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

- 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 sourveillance; maintenir l'appareil hors de la portée des enfants et des personnes non qualifiées.
- Ne jamais mettre en marche un appareil semblant défectueux.
- 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.
- N'utiliser l'appareil que pour les usages auxquels il est destiné; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.
- Placer les appareils à une distance minimum de 5 cm. des parois de fa,con 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 cable d'alimetation 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 vaiselle (ne les mettre pas dans le lave-vaiselle).

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.

Type d'appareil PRESSE AGRUMES

Appareils destinés à l'extraction du jus d'agrumes par pression manuele ou mécanique.

SP 2076/1400-900 ELECTRIQUE - SP 2024/R

Fonctionne avec l' interrupteur et pressant le moitié agrume sur le cone 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 • non adapte a un usage continu • temps maximum d'utilisation: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.

ATTENTION: organes en mouvement.

SP 2061 MIGNON + SP 2067 JOLLY AVEC MOTORIDUCTEUR

Fonctionne avec l' interrupteur et pressant le moitié agrume sur le cone 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 motoriducteur à petite vitesse • non adapte a un usage continu • temps maximum d'utilisation: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.

ATTENTION: organes en mouvement.

SP 2062 INDUSTRIEL

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

ATTENTION: organes en mouvement.

SP 2072 AUTOMATIQUE

Fonctionne par pression du levier sur le cône aprés avoir allumé l'interrupteur lumineux • lever la levier, poser le moitié agrume sur le cone, 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'enclence dans son logement • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.

ATTENTION: organes en mouvement; presser seulement avec le levier.

SP 2078 AUTOMATIQUE MANUEL

Fonctionne par pression manuel du demi agrume sur le cône aprés avoir allumé l'interrupteur lumineux • ne jamais presser sans l'agrume ou poser les mains sur le cone • la cuve et le groupe the pressurage peuvent être enlevés pour la nettoyage • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • ne pas appuyer la main sur le cone sans le demi agrume • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation 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 cone, baisser la levier et presser • ne jamais presser avec les mains ou sans l'agrume • sur les Groupes, fonctionne aprés 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 adopte a un usage continu • temps maximum d'utilisation: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher 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, remplisser 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 • ne jamais introduir 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: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation 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 • n'enclecher et n'enlever le verre que si le moteur est arrêté • 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-vaiselle) • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: anviron 10 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation 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 microinterrupteur • remplir le verre avec les ingredients (jusqu'à 3 cm. du bord au maximum) et l'accrocher sur la partie superieure 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 10 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation pour eviter de activer par inadvertance le microinterrupteur • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation 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, remplisser la trémie avec le glaçon, baisser la trémie et presser • ne jamais intruduir 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'eteindre l'interrupteur aprèes chaque operation 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 lorqu'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: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation o toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation 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, introduir le glaçon dans le récipient, baisser le couvercle, choisir la dimensions avec la grille de reglage et allumer l'interrupteur • il est équipé d'un microinterrupteur 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 • 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, vidager le récipient et dégager le trou de sortie • temps de fonctionnement maximum pour piler un recipient 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'arret complet du moteur avant d'ouvrir le couvercle • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation 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 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 superieure du support après avoir allumé l'interrupteur qu'il doit etre toujours éteindre à la fin du chaque operation • ne pas faire fonctionner sans le gobelet et ne jamais activer le micointerrupteur 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: anviron 10 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage. ATTENTION: organes en mouvement; ne pas faire fonctionner sans le verre.

Type d'appareil MIXER-MIXAGE

Appareils destinés à préparer des boissons à base de fruits et de lait ou de toute fa con à base liquide.

Fonctionne en actionnant l'interrupteur du type à 2 vitesse • il est équipé d'un microinterrupteur qui ne permet pas le fonctionnement si le verre n'est pas positionné et le couvercle correctement fermé avec la languette dans son logement • n'enclecher et n'enlever le verre que si le moteur est arrêté • 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-vaiselle) • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: anviron 10 minutes • ne pas oublier d'eteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.
ATTENTION: organes en mouvement; ne pas faire fonctionner sans avoir accroché 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: ⩘ resistence ✿ moteur àpres d'avoir repli le réservoir avec la mixture du lait et cacao et choisi la temperature sur le thermostat (90° pour cuisser ou 60/70° pour maintienir 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 at après avoir bien accrochéz la spatule avec joint à baionnette • ne pas replir 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 boir (environ 60°) • ne pas oublier d'eteindre les interrupteurs à la fin du travail et après chaque operation (d'avance quel de la resistence parce que la spatule doit tourner encore pour quelque minute àpres pour eviter que la chocolate se prendre sur le fond du réservoir) • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage • le réservoir est exctractible et il peut être mis dans le frigorifique avec la chocolate 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 pieces que se peuvent enlever.
ATTENTION: organes en mouvement; ne pas introduire les mais dans le réservoir - machine qui chauffent, 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 : introduir la fruit s et les légumes coupées et dénoyautées dans l'ouverture et presser seulement avec le pilon • ne jamais introduir les mains ou des outils dans l'ouverture • ne nécessite pas d'entretien après chaque operation, 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) • 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'arret 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: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.

NETTOYAGE COMPLET: (regardez le dessin á la pag. 40/41) décrocher le manche de blocage de la partie supérieure (Attention: sul le modele CE 2083 il y a un mécanisme à double ressort, pressere sur les leviers latérals àpres avoir decroché le mache du blocage) • enlever la partie supérieure • dévisser la vis gauche bloquant le panier, tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, en utilisant la clé fournie à cet effect • extraire le panier en le soulevant, enlever le disque râpeur et les laver tous deux avec la brosse fournie • ne jamais tenter de nettoyer les mailles du panier avec des lames ou des objects 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 completement • introduire sur le fond du panier le disque râpeur en s'assurant que l'axe sur le fond entre dans le trou • **bien revisser la vis gauche bloquant le panier** • 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 homogéne et la machine se stabilise.

Type d'appareil RAPE A FROMAGE

Appareil destiné à raper du fromage du type Parmesan.

Fonctionne avec interrupteur aprés l'introduction du morceaux de Parmesan dans l'ouverure, baisser et user seulement la levier pour raper • est équipé d'un micro-interrupteur bloquant le moteur en levant la levier • ne pas introduire les mains ou des outils dans l'ouverture de remplissage • manipuler avec précaution le rouleau denté • non adapte a un usage continu - temps maximum d'utilisation: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.
ATTENTION: organes en mouvement; ne pas introduire les mains dans l'ouverture de remplissage ou dans le décharge.

Type d'appareil CUISSEUR POUR OEUFS

Appareil destiné à cuire des oeufs à l'eau.
Remplir d'eau la cuve jusqu'à l'indicateur "max" marquez sur la résistence • allumer le pulsatoire lumineux vert o positionner le thermostat sur 90° et régler le temporizateur sur 30 min. (ce temporizateur permet un travail max. du 30 minutes pour éviter d'oublier d'eteindre le pulsatoire; si vous voulez travailler au-delà régler le même combien de fois vous préférez) • à l'eteindre du lampe-témoin rouge vous pouvrez introduire les paniers avec les eaux dans l'eau buillante • quand il será passé le temp de cuisson enlever le panier numéroté • côntroler, de temps en temps, le nivau 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 eviter 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 trés grande precaution • ne pas oublier d'eteindre l'interrupteur à la fin du travail et aprés chaque operation • attendre le refroidissement et toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage • la résistence et la cuve intérieure sont enlevables pour le nettoyage • à la fin du travail vidanger la cuve et le nettoyer pour eviter calcaire • ne jamais nettoyer la carrosserie avec chiffons ou detergents abrasives. ATTENTION: machines qui chauffent, danger de brûlures.

TABLEAU INDICATIF DE CUISSON (variable selon les préferences)
• eau bouillante dans environ 15 minutes
oeufs à la coque environ **5** minutes da le trempage des eufs **dans** l'eau buillante
oeufs molletsenviron **10** minutes da le trempage des eufs **dans** l'eau buillante
oeufs durs environ **15** minutes da le trempage des eufs **dans** l'eau buillante
TABLEAU DE COMMANDE
• interrupteur pulsatoir 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° poure regler la température (á gauche)
• temporizateur 0/30 minutes pour régler le fonctionnement (á 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 journallement le tiroir • attendre le refroidissement et debrancher toujours la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.
ATTENTION: machines qui chauffent, danger de brûlures.

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 éventuelement 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'eteindre on peut poser les aliments directement sur le plan réchauffant ou dans un casserole • 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 zero et ne pas oublier d'eteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation o pour le nettoyage utiliser seulement un chiffon humide ou la spatule fournie • attendre le refroidissement et debrancher toujours la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.
ON CONSEILLE DE HUILIER AVEC PEU D'HUILE D'OLIVE LES PLAQUES AVANT DE CUISSER.
ATTENTION: machines 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 interupteurs à la fin du travail et aprés chaque operation • nettoyer tous les jours le tiroir que requeil les bribes • attendre le refroidissement et debrancher toujours la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation d'entretien ou de nettoyage.

ATTENTION: machines qui chauffent, danger de brûlures.

Type d'appareil CUTTER

Appareil pour couper, mélanger, mixer, moudre, émincer, battre, fouttet, 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 • aprés 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 • por 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 récipiente 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: anviron 20 minutes • ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur à la fin du travail et après chaque operation • toujours debrancher la prise de courant avant d'effectuer une quelconque operation 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.