



PROFESSIONAL CLASS

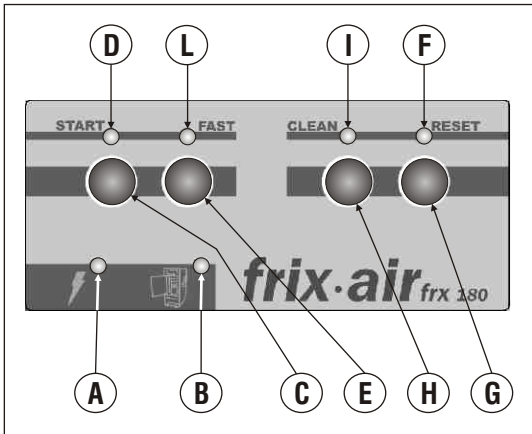
frix·air^{frx 180}



- INSTRUCTION BOOK
- MODE D'EMPLOI
- INSTRUCCIONES PARA EL USO

- ISTRUZIONI PER L'USO
- GEBRAUCHSANWEISUNG
- GEBRUIKSAANWIJZING

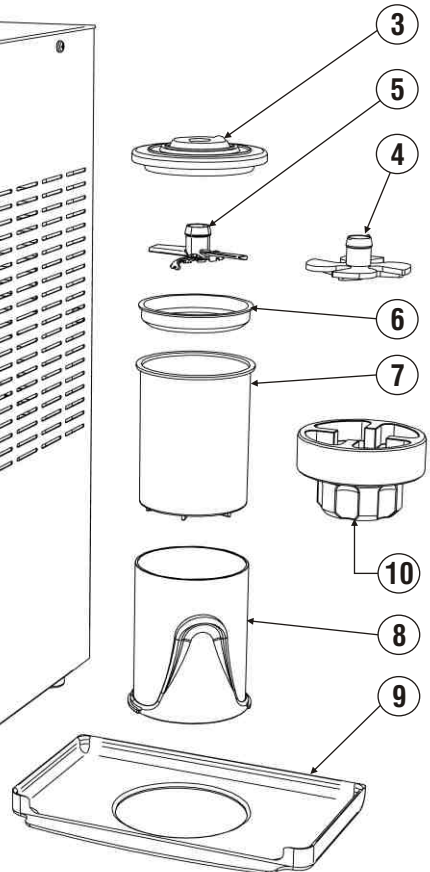
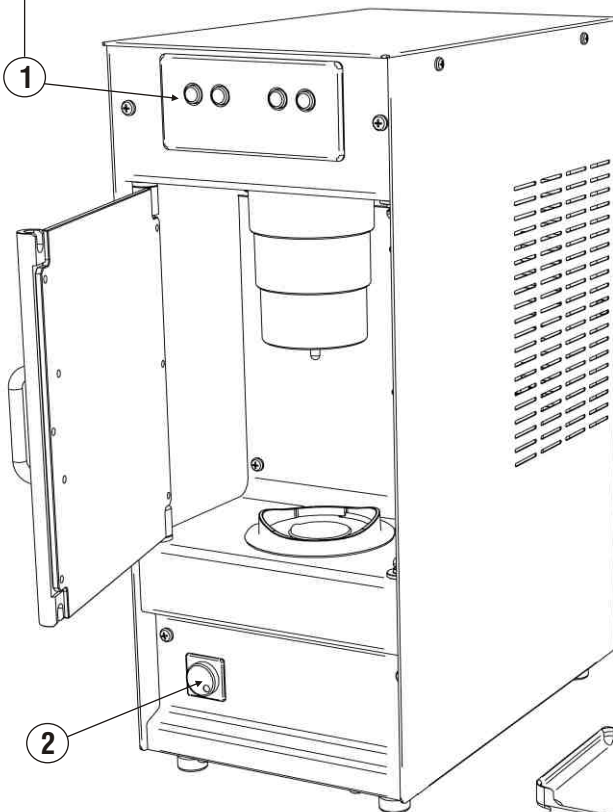
FRIX - AIR



Made in Italy by



PROFESSIONAL CLASS



U.K.: INSTRUCTIONS OF USE Pag.4

- 1). Control panel.
 - A). Voltage on indicator.
 - B). Door open indicator.
 - C). Cycle start button.
 - D). Cycle running indicator.
 - E). "FAST" cycle start button.
 - F). Fault indicator.
 - G). Reset button.
 - H). Washing cycle start button.
 - I). Washing cycle running indicator.
 - L). "FAST" cycle running indicator.
- 2). Unit ON/OFF button.
- 3). Blade protection rubber seal.
- 4). Plastic milk foaming blade.
- 5). Metal chopping blade.
- 6). Plastic one-serving cup cover.
- 7). Plastic one-serving cup.
- 8). Steel container for one-serving cup.
- 9). Removable drip tray.
- 10). Blade removing tool.

E: INSTRUCCIONES DE USO Pag.10

- 1). Panel de mandos.
 - A). Luz presencia de tensión.
 - B). Luz portillo abierto.
 - C). Botón de puesta en marcha del ciclo.
 - D). Luz ejecución del ciclo.
 - E). Botón de puesta en marcha del ciclo "FAST".
 - F). Luz señalización de error.
 - G). Botón de reinicio.
 - H). Botón de puesta en marcha del ciclo de lavado.
 - I). Luz de ejecución del ciclo de lavado.
 - L). Luz de ejecución del ciclo "FAST".
- 2). Botón de encendido del aparato.
- 3). Junta de goma de protección de la cuchilla.
- 4). Aspa de plástico para montar la leche.
- 5). Cuchilla de acero para picar.
- 6). Tapa del vaso de plástico monodosis.
- 7). Vaso de plástico monodosis.
- 8). Caja de acero para el vaso monodosis.
- 9). Recipiente extraíble para recoger la suciedad.
- 10). Utensilio para desmontar la cuchilla.

D: GEBRAUCHSANWEISUNGEN Pag.16

- 1). Steuertafel.
 - A). Lampe Stromversorgung vorhanden.
 - B). Lampe Tür offen.
 - C). Zyklusstarttaste.
 - D). Lampe Zyklus in Gang.
 - E). „FAST“-Zyklusstarttaste.
 - F). Fehleranzeigelampe.
 - G). Reset-Taste.
 - H). Starttaste Reinigungszyklus.
 - I). Lampe Reinigungszyklus in Gang.
 - L). Lampe „FAST“-Zyklus in Gang.
- 2). Geräteeinschalttaste.
- 3). Klingenschutz aus Gummi.
- 4). Plastik Klinge zum Sahneschlagen.
- 5). Stahl Klinge zum Zerkleinern.
- 6). Deckel für Einportionsplastikbecher.
- 7). Einportionsplastikbecher.
- 8). Stahlbehälter für Einportionsbecher.
- 9). Herausnehmbare Abfallsammelbehälter.
- 10). Klingenausbaувerkzeug.

F: MODE D'EMPLOI Pag.7

- 1). Panneau commandes.
 - A). Voyant présence tension.
 - B). Voyant panneau ouvert.
 - C). Touche démarrage cycle.
 - D). Voyant exécution cycle.
 - E). Touche démarrage cycle "FAST".
 - F). Voyant signalisation erreur.
 - G). Touche reset.
 - H). Touche démarrage cycle lavage.
 - I). Voyant exécution cycle lavage.
 - L). Voyant exécution cycle "FAST".
- 2). Touche démarrage machine.
- 3). Joint caoutchouc protection couteau.
- 4). Couteau mousse-lait en plastique.
- 5). Couteau en acier pour hacher.
- 6). Couverture bol plastique monodose.
- 7). Bol plastique monodose.
- 8). Récipient en acier pour bol monodose.
- 9). Bac collecte résidus extractible.
- 10). Outil de démontage couteau.

I: ISTRUZIONI D'USO Pag.13

- 1). Pannello comandi.
 - A). Luce presenza tensione.
 - B). Luce sportello aperto.
 - C). Tasto avviamento ciclo.
 - D). Luce esecuzione ciclo.
 - E). Tasto avviamento ciclo "FAST".
 - F). Luce segnalazione errore.
 - G). Tasto reset.
 - H). Tasto avviamento ciclo lavaggio.
 - I). Luce esecuzione ciclo lavaggio.
 - L). Luce esecuzione ciclo "FAST".
- 2). Tasto accensione macchina.
- 3). Guarnizione in gomma proteggi lama.
- 4). Lama montalatte in plastica.
- 5). Lama in acciaio per tritare.
- 6). Coperchio bicchiere plastica monodose.
- 7). Bicchiere in plastica monodose.
- 8). Contenitore in acciaio per bicchiere monodose.
- 9). Vaschetta raccogli sporco estraibile.
- 10). Attrezzo smonta-lama.

NL: GEBRUIKSAANWIJZING pag. 19

- 1). Bedieningpaneel.
 - A). Aan/uit lampje.
 - B). Deur open lampje.
 - C). Startknop normale bewerkingscyclus.
 - D). Start lampje.
 - E). Startknop snelle bewerkingscyclus.
 - F). Foutmelding lampje.
 - G). Resetknop.
 - H). Startknop reinigingscyclus.
 - I). Reinigingscyclus aan lampje.
 - L). Snelle bewerkingscyclus aan lampje.
- 2). Aan/uit knop.
- 3). Rubberen afsluitring.
- 4). Kunststof melkschuimer.
- 5). Metalen kartelmes.
- 6). Kunststof deksel.
- 7). Kunststof beker.
- 8). Metalen bekerhouder.
- 9). Verwijderbare onderplaat.
- 10). Mes verwijdersleutel.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all instructions carefully.
- To protect against risk of fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord or plug or appliance in water or any other liquid.
- The appliance shall never be used by children or unable personnel.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF" or "0", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use. The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.
- After removing the appliance from the packaging, check it for damage. If in doubt, do not use the appliance and contact an authorised service centre.
- Plastic bags, polystyrene etc. must not be left within reach of children as they are potentially dangerous.
- The appliance must be connected to an electrical system and power supply socket with a minimum capacity of 10A, equipped with an efficient earth contact. The manufacturer is not responsible for any damage caused by failure to earth the system.
- Any repairs must only be carried out by authorised service centres. (This includes replacement of the power supply cable, since special tools are required).
- The appliance's manufacturer and vendor reject any responsibility for failure to comply with the instructions provided in this user manual.
- Before carrying out any maintenance or cleaning operations, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- The blades have very sharp profiles: handle with care!
- Never wash the appliance using water jets or place it in water!
- Never touch the appliance with wet or damp hands or feet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Materials and articles destined for use in contact with food products are conform to the EC Directives 89/109 . This appliance is conform to the prescriptions of applicable standard.



Your FRIXAIR comes with the following accessories:

No. 5 measuring cups, one for each colour:

- Green - for vegetables and legumes.
- Red - for meat.
- Blue - for fish and shellfish.
- Yellow - for fruit.
- White - for dairy products.

No. 2 stainless steel cup holder containers.

No. 2 blades.

No. 1 mixing disk.

No. 2 seals.

No. 1 blade removing tool.

USE

FRIXAIR is designed to process frozen or fresh food as described in this booklet.

With FRIXAIR you can make sweet or savoury creams following the recommended recipes or other equivalent ones.

In particular, fruit should be washed and peeled, as should other fresh ingredients.

FRIXAIR is very easy to use.

Simply add the ingredients you want into the measuring cups supplied without exceeding the mark, then freeze at -18 / -20 °C.

Finally, "frix" according to the instructions.

The measuring cups can be used in microwave ovens.

INSTALLATION

Before you install the appliance, unpack it and check it shows no signs of damage.

Place the appliance on a flat and steady surface, close to a suitable socket. Leave at least 20 cm distance around the appliance to allow proper air circulation. Check that the air grills are not clogged. Check that the voltage rating on the plate matches the mains voltage.

CONTROLS

FRIXAIR has a control panel (1) located on the top of the front side. The master switch (2) is at the bottom of the front side: pressing this switch turns on the red LED and starts the appliance. Pressing the switch again stops the appliance and turns on the green LED. The following controls can be found on the control panel:

- A). Power-on indicator:** turns on when the master switch is pressed and shows that the appliance is powered.
- B). Door open indicator:** turns on when the door is

opened and only turns off when it is closed.

- C). "START" button:** starts the processing cycle.
- D). Cycle running indicator:** stays on as long as the processing cycle is running.
- E). "FAST" button:** starts the fast processing cycle.
- F). Alarm indicator:** when this indicator is on, the appliance is in faulty condition.
- G). "RESET" button:** stops the cycle and returns the appliance to the starting position.
- H). "CLEAN" button:** starts the cleaning cycle.

START UP

- 1). Plug the power supply cable into the socket and press the master switch (1). The indicator (A) turns on, showing that the unit is powered.
- 2). When you open the door, the indicator (B) turns on and a safety system locks the driving shaft.
- 3). Install the cup seal (3) on the driving shaft, with the conical end facing upwards, then tighten the appropriate processing blade (4) or (5) using the supplied tool (10). Turn the blade counter clockwise to screw it to the hub.
- 4). Take the measuring cup prepared in advance from the freezer, remove the cover and put it into the steel cup holder (8). Then, install it in the seat on the support surface turning it clockwise to the stop position. The appliance is now ready for use.

NOTE: Do not freeze the ingredients at temperatures below - 24°C, the appliance could **stop** due to the **excessive effort** required.

- 5). When you close the door you will hear the click of the safety system that releases the shaft to let it turn.
- 6). Press "START" (C): the cycle will start and the cycle running indicator (D) will turn on. This step lasts about two minutes.
- 7). When the support surface returns to the initial position, a sound indicates that the cycle is over. Only now can the door be opened and the cup holder removed.
- 8). If the resulting mousse is not as velvety as desired or is too cold, repeat the processing cycle.

VERY IMPORTANT: when the appliance is on, the door must be closed, as shown by the indicator (B) turned off. A safety switch locks all appliance functions when the door is opened.

The appliance can be safely started only when all

indicators are off except the “voltage on” indicator.

“FAST” BUTTON

The “FAST” (E) button allows faster processing by decreasing the support surface elevation time. This function could be used to rework an already processed mixture or when the recipe requires this type of processing.

WARNING! Using this function when not expressly indicated could impair appliance operation and damage the blade.

WASHING CYCLE

This feature is used to clean the blade while using the appliance, when simple rinsing is sufficient and no deep cleaning is needed.

Proceed as described in “Start up”, filling the measuring cup with hot water up to the mark. Press “CLEAN” (H): the washing cycle starts and it finishes when the cup returns to the initial position.

WARNING! Don't use detergents with high suds production.

ALARM FEATURES

FRIXAIR features an alarm and reset system to discontinue any processing cycle while in progress to preserve appliance integrity.

- **RESET (F) indicator:** it denotes an appliance fault due to the door being opened while running or due to temporary power failure or because the frozen mixture is too hard. **The ingredients should not be frozen at temperatures below -24°C.** To resume processing, press and hold the “RESET”(G) button for a few seconds until the alarm indicator (F) turns off: the appliance returns to the initial conditions and is now ready to resume the cycle.
- **“RESET” (G) button:** pressing this button resets all functions, interrupts the running cycle and returns the appliance to its initial condition.

NOTE: opening the door while the appliance is running stops the unit in its current position and indicator (B) turns on. Close the door again and press and hold the “RESET” (G) button for a few seconds: the appliance returns to the initial conditions and is now ready to resume the cycle.

CLEANING THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES

Before cleaning the appliance, open the door to lock the shaft with the blade, turn off the unit by the switch and disconnect the power supply cord.

- **CLEANING THE COATING.** To clean the outside and

inside steel coating, rub it with a damp cloth using an appropriate detergent available on the market. Clean the door with the same procedure, using a soft cloth to prevent scratching the glass.

NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. DO NOT WASH WITH WATER JETS. DO NOT USE SOLVENTS.

- **CLEANING ACCESSORY PARTS.** All accessories, that is, steel cup holder (8), measuring cup (7), cover (6), processing blades (4) and (5) and rubber seal (3), can be washed in a washing machine. Remove the blade using the supplied tool (10). The rubber seal and the blade coupling to the driving shaft should be cleaned very carefully. For plastic parts, the washing machine cycle should not exceed a temperature of 80°C.

NOTE: the processing blade (5) is made of stainless steel. It could undergo surface oxidation: once you have cleaned it, slightly lubricate it using specific food-grade grease or oil. Use to same procedure to lubricate the meat chopping knife.

Always check that the appliance is perfectly dry before reconnecting it to the mains.

WHAT TO DO IF ...

- **During the working cycle, FRIXAIR stops and the alarm indicator turns on.**

The appliance is overloaded. The dose in the cup is too large, and it exceeds the reference mark on the cup, or the mixture is at a temperature below -24°C. To solve the problem, press the “RESET” button, remove the measuring cup and fix the above problems; amounts and temperature.

- **The processing blade cannot be screwed on as the shaft turns freely.**

The motor lock has not tripped. Repeat the stop operation once again.

Keep the door closed and press the master switch, then open the door and release the master switch. In this way, the shaft is locked.

- **The control panel displays wrong indications.**

The electronic card is faulty. Turn off the appliance by switch (2), disconnect the plug from the socket and try again after 20 seconds. If the fault continues, contact an authorized service centre.

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

Avant l'usage des appareils électriques est très important tenir en considération les normes de sécurité ci-dessus indiquée :

- Lisez le mode d'emploi attentivement.
- Pour éviter le risque d'incendie ou de choc électrique ainsi que des dommages aux personnes, ne pas immerger l'appareil, son fiche ou ses câbles dans l'eau ou dans n'importe quel liquide .
- Ne jamais permettre l'usage de l'appareil aux enfants ou près d'eux, bien aux personnes inaptes, faute de surveillance.
- Débrancher l'appareil du secteur en retirant la fiche de la prise de courant avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou si l'appareil n'est pas en fonction. Laissez l'appareil se refroidir avant d'enlever des composants et avant du nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou la prise sont endommagés, si l'appareil ne marche pas correctement, s'il n'est pas intact dans son emballage ou s'il est endommagé. S'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Utiliser seulement des accessoires recommandés produits par le constructeur de l'appareil, l'utilisation des accessoires différents pourrait être cause d'incendie ou choc électrique ou des lésions à l'utilisateur.
- Ne pas laisser que la fiche électrique pencher du plan où la machine est positionnée ou qu'il puisse entrer en contact avec des surfaces chaudes .
- Ne pas placer la fiche électrique dans ou près d'un fourneau à gaz ou électrique ou dans le four chaude .
- Toujours enforcer la fiche dans la machine avant de l'enforcer dans le secteur. Pour fermer la machine on doit désactiver l'interrupteur en le portant sur la position OFF et retirer la fiche de la prise de courant.
- Cet appareil est destiné seulement et exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu. Le constructeur ne peut être considéré comme responsable de dommages éventuels causés à la suite d'un emploi abusif, erroné et déraisonnable.
- Après avoir sorti l'appareil de l'emballage, s'assurer qu'il soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Les sachets en plastique, le polystyrène etc., étant des sources potentielles de danger, ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.
- L'appareil doit obligatoirement être relié au secteur et avoir une prise de courant avec une portée minimum de 10 A, avec contact de mise à la terre efficace. Le constructeur n'est pas responsable des dommages éventuels causés par l'absence de la mise à terre dans l'installation.
- Toute réparation ne devra être exécutée que par des centres d'assistance technique agréés, y compris le remplacement du câble d'alimentation, qui requiert l'utilisation d'outils spéciaux.
- Le constructeur et le vendeur de l'appareil déclinent toute responsabilité en cas de non-respect des indications contenues dans ce manuel d'utilisation.
- Les lames ont des profils très tranchants : traiter-les avec soin.
- Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau, ne jamais l'immerger dans l'eau!
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des pieds humides ou mouillés.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les matériaux et les objets, qui sont en contact avec des produits alimentaires, sont conformes aux dispositions de la Directive CEE/89/109. L'appareil est conforme aux prescriptions de la normative applicable.



Votre FRIXAIR comprend les accessoires suivants :

N° 5 bols doseurs, un de chaque couleur :

- vert -pour les légumes et légumes secs.
- rouge -pour les viandes.
- bleu -pour les poissons et mollusques.
- jaune -pour les fruits.
- blanc -pour les produits dérivés du lait.

N° 2 récipients porte-bol en acier inoxydable.

N° 2 couteaux.

N° 1 disque émulsionneur.

N° 2 joints.

N° 1 outil pour le retrait des couteaux.

GAMME D'UTILISATION

FRIXAIR est conçu pour le traitement de produits alimentaires surgelés ou frais conformément à ces instructions d'utilisation.

FRIXAIR permet de préparer des crèmes sucrées ou salées selon les recettes conseillées ou autres équivalentes.

Il est en particulier recommandé d'utiliser des fruits lavés et épluchés ou d'autres ingrédients frais soigneusement nettoyés et pelés.

L'utilisation de FRIXAIR est très simple.

Remplir les bols doseurs fournis avec les ingrédients de votre choix sans dépasser le niveau indiqué et congeler à une température de -18/-20°C.

“Frixer” ensuite selon les instructions d'utilisation.

Les bols doseurs sont réalisés en matériau prévu pour une utilisation au four micro-ondes.

INSTALLATION

Après avoir sorti la machine de son emballage, contrôler qu'elle est en bon état avant de procéder à l'installation.

Placer la machine sur une surface plane et stable à proximité d'une prise de courant. Prévoir au minimum un espace d'au moins 20 cm autour de la machine pour garantir la circulation de l'air. S'assurer que les grilles de ventilation ne sont pas obstruées, et que la tension indiquée sur l'étiquette d'informations correspond à la tension de réseau.

ÉLÉMENTS DE COMMANDE

FRIXAIR est équipé d'un panneau des commandes (1) situé sur la partie frontale supérieure. L'interrupteur général (2) se trouve sur la partie frontale inférieure: presser l'interrupteur pour la mise en marche, le signal devient rouge. Une nouvelle pression entraîne l'arrêt de la machine et le retour au vert du signal.

Le panneau des commandes se compose comme suit:

A). Voyant de mise en marche: s'allume avec l'activation de l'interrupteur général et indique que l'appareil est sous tension.

B). Voyant panneau ouvert: s'allume à l'ouverture du panneau et reste allumé tant que ce dernier reste ouvert.

C). Touche “START”: démarre la phase de fonctionnement.

D). Voyant cycle activé: reste allumé durant tout le fonctionnement.

E). Touche “FAST”: démarre la phase de fonctionnement rapide.

F). Voyant d'alarme: s'allume en cas d'anomalie.

G). Touche “RESET”: interrompt le fonctionnement et replace la machine en position de départ.

H). Touche “CLEAN”: active le cycle de nettoyage.

MISE EN SERVICE

1). Brancher la fiche d'alimentation dans la prise de courant et presser l'interrupteur général (1). La présence de tension est confirmée par l'allumage du voyant (A).

2). Ouvrir le panneau, le voyant (B) s'allume et un système de sécurité bloque l'arbre moteur.

3). Installer le joint du bol (3) sur l'arbre moteur en maintenant la partie conique vers l'arbre puis visser le couteau approprié (4) ou (5) au moyen de l'outil fourni (10). Le couteau doit être vissé sur l'arbre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

4). Prendre le bol doseur placé au préalable au congélateur, retirer le couvercle et le placer dans le porte-bol en acier (8). L'installer ensuite dans le logement prévu sur la surface de support en le tournant à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. La machine est prête au fonctionnement.

REMARQUE: ne pas congeler les ingrédients à une température inférieure à -24°C, sous peine de **blocage** de la machine dû à une sollicitation excessive.

5). Fermer le panneau ; le système de sécurité produit un dé clic qui libère l'arbre et permet sa rotation.

6). Presser la touche “START” (C): la phase de fonctionnement démarre et le voyant de cycle activé (D) s'allume. Cette phase prédéfinie dure environ deux minutes.

7). Une fois la surface de support revenue en position initiale, un signal acoustique indique que le cycle est terminé. Attendre le signal pour ouvrir le panneau et retirer le porte-bol.

8). Si la mousse n'est pas suffisamment veloutée ou encore trop froide, effectuer un nouveau cycle de fonctionnement.

TRÈS IMPORTANT: durant l'utilisation de la machine, le panneau doit rester fermé et le voyant (B) éteint. Un interrupteur de sécurité bloque le fonctionnement de la machine avec l'ouverture du panneau.

La machine ne peut démarrer que si tous les voyants sont éteints, à l'exception du voyant indiquant la présence de tension.

TOUCHE "FAST"

La touche "FAST" (E) permet un fonctionnement plus rapide, car elle réduit le temps de montée de la surface de support. Cette fonction peut être utilisée pour effectuer un mélange supplémentaire ou si la recette le prévoit.

ATTENTION! Une utilisation incorrecte de cette fonction risque de bloquer le fonctionnement de la machine et d'endommager le couteau.

CYCLE DE LAVAGE

Cette fonction permet de nettoyer le couteau entre deux utilisations si un simple rinçage suffit.

Procéder comme décrit pour la "mise en service" en remplissant le bol d'eau chaude jusqu'au niveau indiqué. Presser la touche "CLEAN" (H): la phase de lavage démarre et se termine lorsque le verre revient en position initiale.

ATTENTION! Utiliser des détergents non moussants!

FONCTIONS D'ALARME

FRIXAIR est équipé d'un système d'alarme et de réinitialisation des fonctions permettant d'interrompre si nécessaire le fonctionnement pour préserver le bon état de la machine.

- Voyant RESET (F): indique une anomalie de la machine durant le fonctionnement due à l'ouverture du panneau, à une panne momentanée de tension ou à un mélange congelé trop dur. **Les ingrédients ne doivent pas être congelés à une température inférieure à -24°C.** Pour reprendre le fonctionnement, maintenir enfoncée la touche "RESET" (G) durant quelques secondes jusqu'à extinction du voyant d'alarme (F): la machine revient en conditions initiales et est prête pour un nouveau cycle.

- Touche de "RESET" (G): cette touche permet de remettre à zéro les fonctions définies et interrompt le fonctionnement de la machine qui revient en conditions initiales.

REMARQUE: l'ouverture du panneau durant le fonctionnement bloque la machine dans sa position actuelle, et le voyant (B) s'allume. Refermer le panneau et presser pendant quelques secondes la touche "RESET" (G): la machine se replace en conditions initiales et est prête pour un nouveau cycle.

NETTOYAGE MACHINE ET ACCESSOIRES

Avant de procéder au nettoyage, ouvrir le panneau pour bloquer l'arbre et le couteau, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur et débrancher la fiche

d'alimentation.

- **NETTOYAGE REVÊTEMENT.** Pour nettoyer le revêtement en acier externe et interne, passer un chiffon humide imbibé d'un produit détergent adéquat disponible dans le commerce. Nettoyer le panneau de la même façon (utiliser un chiffon doux pour ne pas rayer la vitre.)

NE PAS IMMERGER LA MACHINE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE, NE PAS UTILISER DE JET D'EAU OU DE SOLVANTS POUR SON NETTOYAGE.

- **NETTOYAGE PARTIES ACCESSOIRES.** Toutes les parties accessoires: porte-bol en acier (8), bols doseurs (7), couvercle (6), couteaux (4) et (5), et joint en caoutchouc (3), peuvent être lavés au lave-vaisselle. Dévisser le couteau au moyen de l'outil fourni (10). Le joint en caoutchouc et le raccord du couteau sur l'arbre moteur doivent être nettoyés avec un soin particulier. En ce qui concerne les composants en plastique, le cycle du lave-vaisselle ne doit pas dépasser une température de 80°C.

REMARQUE: le couteau (5) est en acier inoxydable et un fonctionnement prolongé peut entraîner l'oxydation de sa surface: après l'avoir nettoyé, appliquer une mince couche de graisse ou d'huile spécifique pour aliments. Dans la pratique, procéder comme pour le couteau hachoir pour la viande.

Après avoir terminé les opérations de nettoyage, s'assurer que la machine est parfaitement sèche avant de la rebrancher au réseau d'alimentation secteur.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME ...

- **Durant le cycle de fonctionnement, FRIXAIR s'arrête et le voyant d'alarme s'allume.**

L'arrêt est dû à une surcharge de la machine. Le bol est trop rempli, c'est-à-dire que le niveau repère du bol est dépassé, ou bien que la préparation se trouve à une température inférieure à -24°C. Pour résoudre la situation, enfoncer la touche "RESET", retirer le bol doseur et corriger la quantité ou la température cause du problème.

- **Le couteau ne se visse pas et l'arbre tourne librement.**

Le dispositif de blocage moteur n'est pas intervenu. Répéter l'opération d'arrêt. Laisser le panneau fermé et activer l'interrupteur général, puis ouvrir le panneau et éteindre l'interrupteur général. L'arbre est maintenant bloqué.

- **Le panneau des commandes affiche des indications anormales.**

Perturbations de la carte électronique. Éteindre la machine au moyen de l'interrupteur (2), couper l'alimentation en débranchant la fiche de la prise de courant et faire une nouvelle tentative après 20 secondes. Si le défaut persiste, s'adresser à un Centre d'assistance agréé.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan dispositivos eléctricos, es preciso observar siempre algunas precauciones básicas de seguridad, en particular:

- Leer atentamente las instrucciones de uso.
- Para garantizar la protección contra incendios, descargas eléctricas y heridas personales, no sumergir el cable ni la clavija o el propio aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Vigilar con atención cuando el aparato sea utilizado por un niño o a proximidad de éste.
- Desenchufar el aparato cuando esté apagado y antes de limpiarlo. Dejar que el aparato se enfríe antes de montar o de desmontar cualquier elemento y antes de limpiarlo.
- No utilizar aparatos con el cable de alimentación o el enchufe estropeados, o después de un funcionamiento anormal del aparato mismo, o después de que el aparato se haya caído o haya sido dañado de cualquier otra forma. En estos casos, se aconseja llevar el aparato al Centro de Asistencia Autorizado para que ellos tienen que hacer la reparación.
- El empleo de accesorios que no han sido creados expresamente para este aparato, puede ser causa de incendio o de sacudidas eléctricas o heridas personales.
- No dejar que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No colocar el aparato encima o cerca de un hornillo eléctrico o de gas ni dentro de un horno.
- Siempre hay que enchufar primero la clavija que entra en el aparato, y después enchufar el cable en el enchufe de pared. Para desenchufar el aparato, primero hay que poner en "OFF" el dispositivo de control y después sacar la clavija del enchufe de pared.
- No utilizar el aparato para cualquier empleo distinto del previsto. El fabricante no podrá ser considerado responsable de cualquier daño ocasionado por un uso impropio, incorrecto o no razonable.
- Después de sacar el aparato de su embalaje, comprobar los posibles daños. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar con un centro de asistencia autorizado.
- Las bolsas de plástico, poliestirol, etc., no han de dejarse al alcance de los niños, ya que constituyen una fuente de peligro potencial.
- El aparato ha de estar conectado obligatoriamente a la instalación y una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y con un contacto eficiente de puesta a tierra. El fabricante no es responsable de los posibles daños ocasionados por la ausencia de puesta a tierra de la instalación.
- Cualquier reparación tendrá que ser realizada exclusivamente por centros de asistencia técnica autorizados, incluyendo la sustitución del cable de alimentación, ya que requiere el uso de herramientas especiales.
- El fabricante y el vendedor del aparato rechazan cualquier responsabilidad en caso de no respetarse las indicaciones recogidas en el presente manual de uso.
-
- No lavar nunca el aparato con chorros de agua, ino sumergirlo en agua!
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios corresponden a la Norma CEE 89/109. Este aparato cumple lo dipuestos de la norma aplicable.



Su FRIXAIR incluye los accesorios siguientes:

Nº 5 vasos monodosis, uno para cada color:

- Verde -para verduras y legumbres.
- Rojo -para carnes.
- Azul -para pescado y mariscos.
- Amarillo -para fruta.
- Blanco -para productos lácteos.

Nº 2 cajas porta vasos de acero inoxidable.

Nº 2 cuchillas.

Nº 1 disco batidor.

Nº 2 juntas.

Nº 1 utensilio para desmontar las cuchillas.

CAMPO DE APLICACIÓN

FRIXAIR ha sido concebido para elaborar productos alimentarios congelados o frescos siguiendo las presentes instrucciones de uso.

Con FRIXAIR se pueden preparar cremas dulces y saladas siguiendo las recetas recomendadas u otras equivalentes.

En particular se recomienda utilizar fruta lavada y mondada u otros ingredientes frescos cuidadosamente limpiados y mondados.

Utilizar FRIXAIR es muy sencillo.

Basta llenar con los ingredientes los vasos monodosis en dotación sin superar el límite marcado y congelar a una temperatura de -18 / -20 °C. Luego "frixear" según las instrucciones de uso.

Los vasos monodosis están fabricados en material apto para su uso en microondas.

INSTALACIÓN

Después de sacar el aparato del embalaje asegurarse de que esté íntegro antes de efectuar la instalación.

Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable cerca de un enchufe. Dejar por lo menos un espacio de 20 cm alrededor del aparato para permitir la libre circulación del aire. Asegurarse de que las rejillas de ventilación no estén obstruidas. Comprobar que el voltaje indicado en la placa de datos corresponda al de la red.

ELEMENTOS DE MANDO

FRIXAIR está dotado de un panel de mandos (1) colocado en la parte frontal alta. El interruptor general (2) se encuentra en la parte frontal baja: apretándolo se enciende y la luz situada en el mismo se vuelve roja. Apretándolo de nuevo se desconecta y la luz se vuelve verde.

El panel de mandos está compuesto de:

- A). Indicador de encendido:** se ilumina cuando el interruptor general está conectado y muestra que el aparato está bajo tensión.
- B). Indicador de portillo abierto:** se ilumina en el momento de la apertura del portillo y permanece encendido mientras dure dicha condición.

C). Botón "START": pone en marcha la fase de trabajo.

D). Indicador de ciclo activo: se ilumina durante toda la fase de trabajo.

E). Botón "FAST": pone en marcha la fase de trabajo rápido.

F). Indicador de alarma: al encenderse este indicador se manifiesta un estado de anomalía.

G). Botón "RESET": interrumpe el trabajo en curso y pone la máquina en posición de reinicio.

H). Botón "CLEAN": activa el ciclo de limpieza.

PUESTA EN SERVICIO

1). Conectar la clavija de alimentación en el enchufe y apretar el interruptor general (1). La presencia de tensión es confirmada al encenderse el indicador (A).

2). Abrir el portillo, el indicador (B) se ilumina y un sistema de seguridad bloquea el eje motor.

3). Introducir en el eje motor la junta del vaso (3) manteniendo la parte cónica hacia el eje, a continuación enroscar la cuchilla de trabajo apropiada (4) ó (5) con el utensilio correspondiente suministrado (10). La cuchilla se enrosca en el cubo haciéndola girar en sentido antihorario.

4). Sacar del congelador el vaso monodosis previamente preparado, quitar la tapa y ponerlo en el porta-vaso de acero (8). Introducirlo luego en el alojamiento situado en el plano de apoyo haciéndolo girar en sentido horario hasta llegar a tope. El aparato ya está listo para usar.

NOTA: no congelar los ingredientes a temperaturas inferiores a -24°C, el aparato puede bloquearse por el excesivo esfuerzo requerido.

5). Cerrar el portillo; se oirá el disparo del sistema de seguridad que libera el eje para permitir su rotación.

6). Apretar el botón "START" (C): la fase de trabajo empieza y el indicador de ciclo activo (D) se ilumina. Esta fase pre-programada dura aproximadamente dos minutos.

7). Cuando el plano de apoyo vuelve a la posición inicial, una señal acústica indica que el ciclo ha terminado. Solamente en este momento abrir el portillo y extraer el porta-vaso.

8). Si el resultado fuera una mousse no lo suficientemente suave o aún demasiado fría, repetir el ciclo de trabajo.

MUY IMPORTANTE: durante la utilización del aparato el portillo debe permanecer cerrado y por ello el indicador (B) apagado. Un interruptor de seguridad bloquea cualquier función del aparato si se abre el portillo. El aparato está en condición de puesta en marcha correcta solamente cuando todos los indicadores están apagados excepto el de presencia de

tensión.

BOTÓN "FAST"

El botón "FAST" (E) permite un trabajo más rápido reduciendo el tiempo de subida del plano de apoyo. Esta función se puede utilizar tanto para retocar una mezcla ya elaborada como cuando la receta prevé este tipo de elaboración.

¡ATENCIÓN! La utilización de esta función cuando no esté expresamente indicada puede bloquear el funcionamiento del aparato y dañar la cuchilla.

CICLO DE LAVADO

Esta función sirve para limpiar la cuchilla entre uno y otro uso, cuando es suficiente un aclarado en vez de una limpieza profunda.

Proceder como se indica en "puesta en servicio" poniendo en el vaso monodosis agua caliente hasta el nivel indicado. Apretar el botón "CLEAN" (H): la fase de lavado empieza y termina cuando el vaso vuelve a su posición inicial.

¡ATENCIÓN! ¡Utilizar detergentes sin espuma!

FUNCIONES DE ALARMA

FRIXAIR está dotado de un sistema de alarma y reinicio de las funciones que permite interrumpir su funcionamiento cuando sea necesario para preservar la integridad del aparato.

• Indicador RESET (F): indica que el aparato ha encontrado anomalías durante su funcionamiento debido a la apertura del portillo o a la ausencia de tensión temporal o a que la mezcla congelada esté demasiado dura. **Los ingredientes no se deben congelar a temperaturas inferiores a -24°C.** Para continuar el trabajo se debe mantener apretado el botón "RESET" (G) durante algunos segundos hasta que el indicador de alarma se apague (F): el aparato vuelve a las condiciones iniciales listo para un nuevo ciclo.

• Botón de "RESET" (G): este botón permite poner a cero las funciones programadas interrumpiendo su funcionamiento y poniendo el aparato en las condiciones iniciales.

NOTA: la apertura del portillo durante la fase de trabajo bloquea el aparato en la posición en la que se encuentra en ese momento, el indicador (B) se ilumina. Cerrar el portillo y apretar durante algunos segundos el botón de "RESET" (G): el aparato vuelve a las condiciones iniciales listo para un nuevo ciclo.

LIMPIEZA DEL APARATO Y LOS ACCESORIOS

Antes de efectuar la limpieza abrir el portillo para bloquear el eje con la cuchilla, apagar el aparato por medio del interruptor correspondiente y desenchufar la clavija de la toma de alimentación.

• **LIMPIEZA DEL REVESTIMIENTO.** Para limpiar el revestimiento de acero tanto externo como interno es suficiente frotar con un paño húmedo utilizando un

detergente adecuado que se puede encontrar en el mercado. También el portillo se puede limpiar con el mismo método teniendo la precaución de utilizar un paño suave para no rayar el vidrio.

NO SUMERGIR LA MÁQUINA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS, NO LAVAR CON CHORROS DE AGUA, NO UTILIZAR DISOLVENTES.

• **LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS.** Todos los accesorios y precisamente: porta-vaso de acero (8), vaso monodosis (7), tapa (6), cuchillas de trabajo (4) y (5) y junta de goma (3), pueden lavarse en el lavavajillas. La cuchilla debe desenroscarse utilizando el utensilio correspondiente suministrado con el aparato (10). En particular la junta de goma y el acoplamiento de la cuchilla en el eje motor deben limpiarse con especial atención. Para los componentes de plástico, el ciclo en lavavajillas no debe superar la temperatura de 80°C.

NOTA: la cuchilla de trabajo (5) está realizada en acero inoxidable. A causa de los trabajos a los que está sometida puede presentar una oxidación superficial: después de la limpieza se debe untarla con una capa ligera de grasa o de aceite específico para alimentos. Prácticamente debe recibir el mismo tratamiento que el cuchillo para picar carne.

Terminar las operaciones de limpieza, antes de volver a conectar la máquina a la red eléctrica, asegurarse de que esté perfectamente seca.

COMO ACTUAR SI ...

• **Durante el ciclo de trabajo, FRIXAIR se detiene y el indicador de alarma se enciende.**

La causa de la parada es la sobrecarga de la máquina. La dosis en el vaso es excesiva, es decir supera el límite preestablecido por la muesca de referencia que se puede ver en el vaso mismo, o la preparación está a una temperatura inferior a -24°C. Para resolver la situación es necesario apretar el botón "RESET", quitar el vaso monodosis y resolver los inconvenientes antes descritos: cantidad y temperatura.

• **La cuchilla de trabajo no se enrosca porque el eje gira en vacío.**

No ha intervenido el bloqueo del motor. Repetir correctamente la operación de parada.

Mantener el portillo cerrado y conectar el interruptor general, luego abrir el portillo y apagar el interruptor general. En esta condición, el eje está bloqueado.

• **El panel de mandos muestra indicaciones equivocadas.**

La tarjeta electrónica ha recibido interferencias. Apagar el aparato por medio del interruptor (2), desenchufar la clavija de la alimentación y probar de nuevo después de 20 segundos. Si el defecto persiste, dirigirse a un Centro de Asistencia Autorizado.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Al fine di garantire la Vostra sicurezza ed il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario osservare alcune precauzioni di base quali:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Al fine di proteggersi da rischi di incendio, di elettro-shock o di infortuni, non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da o vicino a bambini o persone inabili o non competenti.
- Staccare la spina dall'impianto elettrico quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
- Non far mai funzionare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiate, se il funzionamento è difettoso o dopo un qualsiasi danneggiamento o caduta accidentale. Inviare l'apparecchio al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato per qualsiasi verifica o riparazione.
- L'utilizzo di accessori o parti non originali o non raccomandate dal costruttore può provocare incendi, elettro-shock, infortuni o guasti.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore quali piastre di cottura o forni elettrici.
- Non lasciare il cavo di alimentazione vicino ai bordi del tavolo o vicino a sorgenti di calore.
- Connettere sempre l'apparecchio alla rete elettrica con il tasto di alimentazione generale su "OFF" o "0". Parimenti, assicurarsi che l'apparecchio sia spento (tasto di alimentazione generale su "OFF" o "0") prima di rimuovere la spina dalla presa di rete.
- Questo apparecchio è stato costruito espressamente per l'uso per il quale è stato concepito. Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per qualsiasi danno causato da uso improprio, scorretto o irragionevole dell'apparecchio o per il mancato rispetto delle indicazioni riportate nel presente manuale d'uso.
- Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballo, assicurarsi dell'integrità dello stesso. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- I sacchetti di plastica, polistirolo ecc. non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'apparecchio deve essere obbligatoriamente collegato ad impianto e una presa di corrente con una portata minima di 10 A e muniti di efficiente contatto di messa a terra. Il costruttore non è responsabile di eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra nell'impianto. In caso di dubbio prendere contatto con personale qualificato.
- Qualsiasi riparazione, inclusa la sostituzione del cavo, deve essere eseguita presso un Centro Servizi Autorizzato.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.
- Le lame sono dotate di profili taglienti: maneggiarle con cura.
- Mai lavare l'apparecchio con getti d'acqua, mai immergere in acqua!
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi umidi o bagnati.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Materiali e parti di questo apparecchio, destinati al contatto con prodotti alimentari, sono conformi alle prescrizioni della Direttiva CEE 89/109.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della normativa applicabile.



La vostra FRIXAIR include i seguenti accessori:

N. 5 bicchieri dose, uno per ogni colore:

- Verde -per verdure e legumi.
- Rosso -per carni.
- Blu -per pesce e molluschi.
- Giallo -per frutta.
- Bianco -per derivati dal latte.

N. 2 contenitori porta bicchiere in acciaio inossidabile.

N. 2 lame.

N. 1 disco sbattitore.

N. 2 guarnizioni.

N. 1 attrezzo per rimuovere le lame.

CAMPO DI IMPIEGO

FRIXAIR è concepita per lavorare prodotti alimentari surgelati o freschi nel rispetto delle presenti istruzioni d'uso.

Con FRIXAIR si possono preparare creme dolci o salate seguendo le ricette consigliate o altre equivalenti. In particolare si raccomanda di utilizzare frutta lavata e sbucciata o altri ingredienti freschi accuratamente puliti e sbucciati.

Utilizzare FRIXAIR è molto semplice.

Basta riempire con gli ingredienti prescelti i bicchieri dose in dotazione senza superare il limite contrassegnato e congelare ad una temperatura di -18 / -20 °C.

Quindi "frigare" secondo le istruzioni d'uso.

I bicchieri dose sono realizzati in materiale idoneo all'uso in forno a micro-onde.

INSTALLAZIONE

Dopo aver tolto la macchina dall'imballo assicurarsi che si presenti integra prima di procedere all'installazione.

Collocare la macchina su di una superficie piana e stabile vicino ad una idonea presa di corrente. Lasciare almeno 20 cm di spazio intorno alla macchina per consentire una libera circolazione dell'aria. Assicurarsi che le griglie di ventilazione non siano ostruite. Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati corrisponda a quello di rete.

ELEMENTI DI COMANDO

FRIXAIR è dotata di un pannello comandi (1) collocato nella parte frontale alta. L'interruttore generale (2) si trova nella parte frontale bassa: premendolo si inserisce e il segnale riportato sullo stesso diventa rosso. Premendolo nuovamente si disinserisce ed il segnale ritorna verde.

Il pannello comandi è composto da:

A). Spia di accensione: si illumina quando l'interruttore generale è inserito ed evidenzia che l'apparecchio è sotto tensione.

B). Spia sportello aperto: si illumina all'apertura dello sportello e rimane accesa per il perdurare di detta

condizione.

C). Tasto "START": avvia la fase di lavorazione.

D). Spia ciclo attivo: si illumina durante tutta la fase di lavoro.

E). Tasto "FAST": avvia la fase di lavorazione rapida.

F). Spia d'allarme: l'accensione della spia evidenzia uno stato di anomalia.

G). Tasto "RESET": interrompe la lavorazione in corso e riporta la macchina in posizione di partenza.

H). Tasto "CLEAN": attiva il ciclo di pulizia.

MESSA IN SERVIZIO

1). Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente e premere l'interruttore generale (1). La presenza di tensione è confermata dall'accensione della spia (A).

2). Aprire lo sportello, la spia (B) si illumina ed un sistema di sicurezza blocca l'albero motore.

3). Inserire sull'albero motore la guarnizione del bicchiere (3) mantenendo la parte conica verso l'albero, quindi avvitare la lama di lavorazione appropriata (4) o (5) con l'apposito utensile in dotazione (10). La lama si avvita al mozzo facendola girare in senso antiorario.

4). Prendere dal congelatore il bicchiere dose precedentemente preparato, togliere il coperchio e metterlo nel portabicchiere in acciaio inox (8). Inserirlo quindi nell'alloggiamento posto sul piano d'appoggio facendolo ruotare in senso orario fino alla posizione di fermo. La macchina è pronta ad operare.

NOTA: non congelare gli ingredienti a **temperature inferiori a -24°C**, la macchina si potrebbe **bloccare** per l'eccessivo sforzo richiesto.

5). Chiudere lo sportello; si udirà lo scatto del sistema di sicurezza che libera l'albero per consentirne la rotazione.

6). Premere il tasto "START" (C): la fase di lavorazione ha inizio e la spia di ciclo attivo (D) si illumina. Questa fase preimpostata dura circa 2 minuti.

7). Quando il piano d'appoggio ritorna nella posizione iniziale, un **segnale acustico** indica che il ciclo è ultimato. **Solo a questo punto** aprire lo sportello ed estrarre il porta-bicchieri.

8). Qualora il risultato sia una mousse non sufficientemente vellutata o ancora troppo fredda ripetere il ciclo di lavorazione.

MOLTO IMPORTANTE: durante l'utilizzo della macchina lo sportello deve rimanere chiuso e quindi la spia (B) spenta. Un interruttore di sicurezza blocca qualsiasi funzione della macchina all'apertura dello sportello.

La macchina è in condizione di corretto avviamento solo quando tutte le spie sono spente eccetto quella di presenza tensione.

TASTO "FAST"

Il tasto "FAST" (E) consente una lavorazione più veloce riducendo il tempo di salita del piano d'appoggio. Questa funzione può essere usata sia per ripassare una miscela già lavorata sia quando la ricetta prevede questo tipo di lavorazione. **ATTENZIONE! L'utilizzo di questa funzione dove non espressamente indicato potrebbe bloccare il funzionamento della macchina e danneggiare la lama.**

CICLO DI LAVAGGIO

Questa funzione serve per ripulire la lama e la guarnizione tra una lavorazione e la successiva, quando si rende sufficiente un risciacquo anziché una accurata pulizia.

Procedere come descritto in "messa in servizio" mettendo nel bicchiere dose acqua calda fino al livello indicato. Premere il tasto "CLEAN" (H): la fase di lavaggio ha inizio e si completa quando il bicchiere ritorna nella posizione iniziale.

ATTENZIONE! Utilizzare detergenti non schiumosi!

FUNZIONI D' ALLARME

Frix Air è dotata di alcune funzioni di allarme e reset delle funzioni che permettono di interrompere la lavorazione in corso quando ciò si rende necessario in modo da preservare l'integrità della macchina.

- Spia RESET (F): indica che la macchina ha riscontrato anomalie durante la lavorazione dovute all'apertura dello sportello o alla temporanea mancanza di tensione o alla miscela congelata troppo dura. **Gli ingredienti non devono essere congelati a temperature inferiori a -24°C.** Per riprendere la lavorazione si deve tenere premuto il tasto "RESET" (G) per alcuni secondi fino allo spegnimento della spia d'allarme (F): la macchina si riporta nelle condizioni iniziali pronta per un nuovo ciclo.

- Tasto di "RESET" (G): l'azione su questo tasto consente di azzerare le funzioni impostate interrompendo la lavorazione in corso e riportando la macchina nelle condizioni iniziali.

NOTA: l'apertura dello sportello durante la fase di lavorazione blocca la macchina nella posizione in cui si trova in quel momento; la spia (B) si illumina. Richiudere lo sportello e premere per alcuni secondi il tasto "RESET" (G): la macchina si riporta nelle condizioni iniziali pronta per un nuovo ciclo.

PULIZIA MACCHINA ED ACCESSORI

Prima di procedere alla pulizia aprire lo sportello per bloccare l'albero con la lama, spegnere la macchina tramite l'apposito interruttore e staccare la spina di alimentazione.

- **PULIZIA RIVESTIMENTO.** Per pulire il rivestimento in acciaio sia esterno che interno è sufficiente strofinare con un panno umido utilizzando un idoneo detergente

reperibile da commercio. Anche lo sportello può essere pulito con lo stesso metodo avendo l'accortezza di usare un panno morbido per non rigare il vetro.

NON IMMERGERE LA MACCHINA IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, NON LAVARE CON GETTI D'ACQUA, NON USARE SOLVENTI.

- **PULIZIA PARTI ACCESSORIE.** Tutte le parti accessorie e precisamente: porta-bicchieri in acciaio (8), bicchiere dose (7), coperchio (6), lame di lavorazione (4) e (5) e guarnizione in gomma (3), possono essere lavate in lavastoviglie. La lama va svitata utilizzando l'apposito attrezzo in dotazione (10). In particolare la guarnizione di gomma e l'innesto della lama sull'albero motore debbono essere puliti con particolare attenzione. Per i componenti in plastica il ciclo in lavastoviglie deve avere temperatura max di 80°C.

NOTA: la lama di lavorazione metallica (5) è realizzata in acciaio inossidabile. A seguito delle lavorazioni che subisce successivamente può presentare una ossidazione superficiale: dopo la pulizia si deve cospargerla con un leggero strato di grasso od olio specifico per alimenti. Si deve in pratica riservarle lo stesso trattamento come per il coltello del tritacarne.

Terminate le operazioni di pulizia, prima di riconnettere la macchina alla rete elettrica, assicurarsi che sia perfettamente asciutta.

COME INTERVENIRE SE ...

- **Durante il ciclo di lavoro Frix-Air si ferma e la spia allarme si accende.**

La causa dell'arresto è il sovraccarico della macchina. La dose nel bicchiere è eccessiva, ossia supera il limite prestabilito dalla tacca di riferimento visibile nel bicchiere stesso, oppure la preparazione è a temperatura inferiore ai -24°C. Per risolvere la situazione è necessario premere il tasto "RESET", togliere il bicchiere dose e risolvere gli inconvenienti sopra descritti: quantità e temperatura.

- **La lama di lavorazione non si avvita perché l'albero gira libero.**

Non è intervenuto il blocco motore. Ripetere correttamente l'operazione di arresto. Tenere lo sportello chiuso e inserire l'interruttore generale, quindi aprire lo sportello e spegnere l'interruttore generale. In questa condizione l'albero è bloccato.

- **Il pannello comandi evidenzia indicazioni non reali.**

La scheda elettronica ha ricevuto dei disturbi. Spegnere la macchina tramite l'interruttore (2), togliere l'alimentazione staccando la spina dalla presa di corrente e riprovare dopo 20 secondi. Se il difetto persiste, rivolgersi ad un Centro Assistenza Autorizzato.

WICHTIGE HINWEISE

Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit und des einwandfreien Funktionierens des Geräts müssen einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, nämlich:

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen mit Achtung.
- Tauchen Sie das Versorgungskabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Gefahren wie Brände, Elektroschocks oder Unfälle zu vermeiden.
- Das Gerät muß von keinen Kindern oder von unfähigen Erwachsenen benutzt werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Elektroanlage, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und bevor es gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile abmontieren, und reinigen Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät defekt ist, in irgendeiner Weise beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Schicken sie das Gerät für jede Art von Überprüfung oder Reparatur zum nächstliegenden autorisierten Kundendienst.
- Die Verwendung von nicht originalen oder nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen oder Teilen kann zu Bränden, Elektroschocks oder Unfällen führen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Versorgungskabel nicht in der Nähe von Tischkanten oder Wärmequellen liegt.
- Beim Anschließen ans Stromnetz muss der Hauptstromschalter auf „OFF“ oder „0“ stehen. Vergewissern Sie sich ebenso, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Hauptstromschalter auf „OFF“ oder „0“), bevor Sie den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch bestimmt, für den es entwickelt worden ist. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf einen unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind. Der Hersteller und der Verkäufer des Geräts lehnen jede Verantwortlichkeit bei Nichtbeachtung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen ab.
- Nachdem das Gerät aus seiner Verpackung genommen worden ist, sich vergewissern, daß es unbeschädigt und vollständig ist. In Zweifelsfällen das Gerät nicht benützen und sich an einen vertragsgebundenen Kundendienst wenden.
- Plastiktüten, Polystyroll usw. nicht in Reichweite von Kindern liegenlassen, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen.
- Das Gerät muß unbedingt an ausreichend geerdeten Anlagen und Steckdosen mit einer Stromfestigkeit von mindestens 10 A angeschlossen werden. Der Hersteller ist nicht für eventuelle Schäden verantwortlich, die durch eine fehlende Erdung der Anlage verursacht werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Fachmann.
- Jede Art von Reparatur muß nur vom nächstliegenden autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Schalten Sie immer das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Unterhaltungs- bzw. Reinigungsarbeiten anfangen.
- Die Messer haben scharfe Klingen. Bitte mit Vorsicht handeln!
- Niemals das Gerät mit Wasserstrahlen reinigen oder es in Wasser eintauchen!
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren.

DIESE ANWEISUNGEN SIND AUFZUBEWAHREN

**Die benutzten Materialien und die Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entsprechen den CE Normen 89/109.
Diese Gerät entspricht den Vorsichten der entsprechenden Normen.**



Ihr FRIXAIR ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

N° 5 Portionsbecher, einer in jeder Farbe:

- grün -für Gemüse und Hülsenfrüchte.
- rot -für Fleisch.
- blau -für Fisch und Weichtiere.
- gelb -für Obst.
- Weiß -für Milchprodukte.

N° 2 Becherbehälter aus rostfreiem Stahl.

N° 2 Klängen.

N° 1 Schlägerscheibe.

N° 2 Dichtungen.

N° 1 Klingenausbauwerkzeug.

ANWENDUNGSBEREICH

FRIXAIR dient dazu, gefrorene oder frische Lebensmittel unter Beachtung dieser Gebrauchsanleitung zu verarbeiten.

Mit FRIXAIR können mit den empfohlenen oder ähnlichen Rezepten süße oder herzhaftes Cremes zubereitet werden. Insbesondere wird empfohlen, gewaschenes und geschältes Obst oder andere sorgfältig gesäuberte und geschälte frische Zutaten zu verwenden.

Der Gebrauch von FRIXAIR ist sehr einfach.

Die zur Ausstattung gehörenden Portionsbecher mit den gewählten Zutaten füllen, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierungsgrenze nicht überschritten wird, und das Ganze bei einer Temperatur von -18 / -20 °C einfrieren.

Anschließend die Speisezubereitung entsprechend der Gebrauchsanleitung „frixen“.

Die Portionsbecher sind aus Material hergestellt, das für den Gebrauch im Ofen oder in der Mikrowelle geeignet ist.

INSTALLATION

Nachdem das Gerät aus der Verpackung genommen wurde, muss es vor seiner Installation auf seinen einwandfreien Zustand überprüft werden.

Das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche in der Nähe einer geeigneten Steckdose aufstellen. Darauf achten, dass zur Gewährleistung der freien Luftzirkulation um das Gerät herum mindestens 20 cm Freiraum vorhanden sind. Überprüfen, dass die Belüftungsgitter nicht verstopft sind. Überprüfen, dass die auf dem Geräteschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.

STEUERELEMENTE

FRIXAIR ist mit einer Steuertafel (1) an der oberen Frontseite ausgestattet. Der Hauptschalter (2) befindet sich an der unteren Frontseite. Er wird durch Drücken eingeschaltet, wobei seine Anzeige rot aufleuchtet. Durch erneutes Drücken schaltet er sich wieder aus und seine Anzeige wird wieder grün.

Die Steuertafel umfasst folgende Tasten und Lampen:

A). Einschaltkontrolllampe: Leuchtet, wenn der Hauptschalter eingeschaltet wurde, und zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

B). Kontrolllampe Tür offen: Sie schaltet sich beim Öffnen der Tür ein und bleibt so lange eingeschaltet,

bis die Tür wieder geschlossen wird.

C). „START“-Taste: Mit ihr wird der Arbeitsgang gestartet.

D). Kontrolllampe Zyklus in Gang: Leuchtet während des gesamten Arbeitsgangs.

E). „FAST“-Taste: Mit ihr wird der schnelle Arbeitsgang gestartet.

F). Alarmlampe: Das Einschalten dieser Lampe zeigt eine vorliegende Störung an.

G). „RESET“-Taste: Sie unterbricht den laufenden Arbeitsgang und bringt das Gerät wieder in seine Ausgangsposition.

H). „CLEAN“-Taste: Mit ihr wird der Reinigungszyklus gestartet.

INBETRIEBNAHME

1). Den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Hauptschalter (1) drücken. Das Vorhandensein der Stromversorgung wird durch Einschalten der Kontrolllampe (A) bestätigt.

2). Die Tür öffnen, die Kontrolllampe (B) schaltet sich ein und ein Sicherheitssystem sperrt die Motorwelle.

3). Auf die Motorwelle die Becherdichtung (3) einsetzen, wobei der kegelförmige Teil in Richtung Motorwelle schauen muss, und anschließend die passende Arbeitsklinge (4) oder (5) mit dem zur Ausstattung gehörenden Werkzeug (10) aufschrauben. Die Klinge schraubt sich durch Linksdrehung auf der Nabe auf.

4). Den zuvor vorbereiteten Portionsbecher aus dem Tiefkühlfach nehmen, den Deckel entfernen und in den Becherbehälter aus Stahl (8) stellen. Diesen anschließend in die Aufnahme auf der Abstellfläche einsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Das Gerät ist nun einsatzbereit.

HINWEIS: Die Zutaten **nicht bei Temperaturen unter -24°C einfrieren**, das Gerät kann sich aufgrund zu starker Belastung **blockieren**.

5). Die Tür schließen; es ist das Schnappen des Sicherheitssystems zu hören, das die Motorwelle löst und ihre Drehung ermöglicht.

6). Die „START“-Taste (C) drücken: Der Arbeitsgang beginnt und die Kontrolllampe Zyklus in Gang (D) schaltet sich ein. Der voreingestellte Arbeitsgang dauert circa zwei Minuten an.

7). Wenn die Abstellfläche wieder in ihre Ausgangsposition zurückkehrt, zeigt ein akustisches Signal an, dass der Zyklus beendet ist. Erst jetzt die Tür öffnen und den Becherhalter herausnehmen.

8). Wenn die Creme noch nicht ausreichend cremig oder noch zu kalt ist, den Arbeitszyklus wiederholen.

SEHR WICHTIG: Während des Gerätebetriebs muss die Tür geschlossen bleiben und folglich die Kontrolllampe (B) ausgeschaltet sein. Ein Sicherheitsschalter blockiert jegliche Gerätefunktion beim Öffnen der Tür.

Das Gerät befindet sich nur in der ordnungsgemäßen Startbedingung, wenn mit Ausnahme der Stromversorgungslampe alle Kontrolllampen ausgeschaltet sind.

„FAST“-TASTE

Die „FAST“-Taste (E) ermöglicht einen schnelleren Arbeitsgang, indem die Aufstiegszeit der Abstellfläche reduziert wird. Diese Funktion kann verwendet werden, um eine bereits verarbeitete Speisezubereitung einen weiteren Zyklus durchlaufen zu lassen, oder wenn das Rezept diese Arbeitsweise vorsieht.

ACHTUNG! Der Gebrauch dieser Funktion außerhalb ihres ausdrücklich vorgeschriebenen Einsatzbereichs kann den Gerätebetrieb blockieren und Schäden an der Klinge hervorrufen.

REINIGUNGSZYKLUS

Diese Funktion dient zur Reinigung der Klinge zwischen zwei Arbeitsgängen, wenn anstatt einer sorgfältigen Reinigung ein einfaches Ausspülen ausreichend ist.

Wie in Abschnitt „Inbetriebnahme“ beschrieben vorgehen, wobei in den Portionsbecher bis zur Markierungslinie warmes Wasser gefüllt wird. Die „CLEAN“-Taste (H) drücken: Die Reinigungsphase beginnt und endet, wenn der Becher in seine Ausgangsposition zurück gekehrt ist.

ACHTUNG! Nicht schäumende Reinigungsmittel verwenden!

ALARMFUNKTION

FRIXAIR ist mit einem Alarm- und Funktions-Reset-System ausgestattet, das im Bedarfsfall ermöglicht, den laufenden Arbeitsgang zu unterbrechen, um das Gerät vor Beschädigungen zu schützen.

- **RESET-Lampe (F):** Sie zeigt an, dass das Gerät während des Arbeitsgangs eine Störung festgestellt hat, die auf das Öffnen der Tür, auf eine vorübergehende Unterbrechung der Stromversorgung oder auf eine zu hart gefrorene Speisezubereitung zurückzuführen ist. **Die Temperatur der gefrorenen Zutaten darf nicht unter -24°C liegen.**

Zur Wiederaufnahme des Gerätebetriebs die „RESET“-Taste (G) einige Sekunden lang drücken, bis sich die Alarmlampe (F) ausschaltet: Das Gerät kehrt in seine Ausgangsposition zurück und ist für einen neuen Zyklus bereit.

- **„RESET“-Taste (G):** Das Drücken dieser Taste ermöglicht, die eingestellten Funktionen auf Null zu stellen, wobei der laufende Arbeitsgang unterbrochen und das Gerät in die Ausgangsposition zurückgebracht wird.

HINWEIS: Das Öffnen der Tür während des Arbeitsgangs blockiert das Gerät in der Position, in der es sich in diesem Moment befindet. In diesem Fall schaltet sich die Kontrolllampe (B) ein. Die Tür wieder schließen und einige Sekunden lang die „RESET“-Taste (G) drücken: Das Gerät kehrt in die Ausgangsposition zurück und ist für einen neuen Zyklus bereit.

REINIGUNG DES GERÄTS UND SEINES ZUBEHÖRS

Vor der Reinigung die Tür öffnen, um die Welle mit der Klinge zu blockieren. Anschließend das Gerät mit dem dafür vorgesehenen Schalter ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- **REINIGUNG DER VERKLEIDUNG.** Um die Stahlverkleidung sowohl außen als auch innen zu reinigen, ist es ausreichend, sie mit einem feuchten Tuch und mit einem im Handel erhältlichen geeigneten Reinigungsmittel abzuwischen. Auch die Tür kann auf dieselbe Methode gereinigt werden, wobei darauf zu achten ist, ein weiches Tuch zu verwenden, damit das Glas nicht zerkratzt wird.

DAß GERÄT NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN, NICHT MIT WASSERSTRAHLEN REINIGEN, KEINE LÖSUNGSMITTEL VERWENDEN.

- **REINIGUNG DES ZUBEHÖRS.** Sämtliches Zubehör, d.h. Becherhalter aus Stahl (8), Portionsbecher (7), Deckel (6), Arbeitsklingen (4) und (5) sowie Gummidichtung (3), kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Klinge ist mit dem zur Ausstattung gehörenden Werkzeug (10) auszuschrauben. Insbesondere die Gummidichtung und die Klingenkupplung auf der Welle müssen besonders sorgfältig gereinigt werden. Bei den Bestandteilen aus Plastik darf die Temperatur in der Spülmaschine nicht über 80°C liegen.

HINWEIS: Die Arbeitsklinge (5) ist aus rostfreiem Stahl hergestellt. Infolge der Arbeitsgänge, denen sie unterzogen wird, kann sie mit der Zeit Oberflächenoxydation aufweisen: Nach der Reinigung eine dünne Schicht lebensmittelechtes Fett oder Öl auftragen. Sie wird praktisch genauso behandelt wie ein Fleischtranchiermesser.

Die Reinigungsvorgänge beenden und sich vergewissern, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor es wieder an das Stromnetz angeschlossen wird.

WAS MACHEN WENN ...

- **Während des Arbeitszyklus hält FRIXAIR an und die Alarmlampe schaltet sich ein.**

Die Ursache für den Gerätestopp ist die Überbelastung des Geräts. Die in den Becher gefüllte Menge ist zu viel bzw. überschreitet die auf dem Becher angegebene Markierungslinie, oder die Temperatur der Speisezubereitung liegt unter -24°C. Zur Lösung des Problems muss die „RESET“-Taste gedrückt, der Portionsbecher entfernt und die oben beschriebene Störung (Menge und Temperatur) behoben werden.

- **Die Arbeitsklinge schraubt sich nicht auf, weil die Motorwelle gelöst ist.**

Die Motorsperre hat nicht gegriffen. Den Stoppvorgang vorschriftsmäßig wiederholen. Die Tür geschlossen lassen und den Hauptschalter drücken, anschließend die Tür öffnen und den Hauptschalter ausschalten. Auf diese Weise ist die Welle gesperrt.

- **Die Steuertafel zeigt falsche Angaben an.**

Die Elektronikkarte hat falsche Signale empfangen. Das Gerät mit dem Schalter (2) ausschalten, die Stromversorgung unterbrechen, indem der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird, und nach 20 Sekunden einen neuen Versuch starten. Bei Fortbestehen der Störung sich an einen zugelassenen Kundendienst wenden.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de normale veiligheidsvoorschriften in acht worden genomen, inclusief het volgende:

- Lees eerst alle instructies.
- Om een elektrische shock, het ontstaan van brand en verwondingen te voorkomen, dompel het snoer, de stekker en de machine nooit onder water of elke andere vloeistof.
- De machine mag nooit bediend worden door kinderen of ondeskundig personeel.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is. Laat de machine afkoelen alvorens er onderdelen op te plaatsen of af te halen en wanneer u het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer de stekker of het snoer beschadigd is of wanneer het apparaat niet goed functioneert, is gevallen of op enig andere wijze is beschadigd.
- Het gebruik van onderdelen die niet door de dealer zijn aanbevolen of worden verkocht kunnen leiden tot het ontstaan van brand, elektrische shocks en verwondingen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron.
- Laat de stroomkabel niet over de rand van een tafel, een toon- of werkbank hangen en op hete oppervlakken liggen.
- Schakel het apparaat altijd eerst uit voor de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik het apparaat nooit dan waar het voor bedoeld is. De dealer kan niet aansprakelijk gesteld worden voor beschadigingen veroorzaakt door onzorgvuldig of verkeerd gebruik van het apparaat.
- Controleer het apparaat altijd bij het uit de verpakking halen op beschadigingen. Bij eventuele schade, gebruik het apparaat niet en neem contact op met de dealer.
- Houdt verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen om mogelijk gevaar te vermijden.
- Het apparaat dient aangesloten te worden op geaard stopcontact en een elektrisch netwerk met een capaciteit van 10 Ampère. De dealer kan niet aansprakelijk gesteld worden voor beschadigingen veroorzaakt door het falen van het elektrische systeem.
- Alle reparaties en service dienen uitgevoerd te worden door de technische dienst van de dealer. Dit is inclusief vervanging van de stroomkabel aangezien hiervoor speciaal gereedschap nodig is.
- De fabrikant en de dealer zijn niet verantwoordelijk voor gebruikersfouten.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact alvorens onderhoud en reiniging van het apparaat plaatsvindt.
- De messen zijn vlijmscherp, behandel zeer voorzichtig!
- Spuit het apparaat nooit af met een slang en dompel het apparaat nooit onder water!
- Raak het apparaat nooit aan met natte of vochtige handen en voeten.

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING

**De materialen en voorwerpen die in contact komen met voedingswaren zijn overeenkomstig de EEG richtlijnen 89/109.
Dit apparaat voldoet conform deze normen.**



Uw FRIX-AIR is uitgerust met de volgende accessoires:

5 Kunststof maatbekers in de kleuren:

- Groen - voor groenten en fruit.
- Rood - voor vlees.
- Blauw - voor vis, schaal- en schelpdieren.
- Geel - voor fruit.
- Wit - voor melkproducten.

2 Roest vrij stalen bekerhouders.

2 Messen.

1 Kunststof melkschuimer.

2 Dekfels.

1 Mes verwijdersleutel.

HET GEBRUIK

De FRIX-AIR is ontwikkeld om ingevroren of vers voedsel te bewerken zoals is omschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Met de FRIX-AIR bereidt u zoete en hartige crèmes volgens de aanbevolen of soortgelijke recepten.

In het bijzonder moet fruit ontdaan worden van schil en pitten en net als andere verse ingrediënten gewassen worden.

De FRIX-AIR is zeer gemakkelijk in gebruik, eenvoudigweg de benodigde ingrediënten in de bijgeleverde kunststof bekeraanpak doen, zonder het maximale niveau te overschrijden, en diepvriezen op 18/-20 °C.

Tenslotte "frixen" volgens de instructies.

De kunststof bekeraanpak zijn te gebruiken in de magnetron en zijn vaatwasmachine bestendig.

INSTALLATIE

Voor u het apparaat in gebruik neemt controleert u het apparaat op zichtbare schade.

Plaats het apparaat op een rechte en gelijkmatige ondergrond, dichtbij een geaard stopcontact. Laat ten minste 20 cm. ruimte vrij rondom de machine voor de juiste luchtcirculatie.

Controleer dat er niets voor de luchtroosters zit en dat de benodigde netspanning van het apparaat overeenkomt met dat van uw elektrisch netwerk.

HET BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel (1) van de FRIX-AIR vindt u boven de deur. De aan/uit knop (2) zit links onder de deur: wanneer u de aan/uit knop indrukt kleurt het lampje in de knop rood en is het apparaat ingeschakeld. Wanneer u de aan/uit knop nogmaals in drukt schakelt het apparaat weer uit en kleurt het lampje in de knop groen.

De volgende onderdelen vindt u op het bedieningspaneel:

A). Aan/uit lampje: gaat aan wanneer de machine is ingeschakeld met de aan/uit knop.

B). Deur open lampje: licht op wanneer de deur geopend is en dooft alleen wanneer de deur weer gesloten is.

C). Startknop normale bewerking: start de normale bewerkingscyclus.

D). Start indicator: licht op zolang het apparaat in werking

is.

E). Startknop snelle bewerking: start de versnelde bewerkingscyclus.

F). Foutmelding lampje: licht op wanneer de bewerkingscyclus blokkeert.

G). Resetknop: onderbreekt de bewerkingscyclus en brengt het apparaat weer in de uitgangspositie.

H). Startknop reinigingscyclus: start de reinigingscyclus.

HET GEBRUIK VAN DE FRIX-AIR

1). Steek de stekker in het stopcontact en druk de hoofdschakelaar in. Wanneer lampje (A) gaat branden is de machine ingeschakeld.

2). Wanneer u de deur open licht het lampje (B) op. Een veiligheidssysteem blokkeert de werking van de machine.

3). Instaleer de rubber afsluitingsring (3) met de conisch lopende zijde naar boven op de aandrijfas en monteer het gewenste bewerkingsmes (4) of (5) met de bijgeleverde sleutel (10). Schroef het mes tegen de klok in aan op de aandrijfas totdat deze vast zit.

4). Neem een van de voren geprepareerde kunststof beker (7) uit de vriezer, verwijder de deksel (6) en plaatst deze in de bekerhouder (8). Instaleer de bekerhouder met beker in de houder op de bodemplaat en draai deze met de klok mee zodat deze vergrendelt. De FRIX-AIR is nu klaar voor gebruik.

LET OP: vries de ingrediënten nooit in op temperaturen lager dan -21°C. Wanneer de temperatuur van de ingrediënten te laag is kan de machine blokkeren.

5). Wanneer u de deur sluit hoort u een "klik" die het veiligheidssysteem deblokkeert zodat de aandrijfas zijn bewerkingen kan uitvoeren.

6). Druk op start (C): de bewerkingscyclus begint en het lampje (D) licht op. De cyclus duurt ongeveer 2 minuten.

7). Wanneer de cyclus beëindigd is en de aandrijfas en beker zich weer in de uitgangspositie bevinden hoort u een "toon" die aangeeft dat de bewerking afgelopen is. Nu pas kunt u de deur openen en de bekerhouder verwijderen.

8). Mocht u het eindresultaat niet smeuïg genoeg vinden of wanneer u deze nog te koud vindt, kunt u de bewerking nogmaals herhalen, eventueel met de snelle bewerkingscyclus (L).

BELANGRIJK: wanneer het apparaat in werking is moet de deur gesloten zijn, dit ziet u als het lampje (B) niet oplicht. Een veiligheidssysteem blokkeert de werking van de machine als de deur geopend is. De FRIX-AIR kan veilig in werking worden gesteld wanneer alle lampjes uit zijn op het lampje (A) na dat aangeeft dat het apparaat aan staat.

SNELLE BEWERKINGSCYCLUS

De snelle bewerkingscyclus (E) stelt u in staat het apparaat een snellere bewerking uit te laten voeren door de

bewerkingstijd te verminderen. Deze bewerking kunt u gebruiken wanneer u een eerder bereid product nogmaals wilt bewerken en wanneer dit voor een bepaald recept gewenst is.

WAARSCHUWING! Het gebruik van deze functie zonder dat deze uitdrukkelijk is voorgeschreven kan de machine blokkeren en de messen beschadigen.

REINIGINGSCYCLUS

Deze functie is er alleen als tussen twee bewerkingen een reiniging door louter spoelen voldoende wordt geacht.

Volg de instructies zoals beschreven in "het gebruik van de FRIX-AIR" en vul de beker met maximaal 150cc water. Druk op de startknop reinigingscyclus (H) en de reinigingscyclus begint de bewerking. De bewerking is afgelopen wanneer de beker en aandrijfas zich weer in de beginpositie bevinden.

Waarschuwing! Gebruik daarbij geen schoonmaakmiddelen laat staan bijtende oplosmiddelen.

VEILIGHEIDSFUNCTIES

De FRIX-AIR is uitgerust met een alarm en een resetfunctie die elke bewerking onderbreekt ten einde beschadiging van het apparaat te vermijden.

- Foutmelding (F): dit lampje licht op wanneer er een fout in het apparaat wordt geconstateerd als gevolg van een geopende deur, een tijdelijke stroomonderbreking of wanneer de ingrediënten te hard zijn door een te lage temperatuur. **De ingrediënten mogen nooit ingevroren zijn op temperaturen lager dan -21°C.** Om de bewerking te hervatten houdt u de resetknop (G) enkele seconden ingedrukt totdat het foutmeldingslampje (F) dooft, de aandrijfas en beker keren terug naar de uitgangspositie. De machine is weer klaar voor gebruik.
- Resetknop (G): door deze knop in te drukken onderbreekt u alle handelingen van het apparaat, worden alle functies hersteld en keren de beker en aandrijfas terug naar de uitgangspositie.

Let op: door het openen van de deur tijdens een bewerking onderbreekt de cyclus, de aandrijfas en beker blijven in de positie van bewerking staan en het lampje deur open (B) licht op. Sluit de deur en houd de resetknop (G) enkele seconden ingedrukt: de aandrijfas en beker keren terug naar de uitgangspositie en de bewerking kan herstart worden.

REINIGING

Voor u begint met de reiniging van het apparaat moet u de deur openen, zodat de aandrijfas blokkeert, het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

- **REINIGING VAN DE KAST.** Reinig de stalen buiten- en binnenkant met een vochtige doek en een bij voedsel bereiding geschikt schoonmaakmiddel. Reinig de deur met een zachte doek om krassen op het glas te voorkomen.

Dompel het snoer, de stekker en de machine nooit onder water of elke andere vloeistof. **Spuut het apparaat nooit af met een slang. Gebruik geen bijtende oplosmiddelen.**

- **REINIGING VAN DE HULPSTUKKEN.** Alle losse accessoires, bekerhouder (8), bekers (7), deksel (6), messen (4) en (5) en de rubberen afsluitring (3) kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden. Verwijder de messen met de bijgeleverde sleutel (10). De rubberen ring en de koppeling voor de messen aan de aandrijfas dienen uiterst voorzichtig schoongemaakt te worden. Kunststof onderdelen mogen niet met een temperatuur boven de 80°C gereinigd worden, houdt hier rekening mee bij het gebruik van de vaatwasmachine.

Let op: het bewerkingsmes (5) is gemaakt van roest vast staal, er kan na reiniging oxidatie op het oppervlakte ontstaan. Om dit te voorkomen kunt u het mes na reiniging licht insmeren met vet of olie geschikt bij voedingsbereiding. Handel zoals bij het mes van uw snijmachine.

Controleer altijd of het apparaat helemaal droog is alvorens u het weer aansluit.

WAT TE DOEN ALS:

- **De FRIX-AIR stopt tijdens de bewerking en het foutmeldingslampje licht op.**

Het apparaat is overbelast. Oorzaak is dat de inhoud van de beker het maximum overstijgt of de ingrediënten zijn kouder dan -21°C. Oplossing: houdt de resetknop enkele seconden ingedrukt, verwijder de beker en verander de inhoud van de beker of de temperatuur van de ingrediënten.

- **Het bewerkingsmes kan niet op de aandrijfas geschroefd worden omdat de aandrijfas vrij rond draait.**

Het veiligheidssysteem is niet in werking getreden. Herhaal uw handelingen. Houdt de deur gesloten en druk de aan/uit knop (2) in de aan stand, open de deur en druk de aan/uit knop nogmaals in zodat deze naar buiten springt. Nu is de aandrijfas geblokkeerd.

- **Het bedieningspaneel geeft onjuiste aanwijzingen.**

Er is een fout opgetreden in de controlbox van het apparaat. Schakel de machine uit en trek de stekker uit het stopcontact. Sluit het apparaat na 20 seconden weer aan. Wanneer het probleem zich herhaalt, neem dan contact op met de dealer.



GB
IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

F
AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

E
ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

I
AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

D
WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

NL
BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat terugwonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



PROFESSIONAL CLASS



ATTENTION: Pls keep the packaging boxes. They will be necessary in case you should return the machine for repair or you should return it for any other reason. If the machine will be sent back with a packaging box not suitable for transportation all repairing charges will be at charge of the sender, even if the machine is under warranty . If the machines doesn't need to be repaired and the package will not be suitable the machine will be returned to the sender too.

ATTENTION: Veuillez conserver les emballages. Ils seront necessaires au cas ou la machine serez retournée pour réparation ou retournée pour n'importe quelle raison. Si les machines seront retournées dans un emballage pas conforme au transport toutes les frais de réparation seront à charge de l'expéditeur aussi se la machine sera sous garantie. Aussi s'il ne s'agit pas de réparation et si l'emballage ne sera pas conforme la machine ne sera pas acceptée et elle sera retournée à l'expéditeur.

CUIDADO: guardar los emballajes en el caso el aparato sea devuelto para reparacion o devolución. En el caso los aparatos seran entregados en cajas no bien protegidas los gastos de la reparaciòn seran cargados al cliente a pesar de la garantia, mientras las devoluciones no seran aceptadas.

ATTENZIONE: conservare gli imballi in caso la macchina debba essere restituita per riparazioni o resa. In caso di macchine spedite in imballo non adatto alle modalità di trasporto gli interventi di riparazione saranno interamente a carico del mittente a prescindere dalla garanzia, mentre i resi non saranno accettati.

ACHTUNG: Bewahren Sie bitte immer die Originalverpackung. Falls das Gerät nicht in seiner Originalverpackung zum Kundendienst zugeschickt wird, gehen die Kosten für die Reparatur auch während der Garantiezeit zu Lasten des Kunden. Retouren ohne Originalverpackung werden verweigert.

LET OP: Bewaar de originele verpakking. Deze heeft u nodig wanneer het apparaat om welke reden dan vervoerd moet worden. Wanneer bij mogelijke reparatie het apparaat niet in de originele verpakking wordt verstuurd zijn de reparatiekosten altijd voor de verzender en kan de zending worden geweigerd, al gebeurt dit binnen de garantieperiode. Wanneer het apparaat geen gebreken vertoont of wanneer het onjuist verpakt is, wordt deze ook teruggestuurd naar de zender.



NEMOX S.p.A.
Via Galileo Galilei, Trav. III, N° 6
25010 San Zeno Naviglio
Brescia - ITALY
www.nemox.com