

12/2015

Mod: CPX-8L

Production code: MCF100



Diamond
catering equipment



**Manuale di
istruzione**

**Instruction
manual**



Apparecchi Bar

Bar Appliances

INDICE

1.0 INTRODUZIONE

1.1 Premessa.....	4
1.2 Pericoli e controindicazioni.....	4
1.3 Caratteristiche tecniche.....	6

2.0 INSTALLAZIONE

2.1 Imballaggio e trasporto.....	9
2.2 Collegamento dell'apparecchio.....	10

3.0 MODALITÀ D'USO

3.1 Spremiagrumi.....	12
3.2 Tritaghiaccio.....	12
3.3 Spezzaghiaccio.....	13
3.4 Centrifuga Autopulente.....	14
3.5 Macinacaffè/Macinadosatore.....	16
3.6 Frullatore.....	17
3.7 Frullino.....	18

4.0 MANUTENZIONE

4.1 Pulizia.....	18
------------------	----

5.0 ASSISTENZA E GARANZIA

5.1 Assistenza.....	19
5.2 Norme di garanzia.....	19

INDEX

1.0 INSTRUCTION

1.1 Preliminary remarks.....	4
1.2 Safety tips.....	4
1.3 Technical features.....	6

2.0 INSTALLATION

2.1 Packing and transport.....	9
2.2 Connecting the appliance.....	10

3.0 USE

3.1 Juice extractor.....	12
3.2 Ice-crusher.....	12
3.3 Ice-breaker.....	13
3.4 Self-Cleaning Centrifugal Juice Extractor.....	14
3.5 Coffee-Grinder/Doser.....	16
3.6 Blender.....	17
3.7 Milk-shaker.....	18

4.0 MAINTENANCE

4.1 Cleaning.....	18
-------------------	----

5.0 ASSISTANCE

5.1 Assistance.....	19
5.2 Terms of guarantee	19

1.0 INTRODUZIONE

1.1 Premessa

Nel ringraziarVi non possiamo che complimentarci per la vostra scelta; da quaranta anni la ditta costruttrice opera nel settore degli apparecchi per uso professionale, progettando e producendo i migliori sistemi per Tritare, Grattuggiare, Passare e Macinare. Vi preghiamo, per l'uso, di attenervi scrupolosamente alle istruzioni riportate nel presente libretto. Il prodotto da voi acquistato dispone di Marcatura CE e pertanto rispetta i requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute.



1.2 Pericoli e controindicazioni

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.

- 1- Conservare con cura il presente libretto per ogni ulteriore consultazione.
- 2- Questi apparecchi devono essere destinati solo all'uso per i quali sono stati espressamente concepiti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. La Casa Costruttrice non può essere considerata responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri.
- 3- Regole fondamentali per l'uso di apparecchi elettrici:
 - sgomberare il tavolo di lavoro e non lasciarvi oggetti che possano essere fonte di pericolo;
 - non spostare mai l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica;
 - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide;

1.0 INTRODUCTION

1.1 Preliminary remarks

Thank you for your discerning choice. For 40 years the company has been working to make equipment for professional use, designing and producing high quality systems for mincing, grating, liquidizing and grinding. Please follow closely the operating instructions in this booklet. The product you have purchased features EC Marking and therefore complies with essential safety and health protection requirements.



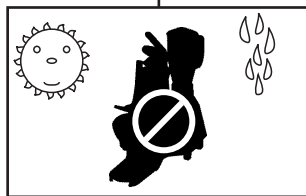
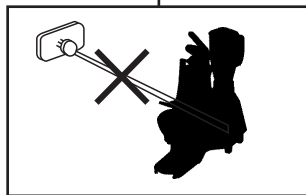
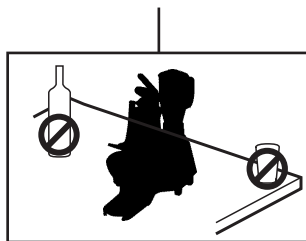
1.2 Safety tips

Read carefully the instructions in this booklet as they provide important indications regarding safety for installation, use and maintenance.

- 1- Keep this booklet in a safe place for future reference.
- 2- These appliances must be used only for those purposes for which they were specifically designed. Any other use is improper and therefore dangerous. The company cannot be considered responsible for any damage resulting from improper, wrong or unreasonable use.
- 3- Basic rules for using electrical appliances.
 - clear the work surface; do not leave items which can be a source of danger;
 - never move the appliance when it is connected to the mains;
 - do not touch the appliance with wet or damp hands;

- non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente;
- non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi;
- non usare l'apparecchio all'esterno;
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o incapaci, oppure da persone che non hanno letto questo manuale;
- non toccate le parti in movimento. Attenzione a mani, capelli e vestiti;
- non comprimere il filo elettrico con pesi;
- non lasciare il filo elettrico a contatto con superfici calde o taglienti;
- non usate mai l'apparecchio se danneggiato o con cavi di alimentazione non in perfette condizioni;
- non utilizzare sostanze infiammabili, corrosive o nocive per la pulizia.

- 4- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione staccando la spina.
- 5- In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi alla Casa Costruttrice o al distributore di zona e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 6- Spegner l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la pulizia dello stesso.
- 7- Quando decidete di non utilizzare più questo apparecchio perchè obsoleto o irrimediabilmente guasto procedere alla messa fuori servizio rendendolo inoperante e privo di pericoli.

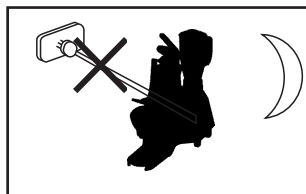


- do not pull the mains lead, or the appliance itself, to remove the plug from the socket;
 - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
 - do not immerse in water or other liquids;
 - do not use the appliance outside;
 - do not allow children, unqualified persons who have not read this manual to use the appliance;
 - do not touch the moving parts when in operation. Be careful with hands, hair and clothing;
 - do not weight down the electric cable;
 - do not bring the flex into contact with hot or abrasive surfaces;
 - never use the appliance if it is damaged or if the mains lead is not in perfect condition;
 - do not use inflammable, corrosive or other harmful substances for cleaning.
- 4- Before any cleaning or maintenance operations, unplug the appliance from the mains.
 - 5- In case of a fault or of imperfect performance, turn off the appliance. Do not attempt to rep For any necessary repairs contact the production company. Only authorised spare parts may be used. Failure to observe this requirement may compromise the safety of the appliance.
 - 6- Turn off the appliance and always unplug it before connecting the attachments and before cleaning.
 - 7- If the appliance is no longer to be used because it is obsolete and irreparably damaged, avoid all danger by making it inoperative.

Sigillare l'apparecchio all'interno di un robusto imballo e provvedere allo smaltimento operando in conformità alle norme vigenti, rivolgendosi agli organismi locali preposti per tali operazioni.

8) Per evitare pericoli si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione evitando torsioni.

9) Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.



Seal the appliance inside sturdy packaging and dispose according to the regulations in force through authorized channels.

8) To avoid dangerous overheating it is advisable to unwind the total length of the mains lead avoiding twisting and straining.

9) Do not leave the appliance plugged into the mains when not in use.

- SPREMIAGRUMI

Modello	MSE spremiagrumi	MSP spremiagrumi	MSP2 spremiagrumi a leva
motore	Hp 0.40 - kW 0.30 a 900 giri/min.		
alimentazione	230V/50Hz		
impianto elettrico	microinterruttore di sicurezza nell'ogiva spremiagrumi		
corpo macchina	alluminio verniciato		
colori disponibili	- grigio metallizzato		
recipiente	plastica per alimenti	acciaio Inox	
peso netto	Kg. 7,5	Kg. 8	Kg. 9
dimensioni AxBxC (mm.)	220 x 310 x 340	220 x 310 x 340	220 x 310 x 350

- JUICE-EXTRACTOR

Model	MSE juice-extractor	MSP juice-extractor	MSP2 juice-extractor with lever
power	Hp 0.40 - kW 0.30 at 900 rpm		
voltage	230V/50Hz		
electrical system	safety microswitch on the shape juice-extractor		
machine body	painted aluminium		
available colors	- iron-grey		
container	plastic for food	stainless steel	
net weight	Kg. 7,5	Kg. 8	Kg. 9
dimensions AxBxC (mm.)	220 x 310 x 340	220 x 310 x 340	220 x 310 x 350

- MACINACAFFE'/MACINADOSATORE

Modello	FMC6 macinacaffè	FMX macinadosatore
motore	340 W	
alimentazione	230V/50Hz	
giri motore (50Hz)	1400 rpm	
dim. macine piane	Ø 65 mm.	
capacità (caffè in grani)	1,4 Kg.	
capacità (caffè macinato)	N.A.	300 g.
peso netto	12,5 Kg.	13 Kg.
dimensioni AxBxC (mm.)	220x370x600	

- CENTRIFUGA AUTOPULENTE

Modello	MCF100 centrifuga autopulente
motore	Hp 0.5 - kW 0.40
alimentazione	230V/50Hz
impianto elettrico	microinterruttore nel manico
corpo macchina	ABS cromato
colori disponibili	grigio metallizzato
recipiente	acciaio Inox
peso netto	Kg. 12
dimensioni AxBxC (mm.)	280 x 440 x 500

- COFFEE-GRINDER/DOSER

Model	FMC6 coffee-grinder	FMX doser
power	340 W	
voltage	230V/50Hz	
engine rpm (50 Hz)	1400 rpm	
flat grinding blade dim.	Ø 65 mm.	
capacity (coffee beans)	1,4 Kg.	
capacity (coffee doser)	N.A.	300 g.
net weight	12,5 Kg.	13 Kg.
dimensions AxBxC (mm.)	220x370x600	

- SELF-CLEANING CENTRIFUGAL JUICE EXTRACTOR

Model	MCF100 self-cleaning centrifugal
motor	Hp 0.5 - kW 0.40
voltage	230V/50Hz
electrical system	microswitch on lever
machine body	chrome ABS
available color	metallic gray
container	stainless steel
net weight	Kg. 12
dimensions AxBxC (mm.)	280 x 440 x 500

- SPEZZAGHIACCIO

Modello	MSG100 spezzaghiaccio automatico
motore	Hp 0.60 - kW 0.45
alimentazione	230V/50Hz
impianto elettrico	microinterruttore di sicurezza nel coperchio
corpo macchina	alluminio lucido
colori disponibili:	grigio metallizzato
recipiente	acciaio Inox
peso netto	Kg. 13
dimensioni AxBxC (mm.)	250 x 300 x 660

- TRITAGHIACCIO

Modello	MTG6 tritagliaccio automatico
motore	Hp 0.46 - kW 0.34
alimentazione	230V/50Hz
impianto elettrico	microinterruttore di sicurezza nella leva
corpo macchina	alluminio verniciato
colori disponibili:	grigio metallizzato
recipiente	acciaio Inox
peso netto	Kg. 11
dimensioni AxBxC (mm.)	210 x 420 x 290

- ICE-BREAKER

Model	MSG100 Ice-breaker
power	Hp 0.60 - kW 0.45
voltage	230V/50Hz
electrical system	safety microswitch on the cover
machine body	shiny aluminium
colors available:	iron-grey
container	stainless steel
net weight	Kg. 13
dimensions AxBxC (mm.)	250 x 300 x 660

- ICE-CRUSHER

Model	MTG6 Ice-crusher
power	Hp 0.46 - kW 0.34
voltage	230V/50Hz
electrical system	safety microswitch on lever
machine body	painted aluminium
colors available:	iron-grey
container	stainless steel
net weight	Kg. 11
dimensions AxBxC (mm.)	210 x 420 x 290

- FRULLATORE

Modello	MT1 frullatore	MT1D frullatore doppio	MT5 frullatore industriale
motore	a due velocità Hp 0.54 - kW 0.40	a due velocità Hp 0.54 - kW 0.40 (x2)	a 3.000 giri/min. Hp 1.1 - kW 0.80
alimentazione	230V/50Hz		
impianto elettrico	microinterruttori di sicurezza		
corpo macchina	alluminio verniciato		
colori disponibili:	grigio metallizzato		
bicchiere	n.1 trasparente	n.2 trasparenti	n.1 acciaio Inox
capacità bicchiere	Lt. 1,7	Lt. 1,7 cad.	Lt. 5,4
peso netto	Kg. 4	Kg. 7	Kg. 10
dimensioni AxBxC (mm.)	200 x 200 x 460	350 x 200 x 460	230 x 230 x 530

- FRULLINO

Modello	MF4 frullino semplice	MF4D frullino doppio
motore frullino	Hp 0.19 - kW 0.14	Hp 0.19 - kW 0.14 (x2)
alimentazione	230V/50Hz	
impianto elettrico	microinterruttori di sicurezza	
corpo macchina	alluminio verniciato	
colori disponibili	grigio metallizzato	
bicchiere	n.1 acciaio Inox 18/8	n.2 acciaio Inox 18/8
capacità bicchiere	Lt. 1,2	Lt. 1,2 cad.
peso netto	Kg. 3,9	Kg. 7
dimensioni AxBxC (mm.)	200 x 220 x 500	330 x 220 x 500

- BLENDER

Model	MT1 blender	MT1D double blender	MT5 heavy duty blender
power	at two speed Hp 0.54 - kW 0.20	at two speed Hp 0.54 - kW 0.20	at 3.000 rpm Hp 1.1 - kW 0.80
voltage	230V/50Hz		
electrical system	safety microswitch		
machine body	painted aluminium		
colors available:	iron-grey		
glass	n.1 transparent	n.2 transparents	n.1 stainless steel
glass capacity	Lt. 1,7	Lt. 1,7 cad.	Lt. 5,4
net weight	Kg. 4	Kg. 7	Kg. 10
dimensions AxBxC (mm.)	200 x 200 x 460	350 x 200 x 460	230 x 230 x 530

- MILK SHAKER

Model	MF4 milk shaker	MF4D double milk shaker
power milk shaker	Hp 0.19 - kW 0.14	Hp 0.19 - kW 0.14 (x2)
voltage	230V/50Hz	
electrical system	safety microswitch	
machine body	painted aluminium	
colors available	iron-grey	
glass	n.1 stainless steel 18/8	n.2 stainless steel 18/8
glass capacity	Lt. 1,2	Lt. 1,2 cad.
net weight	Kg. 3,9	Kg. 7
dimensions AxBxC (mm.)	200 x 220 x 500	330 x 220 x 500

- GRUPPI MULTIPLI

Modello	MG10 tritagliaccio frullatore/frullino	MG20 tritagliaccio frullatore/spremiagrumi	MG50 tritagliaccio/frullino frullatore/spremiagrumi
motore tritagliaccio	Hp 0.46 - kW 0.34		
motore frullatore	Hp 0.54 - kW 0.40		
motore spremiagrumi	-----	Hp 0.46 - kW 0.34	Hp 0.46 - kW 0.34
motore frullino	Hp 0.19 - kW 0.14	-----	Hp 0.19 - kW 0.14
alimentazione	230V/50Hz		
impianto elettrico	microinterruttori di sicurezza		
corpo macchina	alluminio verniciato		
colori disponibili	grigio metallizzato		
contenitori di raccolta	acciaio Inox 18/8		
peso netto	Kg. 16	Kg. 23,6	Kg. 26
dimensioni AxBxC (mm.)	280 x 540 x 500	320 x 550 x 465	320 x 550 x 490

Modello	MG13 spremiagrumi / frullatore	MG15 spremiagrumi/frullatore/frullino
motore spremiagrumi	Hp 0.46 - kW 0.34	
motore frullatore	Hp 0.54 - kW 0.40	
motore frullino	-----	Hp 0.19 - kW 0.14
alimentazione	230V/50Hz	
impianto elettrico	microinterruttori di sicurezza	
corpo macchina	alluminio verniciato	
colori disponibili	grigio metallizzato	
contenitori di raccolta	acciaio Inox 18/8	
peso netto	Kg. 13,7	Kg. 16,5
dimensioni AxBxC (mm.)	220 x 440 x 460	265 x 440 x 460

- MULTIPLE SET

Model	MG10 ice-crusher blender/milk shaker	MG20 ice-crusher juice extractor/blender	MG50 ice-crusher/milk shaker juice extractor/blender
power ice-crusher	Hp 0.46 - kW 0.34		
power blender	Hp 0.54 - kW 0.40		
power juice extractor	-----	Hp 0.46 - kW 0.34	Hp 0.46 - kW 0.34
power milk shaker	Hp 0.19 - kW 0.14	-----	Hp 0.19 - kW 0.14
voltage	230V/50Hz		
electrical system	safety microswitch		
machine body	painted aluminium		
colors available	iron-grey		
collecting tray	stainless steel 18/8		
net weight	Kg. 16	Kg. 23,6	Kg. 26
dimensions AxBxC (mm.)	280 x 540 x 500	320 x 550 x 465	320 x 550 x 490

Model	MG13 juice extractor/blender	MG15 juice extractor/blender/milk shaker
power juice extractor	Hp 0.46 - kW 0.34	
power blender	Hp 0.54 - kW 0.40	
power milk shaker	-----	Hp 0.19 - kW 0.14
voltage	230V/50Hz	
electrical system	safety microswitch	
machine body	painted aluminium	
colors available	iron-grey	
collecting tray	stainless steel 18/8	
net weight	Kg. 13,7	Kg. 16,5
dimensions AxBxC (mm.)	220 x 440 x 460	265 x 440 x 460

2.0 INSTALLAZIONE

2.1 Imballaggio e trasporto

Quando togliete l'apparecchio dall'imballo originario fate attenzione, procedete al sollevamento con cautela e con l'aiuto di mezzi idonei, se necessario.

Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In particolare verificare a vista eventuali danneggiamenti che potrebbero essere stati causati dal trasporto. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale specializzato. Gli elementi dell'imballaggio (scatole, sacchetti ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

2.2 Collegamento dell'apparecchio

Prima di collegare l'apparecchio verificare che i dati della targhetta di identificazione siano compatibili alla rete di distribuzione. In caso di incompatibilità tra la presa di rete e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale qualificato. In particolare quest'ultimo dovrà accertarsi che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente e prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di portata di corrente e potenza indicato sulle stesse.

2.0 INSTALLATION

2.1 Package and transport

Care is needed in removing the appliance from its packing. Lift carefully, if necessary with the help of suitable equipment.

After removing the appliance from its packing check, in particular, to see whether any damage has been caused in transit. If in doubt, do not use the appliance and contact a specialist. The packing items (boxes, bags, etc.) should not be left within the reach of children. They are potentially dangerous.

2.2 Connecting the appliance

Before connecting the appliance, ensure that the information on the rating plate corresponds with the local voltage. If the mains socket is different from the appliance plug, get an electrician to change the socket with one of suitable type. Important: the electrician should ensure that the size of the cable is suited to the power load absorbed by the appliance. It is prohibited use adaptors and/or extension flexes. If these should prove indispensable, an extension flexes which comply with current safety laws should be used. Special attention should be paid to not exceeding the power load limit of the same.

	
Mod.	Hp
Nr.	kW
1N PE AC	A
Kg.	kA

	
Mod.	Nr.
1N PE AC	kg.
A	kA
kW	

3.0 MODALITÀ D'USO

3.1 Spremiagrumi

Descrizione della macchina:

- 1 - Cupola di protezione (solo su MSP)
- 2 - Recipiente: Inox mod. MSP/MSP2
Plastica mod. MSE
- 3 - Corpo Macchina
- 4 - Interruttore ON/OFF
- 5 - Piattino spremiagrumi
- 6 - Leva spremiagrumi

Funzionamento: Accendere l'interruttore e schiacciare nell'ogiva il frutto già tagliato tenendolo ben fermo. Ad operazione ultimata spegnere l'interruttore. **Pulizia: Spegner l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la pulizia.** Togliere le parti mobili della macchina e lavatele con abbondante acqua e detersivo.

3.2 Tritaghiaccio

Descrizione della macchina:

- 1 - Tramoggia inserimento ghiaccio
- 2 - Leva tritagliaccio
- 3 - Vaschetta tritagliaccio
- 4 - Interruttore
- 5 - Corpo macchina

Funzionamento: Inserite il ghiaccio da tritare nella tramoggia, chiudete il coperchio e accendete l'interruttore. Premete con forza sulla leva finchè tutto il ghiaccio tritato sarà sceso nella vaschetta. Ad operazione ultimata spegnere l'interruttore, attendere alcuni secondi prima di aprire il coperchio. **Pulizia: Spegner l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la pulizia.** Tirate verso l'alto la vaschetta e lavatela con abbondante acqua e detersivo.

3.0 USE



3.1 Juice extractor

Appliance description:

- 1 - Protective cover (only with MSP model)
- 2 - Tub: Stainless steel MSP/MSP2 model
Plastic MSE model
- 3 - Machine body
- 4 - ON/OFF switch
- 5 - Squeezing plate
- 6 - Juicer lever

Operation: Turn on the switch and squeeze the cut pieces of fruit on the dome, holding them firmly. Once the fruit has been squeezed, turn off the switch.

Cleaning: Turn off the appliance and always unplug from the mains before cleaning. Detach all removable parts from the appliance and hand wash in soapy water.



3.2 Ice crusher

Appliance description:

- 1 - Ice filler box
- 2 - Crushing lever
- 3 - Ice crusher tray
- 4 - Switch
- 5 - Machine body

Operation: Place the ice to be crushed in the box, replace the lid and switch on. Press hard down on the lever until all the crushed ice has fallen into the tray. On completion of crushing, switch off the appliance and wait a few seconds before removing the lid.

Cleaning: Turn off the appliance and always unplug from the mains before cleaning. Remove the tray, pulling it upwards and wash thoroughly with soap and water.

3.3 Spezzaghiaccio

Descrizione della macchina:

- 1 - Griglia di regolazione
- 2 - Corpo macchina
- 3 - Interruttore ON/OFF
- 4 - Tramoggia inserimento ghiaccio
- 5 - Vaschetta tritaggio

Funzionamento: Apparecchio destinato a spezzettare il ghiaccio in 4 differenti dimensioni. Funziona azionando l'interruttore luminoso dopo aver introdotto i cubetti di ghiaccio nel bicchiere ed aver selezionato la dimensione voluta sulla griglia di regolazione per tritarli. E' dotato di microinterruttore che blocca il motore alzando il coperchio. Il motore è dotato di una sonda termica che lo disattiva in caso di surriscaldamento; riprenderà a funzionare appena raffreddato. **ATTENZIONE:** spegnere sempre l'interruttore dopo ogni uso per evitare l'intervento della sonda termica e, a lungo andare, di bruciare il motore. Inserire i cubetti di ghiaccio nel contenitore solo con la griglia di regolazione chiusa (pos. I); se, eccezionalmente, un cubetto di ghiaccio dovesse incastrarsi esattamente nella feritoia bloccando il coltello, spegnere l'interruttore, alzare il coperchio, vuotare il contenitore e liberare il foro d'uscita. Tempo di funzionamento massimo per spezzettare un contenitore intero di ghiaccio 1-1,30 minuti; non usare l'apparecchio a vuoto e per lungo tempo. Attendere sempre l'arresto completo del motore prima di aprire il coperchio. Non adatto ad un uso continuativo. Tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti.

PULIZIA: Spegner l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la pulizia.

GRIGLIA DI REGOLAZIONE:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| pos. I ghiaccio sottile | pos. II ghiaccio fine |
| pos. III ghiaccio medio | pos. IV ghiaccio grosso |



3.3 Ice-Breaker

Appliance description:

- 1 - Regulation system
- 2 - Machine body
- 3 - ON/OFF switch
- 4 - Container
- 5 - Ice-breaker tray

Operation: Appliance intended for breaking ice into pieces of 4 different sizes. Operates by means of the luminous switch. Open the cover, put the ice-cubes into the container and choose the dimensions by means of the regulation system, close the cover. It has a microswitch which blocks the motor opening the cover. The motor operates for about 35 minutes after which it is deactivated

by a safety heat sensor; it starts operating again once it has cooled. **ATTENTION:** always switch-off at the end of every work to avoid the intervention of the safety heat sensor and, to burn the motor, sooner or later. Put the ice-cubes into the container only with closed regulation system (pos. I); switch-off, open the cover, empty the container and clear the clogged outlet for ice if, in exceptional circumstances, an ice-cube has got stuck between the slit. Maximum time required to break up a whole container of ice 1:- 1,30 minutes; never use idling and for long periods. Always wait until the motor stops completely before opening the cover. Not suitable for continuous use. Use for a maximum of about 20 minutes.

CLEANING: Turn off the appliance and always unplug from the mains before cleaning.

REGULATION SYSTEM:

- pos. I tiny ice particles
- pos. II finely crushed ice
- pos. III medium-size pieces of ice
- pos. IV large pieces

3.4 Centrifuga autopulente

Descrizione della macchina:

- 1 - Beccuccio uscita
- 2 - Corpo macchina
- 3 - Interruttore ON/OFF
- 4 - Uscita scorie
- 5 - Manico blocca-testa
- 6 - Vaschetta

Funzionamento: Funziona azionando l'interruttore e introducendo la frutta o la verdura tagliata a pezzi grossi, dissossata ma non sbucciata (a meno che non si tratti di arance o kiwi) nella bocca di carico. E' autopulente ad eliminazione continua delle scorie che si formano in misura maggiore se la frutta o la verdura sono mature e polpose, non necessita di pulizia dopo ogni centrifugata ma soltanto di un risciacquo rapido, a macchina funzionante, versando nel foro d'entrata un bicchier d'acqua (a meno di non aver usato frutta o verdure molli o mature nel qual caso bisognerà pulire il cestello totalmente). Attendere sempre l'arresto completo del motore prima di sganciare il manico di bloccaggio e di togliere la testata. Non introdurre le mani o utensili nella bocca ma usare soltanto il pestello dato in dotazione. Il motore è dotato di una sonda termica che lo disattiva in caso di surriscaldamento; riprenderà a funzionare appena raffreddato. E' dotata di microinterruttore che blocca il motore sganciando il manico di bloccaggio. Non afferrare mai la macchina prendendola per il beccuccio. Non adatto ad un uso continuativo, tempo massimo di utilizzo circa 20 minuti; spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro.



3.4 Self-Cleaning Centrifugal Juice Extractor

Appliance description:

- 1 - Pipe
- 2 - Machine body
- 3 - ON/OFF switch
- 4 - Regulation system
- 5 - Head-locking handle
- 6 - Container

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

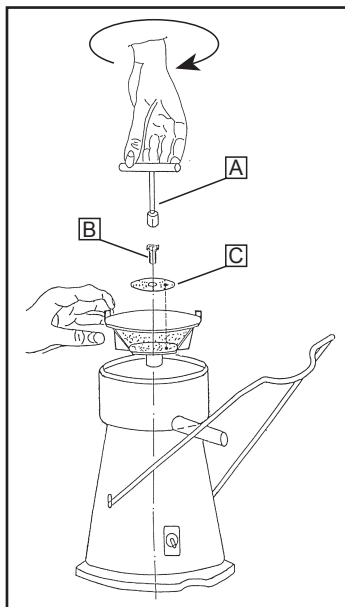
PULIZIA:

Staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.

- sganciare il manico blocca-testata e sollevare la testata. Non lavare la testata in lavastoviglie per evitare che scolorisca.
- svitare la vite sinistra "B" che blocca il cestello con l'apposita chiave "A" in dotazione girando in senso orario;
- estrarre il cestello sollevandolo, togliere il disco grattugia "C" e lavare entrambi con l'aiuto dello spazzolino in dotazione;
- non usare mai lame o oggetti appuntiti per pulire la rete del cestello;
- rimontare il cestello collocandolo sull'albero motore e centrando, guardando dentro al foro dello stesso, il piolino con l'incavo sull'albero;
- appoggiare sul fondo del cestello il disco grattugia "C" facendo coincidere il foro sullo stesso con il perno del fondo;
- riavvitare bene la vite sinistra "B" blocca-cestello
- rimettere la testata e agganciare il manico di bloccaggio.

ATTENZIONE: organi in movimento; usare solo con protezione; non farla funzionare senza la testata.

INFORMAZIONE: è normale che la centrifuga, dopo aver centrifugato poca frutta o verdura, possa vibrare o scuotersi. Continuando a lavorare le scorie si dispongono in modo omogeneo e la macchina si stabilizza.



COMPLETE CLEANING:

Always remove the plug before carrying out any maintenance or cleaning.

- release the head locking lever, remove the head. never wash the head in the dishwasher to avoid it becomes discoloured.
- unscrew the left screw "B" which blocks the basket in clockwise using the spanner "A" provided;
- lift and remove the basket, remove the grater disc "C" and wash both with the aid of the brush provided;
- never try to clean the mesh of the basket with blades or sharp objects;
- reassemble the basket placing it on the shaft and centre the pin with the notch on the motor shaft by looking through the hole in basket until it slip on completely;
- place the grater disc "C" on the bottom of the basket ensuring that the pin on the bottom fits into the hole;
- fasten tightly the left screw "B" which blocks the basket;
- put the head clasping the head-locking lever.

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

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

3.5 Macinacaffè/Macinadosatore

Descrizione della macchina:

- 1 - Campana caffè
- 2 - Ventola chiusura campana caffè
- 3 - Leva dosatore
- 4 - Interruttore
- 5 - Pressino

Funzionamento: Mettete il caffè in grani nella campana caffè, aprite la ventola e accendete l'apparecchio (interruttore pos.1) finché la quantità di caffè macinato sarà quella desiderata. Estraiete le dosi tirando la leva dosatore. Non riempite mai il dosatore oltre i 2/3 della capacità.

Regolazione grana caffè macinato: Qualora il macinato non risultasse conforme alle vostre necessità intervenire sul sistema di regolazione nel seguente modo:

- **regolazione a scatti:** 1. premete il perno di fissaggio e ruotate il portamacine in senso orario per ottenere un macinato più grosso; 2. premete il perno di fissaggio e ruotate il portamacine in senso antiorario per ottenere un macinato più fine 3. eseguite tale operazione con apparecchio a motore fermo.

- **regolazione micrometrica:** 1. ruotate la manopola di destra in senso antiorario per ottenere un macinato più grosso; 2. ruotate la manopola di destra in senso orario per ottenere un macinato più fine; 3. eseguite tale operazione con motore in movimento;

Regolazione dose caffè macinato: ruotate il perno all'interno del dosatore in senso orario (dose minore) o in senso antiorario (dose maggiore).

Pulizia: Staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.

Togliete le parti mobili della macchina e lavatele con abbondante acqua e detersivo. Pulite il corpo macchina con un panno umido (non immergetelo mai in acqua).



3.5 Coffee-grinder/Doser

Description of appliance:

- 1 - Coffee tub
- 2 - Coffee tub hatch
- 3 - Measuring lever
- 4 - Switch
- 5 - Press

Operation: Put the coffee beans in the coffee bell, open the fan and turn the machine on (switch on 1) until you have ground as much coffee as you need. Pull the dosing lever to

get the right dose of coffee. Never fill the coffee dispenser more than 2/3rds.

Adjusting ground coffee fineness: If the grind is not to your liking, adjust the grinding system as follow:

- **click adjustment:** 1. press the fixing pin and turn the grinder in a clockwise direction for a courser grind; 2. press the fixing pin and turn the grinder in an anti-clockwise direction for a finer grind; 3. the motor must be turned off when you do this.

- **micrometric adjustment:** 1. turn the small right hand knob in an anti-clockwise direction for a courser grind; 2. turn the small right hand knob in a clockwise direction for a finer grind; 3. the motor must be running when you do this.

Regulating measures: turn the pin inside the coffee dispenser in a clockwise direction (to decrease measure) or in an anti-clockwise direction (to increase measure).

Cleaning: Turn off the appliance and always unplug from the mains before cleaning.

Detach all removable parts from the appliance and hand wash in soapy water (never clean in the dishwasher). Clean the appliance body with a damp cloth (never immerse the appliance in water).

3.6 Frullatore

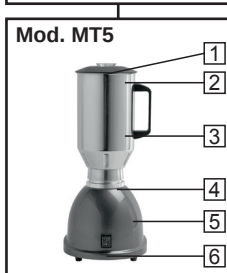
Descrizione della macchina:

- 1 - Tappo di ispezione
- 2 - Coperchio
- 3 - Bicchiere
- 4 - Base bicchiere
- 5 - Corpo macchina
- 6 - Interruttore: 2 velocità per mod. MT1
singola velocità per mod. MT5

Funzionamento: Inserite il bicchiere completo di coperchio nel corpo macchina (riempito al massimo per 2/3), allineando il supporto magnetico con l'asta e accendete l'interruttore in posizione "I" o "II". Per un buon funzionamento dell'apparecchio fate funzionare il motore per 3 minuti intervallati da 1 minuto di riposo. Per frullare materiale molto consistente (es. carote) ridurre di 1/3 la quantità di prodotto nel bicchiere. L'apparecchio va usato solo per frullare vegetali, miscelare liquidi e omogeneizzare alimenti. Non usare mai ghiaccio in cubetti o frutta congelata. Quando spegnete il frullatore, attendere alcuni secondi prima di togliere il bicchiere. Non montare mai la base del bicchiere frullatore sul corpo macchina.

Pulizia: Staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.

Togliete il bicchiere dalla macchina e lavatelo con abbondante acqua e detersivo. Per smontare il bicchiere frullatore, svitare la base in senso antiorario. Ricordatevi di controllare la guarnizione di tenuta prima del rimontaggio. Attenzione: le lame sono ben affilate, maneggiate con cura.



3.6 Blender

Appliance description:

- 1 - Inspection plug
- 2 - Lid
- 3 - Cup plastic
- 4 - Cup seal
- 5 - Machine Body
- 6 - Switch: 2 speeds for mod. MT1
single speed for mod. MT5

Operation: Fit the cup complete with lid, on the body car (filled to no more than 2/3 its maximum capacity) and set the switch to position "I" o "II". To ensure correct operation, stop the mixer for one minute every three minutes of operation. To blend hard products such as carrots, only fill the cup to one third its total capacity. Only use the appliance to liquidise vegetables, blend liquids and homogenized. Never use ice cubes or frozen fruit. On completion of blending, switch off the appliance and wait a few seconds before removing the cup. Never under circumstances place your hands in the blender cup when it is fitted on the appliance body. Never fit the blender cup base on the appliance body.

Cleaning: Turn off the appliance and always unplug from the mains before cleaning.

Detach all removable parts from the appliance and hand wash in soapy water.

To detach the blender cup, simply unscrew the base in a counter-clockwise direction and always check the seal for wear before refitting. Warning: the blades are very sharp and must therefore always be handled with due care.

3.7 Frullino

Descrizione della macchina:

- 1 - Corpo macchina
- 2 - Supporto bicchiere frullino
- 3 - Bicchiere frullino acciaio Inox

Funzionamento: Agganciate il bicchiere (riempito al massimo per 2/3) al supporto superiore, accendete l'interruttore. Per il buon funzionamento dell'apparecchio fate funzionare il motore per 3 minuti intervallati da 1 minuto di riposo. Non usare mai ghiaccio in cubetti o frutta congelata. Quando spegnete il frullino, attendere alcuni secondi prima di togliere il bicchiere.

Pulizia: Spegner l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la pulizia. Togliere le parti mobili della macchina e lavatele con abbondante acqua e detersivo.



3.7 Milk shaker

Appliance description:

- 1 - Machine body
- 2 - Mixer cup support
- 3 - Stainless steel mixer cup

Operation: Attach the cup (filled no more than 2/3 its maximum capacity) to the top support and switch on. To ensure correct operation, stop the mixer for one minute every three minutes of operation. Never use ice cubes or frozen fruit. On completion of mixing, switch off the appliance and wait a few seconds before removing the cup.

Cleaning: Turn off the appliance and always unplug from the mains before cleaning. Detach all removable parts from the appliance and hand wash in soapy water.

4.0 MANUTENZIONE

4.1 Pulizia



AVVERTENZA

Spegner l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la pulizia. Non immergere l'apparecchio in acqua, evitare l'utilizzo di sostanze corrosive o abrasive che possono rovinare il metallo, non mettere l'apparecchio o gli accessori in lavastoviglie.

Al termine di ogni lavoro:

- Pulire le superfici esterne con uno straccio umido o una spugna.
- Smontare tutti gli accessori percorrendo a ritroso le sequenze per il montaggio.
- Per la pulizia delle parti accessorie utilizzare acqua e sapone neutro, o prodotti utilizzati per il lavaggio di pentole da cucina.
- Asciugare sempre l'apparecchio prima di riutilizzarlo o riporlo.

4.0 MAINTENANCE

4.1 Cleaning



IMPORTANT

Turn off the appliance and always unplug from the mains before cleaning. Do not immerse the appliance in water or use substances or materials which can scratch or otherwise impair the outside surface. Do not wash the attachments or the appliance in a dish-washer.

When each cycle of work is completed:

- Clean the external surface with a damp cloth.
- Remove the attachments.
- To clean the attachments, use neutral soap and water, or products made for washing kitchen pans.
- Always dry the appliance before reusing or replacing it in its box.

5.0 ASSISTENZA E GARANZIA

5.1 Assistenza

Nel caso l'apparecchio non si accenda prima di farlo riparare verificare che:

- la spina sia inserita correttamente;
- l'interruttore si trovi in posizione "1" ACCESO;
- esista tensione nella presa e nell'impianto; effettuare la verifica collegando l'apparecchio ad una presa di cui sia certo il funzionamento.
- effettuare la pulizia dell'apparecchio qualora siano presenti dei corpi solidi che impediscano la rotazione del motore.

Richiedere assistenza direttamente alla ditta costruttrice indicando: modello, numero di serie e problema riscontrato.

5.2 Norme di garanzia

L'apparecchio è garantito 24 mesi dalla data della vendita. La garanzia copre le riparazioni degli apparecchi acquistati presso punti di vendita autorizzati, qualora venga dimostrato che essi siano difettosi nei materiali o nell'assemblaggio, alle condizioni qui di seguito stabilite:

- 1- Per garanzia si intende la sostituzione gratuita di tutte quelle parti che sono risultate difettose di fabbricazione. La garanzia decade se non accompagnata da scontrino fiscale o fattura attestante l'acquisto e per i seguenti casi:
 - a) manomissione dell'apparecchio o danneggiamento dello stesso dovuto ad incuria;
 - b) utilizzo degli apparecchi con modalità non conformi alle avvertenze riportate sul libretto istruzioni;

5.0 ASSISTANCE AND GUARANTEE

5.1 Assistance

If the appliance fails to start, before taking it to be repaired, check:

- the plug is fitted correctly in the socket;
- the switch is in position "1" ON;
- power is reaching the machine. Check this by connecting to the appliance to a socket which you are sure is operating correctly;
- clean the appliance whenever solids prevent correct motor rotation.

For servicing, call company indicating: model, serial number and problem.

5.2 Terms of guarantee

The appliance is guaranteed for 24 months from the date of purchase. The guarantee covers repairs to appliances purchased from authorised sales outlets whenever it can be shown that the appliance is defective in material or workmanship and on the conditions which here follow:

- 1- The guarantee provides for the free replacement of all those parts which are of defective manufacture. The guarantee is not valid unless accompanied by an official receipt or invoice as proof of purchase. Moreover the guarantee is not valid in the following cases:
 - a) tampering with or damage to the machine due to incorrect use;
 - b) use of the appliance which does not accord with the information and advice in the instruction booklet;

- c) danni provocati dalla non idoneità dell'ambiente in cui l'apparecchio opera e da fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento dell'apparecchio (irregolarità dei valori tensione e frequenza nell'impianto di rete);
- d) interventi di riparazione effettuati da persone o centri non autorizzati dalla Casa Costruttrice.
- 2- La garanzia è ritenuta valida soltanto in caso di intera compilazione del presente certificato al momento dell'acquisto, datato, timbrato e sottoscritto dal rivenditore autorizzato.
- 3- La richiesta di intervento in garanzia dovrà essere effettuata unicamente a punti di vendita o laboratori autorizzati. All'apparecchio difettoso dovrà essere allegato il certificato di garanzia avente i requisiti di cui al punto 2.
- 4- Le spese ed i rischi di trasporto sono a carico dell'acquirente.
- 5- È esclusa la sostituzione dell'apparecchio nonché il prolungamento della garanzia a seguito di intervento per guasto.
- 6- La Casa Costruttrice non risponde per danni diretti o indiretti di qualsiasi natura a persone o cose per l'uso improprio dell'apparecchio o per mancato uso durante il tempo occorrente per le riparazioni.

PER AVER DIRITTO ALLA PRESENTE GARANZIA È NECESSARIO CHE ENTRO 10 GG. DALL'ACQUISTO DELL'APPARECCHIO VENGA SPEDITO L'ACCLUSO TAGLIANDO INTERAMENTE COMPILATO.

È VIETATA la riproduzione anche parziale di testi e disegni senza la preventiva autorizzazione della direzione.

Tutte le caratteristiche e i dati di costruzione come pure le illustrazioni sono basate sulle specifiche valide al momento della stesura del presente libretto di istruzioni; qualora l'apparecchio presenti un problema che non viene affrontato in questo manuale contattare immediatamente la Casa Costruttrice.

- c) damage caused by a working environment unsuitable to the appliance and by phenomena not dependent on its normal functioning (incorrect voltage and frequency rating of mains);
- d) repairs made by individuals or centres not authorised by the manufacturing company.
- 2- The guarantee is considered valid only if the accompanying certificate is fully completed at the time of purchase and dated, stamped and counter-signed by the authorised dealer.
- 3- Request for repair under guarantee must be made exclusively to authorised sales outlets or workshops. The faulty appliance must have attached to it the certificate of guarantee with details as outlined in point 2 above.
- 4- The costs and risks involved in transit are at the purchaser's expense.
- 5- Specific exclusion is made both to the replacement of the appliance and the extension of the guarantee following intervention to repair faults.
- 6- The production company is not responsible for damage of any kind, either direct or indirect, to persons or property due to misuse of the appliance. Neither is it responsible for the appliance being out of service during the time necessary for repairs.

TO OBTAIN THE RIGHT TO THE PRESENT GUARANTEE THE ATTACHED GUARANTEE CARD, FULLY COMPLETED, MUST BE POSTED WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE OF THE APPLIANCE.

It is FORBIDDEN to reproduce, even in part, the text and illustrations without the prior authorisation of the management.

The features, construction data and illustrations are all based on information correct at the time of drafting the present instruction booklet. Should the appliance present a problem not considered in this manual, contact the production company immediately.