

P100 SERIES - **P102** SERIES

ICE B100 SERIES - **ICE B102** SERIES

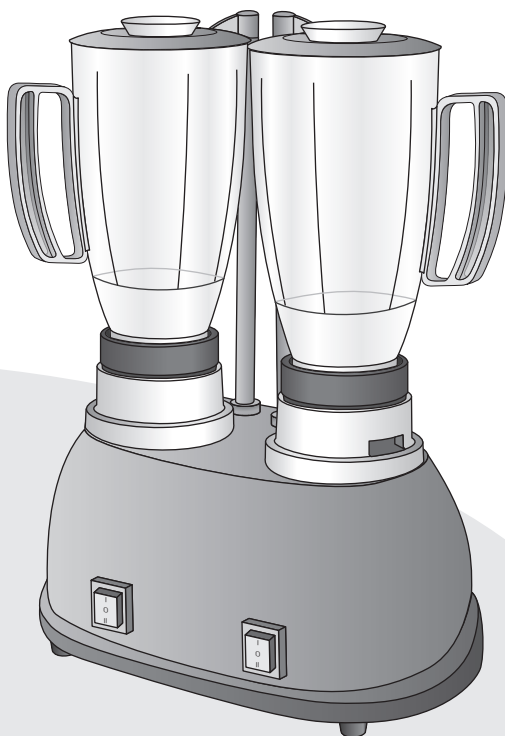
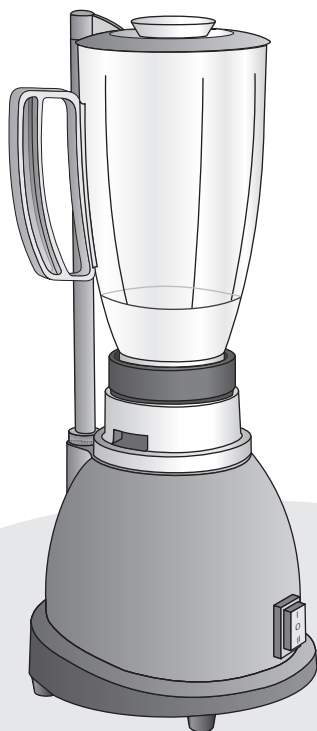
FRULLATORE

BLENDER

MIXEUR

MIXER

BATIDORA DE VASO



P103 SERIES - ICE B103 SERIES - P105

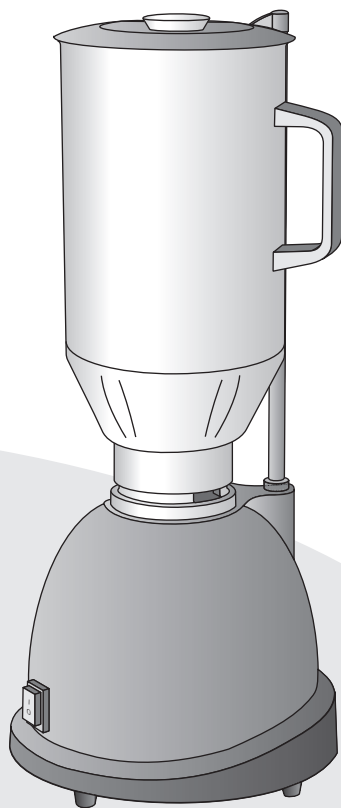
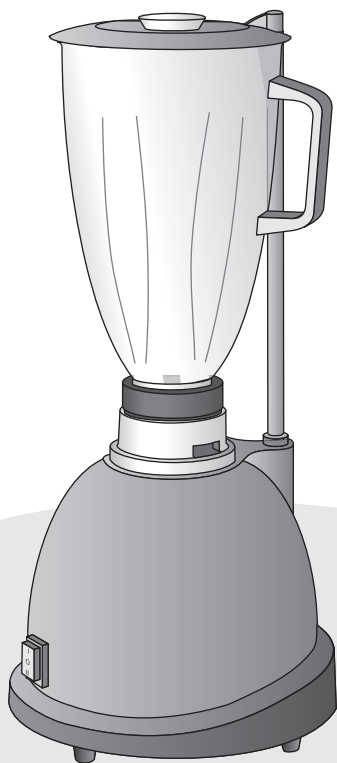
FRULLATORE INDUSTRIALE

INDUSTRIAL BLENDER

MIXEUR INDUSTRIEL

GEWERBLICHER MIXER

BATIDORA INDUSTRIAL



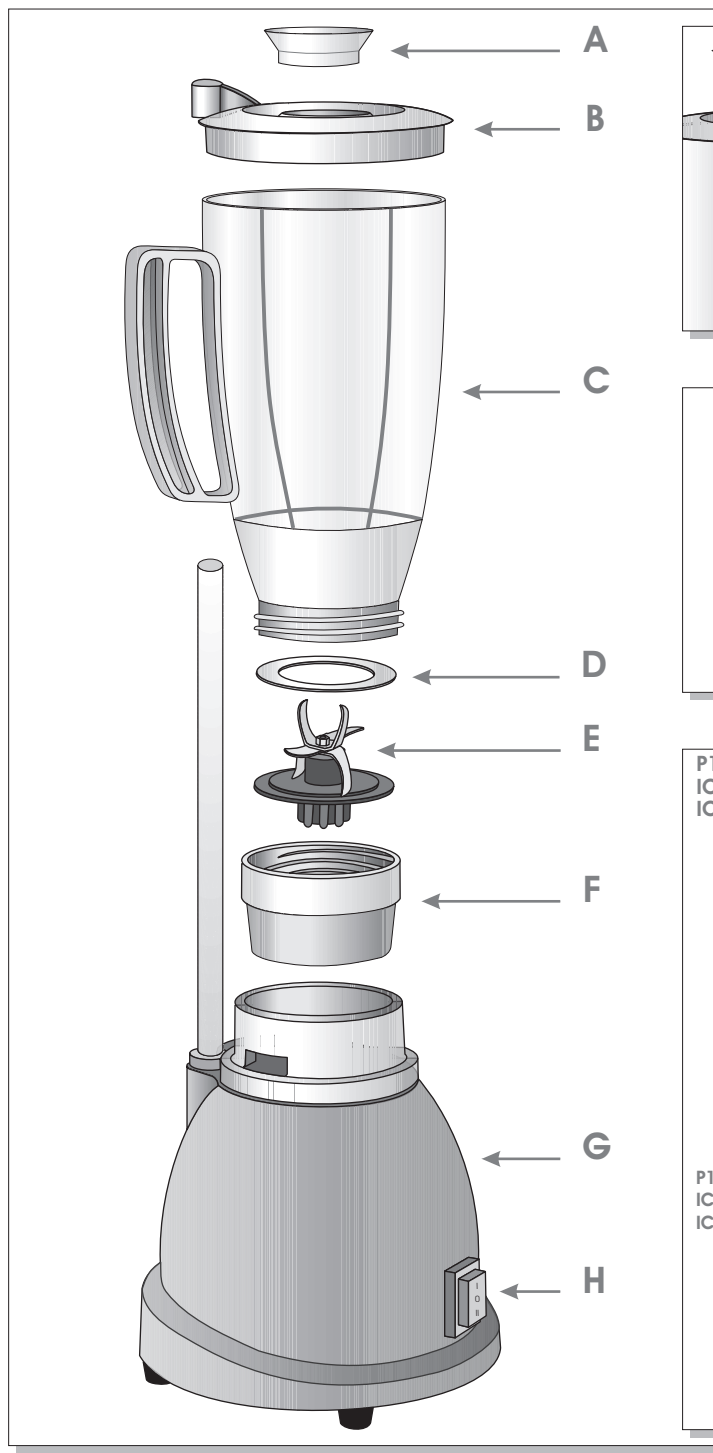


Fig.1

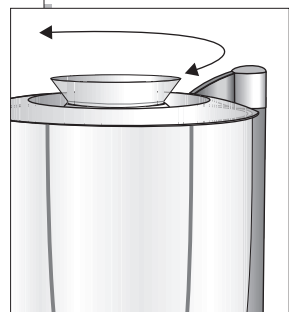


Fig.2

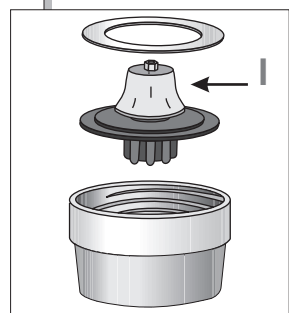
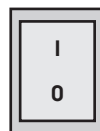


Fig.3

P100 - P102 - P103
ICE B100 - ICE B102
ICE B103



P105



P100V - P102V - P103V
ICE B100V - ICE B102V
ICE B103V

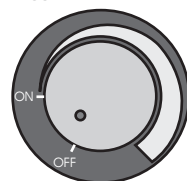


Fig.4

1 AVVERTENZE GENERALI

- 1-1 Prima di azionare l'apparecchio leggete attentamente le seguenti istruzioni.
- 1-2 Si ricorda che l'apparecchio è destinato all'utilizzo professionale e quindi deve essere utilizzato solo da personale qualificato.
- 1-3 Posizionate la macchina lontano da getti d'acqua, da luoghi particolarmente umidi e da fonti di calore.
- 1-4 **NON INTRODUCETE MAI LE MANI NEL BICCHIERE DEL FRULLATORE SE QUESTO È MONTATO SUL CORPO MACCHINA.**
- 1-5 **NON MONTATE MAI LA BASE DEL BICCHIERE FRULLATORE SUL CORPO MACCHINA.**
- 1-6 Non usate mai ghiaccio in cubetti e frutta congelata. (ad eccezione della serie ICE B)
- 1-7 Per qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione rivolgetevi a personale specializzato.

2 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA (fig. 1)

- A) Tappo di ispezione
- B) Coperchio
- C) Bicchieri: Plastica (serie P100 - ICE B 100)
Acciaio inox (serie P102 - P103 - P105 - ICE B102 - ICE B103)
- D) Guarnizione bicchiere
- E) Supporto coltelli
- F) Base bicchiere
- G) Corpo macchina
- H) Interruttore (fig.4)
- I) Supporto mixer (fig.3)

3 INSTALLAZIONE

- 3-1 L'installazione deve essere eseguita in conformità alle disposizioni del paese di utilizzo; sono da osservare in modo particolare le disposizioni in merito a: **pre-scrizioni di legge, prescrizioni antinfortunistiche e antincendio, regolamentazioni dell'ente erogante l'energia elettrica.**
- 3-2 Prima di allacciare il vostro apparecchio alla rete, assicuratevi che il voltaggio indicato nella targhetta corrisponda a quello del vostro impianto.
- 3-3 Effettuate un'accurata pulizia di tutti i componenti (vedi punto 5).
- 3-4 Accertatevi che l'interruttore sia spento (posizione 0).
- 3-5 Inserite la spina nella presa di alimentazione.
- 3-6 Qualsiasi manomissione o allacciamento non conforme è fonte di pericolo e annulla la garanzia del costruttore.

4 FUNZIONAMENTO

- 4-1 Inserite il bicchiere completo di coperchio nel corpo macchina (riempito al massimo per 2/3 della capacità), allineando il supporto magnetico con l'asta (Fig.2), e accendete l'interruttore in posizione "1" o "2" (P105 posizione "1"). Nel frullatore con variatore di velocità (P100V - P102V - P103V - ICE B100V - ICE B102V - ICE B103V) accendere la macchina ruotando l'interruttore in senso orario, aumentando la velocità progressivamente fino a quella desiderata.

- 4-2 Per il buon funzionamento dell'apparecchio fate funzionare il motore per 6 minuti intervallati da 2 minuti di riposo.
- 4-3 Per frullare materiale molto consistente (es. carote) riducete di 1/3 la quantità di prodotto nel bicchiere.
- 4-4 Quando spegnete il frullatore, attendete alcuni secondi prima di togliere il bicchiere.
- 4-5 L'apparecchio va usato solo per frullare vegetali o miscelare liquidi.

5 PULIZIA

- 5-1 **TOGLIETE LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI TIPO DI PULIZIA.**
- 5-2 Togliete il bicchiere dalla macchina e lavatelo con abbondante acqua e detersivo (non lavatelo mai in lavastoviglie).
- 5-3 Pulite il corpo macchina con un panno umido (non immergetelo mai in acqua).
- 5-4 La pulizia risulterà più efficace se effettuata subito dopo l'utilizzo.
- 5-5 **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.

6 ALTRE AVVERTENZE

- 6-1 **Smaltimento imballo:** dopo aver liberato la macchina dall'imballo, smaltire i vari componenti secondo le norme vigenti nel paese.
- 6-2 **Smaltimento dell'apparecchio a fine utilizzo:** al termine della sua vita, l'apparecchio non va abbandonato nell'ambiente, ma scomposto e smaltito in base al tipo di materiale. La ditta consiglia che la scomposizione e lo smaltimento dell'apparecchio siano affidate ad aziende specializzate in tali operazioni.
- 6-3 **NON DISPERDERE NULLA NELL'AMBIENTE.**

7 GARANZIA

- 7-1 La macchina è coperta da garanzia per 12 mesi dalla data di acquisto.
- 7-2 Non sono soggetti a garanzia difetti dovuti ad usura ed uso errato od improprio.
- 7-3 La garanzia decade nel prodotto manomesso.

1 GENERAL INSTRUCTIONS

- 1-1 Before starting up the appliance, carefully read the following instructions.
- 1-2 The machine is designed for professionals and must be used only by skilled personnel.
- 1-3 Keep the appliance well clear of water jets, damp areas and heat sources.
- 1-4 NEVER UNDER ANY CIRCUMSTANCES PLACE YOUR HANDS IN THE BLENDER CUP WHEN IT IS FITTED ON THE APPLIANCE BODY.
- 1-5 NEVER FIT THE BLENDER CUP BASE ON THE APPLIANCE BODY.
- 1-6 Never use ice cubes or frozen fruit. (excluding the PA10 range)
- 1-7 Always consult a qualified electrician for repairs and maintenance.

2 DESCRIPTION OF APPLIANCE (Fig. 1)

- A) Inspection plug
- B) Cover
- C) Containers: Plastic (P100 range - ICE B100)
Stainless steel (ranges P102 - P103 - P105 - ICE B102 - ICEB 103)
- D) Container gasket
- E) Knife support
- F) Container base
- G) Machine body
- H) Switch (fig. 4)
- I) Mixer support (fig. 3)

3 INSTALLATION

- 3-1 Installation must be carried out in strict compliance with the provisions of law currently in force in the country of use, with particular reference to **said country's accident and fire-prevention requirements and electricity authority regulations.**
- 3-2 Before connecting the appliance to the mains supply, make sure that the voltage indicated on the data plate is commensurate with that of the mains supply.
- 3-3 Carefully clean all the components (see point 5).
- 3-4 Make sure the switch is set to "0".
- 3-5 Insert the plug in the power inlet.
- 3-6 Tampering with the appliance or failure to comply with the relative connection requirements causes undue danger and consequently renders the manufacturer's guarantee null and void.

4 OPERATION

- 4-1 Insert the cup with cover into the machine body (filled to a maximum of 2/3 capacity), aligning the magnetic support with the rod (Fig. 2), and put the switch in position "1" or "2" (P105 position "1"). For the mixer with continuous variable speeds (P100V - P102V - P103V - ICE B100V - ICE B102V - ICE B103V), turn on the machine by rotating the switch clockwise and increasing the speed gradually to the required setting.
- 4-2 To ensure correct operation, stop the blender for 2 minutes every 6 minutes of operation.
- 4-3 To blend hard products such as carrots, only fill the cup to one third its

total capacity.

- 4-4 On completion of blending, switch off the appliance and wait a few seconds before removing the cup.
- 4-5 Only use the appliance to liquidise vegetables or blend liquids.

5 **CLEANING**

- 5-1 **ALWAYS REMOVE THE PLUG FROM THE POWER INLET BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.**
- 5-2 Detach all removable parts from the appliance and hand wash in soapy water (never clean in the dishwasher).
- 5-3 Clean the appliance body with a damp cloth (never immerse the appliance in water).
- 5-4 For best results, always clean the appliance immediately after use.
- 5-5 **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.

6 **FURTHER INSTRUCTIONS**

- 6-1 **Packing disposal:** following removal of the appliance from its packing, dispose of said packing in compliance with the standards currently in force in the country of use.
- 6-2 **Appliance disposal:** When the appliance reaches the end of its service life, do not discard in the environment, but rather dismantle and dispose of the appliance in accordance with the regulations governing the various materials used for its construction. We recommend that such operations be performed by a qualified waste disposal company.
- 6-3 **DO NOT DISCARD IN THE ENVIRONMENT.**

7 **WARRANTY**

- 7-1 The machine is guaranteed for a period of 12 months from the date of purchase.
- 7-2 Defects resulting from normal wear or caused by improper use of the appliance are not covered by the warranty.
- 7-3 Tampering with the appliance will automatically invalidate the warranty.

1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- 1-1 Avant de mettre l'appareil en marche, lisez attentivement les instructions suivantes.
- 1-2 Nous rappelons que cet appareil est destiné à un usage professionnel et que par conséquent, il ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- 1-3 Installez l'appareil dans un endroit où il ne pourra pas être atteint par d'éventuelles éclaboussures d'eau, loin de lieux particulièrement humides et de sources de chaleur.
- 1-4 NE METTEZ JAMAIS LES MAINS DANS LE BOL DU MIXER SI CELUI-CI EST MONTÉ SUR LE CORPS DE L'APPAREIL.
- 1-5 NE MONTEZ JAMAIS LE SOCLE DU BOL DU MIXER SUR LE CORPS DE L'APPAREIL.
- 1-6 N'utilisez jamais de glaçons ni de fruits congelés. (à l'exception de la série ICE B)
- 1-7 Pour toute opération d'entretien ou de réparation, adressez-vous à un personnel spécialisé.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL (fig. 1)

- A) Bouchon d'inspection
- B) Couvercle
- C) Verres: Plastique (série P100 - ICE B100)
Acier inox (série P102 - P103 - P105 - ICE B102 - ICE B103)
- D) Garniture verre
- E) Support lames
- F) Base verre
- G) Corps machine
- H) Interrupteur (fig.4)
- I) Support mixer (fig.3)

3 INSTALLATION

- 3-1 L'installation doit être réalisée conformément aux dispositions du Pays dans lequel l'appareil est utilisé; il est nécessaire en particulier de respecter les prescriptions législatives, **les prescriptions relatives à la protection contre les accidents et contre les incendies, les réglementations de la Société distributrice de l'énergie électrique.**
- 3-2 Avant de brancher votre appareil au réseau, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque corresponde à celui de votre installation.
- 3-3 Nettoyez soigneusement tous les composants (voir point 5).
- 3-4 Assurez-vous que l'appareil soit éteint (commutateur en position 0).
- 3-5 Introduisez la fiche dans la prise d'alimentation.
- 3-6 Toute modification effectuée sur l'appareil ou tout branchement non conforme est source de danger et annule la garantie assurée par le constructeur.

4 FONCTIONNEMENT

- 4-1 Insérer le verre avec son couvercle dans le corps de la machine (rempli au maximum à 2/3 de sa capacité), en alignant le support magnétique avec la tige (Fig.2), et positionner l'interrupteur sur "1" ou "2" (P105 position "1"). Dans le mixer avec variateur électronique (P100V - P102V - P103V - ICE B100V - ICE

B102 V - ICE B103V) allumer la machine en tournant l'interrupteur dans le sens des aiguilles d'une montre, en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse désirée.

- 4-2 Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, faites fonctionner le moteur pendant 6 minutes et laissez-le reposer pendant 2 minutes avant de le remettre en marche.
- 4-3 Pour hacher des matières très consistantes (ex. carottes), réduisez de 1/3 la quantité de produit introduite dans le bol.
- 4-4 Lorsque vous éteignez le mixer, attendez quelques secondes avant de retirer le bol.
- 4-5 L'appareil doit être utilisé uniquement pour hacher des fruits et des légumes ou pour mélanger des liquides.

5 NETTOYAGE

- 5-1 RETIREZ LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER TOUT TYPE DE NETTOYAGE.
 - 5-2 Retirez les parties mobiles de l'appareil et lavez-les à l'eau et au savon (jamais au lave-vaisselle).
 - 5-3 Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide (ne mettez jamais le corps de l'appareil dans l'eau).
 - 5-4 Le nettoyage sera plus efficace si vous l'effectuez tout de suite après l'utilisation.
 - 5-5 **Pour démonter le bol du hachoir:** Dévissez le socle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Souvenez-vous de contrôler le joint d'étanchéité avant de remonter l'appareil.
- ATTENTION : Les lames sont très tranchantes, manipulez-les avec soin.

6 AUTRES AVERTISSEMENTS

- 6-1 **Élimination de l'emballage:** après avoir libéré l'appareil de son emballage, éliminez les différents composants en respectant les normes en vigueur dans le Pays.
- 6-2 **Élimination de l'appareil usé:** lorsque l'appareil usé devra être éliminé, il ne devra pas être abandonné dans l'environnement mais décomposé et l'élimination des différentes pièces devra être effectuée en fonction du type de matériau. La Société conseille que la décomposition et l'élimination de l'appareil soient confiées à des entreprises spécialisées dans ce secteur.
- 6-3 **NE RIEN JETER DANS L'ENVIRONNEMENT.**

7 GARANTIE

- 7-1 L'appareil est garanti pendant 12 mois à compter de la date d'achat.
- 7-2 Cette garantie ne s'applique pas aux défauts résultant de l'usure ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.
- 7-3 La garantie déchoit en cas d'altération de l'appareil.

1 ALLGEMEINE HINWEISE

- 1-1 Vor Benutzung des Geräts die folgenden Anweisungen aufmerksam durchlesen.
- 1-2 Das Gerät ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf daher nur durch qualifiziertes Personal bedient werden.
- 1-3 Das Gerät sollte fern von Wasserstrahlen, sehr feuchten Stellen und Wärmequellen aufgestellt werden.
- 1-4 NIE IN DEN MIXBECHER GREIFEN, WENN ER IM GERÄTEKORPUS EINGESETZT IST.
- 1-5 DAS UNTERTEIL DES MIXBECHERS DARF NIE AUF DEN GERÄTEKORPUS MONTIERT WERDEN.
- 1-6 Weder Eiswürfel noch gefrorene Früchte verarbeiten. (außer der Serie ICE B)
- 1-7 Für Wartungen oder Reparaturen sollte man sich an einen Fachbetrieb wenden.

2 BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A) Sichtkappe
- B) Deckel
- C) Gefäße: Kunststoff (serie P100 - ICE B100)
Edelstahl (serie P102 - P103 - P105 - ICE B102 - ICE B103)
- D) Gefäßdichtung
- E) Messerhalterung
- F) Gefäßbasis
- G) Maschinenkörper
- H) Schalter (Abb. 4)
- I) Mixer-Halterung (Abb. 3)

3 ANSCHLUSS

- 3-1 Der Anschluß muß unter Einhaltung der landesüblichen Vorschriften erfolgen. Dabei sind im einzelnen **die gesetzlichen Bestimmungen, die Unfallschutz- und Brandschutzvorschriften sowie die Verordnungen des zuständigen Elektrizitätswerks zu beachten.**
- 3-2 Vor Anschluß des Geräts an das Stromnetz überprüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Betriebsspannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- 3-3 Vor Gebrauch des Geräts alle Bauteile gründlich reinigen (siehe Punkt 5).
- 3-4 Darauf achten, daß der Schalter ausgeschaltet ist (Position "0").
- 3-5 Den Netzstecker anschließen.
- 3-6 Der unsachgemäße Gebrauch bzw. unvorschriftsmäßige Anschluß ist eine Gefahrenquelle. Der Hersteller übernimmt in diesem Fall keine Haftung.

4 BETRIEB

- 4-1 Gefäß komplett mit dem Deckel in den Maschinenkörper einsetzen (maximal zu 2/3 seiner Aufnahmefähigkeit gefüllt). Die Magnethalterung auf den Stab ausrichten (Abb. 2) und den Schalter auf Position "1" oder "2" schalten (P105 Position "1"). Den Mixer mit Stufenloser Drehzahlveränderer (P100V - P102V - P103V - PA10V - ICE B100V - ICE B102V - ICE B103V) durch Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn einschalten, wobei die Drehzahl stufenlos bis zur gewünschten Geschwindigkeit erhöht wird.

- 4-2 Damit das Gerät immer einwandfrei funktioniert, sollte der Motor 6 Minuten lang mit 2 Minuten Pause dazwischen betätigt werden.
- 4-3 Zum Zerkleinern sehr harter Obst- und Gemüsesorten (z. B. Karotten) sollte die Menge im Becher auf 1/3 des Fassungsvermögens reduziert werden.
- 4-4 Nach den Ausschalten des Geräts den Becher nicht gleich, sondern erst nach einigen Sekunden herausnehmen.
- 4-5 Das Gerät darf nur zum Zerkleinern von Obst und Gemüse oder zum Mixen von Flüssigkeiten benutzt werden.

5 REINIGUNG

- 5-1 VOR DER REINIGUNG DEN NETZSTECKER ZIEHEN.
- 5-2 Die beweglichen Geräteteile abbauen und mit reichlich Wasser und Reinigungsmittel säubern (nie in der Geschirrspülmaschine reinigen).
- 5-3 Den Gerätekorpus mit einem feuchten Tuch reinigen (unter keinen Umständen in Wasser tauchen).
- 5-4 Die Reinigung ist sofort nach dem Gebrauch am einfachsten und wirksamsten.
- 5-5 **Zum Abnehmen des Mixbechers:** Das Unterteil nach links drehen und abschrauben. Vor dem Wiedereinsetzen sollte immer die Dichtung überprüft werden.
ACHTUNG: Vorsichtig damit umgehen, da die Messer sehr scharf sind.

6 SONSTIGE HINWEISE

- 6-1 **Entsorgung der Verpackung:** Die einzelnen Verpackungsteile nach den einschlägigen Bestimmungen entsorgen.
- 6-2 **Entsorgung des Altgeräts:** Das ausgediente Gerät sollte für die getrennte Entsorgung in die Einzelteile zerlegt werden. Es gibt dafür zuständige Spezialfirmen.
- 6-3 SCHÜTZT DIE UMWELT.

7 GARANTIE

- 7-1 Das Gerät hat eine Garantie von 12 Monaten ab dem Kaufdatum.
- 7-2 Für Schäden infolge von Abnutzung und falschem oder unsachgemäßem Gebrauch wird keine Garantie übernommen.
- 7-3 Die Garantie verfällt bei unbefugten Eingriffen am Gerät.

1 ADVERTENCIAS GENERALES

- 1-1 Antes de poner en marcha el equipo, lea atentamente las siguientes instrucciones.
- 1-2 Se recuerda que el aparato está destinado al uso profesional y, por lo tanto, se debe utilizar solamente por personal calificado.
- 1-3 Sitúe la máquina lejos del agua, la humedad o las fuentes de calor.
- 1-4 NO INTRODUZCA LAS MANOS EN EL VASO DE LA LICUADORA SI ESTÁ INSTALADO EN EL LA MÁQUINA.
- 1-5 NO MONTE LA BASE DEL VASO DE LA LICUADORA EN EL CUERPO DE LA MAQUINA.
- 1-6 No utilice nunca cubos de hielo o fruta congelada. (salvo para la serie PA10)
- 1-7 Para llevar a cabo cualquier reparación u operación de mantenimiento, diríjase a personal especializado.

2 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA (fig. 1)

- A) Tapón de inspección
- B) Tapa
- C) Vasos: Plástico (serie P100 - ICE B100)
Acero inoxidable (serie P102 - P103 - P105 - ICE B102 - ICE B103)
- D) Junta del vaso
- E) Soporte de las cuchillas
- F) Base del vaso
- G) Cuerpo de la máquina
- H) Interruptor (fig.4)
- I) Soporte de la batidora (fig.3)

3 INSTALACIÓN

- 3-1 La instalación debe realizarse siguiendo las normativas de cada país; deberán observarse particularmente las disposiciones referentes a: **normativas de ley, normativas contra el ruido, incendios, reglamentación de la compañía de suministro de energía eléctrica.**
- 3-2 Antes de conectar el equipo a la toma de red, asegúrese de que el voltaje indicado en la tarjeta de características sea el mismo que el de su instalación eléctrica.
- 3-3 Limpie cuidadosamente todos los componentes (consulte el punto 5).
- 3-4 Asegúrese de que el interruptor esté desactivado (posición 0).
- 3-5 Inserte el enchufe en la toma de red.
- 3-6 Cualquier manipulación o instalación que difiera a lo indicado en este manual, representa una fuente de peligro y anula la garantía del fabricante.

4 FUNCIONAMIENTO

- 4-1 Introducir el vaso dotado de tapa en el cuerpo de la máquina (llenado hasta 2/3 de su capacidad, como máximo), alineando el soporte magnético con la varilla (Fig.2), y situar el interruptor en posición de encendido "1" o "2" (P105 posición "1"). En la batidora con variador (P100V - P102V - P103V - ICE B100V - ICE B102V - ICE B103V), encender la máquina, girando el interruptor en sentido horario, y aumentar la velocidad de forma progresiva hasta alcanzar aquella deseada.

- 4-2 Para un buen funcionamiento del equipo, deje 2 minutos de descanso por cada 6 minutos de trabajo.
- 4-3 Para licuar alimentos de consistencia dura (por ej. zanahorias), reduzca la cantidad del producto introducido en el vaso a 1/3 de la capacidad.
- 4-4 Cuando apague la licuadora, espere algunos segundos antes de retirar el vaso.
- 4-5 Este equipo debe utilizarse solamente para licuar vegetales o mezclar líquidos.

5 LIMPIEZA

- 5-1 **EXTRAIGA EL ENCHUFE DE LA TOMA DE RED ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA.**
- 5-2 Retire las piezas móviles de la máquina y lávelas con abundante agua y detergente (nunca en el lavavajillas).
- 5-3 Limpie el cuerpo de la máquina con un paño húmedo (nunca lo sumerja en agua).
- 5-4 La limpieza será más eficaz si la lleva a cabo en el momento de terminar la utilización.
- 5-5 **Para desmontar el vaso de la licuadora:** desenrosque la base en sentido contrario al de las agujas del reloj. No olvide controlar la guarnición de sellado antes de volver a montar el vaso.
ATENCIÓN: Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.

6 OTRAS ADVERTENCIAS

- 6-1 **Eliminación del embalaje:** cuando haya desembalado la máquina, elimine los diferentes componentes del embalaje siguiendo las normativas vigentes en su país.
- 6-2 **Eliminación del equipo:** al finalizar la vida útil del equipo, este no puede abandonarse en el entorno, tiene que desmontarse y eliminarse según el tipo de los materiales. El fabricante aconseja que estas operaciones sean realizadas por alguna empresa especializada en la materia.
- 6-3 **NO ABANDONE NADA EN EL ENTORNO.**

7 GARANTÍA

- 7-1 Este aparato dispone de una garantía de 12 meses a partir de la fecha de compra.
- 7-2 Quedan excluidos de la garantía los defectos derivados del desgaste y del uso incorrecto o indebido.
- 7-3 La garantía no tendrá vigencia en caso de que el producto haya sido maltratado.



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE
KONFORMITÄTSEKRLARUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

Tipo di prodotto
Product type
Type de produit
Produktart
Tipo de producto

Frullatore
Blender
Mixeur
Mixer
Batidora de vaso

Frullatore industriale
Industrial blender
Mixeur industriel
Gewerblicher mixer
Batidora industrial

Modelli
Types
Modèles
Type
Modelos

**P100 Series
P102 Series
ICE B100 Series
ICE B102 Series**

**P103 Series
ICE B103 Series
P 105**

- Con la presente l'azienda dichiara sotto la propria responsabilità, che il prodotto soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della Direttiva:
- We, the company, declare here with on our own responsibility that the above-metioned product meets the requirements of the Directive:
- Par la présente, la société déclare sous sa propre responsabilité que le produit est conforme quant à sa conception et à sa construction aux dispositions de la directive :
- Hier mit bestätigt die Firma unter eigener Verantwortung, dab das o.a.produkt in bezug auf Entwurf und Fertigung den Anforderungen der Richtlinie:
- Con la presente la empresa declara bajo su propia responsabilidad, que en cuanto a diseño y construcción el producto cumple con los requisitos establecidos por las siguientes normas:

Direttiva Bassa Tensione
Low Voltage Directive
Directive Basse Tension
Niederspannungsrichtlinie
Norma para Baja Tensión

**2006/95/CE
73/23/CEE
93/68/CEE**

- La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:
 - Conformity has been controlled with the aid of the following Harmonized Standards:
 - La conformité a été vérifiée d'après les normes harmonisées suivantes :
 - Die Konformität wunder auf Grunde u.a. Harmonisierten Normen geprüft:
 - La conformidad ha sido comprobada con la ayuda de las siguientes normas conformes:
- EN 60335-1 EN 60335-2-14**

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
Electromagnetic Compatibility Directive
Directive Compatibilité Electromagnétique
EMV Richtlinie
Normas sobre Compatibilidad Electromagnética

**2004/108/CE
89/336/CEE
92/31/CEE
93/68/CEE**

- La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:
 - Conformity has been controlled with the aid of the following Harmonized Standards:
 - La conformité a été vérifiée d'après les normes harmonisées suivantes :
 - Die Konformität wunder auf Grunde u.a. Harmonisierten Normen geprüft:
 - La conformidad ha sido comprobada con la ayuda de las siguientes normas conformes:
- EN 55014 EN61000-3-2 EN 61000-3-3**

IL RESPONSABILE DI PRODUZIONE
Petiziol Luigi