

Caterlite

Food processor Instruction manual



EN	Food processor	2
	<u>Instruction manual</u>	
NL	Foodprocessor	9
	<u>Gebruikshandleiding</u>	
FR	Robot culinaire	16
	<u>Mode d'emploi</u>	

DE	Küchenmaschine	23
	<u>Bedienungsanleitung</u>	
IT	Robot da cucina	30
	<u>Manuale di istruzioni</u>	
ES	Procesador de alimentos	37
	<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
CJ107

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- DO NOT use jet/pressure washers to clean the appliance.
- DO NOT immerse the motor base in water.
- DO NOT attempt to process items that this machine is not designed for. This can damage the cutting attachments.
- DO NOT feed food into the appliance by hand or objects (like knives). ALWAYS use the pusher supplied.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use, before cleaning and before putting on or taking off parts.
- Suitable for indoor and household use only.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Caterlite agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Be extremely careful when handling blades and inserts, especially when assembling/disassembling and cleaning after use. **Blades are very sharp.**
- Do not operate with loose or damaged blades.
- Only use original Caterlite parts and attachments with this appliance.
- NEVER leave the appliance unattended when in use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Caterlite recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Caterlite recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your Caterlite product.

Pack Contents

The following is included:

- Motor base
- Driver
- Processing bowl
- Blade adapter
- Bowl cover
- Pusher
- Blade holder
- Slicing blade
- Coarse grating blade
- Fine grating blade
- Chopper blade (metal)
- Kneading blade (plastic)
- Emulsifying plate
- Citrus juicer attachment
- Cone
- Blender Jug, lid and lid plug
- Instruction manual

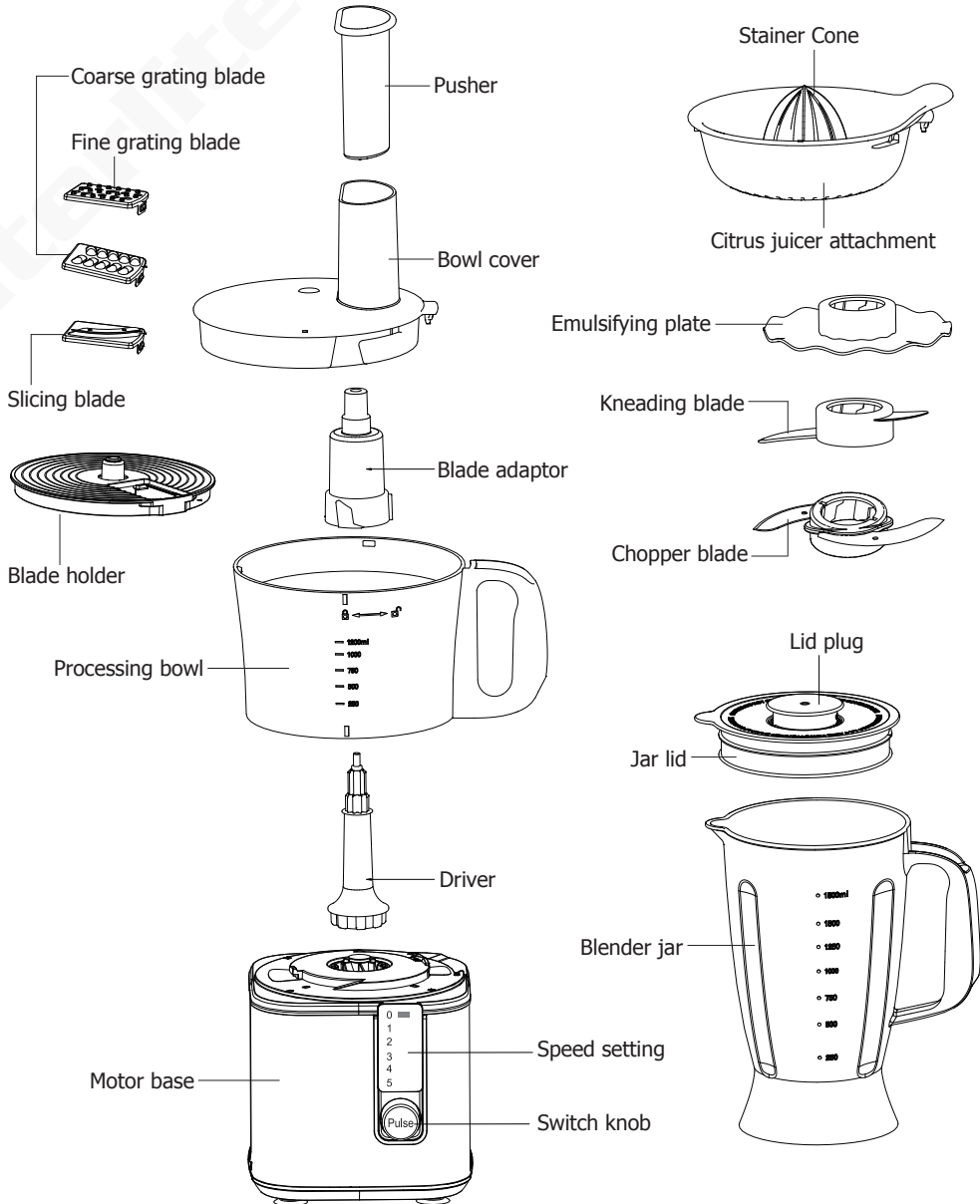
Caterlite prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your Caterlite dealer immediately.

Installation

Remove the appliance from the packaging. Make sure that all protective plastic film and plastic coatings are thoroughly removed from all surfaces. Place the appliance on a flat surface, ensuring the suction feet on the bottom get a firm grip.

Knowing the appliance



Assembly

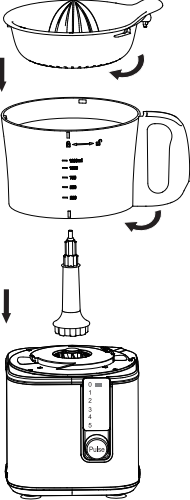
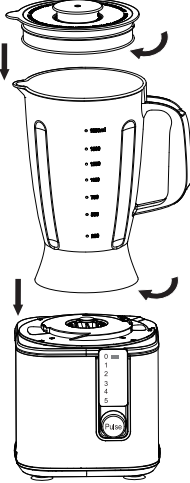
- **Caterlite accept no responsibility for any injury caused by incorrect assembly/disassembly.**
- **Cutting blade is sharp! Handle with care!**
- **Equipped with a safety switch, the appliance will not start before the parts are securely mounted.**

Before assembly, ensure to:

- Disconnect the appliance from the power supply.
- Clean all cutting discs and parts that come into contact with food with warm soapy water. For details, refer to section "Cleaning, care & maintenance".
- **Never immerse the motor base in water, nor rinse it under running water.**

Mounting Chopper blade	Mounting Kneading blade	Mounting Emulsifying plate																													
1. Position Driver on motor base. 2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base. 3. Place blade adaptor onto the Driver.																															
4. Place chopper blade onto the blade adaptor. 5. Turn the chopper blade to the right position.	4. Place kneading blade onto the blade adaptor. 5. Turn the kneading blade to the right position.	4. Place Emulsifying plate onto the blade adaptor. 5. Turn the Emulsifying plate to the right position.																													
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl. 7. Place pusher into feeding chute																															
Tips: <ul style="list-style-type: none"> • Always keep the chopper blade inside the bowl before feeding food. • Use pulse function for several times to avoid cutting too fine. Do not run for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise these materials will overheat and melt. • Standard chopping time: 30-60 sec <table border="1"> <thead> <tr> <th>Food</th> <th>Quantity/weight per batch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chocolate</td> <td>≤100g</td> </tr> <tr> <td>Cheese</td> <td>≤200g</td> </tr> <tr> <td>Meat</td> <td>≤500g</td> </tr> <tr> <td>Tea or spice</td> <td>50~100g</td> </tr> <tr> <td>Fruit & vegetable</td> <td>100~300g</td> </tr> <tr> <td>Onion</td> <td>≤500g</td> </tr> </tbody> </table>	Food	Quantity/weight per batch	Chocolate	≤100g	Cheese	≤200g	Meat	≤500g	Tea or spice	50~100g	Fruit & vegetable	100~300g	Onion	≤500g	Tips: <ul style="list-style-type: none"> • Always attach kneading blade into the bowl before feeding food. • Standard kneading time: 30-180 sec <table border="1"> <thead> <tr> <th>Food</th> <th>Quantity/weight per batch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Flour / Soft Cheese</td> <td>≤300g</td> </tr> <tr> <td>Egg</td> <td>≤5pieces</td> </tr> </tbody> </table>	Food	Quantity/weight per batch	Flour / Soft Cheese	≤300g	Egg	≤5pieces	Tips: <ul style="list-style-type: none"> • Emulsifying plate can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly. • Do not use Emulsifying plate to knead flour. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Food</th> <th>Quantity/weight per batch</th> <th>Time</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Egg</td> <td>2~5pcs</td> <td>30~70 sec</td> </tr> <tr> <td>Cheese</td> <td>125~350ml</td> <td>20sec</td> </tr> </tbody> </table>	Food	Quantity/weight per batch	Time	Egg	2~5pcs	30~70 sec	Cheese	125~350ml	20sec
Food	Quantity/weight per batch																														
Chocolate	≤100g																														
Cheese	≤200g																														
Meat	≤500g																														
Tea or spice	50~100g																														
Fruit & vegetable	100~300g																														
Onion	≤500g																														
Food	Quantity/weight per batch																														
Flour / Soft Cheese	≤300g																														
Egg	≤5pieces																														
Food	Quantity/weight per batch	Time																													
Egg	2~5pcs	30~70 sec																													
Cheese	125~350ml	20sec																													

Assembly

Mounting the Slicing blade/ Grating blade	Mounting the Citrus juicer attachment	Mounting the Blender jar
<ol style="list-style-type: none"> 1. Position Driver on motor base. 2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base. 3. Install desired blade onto the blade holder. 4. Place blade holder onto the Driver. 5. Place cover on bowl. 6. Turn cover clockwise until cover interlocks on bowl. 7. Put food into the feeding chute. 8. Use pusher to push food down for processing. <p>Tips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choose desired blade according to food type and your desired food shape to achieve. • Push softly when feeding food. • Pre-cutting food into smaller pieces according to the diameter of feeding tube. • Feed gradually for better effect. When cutting soft food, choose lower speed to avoid the food turning soupy. If large quantity food needs to process, cut it for several batches. 1200ml for one batch. 	 <p>Tips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Install the citrus juicer attachment as shown above. • For citrus juicer function, please choose low speed setting "1". • For use, cut citrus fruit in half and place on the stainer cone. Then press the fruit half gently against the stainer cone to squeeze juice. 	 <ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure the blade base is fixed tightly to the jar bottom. 2. Put food into the jar. 3. Install jar lid and lid plug properly. 4. Put blender jar onto motor base vertically, then rotate jar clockwise to secure it in place. <p>Tips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choose PULSE function for pre-mixing is recommended before operation. • 1800ML for one batch. • Lid jug can be used to measure or add ingredients during operation.

Operation

Caution:

- This appliance incorporates a protective device against high temperatures. If appliance overheats, the unit will turn off automatically. After cooling down sufficiently (about 15 minutes), it will resume operation automatically .
- **DO NOT** run the appliance continuously for more than 1 minute.
- If operation is not finished within 1 minute, turn off the machine and let cool for at least 10 minutes before next round of use. If more than 5 rounds of operation are required, let the machine cool for at least 90 minutes to room temperature before the next 5 rounds. This can lengthen lifespan of the machine.
- Be careful when hot liquid is poured into the bowl or blender jar as it may be ejected out due to a sudden steaming.

1. Turn the switch knob to select speed setting "0", then plug in the appliance.
2. Turn the switch knob to select a suitable speed setting. The relative speed indicator light will illuminate and the appliance will start to work.
3. **Pulse function:** Press down the switch knob and hold to start. Release to stop.
4. After use, select the speed setting "0", then unplug and let the motor cool down.

Cleaning, Care & Maintenance

- Always disconnect from power supply before cleaning.
- Always allow to cool before cleaning.
- Let the motor come to a complete stop before disassembly and cleaning.
- Never immerse the motor base in water, nor rinse it under running water.
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean all removable parts.
- Dry thoroughly after cleaning.

Warning: Blade is sharp - handle with care.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
	Parts not mounted securely	Mount the parts securely
Appliance stops working suddenly	Appliance overheats thus auto re-set is activated	Let the appliance cool sufficiently
Motor works while components do not run	Driver not installed correctly	Re-install the driver

Technical Specifications

Model	Voltage	Power	Current	Processing bowl Capacity		Dimensions h x w x d mm	Weight
				Max.	Liquid		
CJ107	220-240V~ 50-60Hz	750W	5A	2000ml	1200ml	385 x 200 x 245	3.3kg

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N

If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



Caterlite parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.



Caterlite products have been approved to carry the following symbol:

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Caterlite. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Caterlite reserve the right to change specifications without notice.

Veiligheidsinstructies

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-praktijkcodes
 - Brandpreventie
 - IEE bekabelingsnormen
 - Bouwverordeningen
- GEEN straal-/hogedrukreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.
- De motorbasis NIET onderdompelen in water.
- Probeer NIET iets te verwerken waarvoor dit apparaat niet is ontworpen. Dit kan de hulpstukken voor het snijden beschadigen.
- Breng GEEN voeding in het apparaat met de hand of met de hulp van objecten (zoals een mes). Gebruik ALTIJD de meegeleverde stamper.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik, voordat u deze schoonmaakt en voordat u onderdelen bevestigt of verwijdert.
- Uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis en voor huishoudelijk gebruik.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.
- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, dient men deze door een Caterlite-technicus of een aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen of met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Houd het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen.
- Laat de kabel niet over de rand van een tafel of keukenblad hangen en laat deze niet in contact komen met hete oppervlaktes.
- Ga uitzonderlijk nauwgezet te werk wanneer u omgaat met de messen en inzetstukken, vooral bij het monteren/demonteren en reinigen na gebruik. **Messen zijn vlijmscherp.**
- Gebruik het apparaat niet met losse of beschadigde messen.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen en hulpstukken van Caterlite met dit apparaat.
- Laat het apparaat NOOIT onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Caterlite beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, test op isolatiecontinuïteit en een functionele test.

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestaties voor uw Caterlite-product.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- | | | |
|------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| • Motorbasis | • Meshouder | • Emulgeerplaat |
| • Stuurprogramma | • Snijmes | • Hulpstuk citruspers |
| • Mengkom | • Grof raspmes | • Kegel |
| • Mesadapter | • Fijn raspmes | • Mengkom, deksel en dekselplug |
| • Deksel kom | • Mes voor hakfunctie (metaal) | • Gebruikshandleiding |
| • Stamper | • Kneedblad (plastic) | |

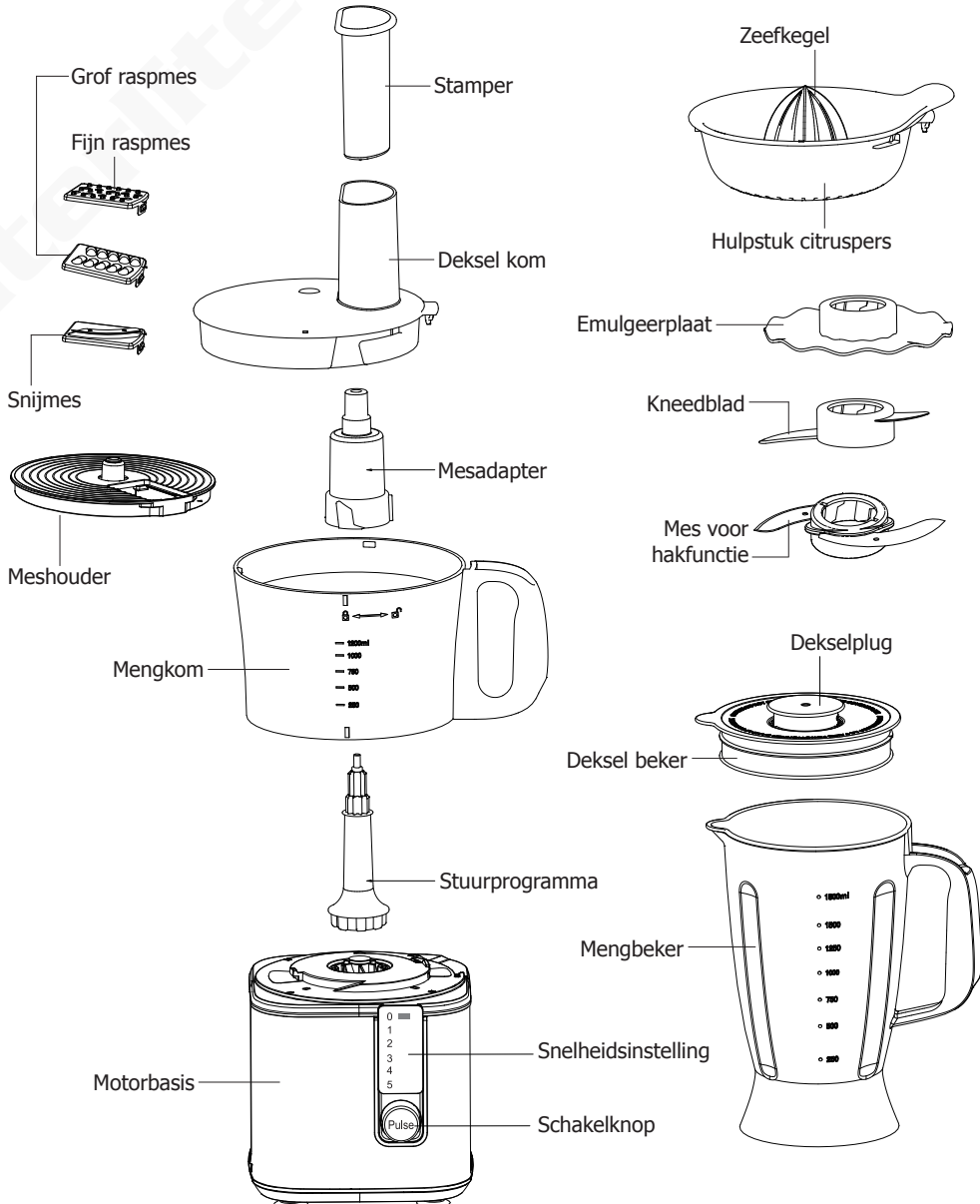
Caterlite is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.

Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw Caterlite-dealer.

Installatie

Haal het apparaat uit de verpakking. Zorg ervoor dat alle plastic beschermlaagjes en coatings goed verwijderd zijn van alle oppervlakken. Plaats het apparaat op een plat oppervlak en zorg dat de zuignapvoetjes onderaan een stevige grip krijgen.

Beschrijving van het apparaat



Montage

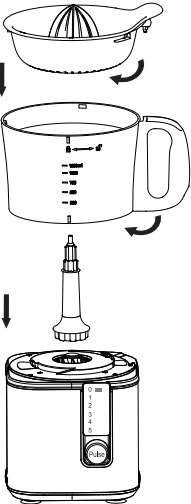
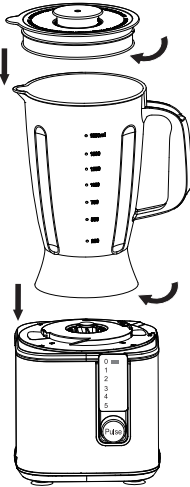
- **Caterlite kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enige letsel veroorzaakt door onjuiste montage/demontage.**
- **Het snijmes is scherp! Voorzichtig hanteren!**
- **Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar en zal niet starten voordat de onderdelen veilig zijn gemonteerd.**

Zorg voor het volgende voordat u het apparaat in elkaar zet:

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Reinig alle snijmesen en onderdelen die in contact komen met voedsel in een warm sopje. Zie voor meer informatie paragraaf "Reiniging, zorg & onderhoud".
- **Dompel de motorbasis nooit in water en spoel deze ook niet af onder stromend water.**

Mes voor hakfunctie monteren	Kneedblad monteren	Emulgeerplaat monteren																													
1. Positie aandrijving op motorbasis. 2. Plaats de mengbeker in de aandrijving en draai deze rechtsom zodat de beker stevig vast zit op de motorbasis. 3. Plaats de mesadapter op de aandrijving.	4. Plaats het kneedblad op de mesadapter. 5. Draai het kneedblad naar de rechterpositie.	4. Plaats de emulgeerplaat op de mesadapter. 5. Draai de emulgeerplaat naar de rechterpositie.																													
6. Plaats het deksel op de kom, draai deze rechtsom tot het deksel vastklikt op de kom. 7. Plaats de stamper in de vulopening																															
Tips: <ul style="list-style-type: none"> • Houd het mes voor de hakfunctie altijd binnen de kom voordat u het voedsel in de kom doet. • Gebruik de pulseerfunctie meerdere keren om te verhinderen dat het te fijn wordt gehakt. Laat de machine niet te lang draaien bij het snijden van harde kaas of chocolade. Anders zullen deze materialen oververhitten en smelten. • Standaard snijtijd: 30-60 sec <table border="1"> <thead> <tr> <th>Voedsel</th> <th>Hoeveelheid/gewicht per partij</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chocolade</td> <td>≤ 100 g</td> </tr> <tr> <td>Kaas</td> <td>≤ 200 g</td> </tr> <tr> <td>Vlees</td> <td>≤ 500 g</td> </tr> <tr> <td>Thee of kruiden</td> <td>50~100 g</td> </tr> <tr> <td>Fruit & groenten</td> <td>100~300 g</td> </tr> <tr> <td>Ui</td> <td>≤ 500 g</td> </tr> </tbody> </table>	Voedsel	Hoeveelheid/gewicht per partij	Chocolade	≤ 100 g	Kaas	≤ 200 g	Vlees	≤ 500 g	Thee of kruiden	50~100 g	Fruit & groenten	100~300 g	Ui	≤ 500 g	Tips: <ul style="list-style-type: none"> • Maak het kneedblad altijd vast in de kom voordat u er voedsel in doet. • Standaard kneedtijd: 30-180 sec <table border="1"> <thead> <tr> <th>Voedsel</th> <th>Hoeveelheid/gewicht per partij</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bloem/zachte kaas</td> <td>≤ 300 g</td> </tr> <tr> <td>Ei</td> <td>≤ 5 stuks</td> </tr> </tbody> </table>	Voedsel	Hoeveelheid/gewicht per partij	Bloem/zachte kaas	≤ 300 g	Ei	≤ 5 stuks	Tips: <ul style="list-style-type: none"> • Emulgeerplaat kan worden gebruikt voor het mengen van kaas en eieren om snel mayonaise en pudding te maken. • Gebruik de emulgeerplaat niet om bloem te kneden. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Voedsel</th> <th>Hoeveelheid/gewicht per partij</th> <th>Tijd</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ei</td> <td>2~5 stuks</td> <td>30~70 sec</td> </tr> <tr> <td>Kaas</td> <td>125~350 ml</td> <td>20 sec</td> </tr> </tbody> </table>	Voedsel	Hoeveelheid/gewicht per partij	Tijd	Ei	2~5 stuks	30~70 sec	Kaas	125~350 ml	20 sec
Voedsel	Hoeveelheid/gewicht per partij																														
Chocolade	≤ 100 g																														
Kaas	≤ 200 g																														
Vlees	≤ 500 g																														
Thee of kruiden	50~100 g																														
Fruit & groenten	100~300 g																														
Ui	≤ 500 g																														
Voedsel	Hoeveelheid/gewicht per partij																														
Bloem/zachte kaas	≤ 300 g																														
Ei	≤ 5 stuks																														
Voedsel	Hoeveelheid/gewicht per partij	Tijd																													
Ei	2~5 stuks	30~70 sec																													
Kaas	125~350 ml	20 sec																													

Montage

Het snijmes/raspmes monteren	Het citruspershulpstuk monteren	De mengbeker monteren
<ol style="list-style-type: none"> 1. Positie aandrijving op motorbasis. 2. Plaats de mengbeker in de aandrijving en draai deze rechtsom zodat de beker stevig vast zit op de motorbasis. 3. Installeer het gewenste mes op de meshouder. 4. Plaats de meshouder op de aandrijving. 5. Plaats het deksel op de kom. 6. Draai het deksel rechtsom tot het deksel vastklikt op de kom. 7. Plaats het voedsel in de vulopening. 8. Gebruik de stamper om het voedsel naar binnen te duwen voor de verwerking. <p>Tips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kies het gewenste mes in overeenstemming met het soort voedsel en volgens de voedselvorm die u wilt bereiken. • Duw voorzichtig wanneer u het voedsel in de kom voert. • Snij voedsel vooraf in kleinere stukjes die geschikt zijn voor de diameter van de invoertrechter. • Voer het voedsel geleidelijk in voor een beter effect. Wanneer u zacht voedsel snijdt, moet u de lagere snelheid kiezen om te vermijden dat het voedsel soepig wordt. Als er grote hoeveelheden voedsel moeten worden verwerkt, moet u het snijden in verschillende partijen. 1200 ml voor één partij. 	 <p>Tips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installeer de citruspers zoals hierboven weergegeven. • Voor de werking van de citruspers, kiest u de lage snelheidsinstelling "1". • Voor gebruik snijdt u de citrusvruchten in de helft en plaatst u ze op de zeefkegel. Druk het fruit dan voorzichtig voor de helft tegen de zeefkegel voor het persen van sap. 	 <ol style="list-style-type: none"> 1. Zorg dat de voet van het mes stevig is vastgemaakt aan de onderkant van de beker. 2. Plaats voedsel in de beker. 3. Installeer het deksel van de beker en de dekselplug op de juiste manier. 4. Plaats de mengbeker verticaal in de motorbasis en draai dan het deksel rechtsom om het op zijn plaats vast te maken. <p>Tips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het is aanbevolen de functie PULSEREN te gebruiken om vooraf te mixen vóór de effectieve bewerking. • 1800 ml voor één batch. • De dekselplug kan worden gebruikt om de ingrediënten te meten of toe te voegen tijdens het gebruik.

Bediening

Opgelet:

- Dit apparaat bevat een beveiliging tegen hoge temperaturen. Als het apparaat oververhit, wordt het automatisch uitgeschakeld. Nadat het voldoende is afgekoeld (circa 15 minuten), wordt de werking automatisch hervat.
- Laat het apparaat NIET continu draaien gedurende meer dan 1 minuut.
- Als de bewerking niet is voltooid binnen 1 minuut, schakelt u de machine uit en laat u deze minstens 10 minuten afkoelen vóór de volgende gebruikscyclus. Als er meer dan 5 gebruikerscycli zijn vereist, moet u de machine minstens 90 minuten laten afkoelen tot kamertemperatuur voordat de volgende 5 cycli worden gestart. Dit kan de levensduur van de machine verlengen.
- Wees voorzichtig wanneer u warme vloeistof in de kom of mengbeker giet omdat deze eruit kan spuiten door een plotselinge stoomvorming.

1. Draai aan de schakelknop om de snelheidsinstelling "0" te selecteren en sluit dan het apparaat aan op het stopcontact.
2. Draai de schakelknop om een geschikte snelheidsinstelling te selecteren. Het lampje van de relatieve snelheidsindicator zal oplichten en het apparaat begint te werken.
3. **Pulseerfunctie:** Houd de schakelknop ingedrukt om te starten. Laat weer los om te stoppen.
4. Na het gebruik, selecteert u de snelheidsinstelling "0", trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u de motor afkoelen.

Reiniging, zorg & onderhoud

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Laat de motor tot een volledige stop komen alvorens te demonteren en schoon te maken.
- Dompel de motorbasis nooit in water en spoel deze ook niet af onder stromend water.
- Gebruik een warm sopje en een vochtige doek om alle afneembare onderdelen te reinigen.
- Droog het apparaat grondig na het schoonmaken.

Waarschuwing: Het mes is scherp - voorzichtig hanteren.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De eenheid werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
	Onderdelen zijn niet goed gemonteerd	Monteer de onderdelen op een veilige manier
Het apparaat stopt plotseling met werken	Het apparaat is oververhit waardoor automatische reset is geactiveerd	Laat het apparaat voldoende afkoelen
De motor werkt terwijl de componenten niet draaien	De aandrijving is niet correct geïnstalleerd	Installeer de aandrijving opnieuw

Technische specificaties

Model	Spanning	Vermogen	Stroom	Capaciteit mengbeker		Afmetingen h x b x d mm	Gewicht
				Max.	Vloeistof		
CJ107	220-240 V~ 50-60 Hz	750 W	5 A	2000 ml	1200 ml	385 x 200 x 245	3,3 kg

Elektrische bedrading

Men dient de stekker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige electricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuvriendelijke recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.



De onderdelen van Caterlite-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.



Caterlite-producten zijn goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Caterlite.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt Caterlite het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Consignes de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail
 - codes de bonnes pratiques BS EN
 - précautions contre le risque d'incendie
 - réglementations sur les branchements électriques IEE
 - règlements sur la construction
- N'utilisez PAS de nettoyeur à jet ou à pression pour nettoyer l'appareil.
- NE plongez PAS le bloc-moteur dans l'eau.
- N'essayez PAS de broyer des éléments pour lesquels cette machine n'a pas été conçue. Vous risqueriez d'endommager les accessoires de coupe.
- N'introduisez PAS d'aliments dans l'appareil avec vos mains ou des objets (tels que des couteaux). Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Convient uniquement à un usage intérieur et domestique.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Caterlite ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Évitez de laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou de le laisser toucher des surfaces chaudes.
- Manipulez les lames et les plaquettes avec une extrême prudence, en particulier lors du montage/démontage et du nettoyage après utilisation. **Les lames sont très tranchantes.**
- N'utilisez pas l'appareil si les lames sont desserrées ou endommagées.
- Utilisez uniquement des pièces et accessoires Caterlite d'origine pour cet appareil.
- Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un programmateur externe ou d'un système distinct de télécommande.
- Caterlite recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : Inspection visuelle, test de polarité, continuité de l'isolation et test fonctionnel.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Caterlite.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- | | | |
|----------------------|-----------------------------|--|
| • Bloc-moteur | • Porte-lame | • Plaque émulsifiante |
| • Entraîneur | • Lame à trancher | • Accessoire presse-agrumes |
| • Bol du robot | • Lame à râper grossière | • Cône |
| • Adaptateur de lame | • Lame à râper fine | • Bol mélangeur, couvercle et bouchon du couvercle |
| • Couvercle du bol | • Lame à hacher (métal) | • Mode d'emploi |
| • Poussoir | • Lame à pétrir (plastique) | |

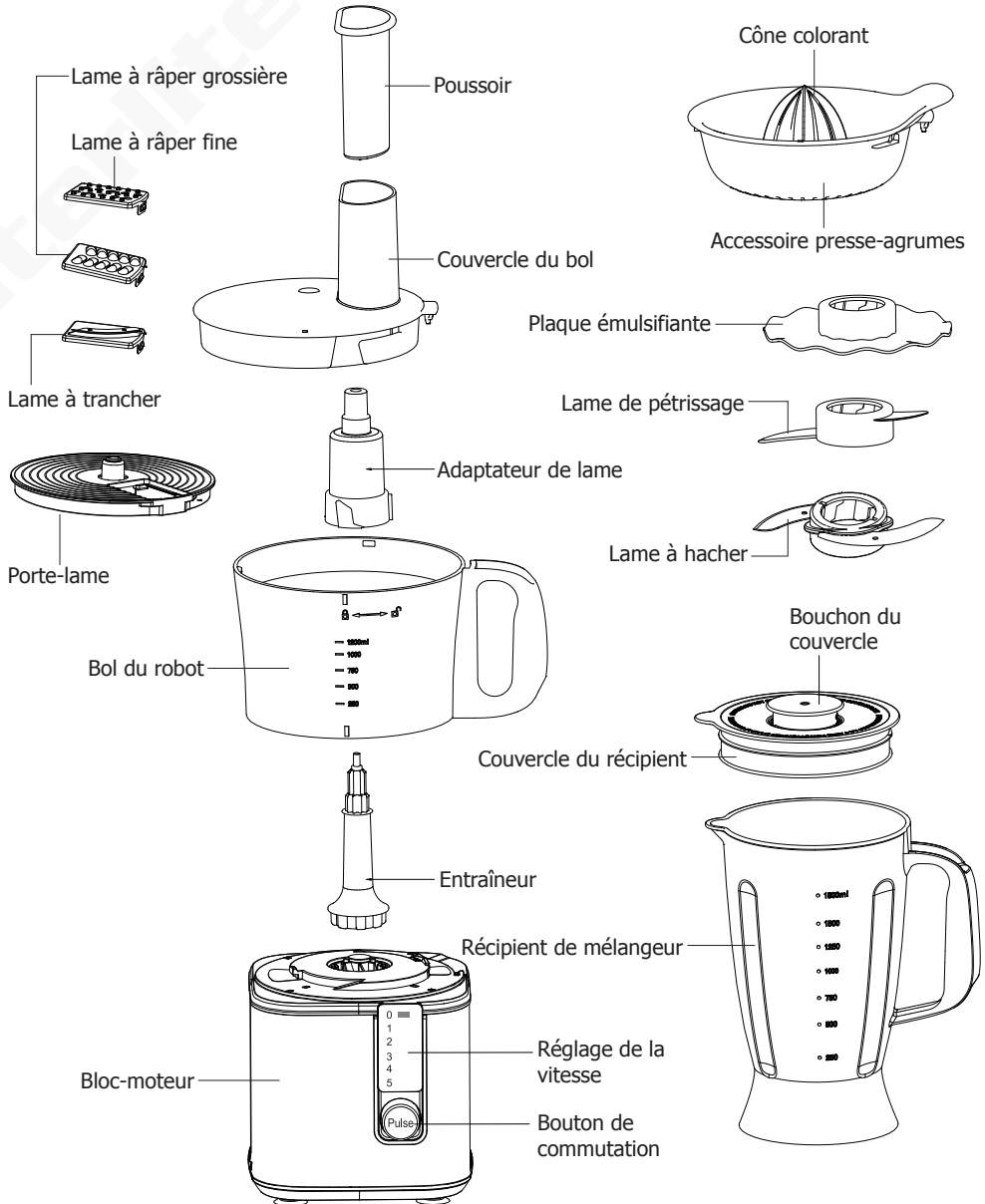
Caterlite attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Caterlite immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Installation

Retirez l'appareil de son emballage. Veillez à ce que tous les films et revêtements plastiques de protection soient soigneusement enlevés de toutes les surfaces. Posez l'appareil sur une surface plane et assurez-vous que les pieds à ventouses situés sur le fond de l'appareil sont bien en place.

Présentation de l'appareil



Assemblage

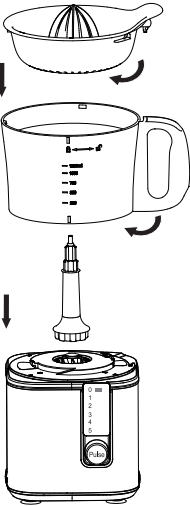
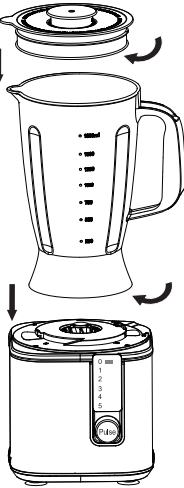
- **Caterlite décline toute responsabilité en cas de blessure causée suite à un assemblage/désassemblage incorrect.**
- **La lame de coupe est tranchante ! Manipulez-la avec précaution !**
- **L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche la mise en marche de l'appareil tant que les pièces ne sont pas correctement montées.**

Avant le montage, procédez comme suit :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Nettoyez tous les disques de coupe et les pièces qui entrent en contact avec les aliments en utilisant de l'eau chaude savonneuse. Pour plus de détails, consultez la section « Nettoyage, entretien et maintenance ».
- **N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau et ne le rincez pas à l'eau courante.**

Montage de la lame à hacher	Montage de la lame à pétrir	Montage de la plaque émulsifiante																													
1. Positionnez l'entraîneur sur la base du moteur. 2. Positionnez le bol du robot dans l'entraîneur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement sur la base du moteur. 3. Placez l'adaptateur de lame sur l'entraîneur.	4. Placez la lame à pétrir sur l'adaptateur de lame. 5. Tournez la lame à pétrir dans la bonne position.	4. Placez la plaque émulsifiante sur l'adaptateur de lame. 5. Tournez la plaque émulsifiante dans la bonne position.																													
4. Placez la lame à hacher sur l'adaptateur de lame. 5. Tournez la lame à hacher dans la bonne position.	4. Placez la lame à pétrir sur l'adaptateur de lame. 5. Tournez la lame à pétrir dans la bonne position.	4. Placez la plaque émulsifiante sur l'adaptateur de lame. 5. Tournez la plaque émulsifiante dans la bonne position.																													
6. Placez le couvercle sur le bol, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle s'enclenche sur le bol. 7. Placez le poussoir dans la goulotte d'alimentation																															
Conseils : <ul style="list-style-type: none"> • Laissez toujours la lame à hacher dans le bol avant d'y introduire les aliments. • Utilisez la fonction « impulsion » plusieurs fois pour éviter de couper trop finement. Évitez de faire tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous coupez du fromage à pâte dure ou du chocolat. Dans le cas contraire, ces matériaux pourraient surchauffer et fondre. • Temps de hachage standard : 30 à 60 secondes <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aliments</th> <th>Quantité/poids par lot</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chocolat</td> <td>≤100 g</td> </tr> <tr> <td>Fromage</td> <td>≤200 g</td> </tr> <tr> <td>Viande</td> <td>≤500 g</td> </tr> <tr> <td>Thé ou épices</td> <td>50~100 g</td> </tr> <tr> <td>Fruits et légumes</td> <td>100~300 g</td> </tr> <tr> <td>Oignon</td> <td>≤500 g</td> </tr> </tbody> </table>	Aliments	Quantité/poids par lot	Chocolat	≤100 g	Fromage	≤200 g	Viande	≤500 g	Thé ou épices	50~100 g	Fruits et légumes	100~300 g	Oignon	≤500 g	Conseils : <ul style="list-style-type: none"> • Fixez toujours la lame à pétrir dans le bol avant d'y introduire les aliments. • Temps de pétrissage standard : 30 à 180 secondes <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aliments</th> <th>Quantité/poids par lot</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Farine/ fromage à pâte molle</td> <td>≤300 g</td> </tr> <tr> <td>Œuf</td> <td>≤5 pièces</td> </tr> </tbody> </table>	Aliments	Quantité/poids par lot	Farine/ fromage à pâte molle	≤300 g	Œuf	≤5 pièces	Conseils : <ul style="list-style-type: none"> • La plaque émulsifiante peut être utilisée pour mélanger le fromage et l'œuf, pour faire de la mayonnaise et du pudding rapidement. • N'utilisez pas la plaque émulsifiante pour pétrir la farine. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aliments</th> <th>Quantité/poids par lot</th> <th>Temps</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Œuf</td> <td>2~5 pièces</td> <td>30~70 secondes</td> </tr> <tr> <td>Fromage</td> <td>125~350 ml</td> <td>20 secondes</td> </tr> </tbody> </table>	Aliments	Quantité/poids par lot	Temps	Œuf	2~5 pièces	30~70 secondes	Fromage	125~350 ml	20 secondes
Aliments	Quantité/poids par lot																														
Chocolat	≤100 g																														
Fromage	≤200 g																														
Viande	≤500 g																														
Thé ou épices	50~100 g																														
Fruits et légumes	100~300 g																														
Oignon	≤500 g																														
Aliments	Quantité/poids par lot																														
Farine/ fromage à pâte molle	≤300 g																														
Œuf	≤5 pièces																														
Aliments	Quantité/poids par lot	Temps																													
Œuf	2~5 pièces	30~70 secondes																													
Fromage	125~350 ml	20 secondes																													

Assemblage

Montage de la lame à trancher/lame à râper	Montage de l'accessoire presse-agrumes	Montage du récipient du mélangeur
<ol style="list-style-type: none"> Positionnez l'entraîneur sur la base du moteur. Positionnez le bol du robot dans l'entraîneur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement sur la base du moteur. Installez la lame souhaitée sur le porte-lame. Placez le porte-lame sur le conducteur. Posez le couvercle sur le bol. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encleme sur le bol. Introduisez les aliments dans la goulotte d'alimentation. Utilisez le poussoir pour pousser les aliments vers le bas afin de les transformer. <p>Conseils :</p> <ul style="list-style-type: none"> Choisissez la lame souhaitée en fonction du type d'aliment et de la forme que vous souhaitez lui donner. Poussez doucement lorsque vous introduisez les aliments. Coupez au préalable les aliments en petits morceaux en fonction du diamètre du tube d'alimentation. Introduisez progressivement les aliments pour obtenir un meilleur effet. Pour découper des aliments mous, choisissez une vitesse plus faible afin d'éviter que les aliments ne se transforment en soupe. Si vous devez transformer de grandes quantités d'aliments, coupez-les en plusieurs fois. 1 200 ml pour un lot. 	 <p>Conseils :</p> <ul style="list-style-type: none"> Installez l'accessoire presse-agrumes comme indiqué ci-dessus. Pour la fonction presse-agrumes, choisissez le réglage de vitesse lente « 1 ». Pour l'utilisation, coupez les agrumes en deux et placez-les sur le cône colorant. Appuyez ensuite délicatement la moitié du fruit sur le cône colorant pour en extraire le jus. 	 <ol style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la base de la lame est bien fixée au fond du récipient. Mettez les aliments dans le récipient. Installez correctement le couvercle du récipient et le bouchon du couvercle. Placez le récipient du mélangeur sur la base du moteur à la verticale, puis tournez le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer en place. <p>Conseils :</p> <ul style="list-style-type: none"> Nous recommandons de choisir la fonction PULSE (impulsion) pour effectuer un pré-mélange avant l'utilisation de l'appareil. 1 800 ml pour un lot. Le couvercle de la cruche peut être utilisé pour mesurer ou ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.

Fonctionnement

Attention :

- Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection contre les températures élevées. L'appareil s'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Une fois qu'il aura suffisamment refroidi (environ 15 minutes), il se remettra automatiquement en marche.
- NE faites PAS fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 1 minute.
- Si l'opération n'est pas terminée au bout de 1 minute, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Si vous devez effectuer plus de 5 cycles, laissez la machine refroidir pendant au moins 90 minutes jusqu'à ce qu'elle atteigne la température ambiante avant d'effectuer les 5 cycles suivants. Cette précaution permet de prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le bol ou le bocal du mixeur, car il peut être éjecté en raison d'une vapeur soudaine.

1. Réglez la vitesse sur « 0 » en tournant le bouton de commutation, puis branchez l'appareil.
2. Réglez la vitesse appropriée en tournant le bouton de commutation. Le voyant de la vitesse relative s'allume et l'appareil commence à fonctionner.
3. **Fonction Impulsion :** Appuyez sur le bouton de l'interrupteur et maintenez-le enfoncé pour démarrer. Relâchez pour arrêter.
4. Après avoir utilisé l'appareil, sélectionnez le réglage de vitesse « 0 », puis débranchez-le et laissez le moteur refroidir.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le toujours de l'alimentation électrique.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Laissez le moteur s'arrêter complètement avant de le désassembler et de le nettoyer.
- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau et ne le rincez pas à l'eau courante.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer toutes les parties amovibles.
- Séchez soigneusement après le nettoyage.

Avertissement : La lame est tranchante, manipulez-la avec précaution.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
	Les pièces ne sont pas montées correctement	Monter les pièces correctement
L'appareil s'arrête soudainement de fonctionner.	L'appareil surchauffe donc automatiquement la réinitialisation est activée	Laisser l'appareil refroidir suffisamment
Le moteur fonctionne alors que les composants ne fonctionnent pas	L'entraîneur n'est pas installé correctement	Réinstaller l'entraîneur

Spécifications techniques

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Capacité du bol du robot		Dimensions h x l x p mm	Poids
				Max.	Liquide		
CJ107	220-240 V~ 50-60 Hz	750 W	5 A	2 000 ml	1 200 ml	385 x 200 x 245	3,3 kg

Raccordement électrique

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Le logo DEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces Caterlite ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.



Les produits Caterlite ont été approuvés pour porter le symbole suivant :

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par Caterlite.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Caterlite se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- Reinigen Sie das Gerät NICHT mit einem Strahl- oder Hochdruckreiniger.
- Tauchen Sie den Motorblock NICHT in Wasser ein.
- Versuchen Sie NICHT, Dinge zu verarbeiten, für die dieses Gerät nicht ausgelegt ist. Andernfalls könnten die Schneidaufsätze beschädigt werden.
- Geben Sie Lebensmitteln NICHT von Hand oder mit Gegenständen (wie Messern) in das Gerät. Verwenden Sie IMMER den mitgelieferten Schieber.
- Schalten Sie das Gerät bei Nichtbenutzung, vor der Reinigung und vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen immer aus und trennen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- Nur für den Hausgebrauch und nur für den Gebrauch in Innenräumen.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Caterlite-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen ausgelegt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie das Kabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder in Berührung mit heißen Oberflächen kommen.
- Seien Sie im Umgang mit Messern und Einsätzen extrem vorsichtig, insbesondere bei der Montage/Demontage und Reinigung nach der Benutzung. **Die Messer sind sehr scharf.**
- Nicht mit losen oder beschädigten Klingen betreiben.
- Verwenden Sie nur Originalteile und Aufsätze von Caterlite mit diesem Gerät.
- Lassen Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Caterlite empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Sichtprüfung, Polaritätstest, Isolationsdurchgangsprüfung und Funktionsprüfung.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Augenblicke Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr Caterlite-Produkt optimale Leistung erzielen.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- | | | |
|-------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| • Motorblock | • Klingenhalter | • Emulgierplatte |
| • Treiber | • Schneideklinge | • Zitruspresse-Aufsatz |
| • Verarbeitungsschüssel | • Grobe Reibeklinge | • Konus |
| • Klingenadapter | • Feine Reibeklinge | • Mixerbehälter, Deckel und |
| • Schüsselabdeckung | • Zerkleinerer-Klinge (Metall) | Deckelverschluss |
| • Drückstab | • Knetklinge (Kunststoff) | • Bedienungsanleitung |

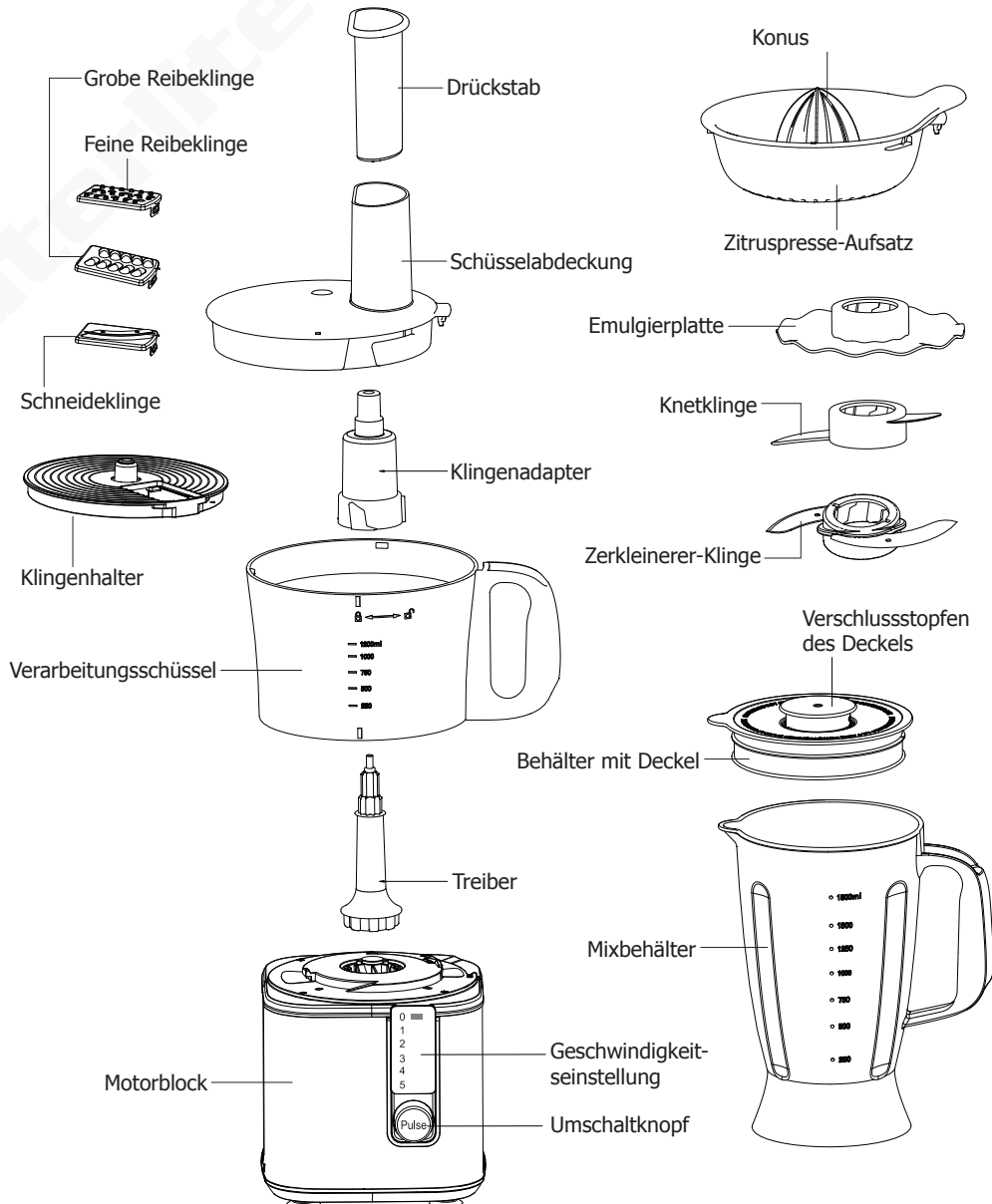
Caterlite ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Caterlite-Händler.

Montage

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass alle Schutzfolien und Plastiküberzüge von allen Oberflächen vollständig entfernt werden. Stellen Sie das Gerät auf einen flachen Untergrund. Achten Sie darauf, dass die Saugnapffüße an der Unterseite sicher greifen.

Das Gerät kennen



Zusammenbau

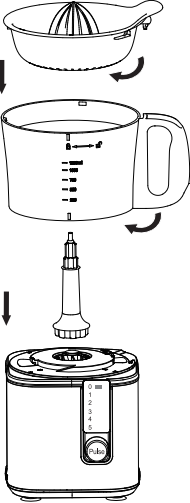
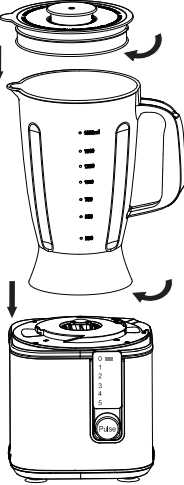
- **Caterlite haftet nicht bei Verletzungen, die durch unsachgemäße De-/Montage verursacht werden.**
- **Die Schneidklinge ist scharf! Vorsichtig handhaben!**
- **Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter. Es startet erst, wenn die Teile sicher montiert sind.**

Führen Sie vor der Montage folgende Schritte durch:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Reinigen Sie alle Schneidscheiben und alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile mit warmer Seifenlauge. Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „Reinigung, Pflege und Wartung“.
- **Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser ein, und spülen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser ab.**

Zerkleinerer-Klinge montieren	Knetklinge montieren	Emulgierplatte montieren																													
1. Positionieren Sie den Treiber am Motorblock. 2. Positionieren Sie die Verarbeitungsschüssel im Treiber und drehen Sie ihn zum sicheren Einsetzen an der Motorbasis im Uhrzeigersinn. 3. Platzieren Sie den Klingenadapter am Treiber.																															
4. Platzieren Sie die Zerkleinerer-Klinge am Klingenadapter. 5. Drehen Sie die Zerkleinerer-Klinge in die richtige Position.	4. Platzieren Sie die Knetklinge am Klingenadapter. 5. Drehen Sie die Knetklinge in die richtige Position.	4. Platzieren Sie die Emulgierplatte auf der Klingenadapter. 5. Drehen Sie die Emulgierplatte in die richtige Position.																													
6. Platzieren Sie die Abdeckung an der Schüssel und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Abdeckung an der Schüssel einrastet. 7. Platzieren Sie den Drückstab an der Zuführschütte.																															
Tipps: <ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie die Zerkleinerer-Klinge vor dem Zuführen von Lebensmitteln immer in der Schüssel. • Verwenden Sie mehrmals die Impulsfunktion, um Lebensmittel nicht zu fein zu zerkleinern. Lassen Sie das Gerät beim Zerkleinern von hartem Käse und Schokolade nicht zu lange laufen. Andernfalls könnten diese Materialien überhitzen und schmelzen. • Standard-Zerkleinerungszeit: 30 bis 60 Sek. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lebensmittel</th> <th>Menge/Gewicht je Charge</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Schokolade</td> <td>≤ 100 g</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td>≤ 200 g</td> </tr> <tr> <td>Fleisch</td> <td>≤ 500 g</td> </tr> <tr> <td>Tee oder Gewürz</td> <td>50 bis 100 g</td> </tr> <tr> <td>Obst und Gemüse</td> <td>100 bis 300 g</td> </tr> <tr> <td>Zwiebeln</td> <td>≤ 500 g</td> </tr> </tbody> </table>	Lebensmittel	Menge/Gewicht je Charge	Schokolade	≤ 100 g	Käse	≤ 200 g	Fleisch	≤ 500 g	Tee oder Gewürz	50 bis 100 g	Obst und Gemüse	100 bis 300 g	Zwiebeln	≤ 500 g	Tipps: <ul style="list-style-type: none"> • Bringen Sie die Knetklinge in der Schüssel an, bevor Sie Lebensmittel zugeben. • Standard-Knetzeit: 30 bis 180 Sek. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lebensmittel</th> <th>Menge/Gewicht je Charge</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mehl/weicher Käse</td> <td>≤ 300 g</td> </tr> <tr> <td>Ei</td> <td>≤ 5 Stk.</td> </tr> </tbody> </table>	Lebensmittel	Menge/Gewicht je Charge	Mehl/weicher Käse	≤ 300 g	Ei	≤ 5 Stk.	Tipps: <ul style="list-style-type: none"> • Die Emulgierplatte kann zum Mischen von Käse und Eiern verwendet werden, um schnell Mayonnaise und Pudding herzustellen. • Verwenden Sie die Emulgierplatte nicht zum Kneten von Mehl. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lebensmittel</th> <th>Menge/Gewicht je Charge</th> <th>Zeit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ei</td> <td>2 bis 5 Stk.</td> <td>30 bis 70 Sek.</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td>125 bis 350 ml</td> <td>20 Sek.</td> </tr> </tbody> </table>	Lebensmittel	Menge/Gewicht je Charge	Zeit	Ei	2 bis 5 Stk.	30 bis 70 Sek.	Käse	125 bis 350 ml	20 Sek.
Lebensmittel	Menge/Gewicht je Charge																														
Schokolade	≤ 100 g																														
Käse	≤ 200 g																														
Fleisch	≤ 500 g																														
Tee oder Gewürz	50 bis 100 g																														
Obst und Gemüse	100 bis 300 g																														
Zwiebeln	≤ 500 g																														
Lebensmittel	Menge/Gewicht je Charge																														
Mehl/weicher Käse	≤ 300 g																														
Ei	≤ 5 Stk.																														
Lebensmittel	Menge/Gewicht je Charge	Zeit																													
Ei	2 bis 5 Stk.	30 bis 70 Sek.																													
Käse	125 bis 350 ml	20 Sek.																													

Zusammenbau

Schneideklinge/Reibeklinge montieren	Zitruspresse-Aufsatz montieren	Mixbehälter montieren
<ol style="list-style-type: none"> Positionieren Sie den Treiber am Motorblock. Positionieren Sie die Verarbeitungsschüssel im Treiber und drehen Sie ihn zum sicheren Einsetzen an der Motorbasis im Uhrzeigersinn. Installieren Sie die gewünschte Klinge am Klingenhalter. Platzieren Sie den Klingenhalter am Treiber. Platzieren Sie die Abdeckung an der Schüssel. Drehen Sie die Abdeckung im Uhrzeigersinn, bis die Abdeckung an der Schüssel einrastet. Geben Sie Lebensmittel in die Zuführschütte. Drücken Sie Lebensmittel zur Verarbeitung mit dem Drückstab hinunter. <p>Tipps:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wählen Sie die gewünschte Klinge entsprechend dem Lebensmittel und Ihrer anvisierten Lebensmittelkonsistenz. Drücken Sie Lebensmittel sanft hinein. Schneiden Sie die Lebensmittel entsprechend dem Durchmesser des Zuführschlauchs in kleinere Stücke vor. Führen Sie für einen besseren Effekt nach und nach zu. Wählen Sie beim Schneiden weicher Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit, damit die Zutaten nicht zu flüssig werden. Wenn große Mengen Lebensmittel verarbeitet werden müssen, teilen Sie diese auf mehrere Chargen auf. 1200 ml je Charge. 	 <p>Tipps:</p> <ul style="list-style-type: none"> Installieren Sie den Zitruspresse-Aufsatz wie oben gezeigt. Bitte wählen Sie für die Zitruspresse-Funktion die niedrige Geschwindigkeitseinstellung „1“. Schneiden Sie die Zitrusfrucht in der Mitte durch und setzen Sie eine Hälfte auf den Konus. Drücken Sie die Fruchthälfte dann zum Entsaften vorsichtig gegen den Konus. 	 <ol style="list-style-type: none"> Achten Sie darauf, dass die Klingenbasis sicher am Boden des Behälters befestigt ist. Geben Sie Lebensmittel in den Behälter. Installieren Sie den Behälterdeckel und den Verschlussstopfen des Deckels richtig. Setzen Sie den Mixbehälter vertikal auf die Motorbasis, drehen Sie den Behälter dann zur Befestigung im Uhrzeigersinn. <p>Tipps:</p> <ul style="list-style-type: none"> Es wird empfohlen, vor dem Betrieb die Impulsfunktion zum Vormixen zu verwenden. 1800 ml je Charge. Der Behälter mit Deckel kann zum Abmessen und Hinzugeben von Zutaten während des Betriebs genutzt werden.

Bedienung

Achtung:

- Dieses Gerät beinhaltet eine Vorrichtung zum Schutz vor hohen Temperaturen. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Nach ausreichender Abkühlung (etwa 15 Minuten) setzt das Gerät automatisch den Betrieb fort.
- Lassen Sie das Gerät NICHT kontinuierlich länger als 1 Minute laufen.
- Wenn der Vorgang nicht innerhalb 1 Minute abgeschlossen wird, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es für den nächsten Betrieb mindestens 10 Minuten lang abkühlen. Wenn mehr als 5 Betriebsdurchläufe benötigt werden, lassen Sie das Gerät vor den nächsten 5 Durchläufen mindestens 90 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen. Dies kann die Lebensdauer des Gerätes verlängern.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Schüssel oder den Mixbehälter geben, da sie aufgrund von plötzlicher Dampfbildung herauspritzen könnte.

1. Drehen Sie den Umschaltknopf zur Auswahl der Geschwindigkeitseinstellung „0“, schließen Sie dann das Gerät an.
2. Drehen Sie den Umschaltknopf zur Auswahl einer geeigneten Geschwindigkeitseinstellung. Die entsprechende Geschwindigkeitsanzeige leuchtet auf und das Gerät fängt an zu arbeiten.
3. **Impulsfunktion:** Drücken Sie den Umschaltknopf herunter und halten Sie ihn gedrückt, um die Funktion zu starten. Zum Stoppen loslassen.
4. Wählen Sie nach der Verwendung die Geschwindigkeitseinstellung „0“, ziehen Sie dann den Stecker und lassen Sie den Motor abkühlen.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer abkühlen.
- Lassen Sie den Motor vor dem Auseinanderbauen und Reinigen vollständig zum Stillstand kommen.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser ein, und spülen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser ab.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Komponenten mit warmer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.
- Nach der Reinigung gründlich abtrocknen.

Warnung: Die Klinge ist scharf - vorsichtig handhaben.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
	Teile nicht sicher montiert	Teile sicher montieren
Das Gerät funktioniert plötzlich nicht mehr	Gerät überhitzt, wodurch die automatische Rücksetzung aktiviert wird	Gerät ausreichend abkühlen lassen
Motor läuft, während Komponenten nicht laufen	Treiber nicht richtig installiert	Treiber erneut installieren

Technische Spezifikationen

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Fassungsvermögen der Verarbeitungsschüssel		Abmessungen H x B x T mm	Gewicht
				Max.	Flüssigkeit		
CJ107	220 - 240 V~ 50-60 Hz	750 W	5 A	2000 ml	1200 ml	385 x 200 x 245	3,3 kg

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



Caterlite-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Caterlite-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Caterlite in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. Caterlite behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Istruzioni per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme sugli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Norme IEE sui circuiti elettrici
 - Norme sugli edifici
- NON utilizzare idropulitrici a getto o a pressione per pulire l'apparecchio.
- NON immergere la base del motore in acqua.
- NON tentare di lavorare alimenti per i quali la macchina non è stata progettata. Ciò può danneggiare gli accessori di taglio.
- NON introdurre alimenti nell'apparecchio manualmente o con oggetti (come coltelli). Utilizzare SEMPRE lo spintore fornito in dotazione.
- Disattivare e scollegare sempre l'alimentazione dell'apparecchio quando non è in uso, prima di pulirlo e prima di montare o smontare parti.
- Adatto esclusivamente per l'uso in ambienti interni e domestico.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente Caterlite o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate né da persone prive di esperienza e competenza, a meno che siano sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare che il cavo sporga dal bordo del piano o del bancone da lavoro, o che tocchi superfici calde.
- Prestare la massima attenzione quando si manipolano lame e inserti, in particolare durante il montaggio/smontaggio e la pulizia dopo l'uso. **Le lame sono molto affilate.**
- Non utilizzare con lame allentate o danneggiate.
- Utilizzare esclusivamente parti e accessori Caterlite originali con il questo apparecchio.
- Non lasciare MAI l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Caterlite raccomanda di sottoporre a test periodici il presente apparecchio (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, test di polarità, continuità dei conduttori di terra, test di continuità dell'isolamento e test funzionali.

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto Caterlite.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Base del motore
- Elemento motore
- Vaschetta di lavorazione
- Adattatore per lame
- Coperchio per ciotola
- Spintore
- Supporto per lame
- Lama affettatrice
- Lama per grattugia grossolana
- Lama per grattugia fine
- Lama tritattutto (metallo)
- Lama impastatrice (plastica)
- Piastra emulsionante
- Accessorio per spremiagrumi
- Cono
- Caraffa del frullatore, coperchio e tappo del coperchio
- Manuale di istruzioni

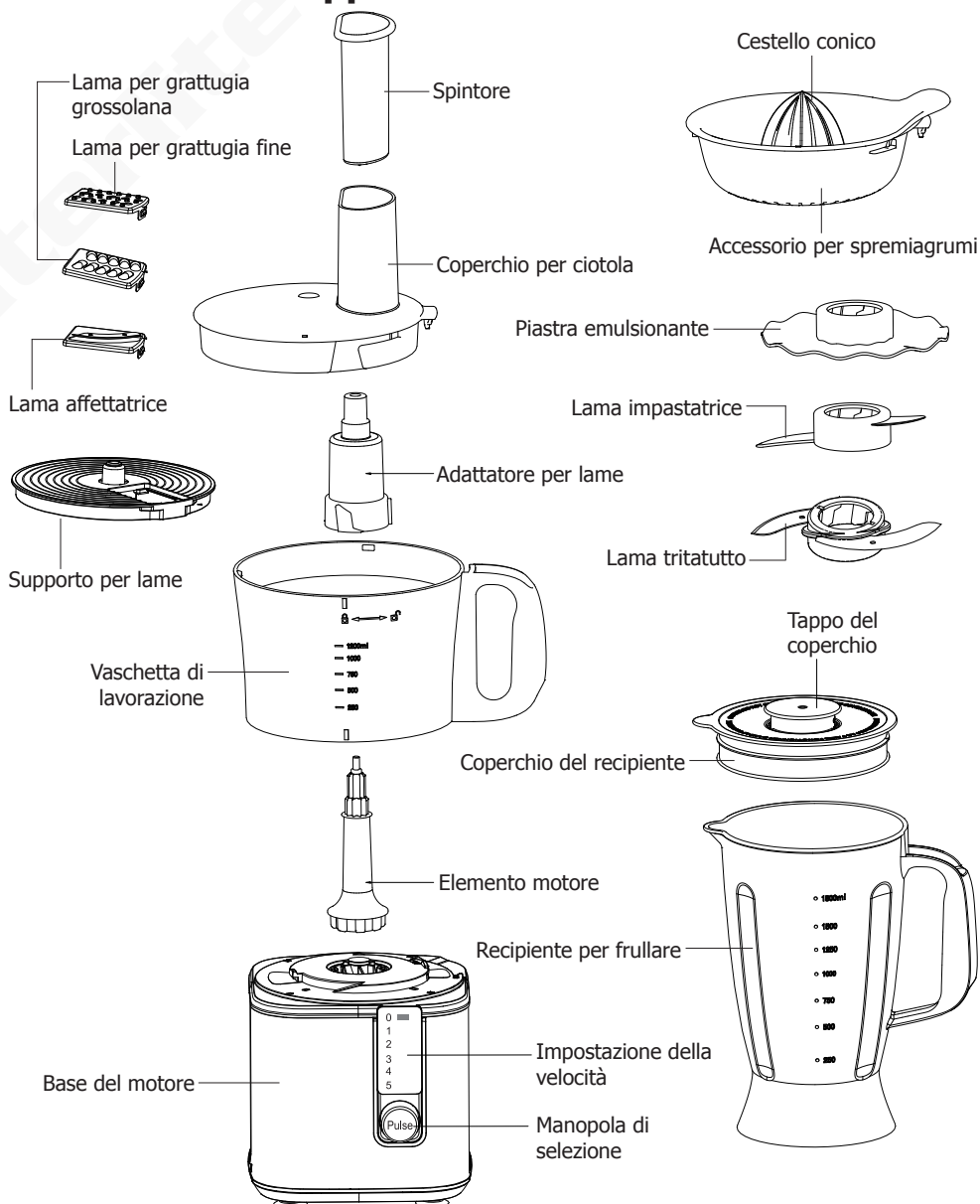
Caterlite garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Caterlite locale.

Installazione

Estrarre l'apparecchio dalla confezione. Rimuovere con cura tutte le pellicole e tutti i rivestimenti protettivi di plastica da tutte le superfici. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, assicurandosi che i piedini a ventosa sul fondo facciano presa.

Panoramica dell'apparecchio



Assemblaggio

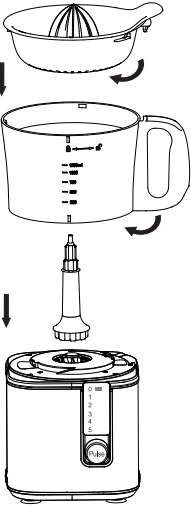
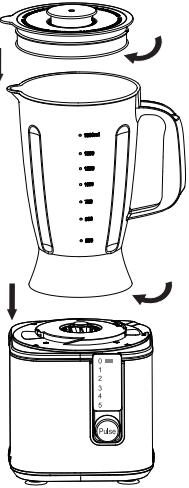
- **Caterlite non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali lesioni derivanti da un assemblaggio/smontaggio errato.**
- **La lama di taglio è affilata! Gestirle con cautela!**
- **Essendo dotato di un interruttore di sicurezza, l'apparecchio non si avvia finché le parti non sono state montate in modo sicuro.**

Prima dell'assemblaggio, assicurarsi di:

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Pulire tutti i dischi di taglio e le parti che entrano in contatto con gli alimenti con acqua calda e sapone. Per i dettagli, consultare la sezione "Pulizia, cura e manutenzione".
- **Non immergere mai la base del motore in acqua, non sciacquarla sotto acqua corrente.**

Montaggio della lama tritattutto	Montaggio della lama impastatrice	Montaggio della piastra emulsionante																													
1. Posizionare l'elemento motore sulla base del motore. 2. Posizionare la ciotola di lavorazione nell'elemento motore e ruotarla in senso orario per fissarla saldamente alla base del motore. 3. Collocare l'adattatore per lame sull'elemento motore.																															
4. Collocare la lama tritattutto sull'adattatore per lame. 5. Ruotare la lama tritattutto nella posizione corretta.	4. Collocare la lama impastatrice sull'adattatore per lame. 5. Ruotare la lama impastatrice nella posizione corretta.	4. Collocare la piastra emulsionante sull'adattatore per lame. 5. Ruotare la piastra emulsionante nella posizione corretta.																													
6. Collocare il coperchio sulla ciotola, ruotare in senso orario finché il coperchio non si blocca sulla ciotola. 7. Inserire lo spintore nello scivolo di alimentazione																															
Suggerimenti: <ul style="list-style-type: none"> • Tenere sempre la lama tritattutto all'interno della ciotola prime di introdurre gli alimenti. • Utilizzare la funzione a impulsi più volte per evitare un taglio troppo fine. Evitare utilizzi prolungati durante il taglio di formaggi duri o del cioccolato. In caso contrario, tali materiali si surriscaldano e si fondono. • Tempo di tritatura standard: 30-60 sec <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Quantità/peso per gruppo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cioccolato</td> <td>≤100 g</td> </tr> <tr> <td>Formaggio</td> <td>≤200 g</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>≤500 g</td> </tr> <tr> <td>Tè o spezie</td> <td>50~100 g</td> </tr> <tr> <td>Fretta e verdure</td> <td>100~300 g</td> </tr> <tr> <td>Cipolle</td> <td>≤500 g</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Quantità/peso per gruppo	Cioccolato	≤100 g	Formaggio	≤200 g	Carne	≤500 g	Tè o spezie	50~100 g	Fretta e verdure	100~300 g	Cipolle	≤500 g	Suggerimenti: <ul style="list-style-type: none"> • Inserire sempre la lama impastatrice nella ciotola prima di introdurre gli alimenti. • Tempo di impasto standard: 30-180 sec <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Quantità/peso per gruppo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Farina / Formaggio morbido</td> <td>≤300 g</td> </tr> <tr> <td>Uova</td> <td>≤5 pezzi</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Quantità/peso per gruppo	Farina / Formaggio morbido	≤300 g	Uova	≤5 pezzi	Suggerimenti: <ul style="list-style-type: none"> • La piastra emulsionante può essere utilizzata per miscelare formaggio e uova, per preparare rapidamente maionese e budini. • Non utilizzare la piastra emulsionante per impastare la farina. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Quantità/peso per gruppo</th> <th>Tempo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Uova</td> <td>2~5 pz</td> <td>30~70 sec</td> </tr> <tr> <td>Formaggio</td> <td>125~350 ml</td> <td>20 sec</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Quantità/peso per gruppo	Tempo	Uova	2~5 pz	30~70 sec	Formaggio	125~350 ml	20 sec
Alimento	Quantità/peso per gruppo																														
Cioccolato	≤100 g																														
Formaggio	≤200 g																														
Carne	≤500 g																														
Tè o spezie	50~100 g																														
Fretta e verdure	100~300 g																														
Cipolle	≤500 g																														
Alimento	Quantità/peso per gruppo																														
Farina / Formaggio morbido	≤300 g																														
Uova	≤5 pezzi																														
Alimento	Quantità/peso per gruppo	Tempo																													
Uova	2~5 pz	30~70 sec																													
Formaggio	125~350 ml	20 sec																													

Assemblaggio

Montaggio della lama affettatrice/lama per grattugia	Montaggio dell'accessorio per spremiagrumi	Montaggio del recipiente per frullare
<ol style="list-style-type: none"> 1. Posizionare l'elemento motore sulla base del motore. 2. Posizionare la ciotola di lavorazione nell'elemento motore e ruotarla in senso orario per fissarla saldamente alla base del motore. 3. Installare la lama desiderata sul supporto per lame. 4. Collocare il supporto per lame sull'elemento motore. 5. Collocare il coperchio sulla ciotola. 6. Ruotare il coperchio in senso orario finché non si blocca in posizione. 7. Introdurre gli alimenti nello scivolo di alimentazione. 8. Utilizzare lo spintore per spingere gli alimenti da lavorare. <p>Suggerimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere la lama desiderata in base al tipo di alimento e alla forma che si desidera ottenere. • Esercitare una pressione leggera per introdurre gli alimenti. • Tagliare preventivamente gli alimenti in pezzi più piccoli in base al diametro del tubo di alimentazione. • Introdurli gradualmente per ottenere risultati migliori. Quando si tagliano alimenti morbidi, scegliere una velocità inferiore per evitare che essi diventino poltiglia. In caso di lavorazione di grandi quantità di alimenti, tagliarli in più gruppi. 1200 ml per ciascun gruppo. 	 <p>Suggerimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installare l'accessorio per spremiagrumi come mostrato in alto. • Per la funzione dello spremiagrumi, scegliere l'impostazione della velocità "1". • Per l'uso, tagliare gli agrumi a metà e posizionarli sul cestello conico. Successivamente, spremere il succo schiacciando delicatamente la metà del frutto contro il cestello conico. 	 <ol style="list-style-type: none"> 1. Assicurarsi che la base della lama sia fissata saldamente al fondo del recipiente. 2. Introdurre gli alimenti nel recipiente. 3. Installare il coperchio del recipiente e il tappo del coperchio correttamente. 4. Collocare il recipiente per frullare sulla base del motore in verticale, quindi ruotare il recipiente in senso orario per fissarlo in posizione. <p>Suggerimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si consiglia di scegliere la funzione PULSE "Impulsi" per la premiscelazione prima del funzionamento. • 1800 ml per un gruppo. • Il coperchio della brocca può essere utilizzato per misurare o aggiungere ingredienti durante il funzionamento.

Funzionamento

Attenzione:

- Questo apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione contro le temperature elevate. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si spegne automaticamente. Dopo un raffreddamento adeguato (circa 15 minuti), riprenderà a funzionare automaticamente.
- **NON** lasciare funzionare l'apparecchio ininterrottamente per più di 1 minuto.
- Se l'operazione non viene completata entro 1 minuto, spegnere la macchina e lasciarla raffreddare per almeno 10 minuti prima dell'utilizzo successivo. Se sono necessari più di 5 cicli di funzionamento, lasciare raffreddare la macchina per almeno 90 minuti a temperatura ambiente prima dei 5 cicli successivi. Ciò può contribuire a prolungare la vita utile della macchina.
- Prestare attenzione quando si versa del liquido caldo nella ciotola o nel recipiente per frullare, in quanto potrebbe venire espulso a causa di un'improvvisa vaporizzazione.

1. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione di velocità "0", quindi collegare l'apparecchio.
2. Ruotare la manopola di selezione per selezionare un'impostazione della velocità adatta. L'indicatore luminoso della rispettiva velocità si accende e l'apparecchio inizia a funzionare.
3. **Funzione a impulsi:** tenere premuta la manopola di regolazione per avviare l'operazione. Rilasciare per interrompere il funzionamento.
4. Dopo l'uso, selezionare l'impostazione di velocità "0", dopodiché scollegare la spina e lasciare raffreddare il motore.

Pulizia, cura e manutenzione

- Prima della pulizia, scollegare sempre dall'alimentazione.
- Prima della pulizia, lasciare sempre raffreddare.
- Lasciare che il motore si arresti completamente prima di smontarlo e pulirlo.
- Non immergere mai la base del motore in acqua, non sciacquarla sotto acqua corrente.
- Utilizzare acqua calda e sapone e un panno umido per pulire tutte le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, lasciar asciugare completamente.

Avvertenza: la lama è affilata, utilizzarla con cautela.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Problema con l'alimentazione elettrica	Controllare l'alimentazione elettrica
	Parti non montate in modo sicuro	Montare le parti in modo sicuro
L'apparecchio smette di funzionare all'improvviso	L'apparecchio è surriscaldato per questo si attiva il ripristino automatico	Lasciar raffreddare l'apparecchio a sufficienza
Il motore funziona mentre i componenti no	Elemento motore non installato correttamente	Reinstallare l'elemento motore

Specifiche tecniche

Modello	Tensione	Potenza	Corrente	Capacità della ciotola di lavorazione		Dimensioni A x L x P mm	Peso
				Max.	Liquido		
CJ107	220-240 V~ 50-60 Hz	750 W	5 A	2000 ml	1200 ml	385 x 200 x 245	3,3 kg

Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

Conformità

Il logo RAEE su questo prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/ o all'ambiente, il prodotto deve essere smaltito con una procedura approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire correttamente questo prodotto, rivolgersi al fornitore del prodotto o all'ente locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti.



I componenti Caterlite sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.



I prodotti Caterlite sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di Caterlite.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Caterlite si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- NO utilice lavadoras a chorro/a presión para limpiar el aparato.
- NO sumerja la base del motor en agua.
- NO intente procesar productos para los cuales esta máquina no ha sido diseñada. Puede dañar los accesorios de corte.
- NO introduzca alimentos en el aparato con la mano u objetos (como por ejemplo cuchillos). Use SIEMPRE el empujador suministrado.
- Apague y desconecte siempre la alimentación eléctrica del aparato cuando no lo utilice, antes de limpiarlo y antes de poner o quitar piezas.
- Apto únicamente para uso interior y doméstico.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Caterlite o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos en el uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Preste especial atención al usar cuchillas e insertos, especialmente al montar/desmontar y limpiar después del uso.
Las cuchillas están muy afiladas.
- No use el aparato con cuchillas sueltas o dañadas.
- Use únicamente piezas y accesorios originales de Caterlite con este aparato.
- NUNCA deje el aparato sin vigilancia cuando esté en uso.
- El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo ni un sistema de control remoto separado.
- Caterlite recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, prueba de polaridad, continuidad de aislamiento y prueba funcional.

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto Caterlite.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--|
| • Base del motor | • Portacuchillas | • Placa emulsificante |
| • Accionamiento | • Cuchilla rebanadora | • Accesorio para zumo |
| • Contenedor de procesamiento | • Cuchilla para picado grueso | • Cono |
| • Adaptador de cuchilla | • Cuchilla para picado fino | • Jarra batidora, tapa y tapón de tapa |
| • Cubierta del contenedor | • Cuchilla troceadora (metal) | • Manual de instrucciones |
| • Empujador | • Cuchilla amasadora (plástico) | |

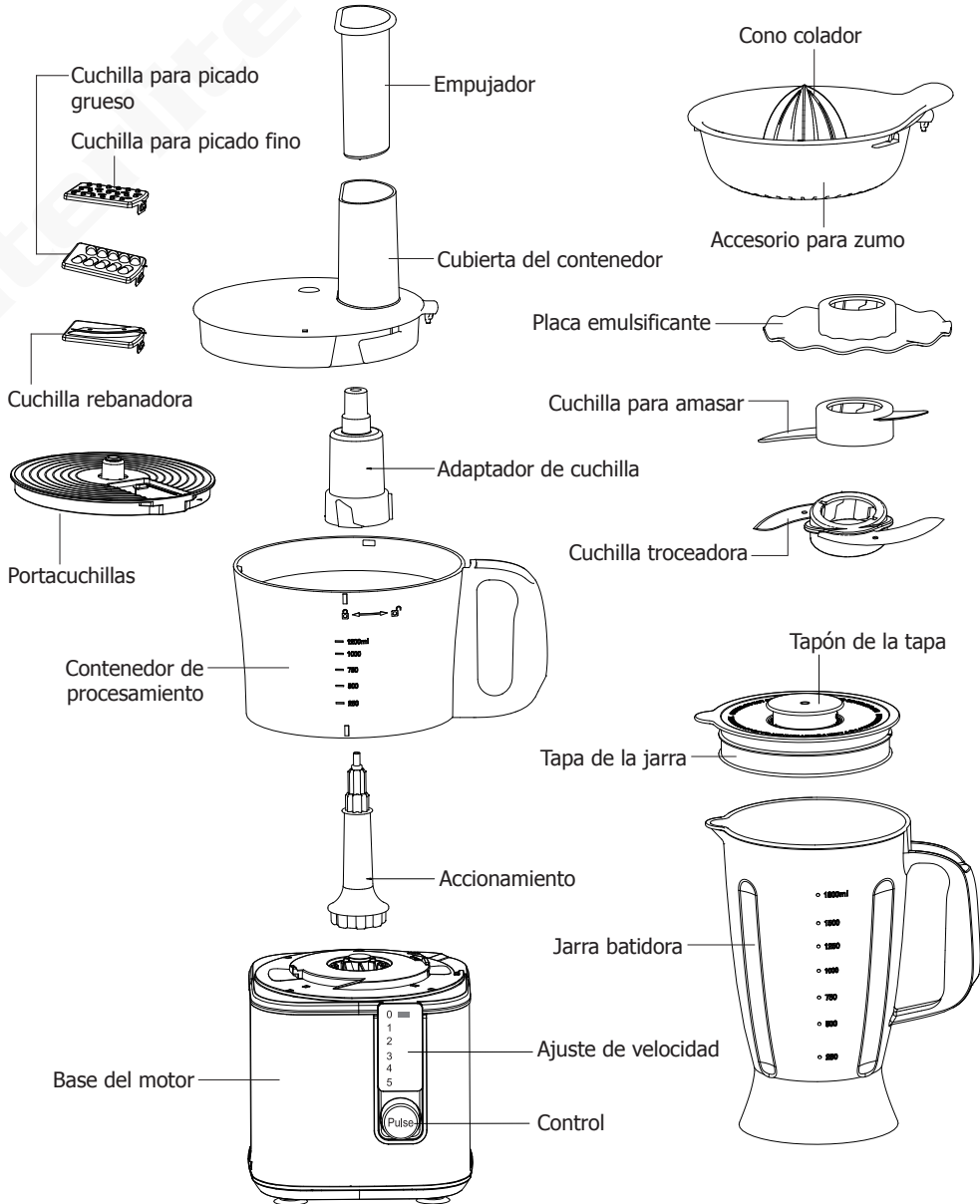
Caterlite se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Caterlite.

Instalación

Extraiga el aparato del embalaje. Asegúrese de que la película protectora de plástico y los recubrimientos de plástico se hayan extraído completamente de todas las superficies. Coloque el aparato sobre una superficie plana, asegurándose de que las patas de succión de la parte inferior estén firmemente instaladas.

Familiarizarse con el aparato



Montaje

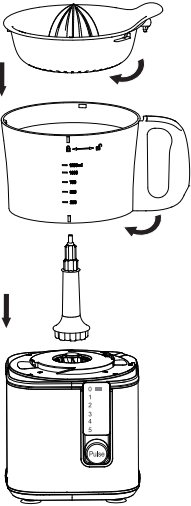
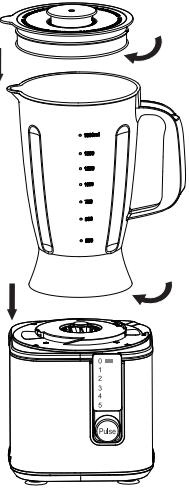
- **Caterlite no se hace responsable de las lesiones causadas por un montaje/desmontaje incorrectos.**
- **¡La cuchilla de corte está afilada! ¡Manejar con cuidado!**
- **Gracias a su interruptor de seguridad, el aparato no se pondrá en marcha si no se han instalado correctamente las piezas.**

Antes del montaje, asegúrese de lo siguiente:

- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Limpie todos los discos de corte y las partes que entren en contacto con alimentos con agua tibia jabonosa. Para más información, consulte la sección "Limpieza, cuidado y mantenimiento".
- **Nunca sumerja la base del motor en agua, ni la aclare bajo agua corriente.**

Montaje de la cuchilla troceadora	Montaje de la cuchilla amasadora	Montaje de la placa emulsificante																													
<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque el accionamiento en la base del motor. 2. Coloque el contenedor de procesamiento en el accionamiento y gire en sentido horario para asentarlos firmemente en la base del motor. 3. Coloque el adaptador de la cuchilla en el accionamiento. 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Coloque la cuchilla amasadora en el adaptador de la cuchilla. 5. Gire la cuchilla amasadora a la posición correcta. 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Coloque la placa emulsificante en el adaptador de la cuchilla. 5. Gire la placa emulsificante a la posición correcta. 																													
<ol style="list-style-type: none"> 6. Coloque la cubierta en el contenedor, y gire en sentido horario hasta que la cubierta quede bloqueada en el contenedor. 7. Coloque el empujador en la tolva de alimentación 																															
<p>Sugerencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenga siempre la cuchilla troceadora dentro del contenedor antes de introducir alimentos. • Use la función de pulsos varias veces para evitar un corte demasiado fino. No dejar en marcha durante demasiado tiempo al cortar queso duro o chocolate. En caso contrario los alimentos podrían sobrecalentarse y derretirse. • Tiempo de troceado estándar: 30-60 s <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Cantidad/peso por lote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chocolate</td> <td>≤100 g</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>≤200 g</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>≤500 g</td> </tr> <tr> <td>Té o especias</td> <td>50~100 g</td> </tr> <tr> <td>Frutas y verduras</td> <td>100~300 g</td> </tr> <tr> <td>Cebollas</td> <td>≤500 g</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad/peso por lote	Chocolate	≤100 g	Queso	≤200 g	Carne	≤500 g	Té o especias	50~100 g	Frutas y verduras	100~300 g	Cebollas	≤500 g	<p>Sugerencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instale siempre la cuchilla de amasar en el contenedor antes de introducir alimentos. • Tiempo de amasado estándar: 30-180 s <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Cantidad/peso por lote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Harina/queso blando</td> <td>≤300 g</td> </tr> <tr> <td>Huevo</td> <td>≤5 piezas</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad/peso por lote	Harina/queso blando	≤300 g	Huevo	≤5 piezas	<p>Sugerencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La placa emulsificante puede usarse para mezclar queso y huevo, para preparar mayonesa y postres rápidamente. • No use la placa emulsificante para amasar harina. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Cantidad/peso por lote</th> <th>Tiempo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Huevo</td> <td>2~5 pzas.</td> <td>30~70 s</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>125~350 ml</td> <td>20 s</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad/peso por lote	Tiempo	Huevo	2~5 pzas.	30~70 s	Queso	125~350 ml	20 s
Alimento	Cantidad/peso por lote																														
Chocolate	≤100 g																														
Queso	≤200 g																														
Carne	≤500 g																														
Té o especias	50~100 g																														
Frutas y verduras	100~300 g																														
Cebollas	≤500 g																														
Alimento	Cantidad/peso por lote																														
Harina/queso blando	≤300 g																														
Huevo	≤5 piezas																														
Alimento	Cantidad/peso por lote	Tiempo																													
Huevo	2~5 pzas.	30~70 s																													
Queso	125~350 ml	20 s																													

Montaje

Montaje de la cuchilla rebanadora/cuchilla picadora	Montaje del accesorio para zumo	Montaje de la jarra batidora
<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque el accionamiento en la base del motor. 2. Coloque el contenedor de procesamiento en el accionamiento y gire en sentido horario para asentarlo firmemente en la base del motor. 3. Instale la cuchilla deseada en el portacuchillas. 4. Coloque el portacuchillas en el accionamiento. 5. Coloque la cubierta en el contenedor. 6. Gire la cubierta en sentido horario hasta que se bloquee en el contenedor. 7. Introduzca alimentos en la tolva. 8. Use el empujador para introducir alimentos. <p>Sugerencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seleccione la cuchilla deseada en función del tipo de alimento y de la forma que desea obtener. • Al introducir alimentos, presione ligeramente. • Corte previamente los alimentos en trozos más pequeños de acuerdo con el diámetro del tubo de alimentación. • Introduzca los alimentos gradualmente para lograr un mejor resultado. Al cortar alimentos suaves, seleccione una velocidad más baja para evitar que los alimentos se licuen. Si es necesario procesar una gran cantidad de alimentos, hágalo por lotes. 1200 ml para cada lote. 	 <p>Sugerencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instale el accesorio para zumo tal y como se muestra arriba. • Para la función de zumo, seleccione el ajuste de baja velocidad "1". • Para el uso, corte la fruta a la mitad e introdúzcala en el cono colador. A continuación, presione la fruta a la mitad suavemente contra el cono colador para exprimir el zumo. 	 <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que la base de la cuchilla esté firmemente fijada en la parte inferior de la jarra. 2. Introduzca alimentos en la jarra. 3. Coloque la tapa de la jarra y el tapón de la tapa correctamente. 4. Coloque la jarra batidora en la base del motor verticalmente, a continuación, gire la jarra en sentido horario para asegurarla en posición. <p>Sugerencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda seleccionar la función PULSE (pulso) para premezclar antes de la operación. • 1800 ml por cada lote. • El tapón de la jarra puede usarse para medir o añadir ingredientes durante la operación.

Funcionamiento

Precaución:

- Este aparato incorpora un dispositivo de protección contra altas temperaturas. Si el aparato se sobrecalienta, la unidad se apagará automáticamente. Una vez se haya enfriado correctamente (aproximadamente 15 minutos), la operación se reanudará automáticamente.
- NO deje el aparato en marcha continuamente durante más de 1 minuto.
- Si la operación no finaliza en un plazo de 1 minuto, apague la máquina y deje que se enfríe durante 10 minutos antes de la siguiente ronda de uso. Si se requieren más de 5 rondas de uso, deje que la máquina se enfríe durante al menos 90 minutos a temperatura ambiente antes de las siguientes 5 rondas. Esto puede prolongar la vida útil de la máquina.
- Tenga cuidado al verter líquido caliente en el contenedor o en la jarra batidora, puesto que puede salir expulsado debido a un vapor repentino.

1. Gire el control para seleccionar el ajuste de velocidad "0" y enchufe el aparato.
2. Gire el control para seleccionar un ajuste de velocidad adecuado. La luz del indicador de velocidad en cuestión se encenderá y el aparato se pondrá en marcha.
3. **Función de pulso:** Para comenzar, mantenga pulsado el control. Suéltelo para parar.
4. Después del uso, seleccione el ajuste de velocidad "0", desenchufe y deje que el motor se enfríe.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Desconecte siempre del suministro de corriente antes de limpiar.
- Permita siempre que se enfríe antes de limpiar.
- Deje que el motor se pare completamente antes de desmontar y limpiar.
- Nunca sumerja la base del motor en agua, ni la aclare bajo agua corriente.
- Use agua tibia y jabonosa y un paño húmedo para limpiar todas las piezas extraíbles.
- Séquelo bien después de limpiarlo.

Advertencia: La cuchilla está afilada. Manipular con cuidado.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
	Las piezas no están instaladas correctamente	Instale las piezas correctamente
El aparato se detiene repentinamente	El aparato se ha sobrecalentado y el reajuste automático se ha activado	Deje que el aparato se enfríe completamente
El motor se pone en marcha pero los componentes no	El accionamiento no está instalado correctamente	Vuelva a instalar el accionamiento

Especificaciones Técnicas

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	Capacidad del contenedor de procesamiento		Dimensiones al. x al. x p. mm	Peso
				Máx.	Líquido		
CJ107	220-240 V~ 50-60 Hz	750 W	5 A	2000 ml	1200 ml	385 x 200 x 245	3,3 kg

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas Caterlite han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.



Los productos Caterlite han recibido aprobación para mostrar el símbolo siguiente:

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Caterlite.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Caterlite se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformanceverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo	Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Food Processor	CJ107
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	<p>Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 EN 60335-2-14:2006 +A1: 2008 +A11: 2012 +A12:2016 EN 62233:2008</p> <p>Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN 55014-1:2017 +A11:2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013 +A1:2019</p> <p>Ecodesign energy-related products Directive 2009/125/EC Regulation (EC) 1275/2008 - Standby and off mode power consumption EN 50564:2011</p> <p>Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)</p>
Producer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante	Caterlite

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus
Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.
El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data • Fecha	24 th June 2022	
Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift Firma • Firma	DocuSigned by: <i>Ashley Hooper</i> B39382C9FD9C478...	DocuSigned by: <i>Eoghan Donnellan</i> D352874F7FAB460...
Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo	Ashley Hooper	Eoghan Donnellan
Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición	Technical & Quality Manager	Commercial Manager/ Importer
Producer Address • Adres fabrikant • Adresse du producteur • Anschritt des Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom	Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork Ireland





UK	+44 (0)845 146 2887
Eire	
NL	040 – 2628080
FR	01 60 34 28 80
BE-NL	0800-29129
BE-FR	0800-29229
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133

Caterlite

CJ107_ML_A5_v2_2024/03/14