

I

FRULLATORE PROFESSIONALE

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

GB

COMMERCIAL BLENDER

USE AND MAINTENANCE MANUAL

F

MIXEUR PROFESSIONNEL

MANUEL D'UTILISATION

D

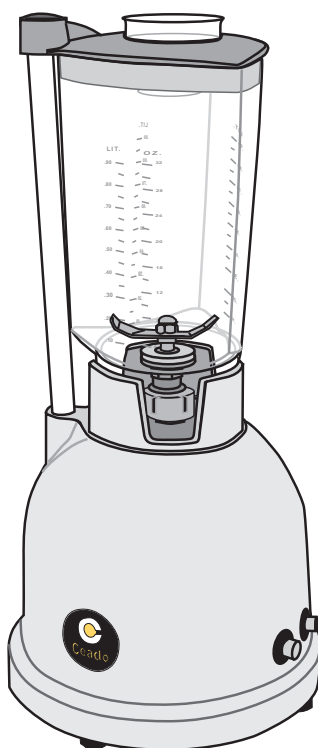
PROFIMIXER

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

E

BATIDORA PROFESIONAL

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



B107



FRULLATORE PROFESSIONALE

Frullatore professionale, progettato per la preparazione di frullati e frozen cocktails, indicato per la preparazioni da 1 a 3 porzioni (da 150g a 500g).

Come tutti gli elettrodomestici deve essere utilizzato con particolare prudenza per evitare lesioni alle persone e danni all'apparecchio. Leggere perciò con cura le presenti istruzioni per l'uso prima della messa in funzione ed attenersi alle prescrizioni relative alla sicurezza.



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

I

Pagina 4

COMMERCIAL BLENDER

Commercial bar blender, designed for blending shakes and frozen cocktails, ideal for preparing from 1 to 3 servings (from 150 g to 500 g).

Like all appliances, it should be used with particular care to avoid injury to the personnel and damage to the appliance. It is therefore essential to read these instructions carefully before using the appliance and to follow the safety recommendations.



Do not use the appliance if you are not sufficiently familiar with the instructions!

GB

Page 12

MIXEUR PROFESSIONNEL

Mixeur professionnel conçu pour préparer les cocktails de fruits et les cocktails glacés, indiqué pour les préparations de 1 à 3 portions (de 150 g à 500 g).

Comme tous les appareils électroménagers, il doit être utilisé avec une prudence particulière pour éviter les blessures aux personnes et les dommages à l'appareil. Lire attentivement les présentes instructions d'utilisation avant la mise en fonction de l'appareil et observer toutes les instructions concernant la sécurité.



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

F

Page 20

PROFIMIXER

Profimixer für Mixgetränke und gefrorene Cocktails, geeignet für Zubereitungen von 1 bis 3 Portionen (von 150 g bis 500 g).

Wie alle anderen Hausgeräte muss man bei der Verwendung des Standmixers besonders vorsichtig sein, um Körperverletzungen zu vermeiden und das Gerät nicht zu beschädigen. Daher muss man die vorliegenden Anweisungen vor der Inbetriebnahme gründlich lesen und die Sicherheitsvorschriften befolgen.



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

D

Seite 28

BATIDORA PROFESIONAL

Batidor profesional proyectada para la preparación de batidos y cócteles helados, aconsejado para preparar de 1 a 3 porciones (de 150 g a 500 g).

Como todos los electrodomésticos se tiene que utilizar con mucha prudencia para evitar lesiones a personas y daños en el aparato. Por lo tanto, leer con cuidado las siguientes instrucciones para el uso antes de la puesta en funcionamiento y respetar las prescripciones correspondientes a la seguridad.



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

E

Página 36

FRULLATORE PROFESSIONALE

Componenti principali dell'apparecchio (Fig. 1)

- | | | | |
|----------|--------------------|-----------|-----------------------------|
| 1 | Base | 8 | Supporto contenitore |
| 2 | Contenitore | 9 | Interruttore ON-OFF-PULSE |
| 3 | Coperchio | 10 | Selettore velocità HIGH/LOW |
| 4 | Tappo di ispezione | 11 | Miscelatore |
| 5 | Sensore magnetico | 12 | Rondella |
| 6 | Asta di sicurezza | 13 | Giunto maschio |
| 7 | Lama | | |

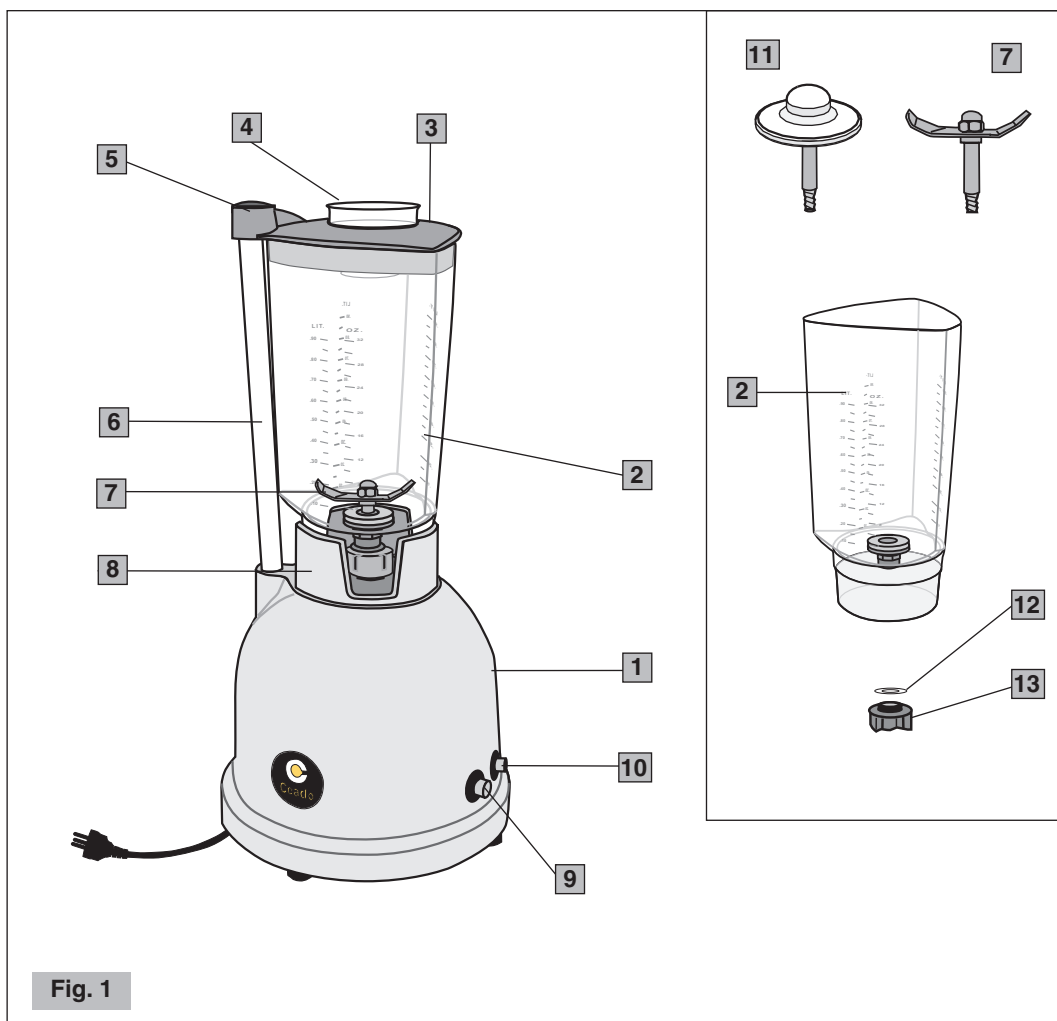


Fig. 1

NORME DI SICUREZZA AVVERTENZE GENERALI

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

TENERE I BAMBINI SEMPRE SOTTO CONTROLLO QUANDO SONO VICINI ALL'APPARECCHIO.

4. **Non** utilizzare questo apparecchio per operazioni diverse da quella di frullare alimenti. Ogni altro uso è pericoloso.
5. Lavorare sempre in condizioni di sicurezza, evitare di usare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati e all'aperto.
6. Conservare l'imballaggio originale per un eventuale futuro impiego. È infatti il mezzo più adatto per una corretta protezione dagli urti durante il trasporto.
7. In caso di incendio utilizzare estintori ad Anidride Carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.
8. **Non** immergere mai l'apparecchio nell'acqua!
9. È severamente vietato smontare l'apparecchio o cercare di intervenire in qualsiasi modo all'interno dello stesso.
10. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di manutenzione e pulizia della base e quando il frullatore non è in uso.
11. **Non** spostare il frullatore tirandolo per il cavo. **Non** scollegare mai la spina tirandola per il cavo o toccandola con le mani bagnate.



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

12. Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza per impedire il contatto con parti in movimento. **NON TENTARE IN ALCUN MODO DI ELUDERE IL SISTEMA DI SICUREZZA.**
13. **FARE ATTENZIONE** a non inserire mai utensili, metalli o altri materiali duri nel contenitore. Questo è pericoloso e può causare danni.
14. **Non** operare mai con il contenitore vuoto e non lavorare più di 15 secondi se non ci sono liquidi nel contenitore.
15. **Non** operare mai con il frullatore danneggiato o con parti allentate come ad esempio lame, giunti, ecc., ma rivolgersi subito ad un Centro di Assistenza Autorizzato.
16. **ATTENZIONE: LE LAME SONO TAGLIENTI!**

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

INSTALLAZIONE

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

1. Assicurarsi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targa dell'apparecchio e che l'impianto elettrico sia dotato di messa a terra ed interruttore differenziale.
2. Scegliere una **posizione ASCIUTTA e RIPARATA**, lontana da spruzzi d'acqua, fonti di calore, fiamme libere e sostanze infiammabili.
Collocare il frullatore su un **piano orizzontale stabile** dove non possa essere rovesciato.
3. Assicurarsi che l'interruttore dell'apparecchio sia in posizione "OFF" ed allacciare il cavo di alimentazione ad una presa protetta da interruttore magnetotermico o con fusibili.
Evitare l'uso di adattatori e spine multiple.
4. Distendere il cavo di alimentazione per l'intera lunghezza. **Non** farlo passare in corrispondenza di spigoli taglienti o superfici calde. **Evitare** di metterlo a contatto con olio. **Evitare** che il cavo di alimentazione penda liberamente dal piano di appoggio del frullatore.

USO DEL CONTENITORE CON LAME

- 1 Disporre gli ingredienti nel contenitore inserendo prima i liquidi e la frutta, poi il ghiaccio e i cibi più solidi.
- 2 Posizionare il contenitore sulla base inserendolo nel suo supporto come indicato in Fig. 2 e ponendo un angolo del contenitore in corrispondenza dell'asta di sicurezza.
- 3 Inserire il coperchio facendo combaciare il sensore magnetico con l'estremità dell'asta di sicurezza.

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



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

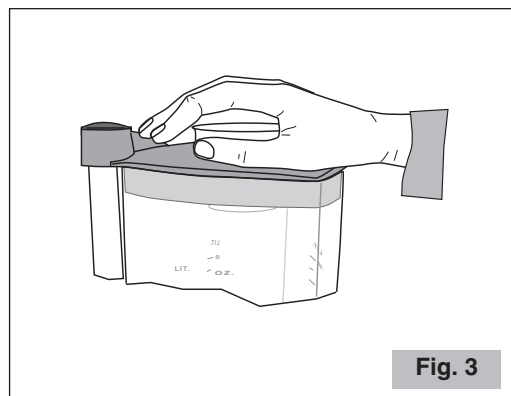
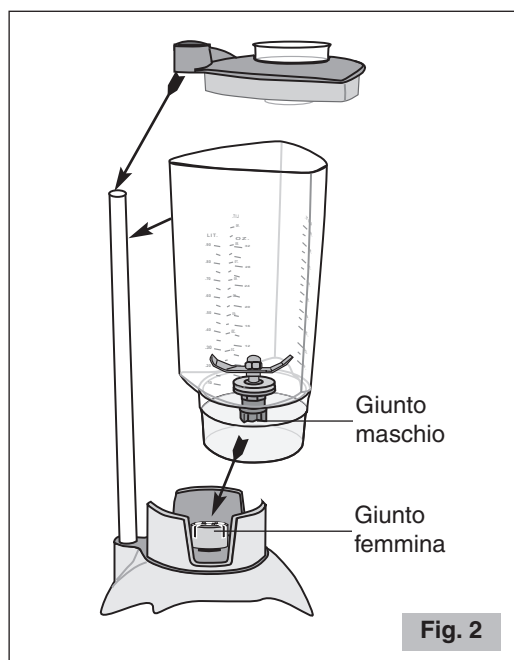
- 4 Selezionare la velocità alta (posizione 2 del selettore velocità) e, mantenendo una mano sul coperchio, accendere il motore portando l'interruttore su "ON" - Fig. 3.
 - 5 Nel caso di preparazioni ad alta percentuale di ghiaccio è consigliabile dare un paio di impulsi prima dell'accensione definitiva. Si può utilizzare la funzione "PULSE" schiacciando non a fondo il tasto di accensione durante la preparazione di bevande dense che tendono a "galleggiare" o per la frammentazione di frutta secca o simili, che non riescono a circolare nella zona di lavoro delle lame.
 - 6 Il frullatore è stato progettato anche per rompere il ghiaccio a secco e per preparare FROZEN DRINKS partendo dal ghiaccio in cubetti. Da ricordare che operando con ghiaccio già rotto aumenterà considerevolmente la durata dell'apparecchio.
-

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

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

Nel caso di preparazioni con bevande non alcoliche (succhi, latte o caffè) è consigliabile mantenere un rapporto di almeno 30g di zucchero per ogni 100g di ghiaccio. Nel caso di preparazioni con bevande alcoliche o con frutta fresca è consigliabile mantenere un rapporto di 20g di zucchero ogni 100g di ghiaccio.

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




USO DEL CONTENITORE CON MISCELATORE*

- 1** Il contenitore dotato di miscelatore serve per la preparazione di frappè, milk shakes e altre bevande a base di latte.
- 2** Disporre gli ingredienti nel contenitore inserendo prima lo zucchero e/o il preparato in polvere e poi il latte.
- 3** Posizionare il contenitore sulla base inserendolo nel suo supporto come indicato in Fig. 2 e ponendo un angolo del contenitore in corrispondenza dell'asta di sicurezza.

* Non presente in tutti i modelli.

- 4** Inserire il coperchio facendo combaciare il sensore magnetico con l'estremità dell'asta di sicurezza.

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

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

- 5** Selezionare la velocità bassa (posizione 1 del selettore velocità) e, mantenendo una mano sul coperchio, accendere il motore portando l'interruttore su "ON" - Fig. 3.

- 6** Dopo qualche secondo selezionare la velocità alta (posizione 2 del selettore velocità) e lasciar lavorare il blender fino a che il latte è montato (raddoppio del volume di partenza).

Nota: Per ottenere i migliori risultati è opportuno usare latte scremato freddo (con meno dello 0,5% di grassi ad una temperatura di 3-4°C).

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Evitare di asciugare il contenitore in forno o nel microonde.

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

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

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

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

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

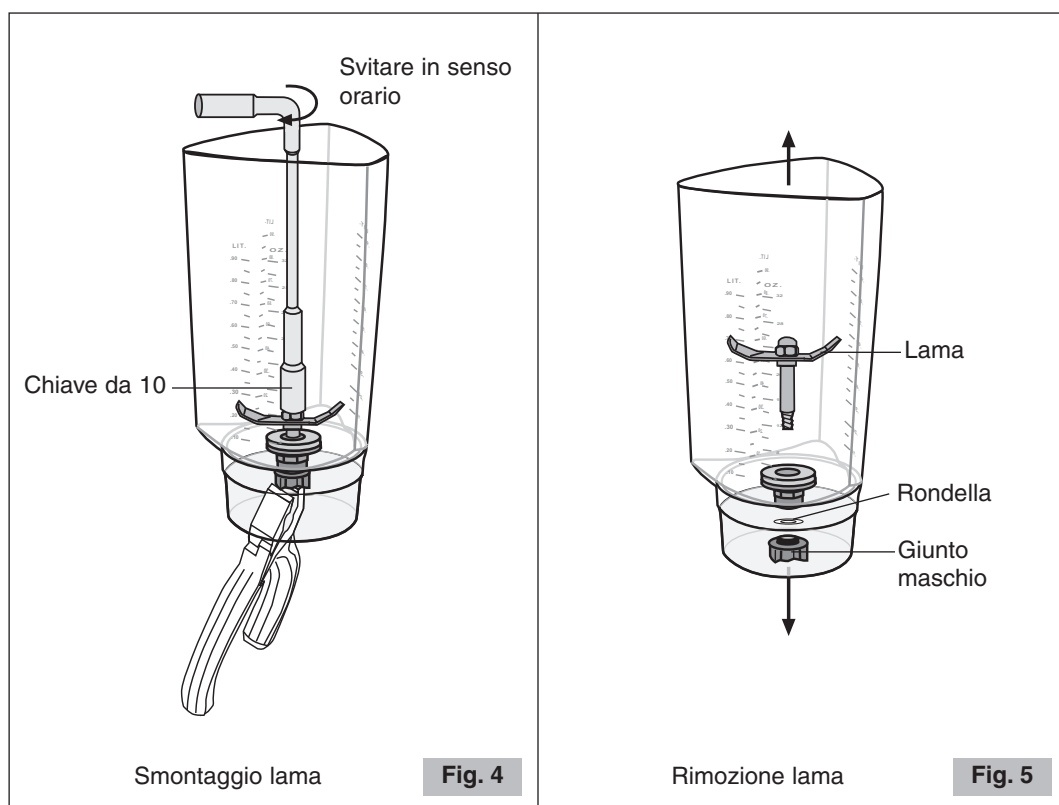
- **Per la pulizia periodica completa** si possono smontare le lame (Fig. 4 e 5).

-  **ATTENZIONE:** Le lame sono taglienti! Maneggiare con attenzione.
-

Per smontare la lama, tenere fermo con una pinza il giunto maschio e svitare la lama con una chiave da 10 in senso **orario** (vedere Fig. 4).

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

Riassemblare nell'ordine inverso. **Per riassemble**, avvitare con la chiave da 10 in senso **antiorario** (vedere Fig. 4). Assicurarsi di serrare adeguatamente.



GUASTI E RIMEDI

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

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

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

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

Problema	Soluzione
Il frullatore non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che la spina sia inserita. • Controllare che l'interruttore di protezione a muro sia acceso. • Controllare che il sensore magnetico del coperchio sia in contatto con l'asta. • Controllare che l'interruttore del frullatore sia su ON. • Se il problema si manifesta dopo un lungo periodo di uso intensivo è possibile che il motore sia in protezione termica! Attendere almeno 20 minuti e riprovare. Si può ridurre il tempo di attesa posizionando il frullatore in un posto fresco. • Se il problema si manifesta in seguito ad un sovraccarico è possibile che il motore sia in protezione amperometrica! Premere il tasto del disgiuntore posto sul retro o sul fondo dell'apparecchio (dispositivo non di serie su tutti i modelli). • Controllare che le lame ed il motore girino liberamente.
Le lame non girano con il motore acceso.	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che il giunto in gomma sia in buone condizioni. • Controllare che il contenitore sia inserito bene nel suo supporto.
Rumore e vibrazioni dal contenitore.	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che le lame e i giunti siano ben serrati. • Controllare che il giunto in gomma sia intatto.
Perdite di liquido dal contenitore.	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che la lama sia bloccata bene.

SMALTIMENTO

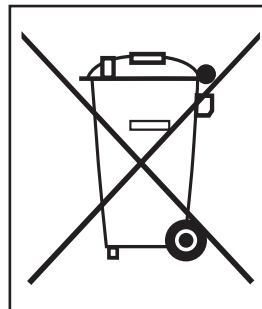
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea ed in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo prodotto è stato realizzato con materiali e componenti di prima qualità adatti al riciclaggio e riutilizzabili.

Non gettare pertanto l'apparecchio nei normali rifiuti domestici quando è arrivato il momento di smaltirlo bensì consegnarlo presso i punti di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ciò viene indicato dal simbolo raffigurato a lato sul prodotto e nelle istruzioni per l'uso.

Informarsi sui punti di raccolta pubblici presso il proprio comune.



CONDIZIONI DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per difetti dei materiali o di costruzione per un periodo di due anni dalla data di acquisto quando questo viene utilizzato secondo quanto prescritto dal presente manuale d'uso e manutenzione.

Nel periodo di garanzia questo prodotto potrà essere riparato o sostituito, a giudizio del produttore, senza costi aggiuntivi.

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

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

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

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

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

CON RISERVA DI MODIFICHE

COMMERCIAL BLENDER

Main parts of the appliance (Fig. 1)

- | | | | |
|----------|-----------------|-----------|-----------------------|
| 1 | Motor base | 8 | Container base |
| 2 | Container | 9 | ON-OFF-PULSE switch |
| 3 | Lid | 10 | HIGH/LOW speed switch |
| 4 | Filler cap | 11 | Spindle |
| 5 | Magnetic sensor | 12 | Washer |
| 6 | Safety arm | 13 | Metal clutch |
| 7 | Blade | | |

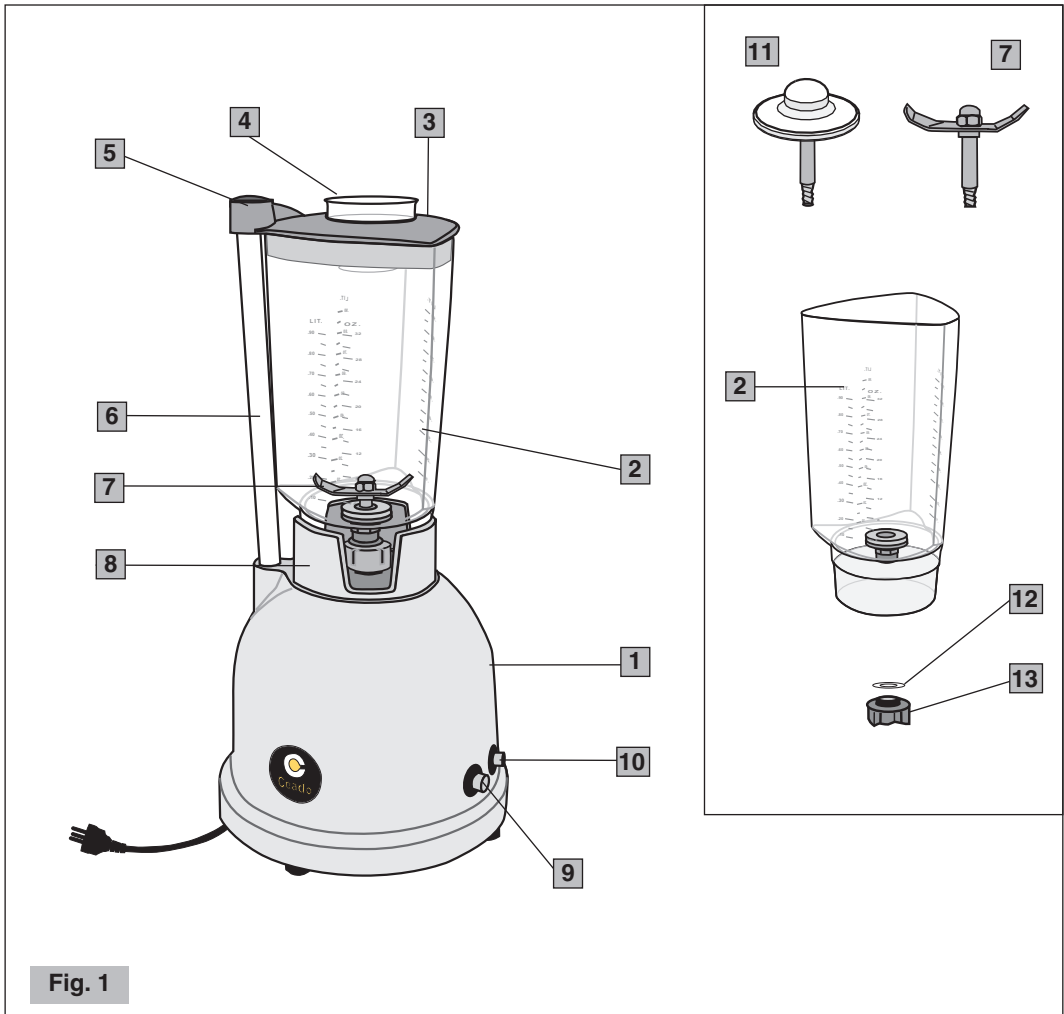


Fig. 1

SAFETY RECOMMENDATIONS

GENERAL INSTRUCTIONS

1. Read the following instructions carefully before using the appliance.
2. Installation and any maintenance should be carried out by specialized personnel.
3. This appliance is intended for professional use, and should therefore be used by adults and qualified personnel only.

CLOSE ADULT SUPERVISION IS NECESSARY WHEN CHILDREN ARE NEAR THE APPLIANCE.

4. **Never** use this appliance for any operations other than blending foods. Any other use is dangerous.
5. Always work under safe conditions: do not use the appliance with wet hands or feet. **Do not use outdoors.**
6. Keep the original package for possible future use. It is the most suitable protection against impact during transportation.
7. In case of fire use CO₂ extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.
8. **Never** place the appliance in water!
9. Do not disassemble the appliance or attempt to perform any repairs inside it.
10. Always unplug the appliance before performing any maintenance or cleaning of the motor base, and when the appliance is not in use.
11. **Never** pull the appliance by the cord to move it. **Never** unplug it by pulling the cord or touching it with wet hands.



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

12. The appliance is equipped with a safety device to prevent any contact with moving parts.
DO NOT ATTEMPT TO BY-PASS THE SAFETY DEVICE.
13. **WARNING:** Never place any utensils, metal or other hard materials, in the container. This is dangerous and could cause damage.
14. **Never** operate the appliance with the container empty and never run it for more than 15 seconds if there are no liquids in the container.
15. **Do not** use the appliance if it is damaged or had any loosened parts such as blades, couplings, etc. In these cases, contact an Authorized Service Center immediately.
16. **WARNING: BLADES ARE SHARP. HANDLE WITH CARE!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INSTALLATION

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

1. Make sure that the mains voltage is as indicated on the rating label of the appliance and that the electric system is grounded and equipped with a differential switch.
2. Install the appliance in a **DRY, PROTECTED place**, far from water sprays or splashes, heat sources, open flames and inflammable substances.
Place the blender on a **flat, horizontal, stable surface** where it cannot tip over.
3. Make sure the switch on the appliance is in the "OFF" position and plug it into a socket protected by a magneto thermal switch or fuses.
Do not use a multiple outlet plug.
4. Stretch the power cable out to full length. **Do not** let it pass over sharp edges or hot surfaces. **Do not** let oil spill on it. **Do not** let the power cable hang loose from the counter on which the blender stands.

USE OF CONTAINER WITH BLADES

- 1 Place the ingredients in the container in this order: first liquids and fruit, then ice and other solid foods.
- 2 Stand the container on the base fitting it into its support as shown in figure 2 and place the corner of the container on the safety rod.
- 3 Fit the lid on the container so that the magnetic sensor is in contact with the end of the safety arm.
Note: When new, the lid of blender may require extra force to apply and remove. After a few times it will fit perfectly.



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

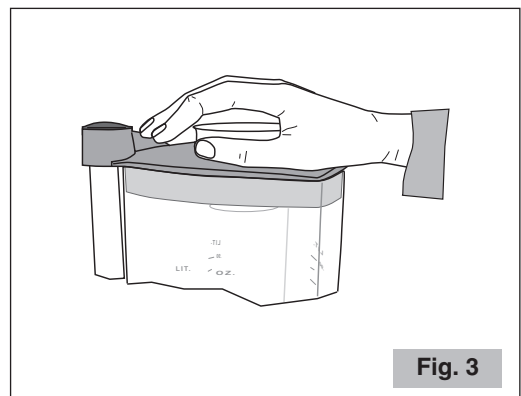
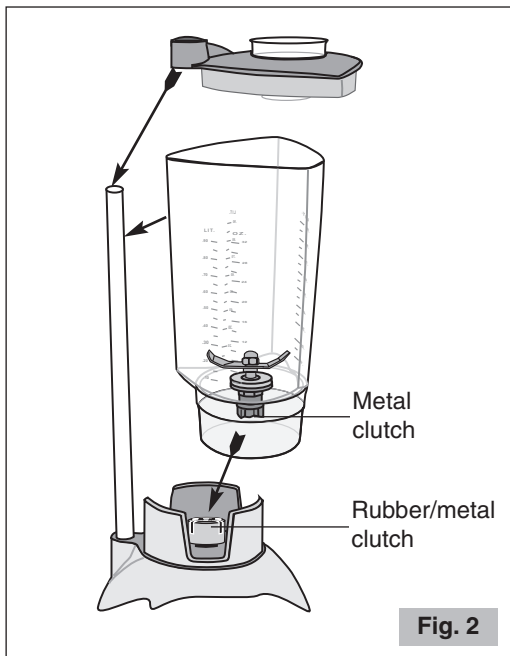
- 4 Select high speed (position 2 on the speed switch) and, holding one hand on the lid, turn ON/OFF/PULSE switch to "ON" - Fig. 3.
 - 5 If the recipe calls for a high percentage of ice, jog the blender once or twice before switching it fully on. You can use the "PULSE" function by pressing the ON key part way when preparing dense drinks that tend to "float" or to break up nuts or other ingredients that are unable to circulate in the working zone of the blades.
 - 6 The blender is also designed to crush ice and prepare FROZEN DRINKS from ice in cubes. Remember that if you place the ice in the container already crushed this will greatly extend the life of the appliance.
-

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

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

When preparing non-alcoholic beverages (juices, milk or coffee) it is advisable to maintain a ratio of at least 30g of sugar for every 100g of ice. When preparing beverages containing alcohol or with fresh fruit, we recommend a ratio of 20g of sugar every 100g of ice.

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




USE OF CONTAINER WITH SPINDLE*

- 1** The container with spindle serves to prepare milk shakes and other beverages containing milk.
- 2** Place the ingredients in the container in this order: first the sugar and/or powdered mixture, then the milk.
- 3** Stand the container on the base fitting it into its support as shown in figure 2 and place the corner of the container on the safety rod.

* Not all models.

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

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

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

- 5** Select low speed (position 1 on the speed switch) and, holding one hand on the lid, turn ON/OFF/PULSE switch to "ON" - Fig. 3.

- 6** After a few seconds select high speed (position 2 on the speed switch) and run the blender until the milk is frothy (double the starting volume).

Note: For best results use cold skim milk (less than 0.5% fat at a temperature of 3-4°C).

CLEANING AND MAINTENANCE

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


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

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

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

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

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

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

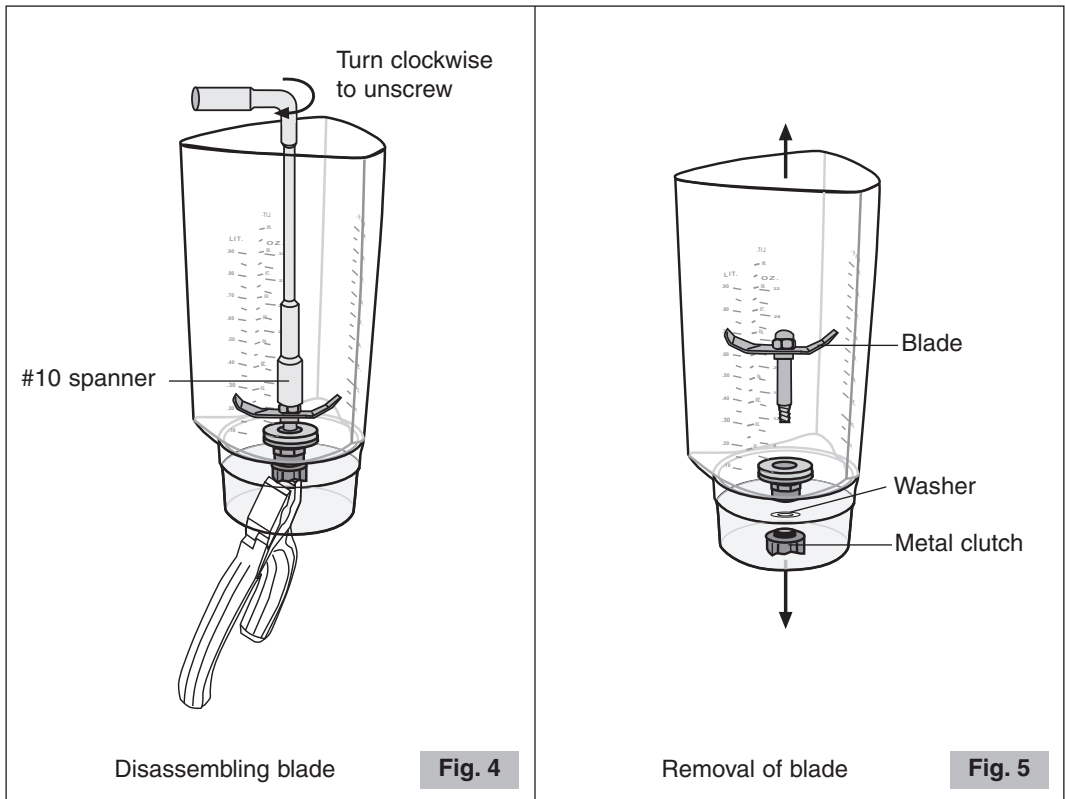
- For thorough periodical cleaning remove the blade by unscrewing it from the container (Fig. 4 and 5).

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

Blades are removable for cleaning by means of a pair of pliers and a #10 spanner. Hold firmly the metal clutch with the pliers and unscrew the blade moving the #10 spanner **clockwise** (see Fig. 4).

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

Reassemble in reverse order. **To re-assemble** change the movement of the #10 spanner to **counterclockwise** (see Fig. 4) tightening securely.



TROUBLESHOOTING

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

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

Only qualified experts should repair the appliance.

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

Problem	Solution
The blender does not start.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure it is plugged in. • Make sure the safety circuit breaker is closed. • Make sure the magnetic sensor in the lid is touching the safety arm. • Make sure the switch on the blender is turned to ON. • If the problem occurs after a long period of intensive use the motor may have overheated. Wait at least 20 minutes and try again. If you put the blender in a cool place this will reduce the waiting time. • If the problem occurs after an overload, the circuit breaker on the motor may have been tripped! Push the button on the back or bottom of the appliance (not standard equipment on all models). • Make sure the blades and motor revolve freely.
The blades do not turn with the motor on.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the rubber clutch is in good condition. • Make sure the container is correctly fitted on the base.
Noise and vibration of container.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the blade and joints are securely tightened. • Make sure the rubber clutch is not damaged.
Leakage of liquid from container.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the blade is tightly fastened.

DISPOSAL

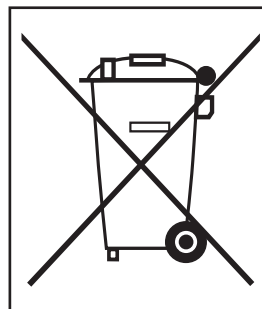
Correct disposal of this product (waste electrical and electronic equipment)

(Applicable in the European Union and other countries with separate collection systems)

This product has been made from high-quality parts and materials, which can be re-used and recycled.

Therefore, do not throw the product away with normal household waste at the end of its working life. Take it to a collection point for recycling electrical and electronic devices. This is indicated by this symbol on the product and in the operating manual.

Please contact your local government office for information about the exact location of the closer collection point.



WARRANTY

This product is guaranteed against defects in the materials or manufacture for a period of two years from the date of purchase when used according to the instructions in this use and maintenance manual.

During the warranty period, this product can either be repaired or replaced, at the manufacturer's discretion, at no additional cost.

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

The warranty does not apply in case of neglect, improper use or unauthorized repairs. The warranty does not apply, also, to parts subject to wear such as the container, blades, joints, etc.

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

The above instructions must be followed, otherwise the warranty is invalidated and the manufacturer has no liability.

In any case these instructions cannot cover every possible condition and the user is recommended to make responsible use of the appliance.

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

MIXEUR PROFESSIONNEL

Composants principaux de l'appareil (Fig. 1)

- | | | | |
|----------|-------------------------|-----------|-------------------------------|
| 1 | Socle-moteur | 8 | Support récipient |
| 2 | Récipient | 9 | Interrupteur ON-OFF-PULSE |
| 3 | Couvercle | 10 | Sélecteur de vitesse HIGH/LOW |
| 4 | Bouchon d'inspection | 11 | Mélangeur |
| 5 | Senseur magnétique | 12 | Rondelle |
| 6 | Tige de sécurité | 13 | Joint mâle |
| 7 | Couteau quatre branches | | |

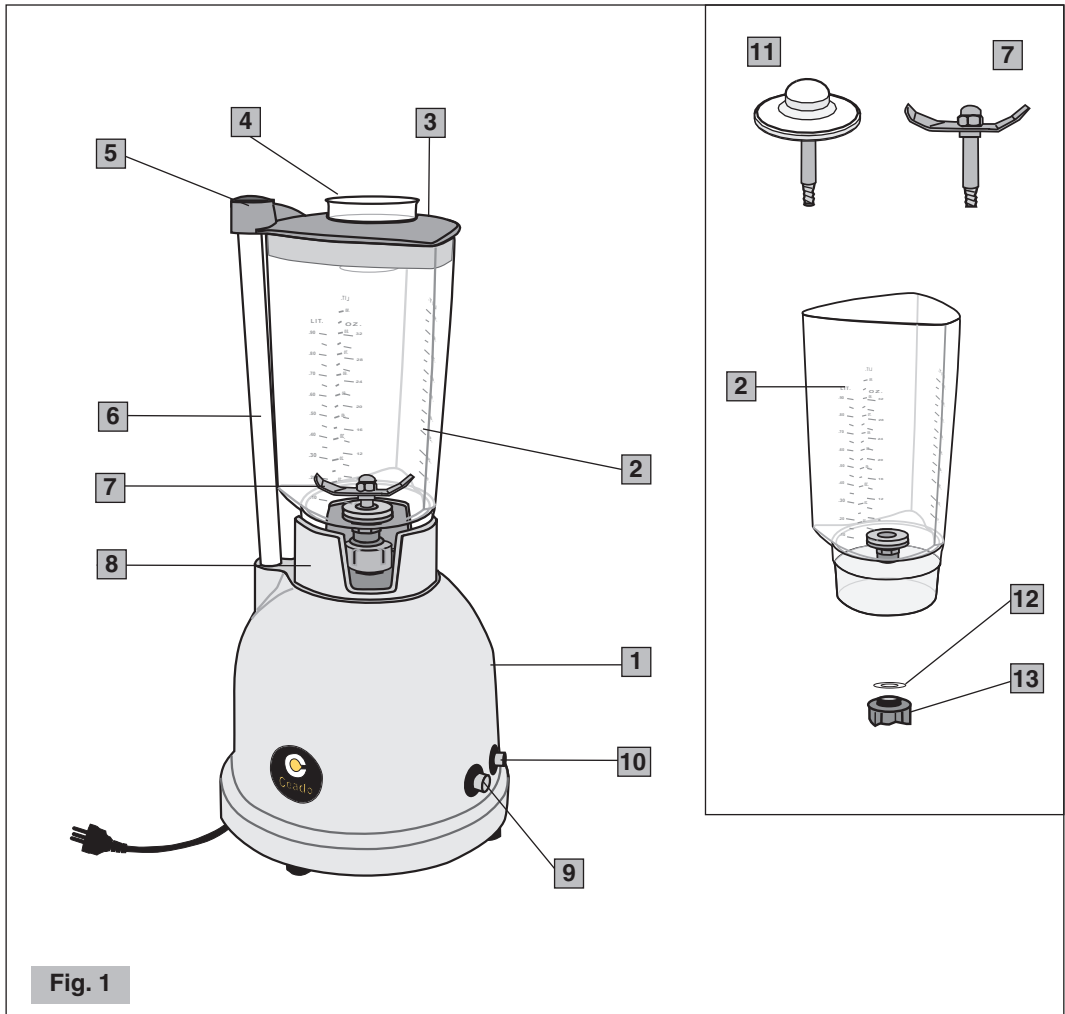


Fig. 1

NORMES DE SÉCURITÉ INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

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

TENIR LES ENFANTS TOUJOURS SOUS CONTRÔLE QUAND ILS SONT PRÈS DE L'APPAREIL.

4. **Ne pas** utiliser cet appareil pour des opérations différentes de celle de mixage des aliments. Tout autre usage est dangereux.
5. Toujours travailler en conditions de sécurité. Éviter d'utiliser l'appareil ayant les mains ou les pieds mouillés et à l'extérieur.
6. Garder l'emballage original. Il est en effet le moyen le plus apte pour la protection contre les chocs pendant le transport.
7. En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à Anhydride Carbonique (CO₂). Ne pas utiliser de l'eau ou d'extincteurs à poudre.
8. **Ne jamais** plonger l'appareil dans l'eau !
9. Il est strictement interdit de démonter l'appareil ou de tenter d'intervenir, de quelque façon que ce soit, à son intérieur.
10. Toujours débrancher la fiche de la prise de courant avant toute opération d'entretien et de nettoyage du socle et quand le mixeur n'est pas utilisé.
11. **Ne pas** déplacer le mixeur en le tirant par son câble. **Ne jamais** débrancher la fiche en la tirant par le câble ou avec les mains mouillées.



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

12. Le mixeur est muni d'un dispositif de sécurité pour empêcher le contact avec les parties en mouvement. **NE PAS TENTER DANS AUCUN CAS D'ÉLUDER LE SYSTÈME DE SÉCURITÉ.**
13. **FAIRE ATTENTION** à ne jamais introduire d'outils, de métaux ou d'autres matériaux durs dans le récipient. Ceci est dangereux et peut causer des dommages.
14. **Ne jamais** opérer étant le récipient vide et ne pas travailler pendant plus de 15 secondes s'il y n'a pas de liquides dans le récipient.
15. **Ne jamais** opérer étant le mixeur endommagé ou ayant des pièces desserrées comme par exemple le couteau, les joints etc., mais tout de suite s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.
16. **ATTENTION : AVEC LE COUTEAU, ON RISQUE DE SE COUPER !**

GARDER CES INSTRUCTIONS !

INSTALLATION

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

1. S'assurer que la tension du secteur d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil et que l'installation électrique est munie de mise à la terre et d'interrupteur différentiel.
 2. Choisir une **position SÈCHE et PROTÉGÉE**, loin des jets d'eau, des sources de chaleur, des flammes libres et des substances inflammables.
Placer le mixeur sur **un plan horizontal stable** où il ne risque pas d'être renversé.
 3. S'assurer que l'interrupteur de l'appareil est en position « OFF » et brancher le câble d'alimentation à une prise protégée par un disjoncteur magnétothermique ou avec des fusibles.
Éviter l'utilisation d'adaptateurs et de prises multiples.
 4. Tendre le câble d'alimentation sur toute sa longueur. **Ne pas** le faire passer sur des arêtes tranchantes ou des surfaces chaudes. **Éviter** de le mettre en contact avec de l'huile. **Éviter** que le câble d'alimentation pende librement du plan d'appui du mixeur.
-

EMPLOI DU RÉCIPIENT AVEC DES LAMES

- 1 Mettre les ingrédients dans le récipient en y introduisant premièrement les liquides et les fruits, puis la glace et les aliments les plus solides.
- 2 Placer le récipient sur le socle en l'emboîtant dans son support comme indiqué dans la figure 2 et en mettant un angle du récipient en correspondance de la tige de sécurité.
- 3 Mettre le couvercle en faisant coïncider le senseur magnétique avec le bout de la tige de sécurité.

Remarque: Pour insérer et enlever le couvercle du mixeur neuf, il faudra peut-être exercer une certaine force. Après les premières utilisations, il s'adapte parfaitement.



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

- 4 Sélectionner la grande vitesse (position 2 du sélecteur de vitesse) et, en maintenant une main sur le couvercle, allumer le moteur en mettant l'interrupteur sur « ON » - Fig. 3.
 - 5 Dans le cas de préparations avec un haut pourcentage de glace, il est conseillable de donner deux ou trois impulsions avant l'allumage définitif. La fonction « PULSE » peut être utilisée en appuyant non à fond sur « ON » pendant la préparation de boissons denses qui tendent à « flotter » ou pour hacher les fruits secs ou analogues qui n'arrivent pas à passer dans la zone de travail des lames du couteau.
-

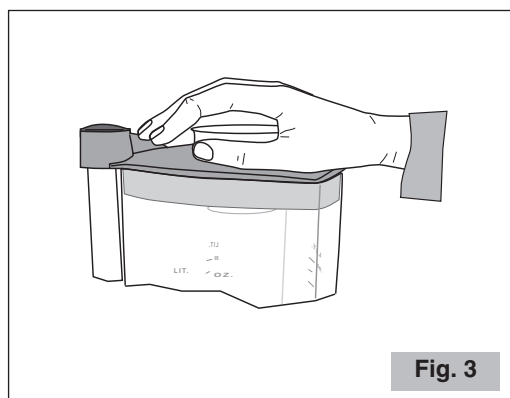
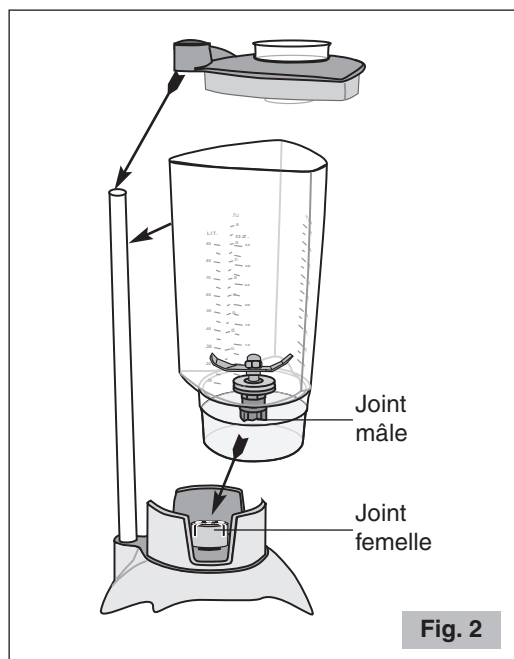
6 Le mixeur a été conçu aussi pour piler de la glace à sec et pour préparer des FROZEN DRINKS en ayant de la glace en petits cubes. Il faut rappeler qu'en travaillant avec de la glace déjà pilée, on augmentera considérablement la durée de vie de l'appareil.

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

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

Dans les cas de préparations avec des boissons non alcooliques (jus, lait ou café), il est conseillé de garder un rapport d'au moins 30 g de sucre par 100 g de glace. Dans le cas de préparations avec des boissons alcooliques ou avec des fruits frais, il est conseillé de garder un rapport de 20 g de sucre par 100 g de glace.

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



EMPLOI DU RÉCIPENT AVEC MÉLANGEUR*

1 Le récipient muni de mélangeur sert à la préparation de cocktails, de milk-shake et d'autres boissons à base de lait.

2 Mettre les ingrédients dans le récipient en y introduisant premièrement le sucre et/ou la préparation en poudre et ensuite le lait.

* Pas présent dans tous les modèles.

- 3 Placer le récipient sur le socle en l'emboîtant dans son support comme indiqué dans la figure 2 et en mettant un angle du récipient en correspondance de la tige de sécurité.
- 4 Mettre le couvercle en faisant coïncider le senseur magnétique avec le bout de la tige de sécurité.

Remarque: Pour insérer et enlever le couvercle du mixeur neuf, il faudra peut-être exercer une certaine force. Après les premières utilisations, il s'adapte parfaitement.



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

- 5 Sélectionner la petite vitesse (position 1 du sélecteur de vitesse) et, en maintenant une main sur le couvercle, allumer le moteur en mettant l'interrupteur sur « ON » - Fig. 3.
- 6 Après quelque seconde, sélectionner la grande vitesse (position 2 du sélecteur de vitesse) et laisser travailler le mixeur jusqu'à ce que le lait soit monté (doublement du volume de départ).

Remarque : Pour avoir les meilleurs résultats possibles, il est opportun d'utiliser du lait écrémé froid (avec moins de 0,5% de matières grasses à une température de 3-4°C).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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



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

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



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

- **Pour le nettoyage périodique complet**, démonter le couteau en le dévissant du récipient (Fig. 4 et 5).

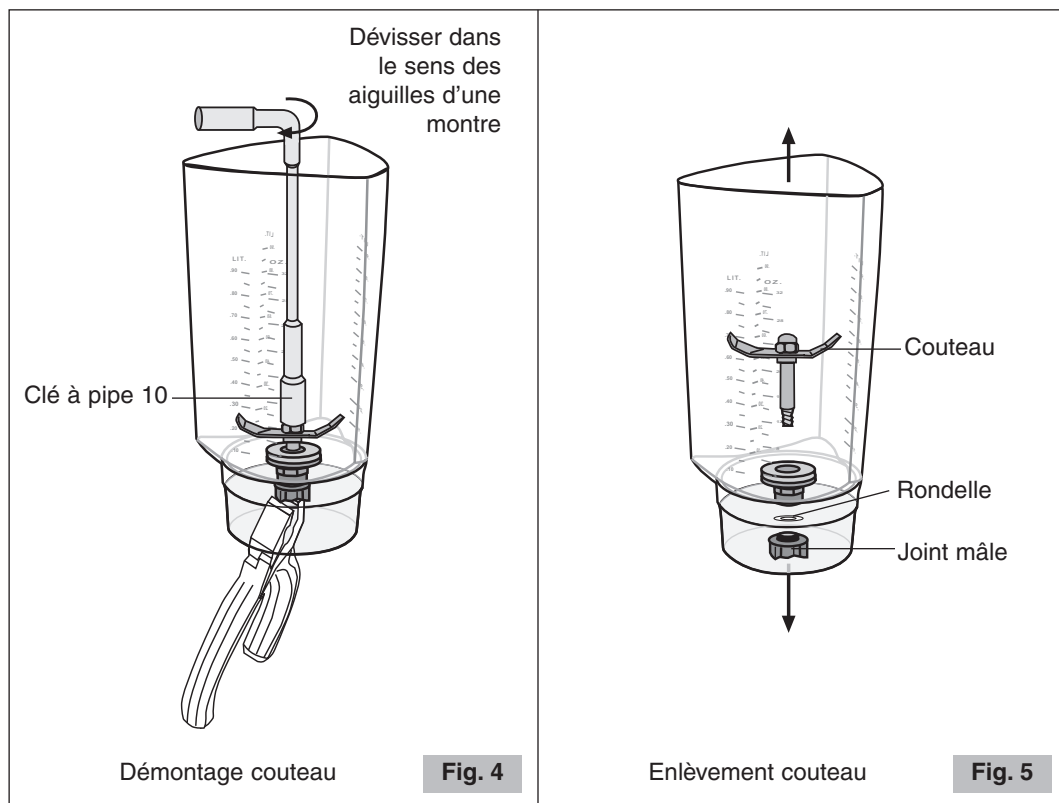


ATTENTION : Les lames du couteau sont tranchantes !

Pour démonter le couteau, tenir bien fort avec des pinces le joint mâle et dévisser l'écrou avec une clé à pipe n° 10 **dans le sens des aiguilles d'une montre** (voir Fig. 4).

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

Monter dans l'ordre inverse. **Pour monter le couteau** visser avec la clé à pipe n° 10 **dans le sens contraire des aiguilles d'une montre** (voir Fig. 4). S'assurer d'avoir bien serré les différentes pièces.



PANNES ET REMÈDES

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

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

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

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

Problème	Solution
Le mixeur ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler si la fiche est branchée. • Contrôler si l'interrupteur de protection du secteur est allumé. • Contrôler si le senseur magnétique du couvercle est en contact avec la tige. • Contrôler si l'interrupteur du mixeur est sur « ON ». • Si le problème se manifeste après une longue période d'utilisation intensive, il est possible que le moteur soit en protection thermique ! Attendre au moins 20 minutes et réessayer. On peut réduire le temps d'attente en plaçant le mixeur dans un endroit frais. • Si le problème se manifeste après une surcharge, il est possible que le moteur soit en protection ampèremétrique ! Appuyer sur le bouton du disjoncteur placé sur le dos ou sur le fond de l'appareil (dispositif non de série sur tous les modèles). • Contrôler si le couteau et le moteur tournent librement.
Le couteau ne tourne pas avec le moteur allumé.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler si le joint en caoutchouc est en bon état. • Contrôler si le récipient est bien emboîté dans son support.
Bruit et vibrations du récipient.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler si le couteau et les joints sont bien serrés. • Contrôler si le joint en caoutchouc est intact.
Pertes de liquide du récipient.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler si le couteau est bien serré.

ÉLIMINATION

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays disposant de systèmes de collecte sélective)

Les matériaux et pièces composant ce produit sont d'excellente qualité et peuvent être recyclés et réutilisés.

En fin de vie, le produit ne doit donc pas être mis au rebut avec les ordures ménagères ordinaires; il doit être déposé dans un centre de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole ci-contre, figurant sur le produit ou sur la notice d'utilisation, l'indique.

Veillez vous renseigner auprès de votre commune pour connaître les lieux où se trouvent les centres de collecte locaux.



CONDITIONS DE GARANTIE

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour une période de deux ans à partir de la date d'achat, quand il est utilisé selon les prescriptions du présent manuel d'utilisation.

Pendant la période de garantie, ce produit pourra être réparé ou remplacé, selon le jugement du fabricant, sans coûts additionnels.

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

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

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

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

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

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

PROFIMIXER

Hauptkomponenten des Gerätes (Abb. 1)

- | | | | |
|----------|--------------------|-----------|---------------------------------|
| 1 | Untergestell | 8 | Behälterhalterung |
| 2 | Behälter | 9 | Schalter ON-OFF-PULSE |
| 3 | Deckel | 10 | Geschwindigkeitswähler HIGH/LOW |
| 4 | Inspektionsstöpsel | 11 | Mixer |
| 5 | Magnetsensor | 12 | Scheiber |
| 6 | Sicherheitsstange | 13 | Kupplungsstecker |
| 7 | Messer | | |

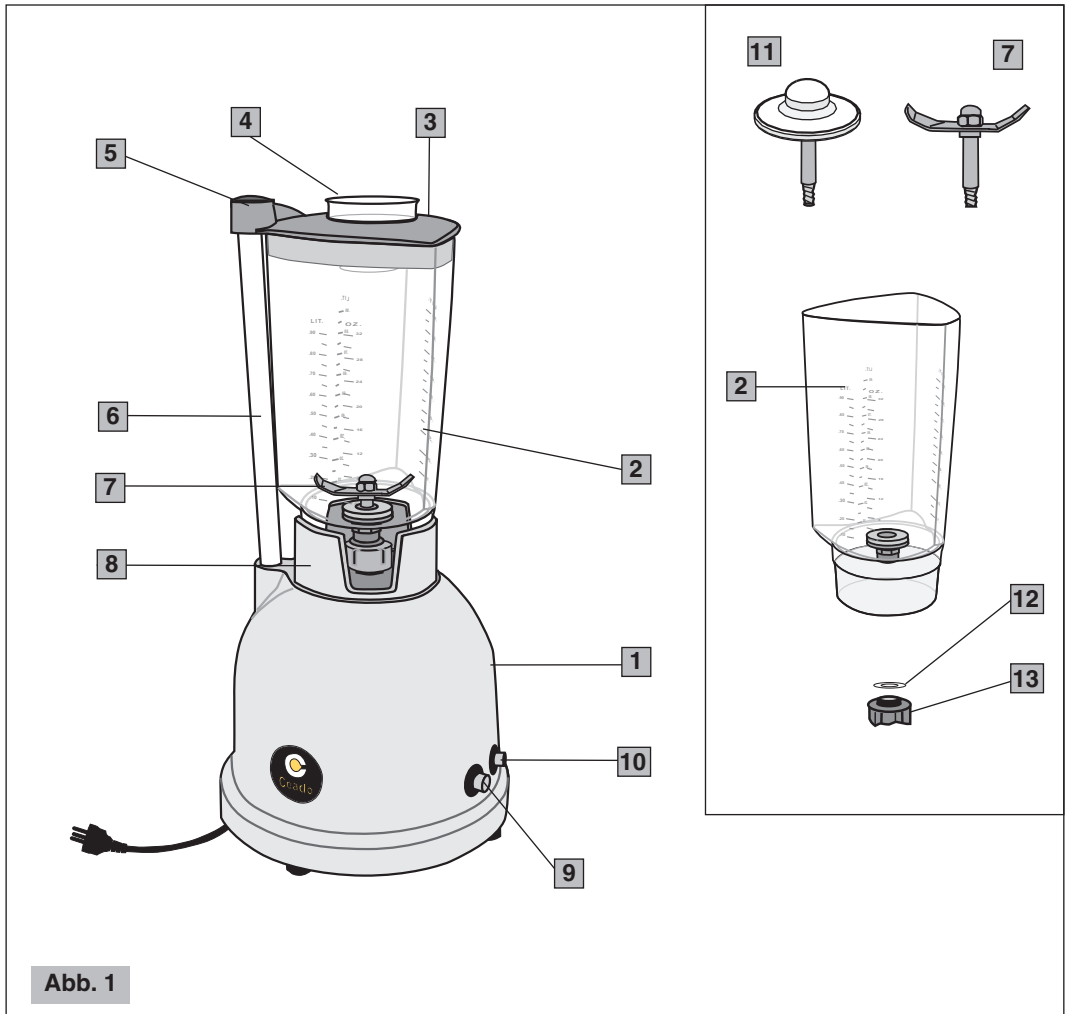


Abb. 1

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ALLGEMEINE HINWEISE

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

KINDER, DIE SICH IN DER NÄHE DES GERÄTES AUFHALTEN, STETS ÜBERWACHEN.

4. Das Gerät **NUR** zum Mixen von Lebensmitteln verwenden. Jeder andere Einsatz gilt als gefährlich.
5. Stets für sichere Arbeitsbedingungen sorgen und das Gerät auf keinen Fall mit nassen Händen bzw. Füßen und niemals im Freien benutzen.
6. Die Originalverpackung für eine eventuelle zukünftige Verwendung aufbewahren, denn sie bietet den besten Schutz vor Stößen während des Transports.
7. Bei Bränden Kohlendioxid- Feuerlöscher (CO₂) verwenden. Kein Wasser bzw. Pulverfeuerlöscher einsetzen.
8. Das Gerät **NICHT** in Wasser eintauchen!
9. Es ist strengstens untersagt, das Gerät auseinander zubauen bzw. Eingriffe an den Innenteilen vorzunehmen.
10. Vor Durchführung von Wartungs- und Reinigungsarbeiten des Untergestells und wenn der Profimixer nicht gebraucht wird, stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.
11. Den Profimixer **NICHT** verschieben, indem man ihn am Kabel zieht. Den Stecker **niemals** durch Ziehen am Kabel bzw. mit nassen Händen aus der Steckdose nehmen.



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

12. Der Profimixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, um den Kontakt mit den beweglichen Teilen zu vermeiden. **AUF KEINEN FALL VERSUCHEN, DAS SICHERHEITSSYSTEM ZU UMGEHEN.**
13. **AUF KEINEN FALL** Werkzeuge, Metalle oder andere harte Materialien in den Behälter einführen, da es gefährlich ist und zu Beschädigungen führen kann.
14. **NIE** bei leerem Behälter arbeiten und den Profimixer auf keinen Fall länger als 15 Sekunden verwenden, wenn keine Flüssigkeiten im Behälter sind.
15. **NIE** mit einem beschädigten Profimixer bzw. bei lockeren Teilen, wie z.B. Messer, Verbindungen, usw. arbeiten. In solchen Fällen muss man sich umgehend an einen zugelassenen Kundenservice wenden.
16. **ACHTUNG: DIE MESSER SIND SCHARF!**

DIE VORLIEGENDE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

INSTALLATION

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

1. Sich vergewissern, dass die Netzspannung mit den Geräteschilddaten übereinstimmt und dass die elektrische Anlage geerdet und mit einem Differentialschalter ausgestattet ist.
2. Eine **TROCKENE, GESCHÜTZTE ARBEITSPOSITION** weit weg von Wasserspritzern, Wärmequellen, offenen Flammen und entzündbaren Stoffen wählen.
Den Profimixer kippsicher auf eine **waagrechte, stabile Fläche** stellen.
3. Sich vergewissern, dass der Schalter des Gerätes auf "OFF" steht und den Stecker in eine Steckdose, die von einem Wärmeschalter oder Sicherungen geschützt ist, einführen.
Am besten keine Adapter und Mehrfachstecker verwenden.
4. Das Speisekabel ausstrecken. Dieses darf **NICHT** über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen laufen. Den Kontakt des Kabels mit Öl **vermeiden. Vermeiden**, dass das Speisekabel frei von der Fläche, auf die der Profimixer gestellt wurde, herunterhängt.

EINSATZ DES BEHÄLTERS MIT MESSERN

- 1 Die Zutaten in den Profimixer geben, wobei man zuerst Flüssigkeiten und Obst, anschließend Eis und festere Lebensmittel einführt.
- 2 Den Behälter auf das Untergestell positionieren, indem man ihn in die entsprechende Halterung, siehe Abb. 2, einfügt und eine Ecke des Behälters mit der Sicherheitsstange übereinstimmen.
- 3 Den Deckel einfügen, indem man den Magnetsensor mit dem Ende der Sicherheitsstange in Übereinstimmung bringt.
Anmerkung: Anfangs kann die Einfügung und das Entfernen des Deckels eines neuen Profimixers etwas mehr Kraft erfordern. Nach wenigen Verwendungen passt sich dieser perfekt an.



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

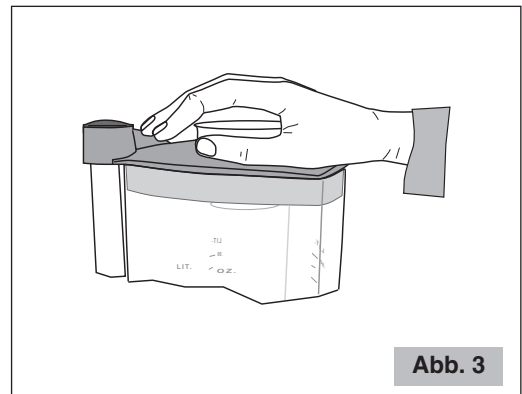
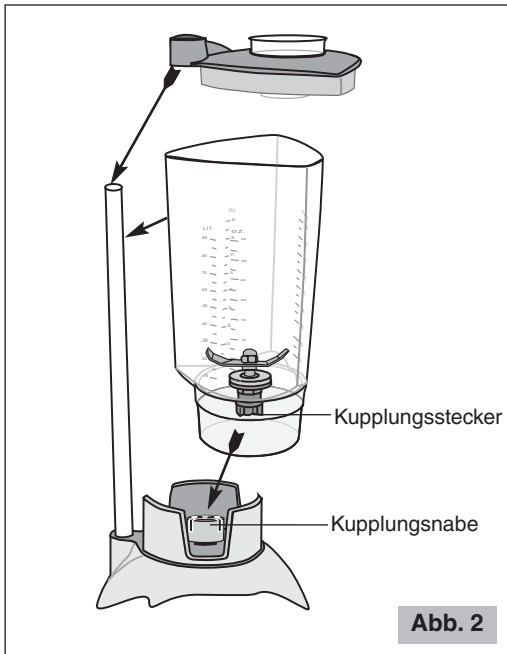
- 4 Die gewünschte hohe Geschwindigkeit (Position 2 des Geschwindigkeitsschalters) wählen und den Motor einschalten, wobei man eine Hand auf den Deckel hält und den Schalter auf "ON" (Abb. 3) positioniert.
 - 5 Bei Zubereitungen mit großem Eisgehalt wird empfohlen, einige Impulse vor endgültigem Einschalten vorzunehmen. Wird der ON-Schalter nicht vollständig gedrückt, kann die Funktion "PULSE" während der Zubereitung von dickflüssigen Getränken, die zum "Schwimmen" neigen, bzw. zum Zerkleinern von Trockenobst oder ähnlichen Lebensmitteln, die nicht im Arbeitsbereich der Messer kreisen können, verwendet werden.
 - 6 Der Profimixer ist auch zum Zerkleinern von Trockeneis und für die Zubereitung von FROZEN DRINKS, die man mit Eiswürfel herstellt, geeignet. Um die Lebensdauer des Gerätes erheblich zu verlängern, sollte man am besten bereits zerkleinertes Eis verwenden.
-

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

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

Bei Zubereitungen ohne Alkoholgetränke (Fruchtsäfte, Milch oder Kaffee) wird empfohlen, ein Mindestverhältnis von 30 g Zucker pro 100 g Eis einzuhalten. Bei Zubereitungen mit Alkoholgetränken bzw. mit Frischobst wird empfohlen, ein Verhältnis von 20 g Zucker pro 100 g Eis beizubehalten.

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



EINSATZ DES BEHÄLTERS MIT MIXER*

- 1** Der mit Mixer ausgestattete Behälter dient zur Zubereitung von Milchgetränken, Milchmischgetränken und anderen Getränken auf Milchbasis.
- 2** Die Zutaten in den Profimixer geben, wobei man zuerst den Zucker bzw. das Pulverpräparat und dann die Milch einführt.

* Nicht bei allen Modellen vorhanden.

- 3 Den Behälter auf das Untergestell positionieren, indem man ihn in die entsprechende Halterung, siehe Abb. 2, einfügt und eine Ecke des Behälters mit der Sicherheitsstange übereinstimmen.
- 4 Den Deckel einfügen, indem man den Magnetsensor mit dem Ende der Sicherheitsstange in Übereinstimmung bringt.

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



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

- 5 Die gewünschte niedrige Geschwindigkeit (Position 1 des Geschwindigkeitsschalters) wählen und den Motor einschalten, wobei man eine Hand auf den Deckel hält und den Schalter auf "ON" (Abb. 3) positioniert.
- 6 Nach einigen Sekunden muss die hohe Geschwindigkeit (Position 2 des Geschwindigkeitsschalters) gewählt werden und der Mixer (Blender) muss so lange in Betrieb bleiben, bis die Milch geschlagen (das Doppelte der Anfangsmenge) ist.

Anmerkung: Für bessere Ergebnisse sollte kalte, entrahmte Milch (weniger als 0,5 % Fettgehalt und mit einer Temperatur von 3-4°C) benützt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

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



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

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

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

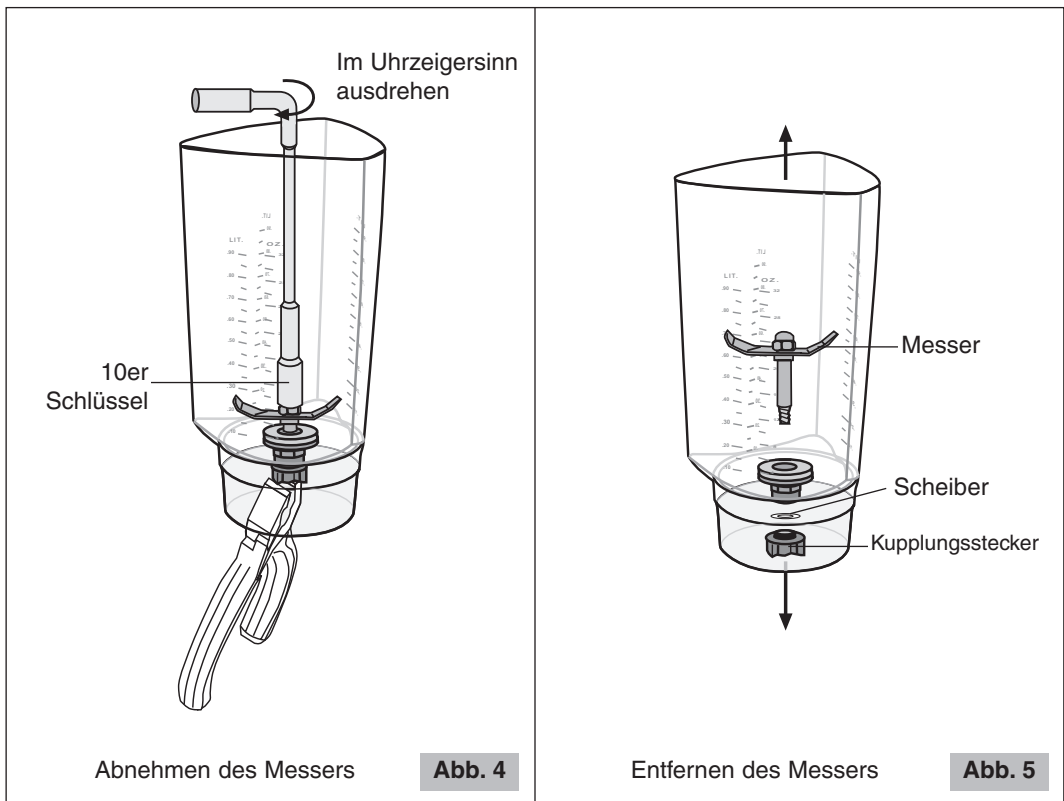
● Für die regelmäßig vorzunehmende vollständige Reinigung kann man die Messer abnehmen (Abb. 4 und 5).

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

Zum Abnehmen der Messer, muss der Kupplungsstecker mit einer Zange festgehalten und das Messer mit einem 10er-Schlüssel **im Uhrzeigersinn** abgeschraubt werden (siehe Abb. 4).

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

In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. **Zum Zusammenbau**, mit einem 10er-Schlüssel **gegen den Uhrzeigersinn** anschrauben (siehe Abb. 4). Vergewissern Sie sich, dass alles zweckentsprechend angezogen ist.



STÖRUNGEN UND ABHILFEN

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

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

Nur kompetente Spezialisten dürfen Eingriffe und Wartungen am Gerät vornehmen.

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

Problem	Lösung
Der Profimixer schaltet sich nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Sich vergewissern, dass der Stecker eingeführt wurde. • Sich vergewissern, dass der Wandschutzschalter eingeschaltet ist. • Sich vergewissern, dass der Magnetsensor des Deckels mit der Stange in Kontakt ist. • Sich vergewissern, dass der Schalter des Profimixers auf ON steht. • Sollte das Problem nach einer längeren, intensiven Verwendung auftreten, kann es sein, dass sich die Wärmeschutzfunktion aktiviert hat! Mindestens 20 Minuten warten und einen neuen Versuch starten. Man kann die Wartezeit reduzieren, indem man den Profimixer an einen kühlen Ort stellt. • Sollte das Problem nach einer Überlastung auftreten, kann es sein, dass sich die Stromschutzfunktion aktiviert hat! Auf den Selbstausschalter an der Rückseite bzw. am Boden des Gerätes drücken (diese Vorrichtung ist nicht an allen Modellen serienmäßig vorhanden). • Sich vergewissern, dass sich die Messer und der Motor frei drehen.
Trotz eingeschaltetem Motor drehen sich die Messer nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Sich vergewissern, dass sich die Gummiverbindung in einem guten Zustand befindet. • Sich vergewissern, dass der Behälter richtig in die entsprechende Halterung eingefügt wurde.
Geräusche und Vibrationen aus dem Behälter.	<ul style="list-style-type: none"> • Sich vergewissern die Messer und die Verbindungen gut angezogen sind. • Sich vergewissern, dass die Gummiverbindung unversehrt ist.
Flüssigkeitsaustritte aus dem Behälter.	<ul style="list-style-type: none"> • Sich vergewissern, dass die Messer gut blockiert ist.

ENTSORGUNG

Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)

(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien und Teilen hergestellt, die für das Recycling tauglich sind und wiederverwendet werden können.

Das Produkt darf daher am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Nebstehendes Symbol am Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Sammelstellen bei Ihrer Gemeindeverwaltung.



GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantiezeit für dieses Produkt beträgt zwei Jahre ab Kaufdatum und deckt Material- bzw. Baufehler; das Gerät muss auf jeden Fall den Anweisungen der vorliegenden Bedienungs- und Wartungsanleitung gemäß verwendet werden.

Während der Garantiezeit kann das Produkt je nach Ermessen des Herstellers repariert bzw. ausgetauscht werden, ohne dass dadurch zusätzliche Kosten entstehen.

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

Diese Garantie gilt nicht bei Missbrauch, unsachgemäßem Einsatz bzw. nicht zugelassenen Reparaturen. Diese Garantie gilt außerdem nicht für verschleißanfällige Produktteile, z.B. Behälter, Messer, Verbindungen, usw.

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

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

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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

BATIDORA PROFESIONAL

Componentes principales del aparato (Fig. 1)

- | | | | |
|----------|----------------------|-----------|--------------------------------|
| 1 | Base | 8 | Soporte contenedor |
| 2 | Contenedor | 9 | Interruptor ON-OFF-PULSE |
| 3 | Tapa | 10 | Selector de velocidad HIGH/LOW |
| 4 | Tapón de inspección | 11 | Mezclador |
| 5 | Sensor magnético | 12 | Arandela |
| 6 | Varilla de seguridad | 13 | Junta macho |
| 7 | Cuchilla | | |

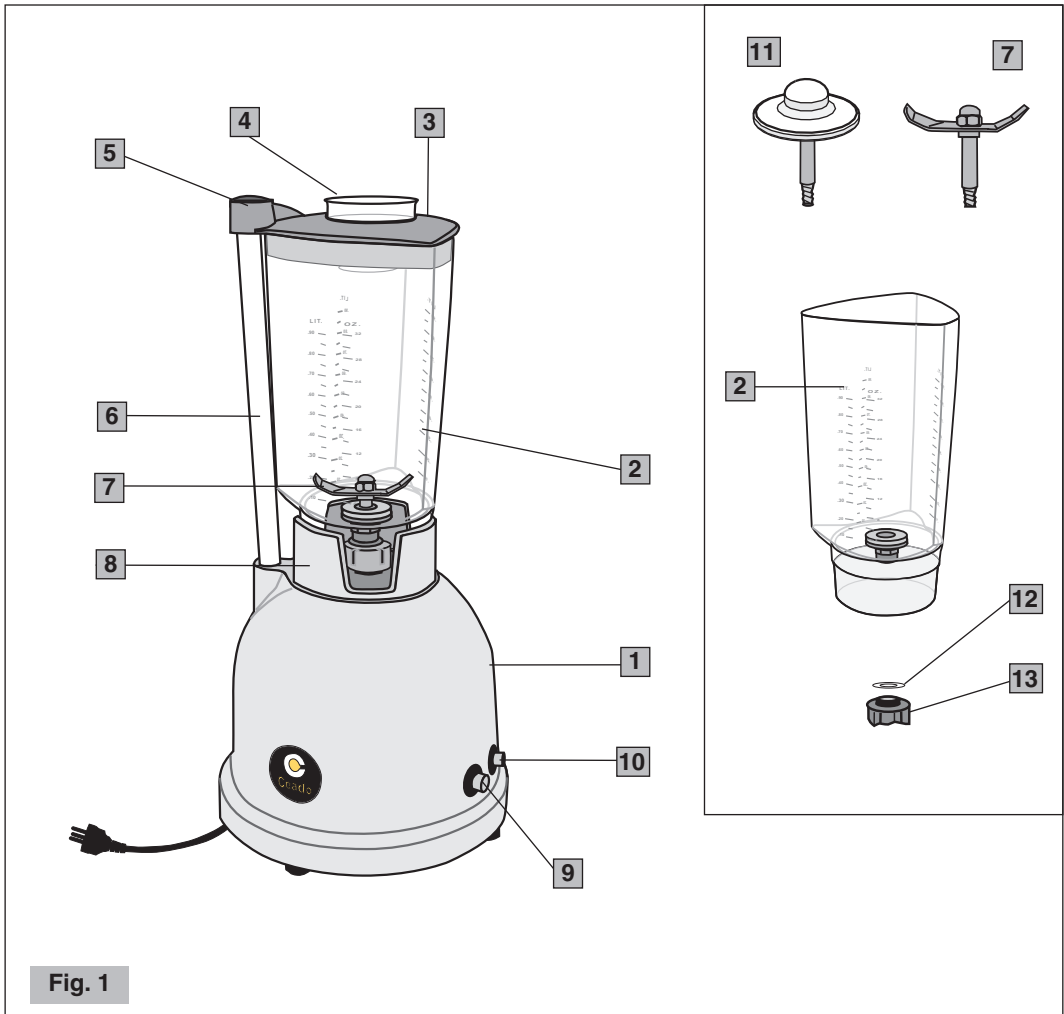


Fig. 1

NORMAS DE SEGURIDAD ADVERTENCIAS GENERALES

1. Leer atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. La instalación y cualquier tipo de operación de mantenimiento tiene que ser efectuada por personal especializado.
3. Este aparato está destinado al uso profesional, por lo tanto puede ser utilizado sólo por personas adultas y cualificadas.

MANTENER A LOS NIÑOS BAJO CONTROL CUANDO SE ENCUENTRAN CERCA DEL APARATO.

4. **No** utilizar este aparato para operaciones distintas a la de batir los alimentos. Otro tipo de utilización es peligrosa.
5. Trabajar siempre en condiciones de seguridad, evitar la utilización del aparato con las manos o los pies mojados y al aire libre.
6. Conservar el embalaje original para una posible futura utilización. Es el medio más adaptado para una correcta protección contra los golpes durante el transporte.
7. Si se produce un incendio utilizar extintores de Anhídrido Carbónico (CO₂). No utilizar agua o extintores de polvo.
8. ¡**No** sumergir nunca el aparato en el agua!
9. Está absolutamente prohibido desmontar el aparato o tratar de intervenir de alguna manera en el interior del mismo.
10. Desconectar siempre el enchufe del tomacorriente antes de cualquier operación de mantenimiento, limpieza de la base y cuando la batidora no se utiliza.
11. **No** desplazar la batidora tirándola por el cable. **Ni** tampoco desconectar nunca el enchufe tirándolo por el cable o tocándolo con las manos mojadas.



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

12. La batidora está equipada con un dispositivo de seguridad para impedir el contacto con partes en movimiento. **NO TRATAR DE NINGUNA MANERA ELUDIR EL SISTEMA DE SEGURIDAD.**
13. **PRESTAR ATENCIÓN** que no se introduzcan herramientas, metales u otros materiales duros en el contenedor. Esto es peligroso y puede causar daños.
14. **No** operar nunca con el contenedor vacío y más de 15 segundos si no hay líquidos en el contenedor.
15. **No** operar nunca con la batidora dañada o con partes aflojadas como por ejemplo cuchillas, juntas, etc. Contactar inmediatamente un Centro de Asistencia Autorizado.
16. **ATENCIÓN: LAS CUCHILLAS SON CORTANTES!**

¡CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTALACIÓN

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

1. Asegurarse que la tensión de la red de alimentación corresponda a la indicada en la placa del aparato y que la instalación eléctrica esté equipada con la puesta a tierra y con el interruptor diferencial.
2. Elegir una **posición SECA y REPARADA**, lejos de salpicaduras de agua, fuentes de calor, llamas libres y sustancias inflamables.
Colocar la batidora en **un plano horizontal estable** donde no se caiga.
3. Asegurarse que el interruptor del aparato esté en posición "OFF" y conectar el cable de alimentación a un tomacorriente protegido por un interruptor magnetotérmico o con fusibles.
Evitar el uso de adaptadores y enchufes múltiples.
4. Extender el cable de alimentación en su largo total. **No** debe pasar cerca de bordes cortantes o superficies calientes. **Evitar** ponerlo en contacto con aceite. **Evitar** que el cable de alimentación cuelgue libremente del plano de apoyo de la batidora.

USO DEL CONTENEDOR CON HOJAS

- 1 Colocar los ingredientes en el contenedor introduciendo primero los líquidos y la fruta, después el hielo y los alimentos más sólidos.
- 2 Posicionar el contenedor en la base introduciéndolo en su soporte como se indica en la figura 2 y colocando un ángulo del contenedor en correspondencia con la varilla de seguridad.
- 3 Introducir la tapa haciendo que coincida el sensor magnético con la punta de la varilla de seguridad.

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



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

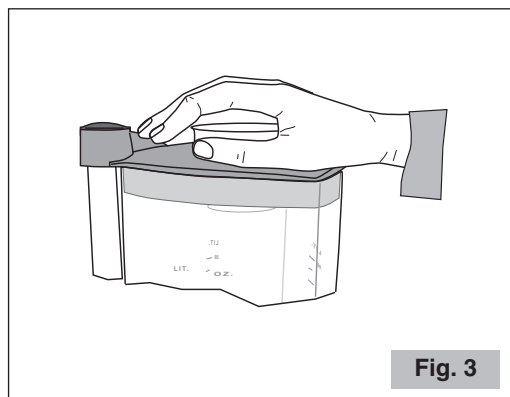
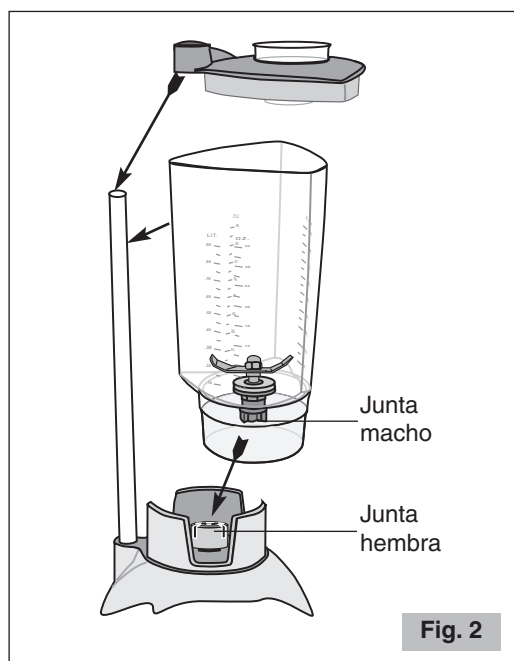
- 4 Seleccionar la velocidad alta (posición 2 del selector de velocidad) y, manteniendo una mano en la tapa, encender el motor colocando el interruptor en "ON" - Fig. 3.
- 5 Si se realizan preparaciones con un porcentaje de hielo elevado se aconseja suministrar un par de impulsos antes de encenderla en forma definitiva. Se puede utilizar la función "PULSE" pulsando no a fondo el botón de encendido durante la preparación de bebidas que por lo general "flotan" o para la fragmentación de fruta seca o parecidas, que no circulan en la zona de trabajo de las cuchillas.
- 6 La batidora ha sido proyectada también para romper el hielo en seco y para preparar FROZEN DRINKS partiendo del hielo en cubitos. Se recuerda que trabajando con hielo ya roto aumenta considerablemente la duración del aparato.

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

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

Si se preparan bebidas analcohólicas (zumos, leche o café) se aconseja mantener una relación de al menos 30g de azúcar por cada 100g de hielo. Si se preparan bebidas alcohólicas o con fruta fresca se aconseja mantener una relación de 20g de azúcar cada 100g de hielo.

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



USO DEL CONTENEDOR CON MEZCLADOR*

- 1** El contenedor equipado con mezclador sirve para preparar batidos, milk shakes y otras bebidas a base de leche.
- 2** Colocar los ingredientes en el contenedor introduciendo primero el azúcar y/o el preparado en polvo y después la leche.

* No existente en todos los modelos.

- 3 Posicionar el contenedor en la base introduciéndolo en su soporte como se indica en la figura 2 y colocando un ángulo del contenedor en correspondencia con la varilla de seguridad.
- 4 Introducir la tapa haciendo que coincida el sensor magnético con la punta de la varilla de seguridad.

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



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

- 5 Seleccionar la velocidad baja (posición 1 del selector de velocidad) y, manteniendo una mano en la tapa, encender el motor colocando el interruptor en "ON" - Fig. 3.
- 6 Después de algunos segundos seleccionar la velocidad alta (posición 2 del selector de velocidad) y dejar trabajar el mezclador hasta que la leche se monte (aumente el doble su volumen inicial).

Nota: Para obtener los mejores resultados se aconseja utilizar leche desnatada fría (con menos del 0,5% de grasas con una temperatura de 3-4°C).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

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



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

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



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

- **Para la limpieza periódica completa** se pueden desmontar las cuchillas (Fig. 4 y 5).

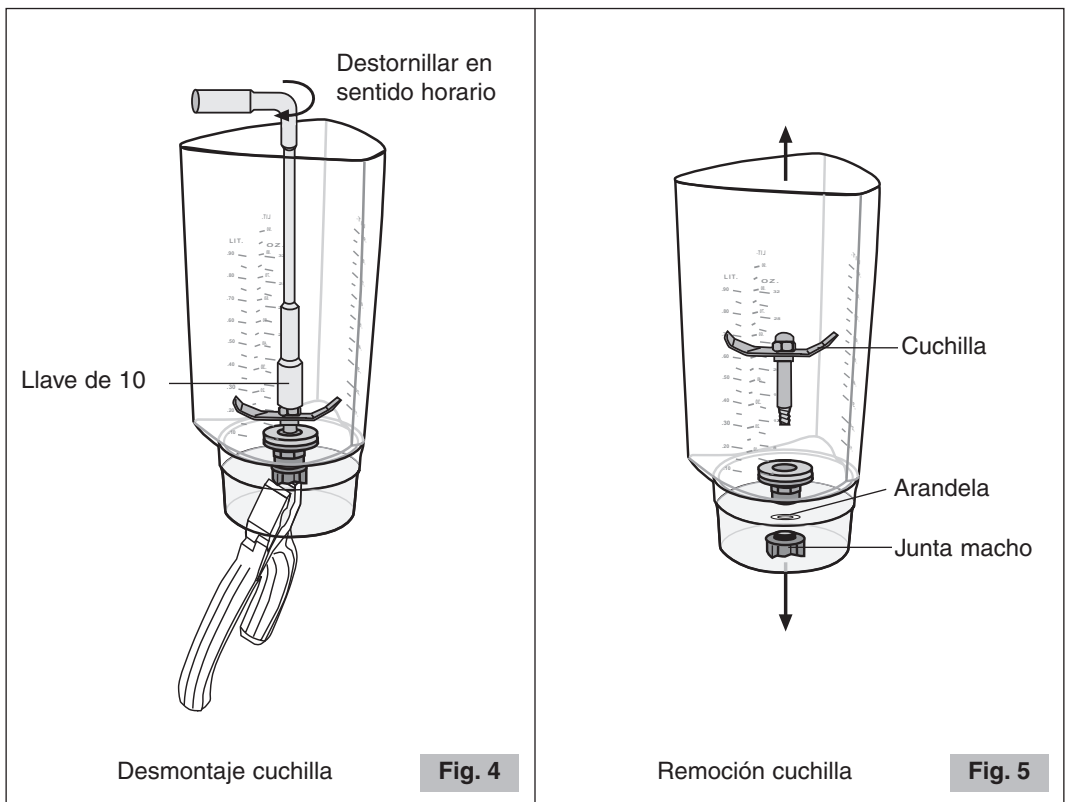


CUIDADO: Las cuchillas son cortantes. Manipularlas con cuidado.

Para desmontar las cuchillas, sujetar con una pinza la junta macho y desenroscar la tuerca con una llave de 10 en sentido **horario** (véase Fig. 4).

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

Montar en el orden inverso. **Para montar nuevamente**, enroscar con la llave de 10 en sentido **antihorario** (véase Fig. 4). Asegurarse que estén apretadas adecuadamente.



AVERÍAS Y SOLUCIONES

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

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

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

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

Problema	Solución
La batidora no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar que se haya conectado el enchufe. • Controlar que el interruptor de protección en la pared esté encendido. • Controlar que el sensor magnético de la tapa esté en contacto con la varilla. • Controlar que el interruptor de la batidora esté en ON. • Si el problema se manifiesta después de un largo periodo de uso intensivo es posible que el motor esté en protección térmica. Esperar al menos 20 minutos y reprobar. Se puede reducir el tiempo de espera colocando la batidora en un lugar fresco. • Si el problema se manifiesta después de una sobrecarga es posible que el motor esté en protección amperométrica. Pulsar el botón del disyuntor colocado en la parte posterior o en el fondo del aparato (dispositivo opcional, por lo tanto no se encuentra en todos los modelos). • Controlar que las cuchillas y el motor giren libremente.
Las cuchillas no giran con el motor encendido.	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar que la junta de goma esté en buenas condiciones. • Controlar que se haya colocado correctamente el contenedor en su soporte.
Ruido y vibraciones del contenedor.	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar que la cuchilla y las juntas estén bien apretadas. • Controlar que la junta de goma esté en óptimas condiciones.
El contenedor pierde líquido.	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar que la cuchilla esté bloqueada correctamente.

ELIMINACIÓN

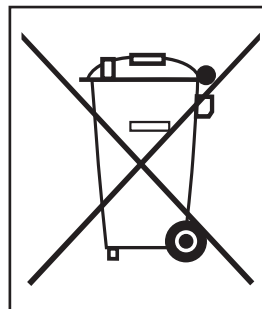
Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en países con sistemas de recogida selectiva de residuos)

Este producto está elaborado con materiales y piezas de gran calidad apropiados para su reciclaje y reutilización.

Por este motivo, no debe tirar el producto a la basura doméstica cuando expire su vida útil, sino que tiene que llevarlo a un lugar de recolección y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Esto lo indica el símbolo representado a lado en el producto o en las instrucciones de manejo.

Consulte a las autoridades municipales acerca de los lugares de recolección de su localidad.



CONDICIONES DE GARANTÍA

Este producto garantiza los defectos de materiales o de construcción por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra, con la condición que se utilice según cuanto prescrito en el presente manual de uso y mantenimiento.

En el periodo de garantía este producto se podrá arreglar o sustituir, según la decisión del productor, sin añadir costes.

Si el producto necesitara operaciones de mantenimiento o reparación en el periodo cubierto por la garantía, se ruega contactar al revendedor para las instrucciones correspondientes al envío. El producto tiene que enviarse en su embalaje original o en un embalaje adecuado.

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

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

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

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

CON RESERVA DE MODIFICACIONES



Ceado S.r.l.

Tel.: (00-39) 041 50 30 767

Fax: (00-39) 041 50 38 413

E-mail: info@ceado.com

<http://www.ceado.com>