимальный назначенный уровень и, в любом случае, не превышая максимальный назначенный уровень • не используйте аппарат вхолостую • не используйте аппарат на длительное время • максимальное время использования около 5 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части, не вставляйте руки в мерные стаканы.

Тип аппарата - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СУШКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
Аппарат для сушки и глянцевания столового прибора после мойки, автоматическим погружением и подниманием барабана в гранулят кукурузной целлюлозы (стержней початков) которая впитывает остаточную влажность и глянцует вибрацией

Перед включением машины наполните ванну стержнями початков кукурузы до указанных на ее двух длинных стенках уровней «мах левел» • нажмите главный зеленый выключатель и перед включением первого цикла сушки подождите не менее 15 минут или больше, пока стержни початков кукурузы хорошо подогреваются (для оптимизации подогревания стержней початков кукурузы рекомендуем выполнить несколько холостых циклов передвижением вниз и вверх барабана, нажимая белую кнопку пуска цикла) • никогда не вставляйте руки в машину или около барабана во время работы • теперь начинайте операции сушки вставляя в поднятый барабан примерно пятьдесят столовых приборов только что вынутых из посудомоечной машины или, если эту операцию

невозможно выполнить немедленно, то советуем оставить все промытые столовые приборы замоченными в холодной воде и вставлять их частично в ванну, дав стечь каплям, в выше указанном количестве (это очень важная процедура, поскольку, если столовой прибор высохнет перед его расположением в машине, то останутся пятна) • цикл сушки длится минуты 2, после чего барабан автоматически поднимается вне ванны и продолжает вибрировать еще на 10 секунд для устранения возможных остатков стержней • после первого цикла барабан остается поднятыми, для возможности ручного устранения приборов или, отцепляя их при помощи черных рукояток, можно перевернуть все приборы в поднос • установите снова барабан (если Вы его сняли) хорошо закрепив рукоятки, или наполните его новыми приборами для второго цикла сушки • после каждого рабочего цикла зеленый индикатор мигает для сообщения готовности машины для новой операции • продолжайте таким образом пока не закончите все столовые приборы • выполните замену стержней початков кукурузы спустя примерно 3 месяца использования • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте главный выключатель • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части • подогреваемая машина – опасность ожога • не вставляйте руки в ванну, особенно во время движения барабана.

Тип аппарата - ЕКОНОМИЧЕСКАЯ СУШКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
Аппарат для сушки и глянцевания столовых приборов после мойки, его ручным погружением и подниманием или ручным погружением и подниманием барабана в гранулят кукурузной целлюлозы (стержней початков) которая впитывает остаточную влажность и глянцует вибрацией

Перед включением машины наполните ванну стержнями початков кукурузы до указанных на ее двух длинных стенках уровней «мах левел» • нажмите главный зеленый выключатель и, перед включением первого цикла сушки, подождите не менее 15 минут или большее, пока стержни початков кукурузы хорошо подогреваются • машину можно использовать с или без барабана (его можно купить отдельно, под заказ):
1. при использовании машины без барабана вставьте вручную примерно 50/60 столовых приборов в стержни початков кукурузы, после нажатия белой кнопки которая включает вибрацию • цикл сушки длится примерно минуты 2, но вибрация останавливается через 3 • теперь устраните руками столовые приборы из початков кукурузы • белой кнопкой переключите вибрацию и выполните остальные циклы сушки до заканчивания столовых приборов для сушки.
2. при использовании барабана вставьте в него столовые приборы, нажмите белую кнопку для включения вибрации, положите барабан на вибрирующие стержни початков кукурузы и слегка столкните его в ванну до входа отверстий на рукоятках на опорные столбики • через минуты 2 цикл сушки заканчивается, но вибрация продолжается еще 1-ну минуту для облегчения изъятия барабана • барабан со всеми приборами следует вставлять и вынимать только и исключительно пока стержни початков кукурузы вибрируют, если цикл закончился, включите его еще раз нажатием белой кнопки • повторяйте циклы до заканчивания столовых приборов для сушки • выполните замену стержней початков кукурузы спустя примерно 3 месяца использования • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части • подогреваемый аппарат – опасность ожога.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
CE DECLARATION OF CONFORMITY

Il sottoscritto, legale rappresentante della **VEMA** srl, dichiara che le macchine costruite sono state progettate e realizzate in conformità alle seguenti norme armonizzate :

The undersigned, officer of **VEMA** srl Company, hereby declares that the machines manufactured are in compliance with the International regulations :

EN 60335-1
EN 60335-2-58
EN 55014-1
EN 55014-2

Secondo quanto prescritto dalle seguenti direttive e successivi emendamenti :

According to the following directives and standards and furhter amendaments :

73/23 93/68
89/336 92/31

E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marchiatura **CE** e sono stati predisposti i fascicoli tecnici presso la nostra sede.

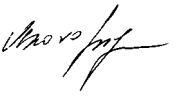
Pursuant of the above mentioned directives, the **CE** mark has been applied. Furthermore, adequate technical materials have been prepared and are available from our office.

Si declina comunque ogni responsabilità per danni a cose, animali o persone derivanti da uso improprio o non conforme a quello raccomandato sul libretto di istruzioni allegato a tutte le macchine e scaricabile anche dal sito; da manomissione della macchina da parte di terzi non autorizzati, ovvero da carenza di manutenzione, di riparazione o di istallazione della stessa da parte di personale non qualificato.

Declines all responsibility for damages to people, properties and animals resulting from bad servicing of the machine by third parties as from inadequate maintenance or repairs or installation by unskilled workers.

Mirano li 01.01.2011

Vescovo Luigino



5.000 - 5/2013

VEMA srl
30035 Mirano - Venezia - Italy - Via Taglio Sinistro, 63/d
Tel. 041.5702216 - 041.5727539 - Fax 041.5700211
e-mail: vemamirano@vemamirano.com - www.vemamirano.com