



## Indice – Contents - Sommaire

### ITALIANO

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| SIMBOLI.....                   | 2  |
| AVVERTENZE IMPORTANTI .....    | 2  |
| AVVERTENZE D'USO .....         | 3  |
| DESCRIZIONE DELLE PARTI .....  | 4  |
| CARICARE LA BATTERIA.....      | 5  |
| SCELTA DELLE LAME.....         | 6  |
| ASSEMBLAGGIO.....              | 8  |
| FUNZIONAMENTO .....            | 9  |
| CONSERVARE IN FRIGO .....      | 10 |
| PULIZIA.....                   | 10 |
| MANUTENZIONE .....             | 11 |
| CARATTERISTICHE TECNICHE ..... | 12 |

### ENGLISH

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| SYMBOLS.....                      | 13 |
| SAFETY INFORMATION .....          | 13 |
| WARNINGS FOR USE .....            | 14 |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE..... | 15 |
| BATTERY RECHARGING .....          | 16 |
| CHOOSING THE BLADES.....          | 17 |
| ASSEMBLING THE GRATER .....       | 19 |
| OPERATING.....                    | 20 |
| REFRIGERATOR STORAGE.....         | 21 |
| CLEANING .....                    | 21 |
| MAINTENANCE.....                  | 22 |
| TECHNICAL FEATURES.....           | 23 |

### FRANÇAIS

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| SYMBOLES .....                      | 24 |
| PRECAUTION D'EMPLOI .....           | 24 |
| PRECAUTION D'EMPLOI .....           | 25 |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....      | 26 |
| RECHARGE DE LA BATTERIE .....       | 27 |
| CHOIX ET UTILISATION DES LAMES..... | 28 |
| ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL.....       | 30 |
| FONCTIONNEMENT .....                | 31 |
| CONSERVATION AU REFRIGERATEUR ..... | 32 |
| NETTOYAGE.....                      | 32 |
| MAINTENANCE.....                    | 33 |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....    | 34 |

**SIMBOLI**

|  |  |
|--|--|
|  | Classe II: La spina dell'apparecchio è sprovvista del polo per la messa a terra perché è a doppio isolamento elettrico.  |
|  | Il triangolo che riporta il punto esclamativo indica all'utilizzatore che ci sono da leggere importanti operazioni e istruzioni di cura nella documentazione che accompagna il prodotto.   |
|  | Il bidone barrato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita. Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti. |


**AVVERTENZE IMPORTANTI**


- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'adattatore accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
- In particolare:
  - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi.
  - non tirare il cavo dell'alimentatore per staccare la spina dalla presa di corrente.
  - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
  - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
  - non lasciare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore o fiamme libere.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- Si raccomanda di non lasciare l'adattatore e la base di ricarica inutilmente inseriti. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è in carica.
- Non lasciare il cavo elettrico in prossimità di bordi taglienti.
- In caso di danneggiamento del cavo o della spina, non utilizzare l'adattatore e provvedere tempestivamente alla sua sostituzione rivolgendosi esclusivamente ai centri autorizzati.

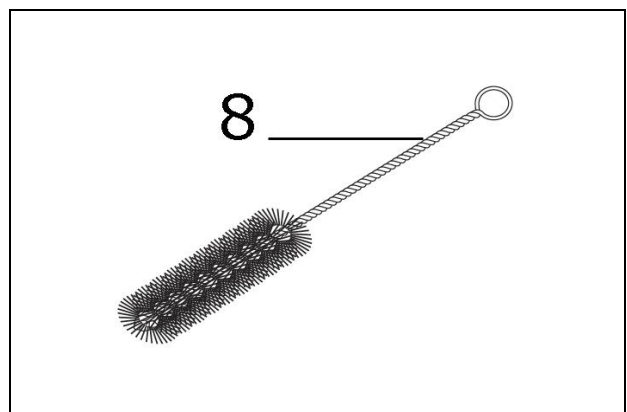
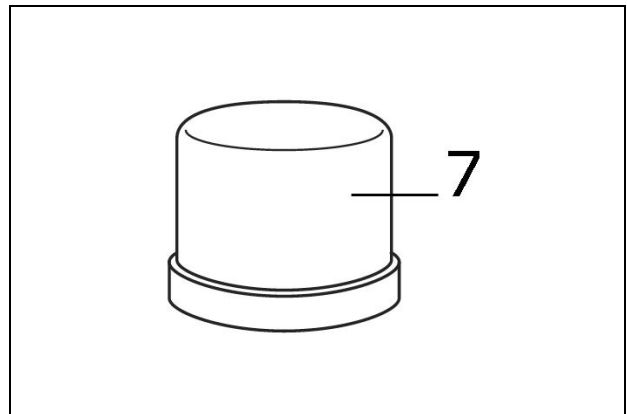
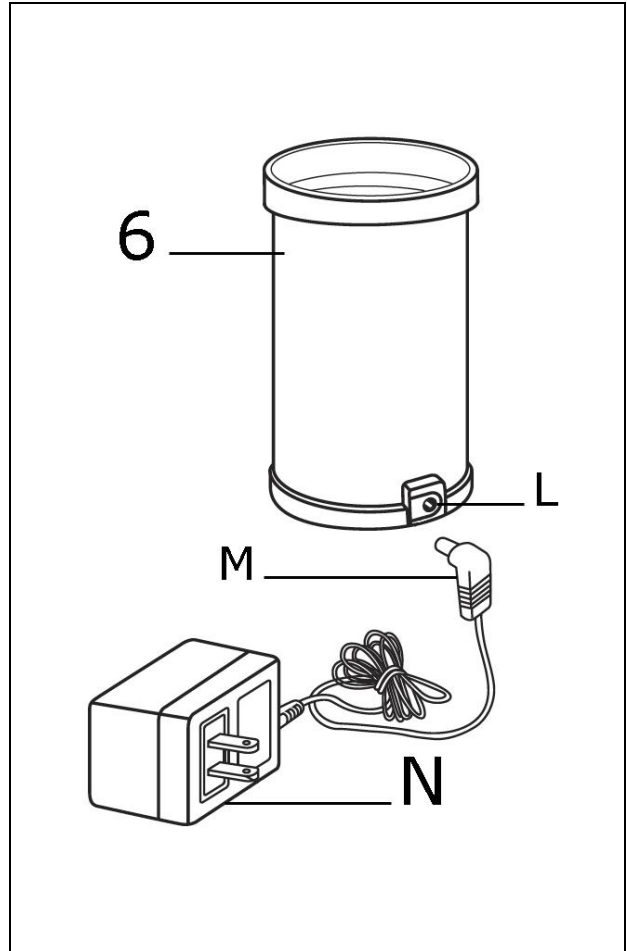
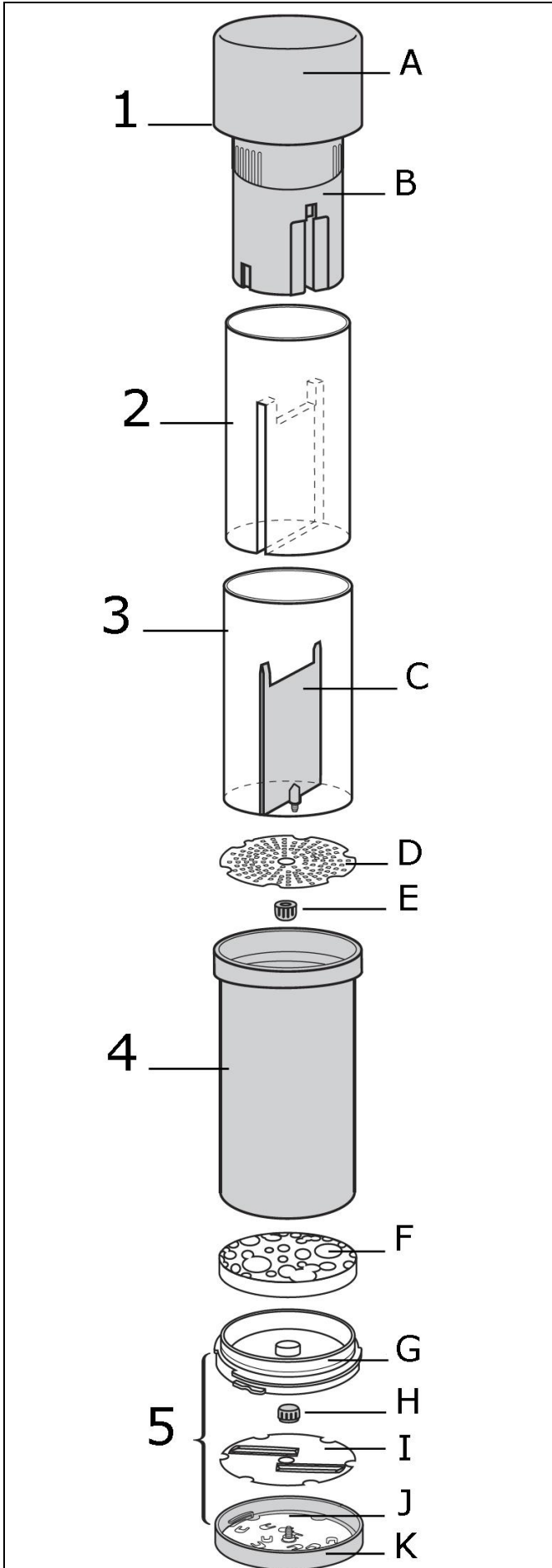




## AVVERTENZE D'USO

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, estrarre la batteria.
- **TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
- Non immergere l'apparecchio, l'adattatore o la base di ricarica in acqua o altri liquidi.
- **NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.**
- Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: cubetti di ghiaccio).
- **SOLO USO DOMESTICO.** Non per uso commerciale.
- La batteria deve essere tenuta fuori dalla portata dei bambini. Se maneggiata in modo scorretto potrebbe causare incendi o ustioni chimiche. Non esporre la batteria a temperature superiori a 100° C. Non smontare. Non incenerire. Non gettare nel fuoco.
- L'apparecchio funziona con batterie di accumulatori ricaricabili, pertanto quando si sostituiscono non gettarle tra i normali rifiuti ma portatele al più vicino Centro Assistenza affinché gli accumulatori possano essere separati e smaltiti negli appositi contenitori, secondo la normativa stabilita dalla legge sulla protezione ambientale e riciclaggio dei materiali usati. Non gettare mai gli accumulatori nel fuoco.
- È sconsigliato l'uso di accessori, adattatori, batterie ricaricabili non originali; questi potrebbero causare danni a cose o persone nei confronti dei quali il produttore non può essere considerato responsabile.
- Per caricare l'apparecchio usare solamente la base di ricarica in dotazione; non tentare di caricare altri apparecchi con il kit di ricarica in dotazione.

DESCRIZIONE DELLE PARTI



- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. Blocco motore/batteria           | A. Coperchio di funzionamento (premere per attivare)              |
| 2. Pressa formaggio                 | B. Blocco batteria  |
| 3. Contenitore formaggio            | C. Parete divisoria del contenitore per formaggio                 |
| 4. Corpo principale in acciaio inox | D. Lama circolare per grattugia fine                              |
| 5. Base porta-lame                  | E. Dado di fissaggio della lama                                   |
| 6. Base di ricarica                 | F. Spugna   |
| 7. Coperchio                        | G. Coperchio superiore della base porta lame (ruotare per aprire) |
| 8. Spazzola pulizia lame            | H. Dado di ricambio   |
|                                     | I. Lama circolare per scaglie                                     |
|                                     | J. Lama circolare grana grossa                                    |
|                                     | K. Coperchio inferiore della base porta lame                      |

### CARICARE LA BATTERIA

**⚠ ATTENZIONE:** Prima di utilizzare per la prima volta la grattugia elettrica, è necessario caricare la batteria per 16~18 ore continue.

Per caricare la batteria, procedere come mostrato in seguito:

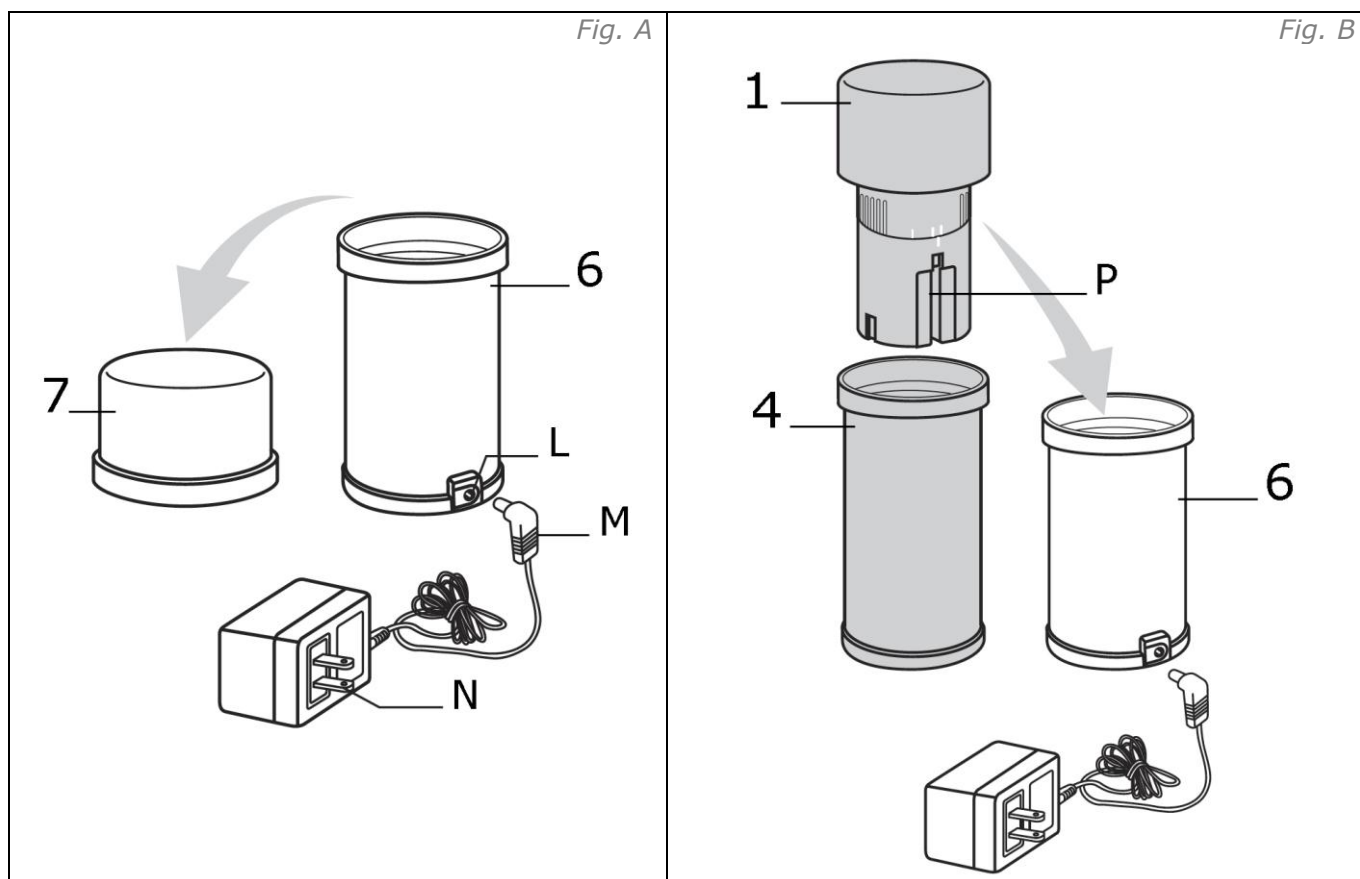


Fig. A

Inserire il connettore (M) dell'adattatore di ricarica (N) nella presa (L) di corrente situata nella parte inferiore della base di ricarica (6). Collegare quindi l'adattatore ad una presa di corrente domestica (230 ~ 50 Hz). Rimuovere infine il coperchio (7).

Fig. B

Estrarre il blocco motore/batteria (1) dalla corpo principale ed inserirlo nella base di ricarica (6).

*Nota:* sulla batteria ed all'interno della base di ricarica sono sagomate due guide; allineare le guide per inserire correttamente la batteria nella base in modo da far coincidere i poli elettrici e premere delicatamente per bloccare il blocco motore/batteria all'interno della base.

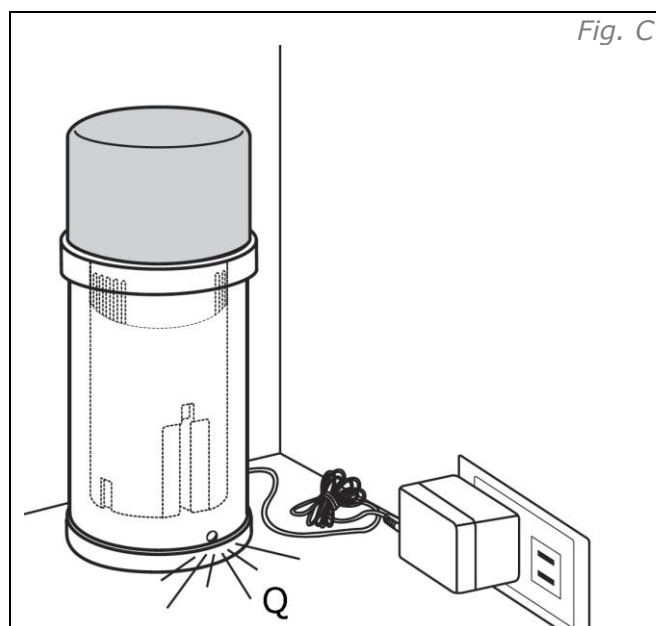


Fig. C

Inserito il blocco motore nella base di ricarica l'indicatore luminoso a led (Q) si illuminerà di rosso, indicando all'utente che la batteria è stata correttamente installata ed è in fase di carica.

#### Note

- Il blocco motore è già assemblato nella scatola con la base di ricarica. È sufficiente, per la prima carica, collegare l'adattatore alla base e ad una presa a muro compatibile.
- Nonostante la sovraccarica della batteria non sia possibile, è consigliabile rimuovere il blocco motore/batteria dalla base dopo aver terminato la ricarica.
- Non caricare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore (come prese d'aria calda o vicino al piano cottura), ma installare la base di ricarica in luoghi asciutti e tiepidi.
- La batteria è completamente carica dopo circa 15 ore.
- Il blocco motore/batteria potrebbe scaldarsi durante la fase di carica; un leggero surriscaldamento della batteria è normale e non rappresenta una situazione di pericolo per l'utente.

### SCELTA DELLE LAME

La grattugia elettrica **Mister G** è stata ideata per grattugiare il formaggio direttamente sul piatto senza sprechi ed in modo semplice ed uniforme. Dotata di 3 differenti lame circolari, è in grado di grattugiare finemente formaggi semi-duri come il parmigiano, grattare piccoli fiocchi di mozzarella direttamente sulla pizza o sull'insalata e tagliare scaglie di grana per decorare i piatti freddi.



**ATTENZIONE: Le lame in dotazione sono molto taglienti, si raccomanda pertanto di maneggiarle con la massima cura.**



**ATTENZIONE: Non utilizzare la grattugia elettrica per tritare alimenti aventi un'eccessiva durezza (ad esempio: cubetti di ghiaccio).**

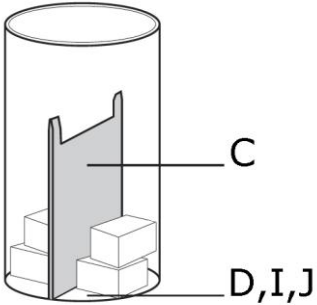
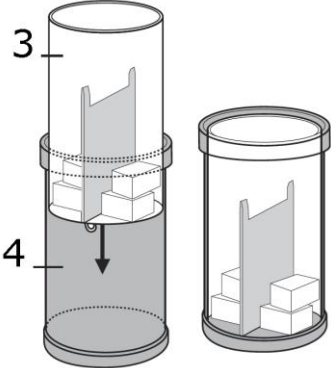
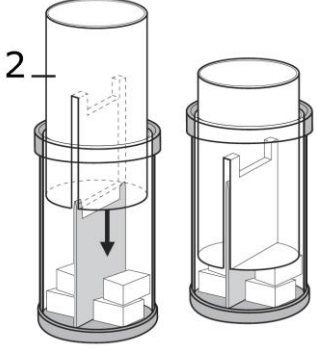
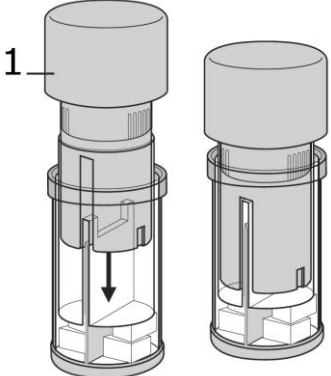
Ogni lama è stata progettata per funzioni diverse e specifiche, al fine di un corretto funzionamento e per evitare possibili danni alle lame con conseguente perdita di efficacia, fare riferimento alla tabella sottostante.

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Lama circolare per grattugia fine</b> : ideale per grattugiare finemente formaggi a pasta dura e stagionati (come Grana o Parmigiano) direttamente sul piatto.</p> |
|  | <p><b>Lama circolare per grattugia grossa e a fiocchi</b> : ideale per grattare in piccoli fiocchi formaggi semi-duri o morbidi come mozzarella o cheddar.</p>           |
|  | <p><b>Lama circolare per scaglie</b> : ideale per affettare a scaglie formaggi duri e semi-duri oppure per creare decorazioni di cioccolato sulle torte.</p>             |

La lama per grattugia fine è già montata sul corpo principale e le lame per grattugia grossa ed a scaglie sono alloggiata nella base (5) montata sul fondo del corpo principale in acciaio.

|               |  |
|---------------|--|
| <p>Fig. D</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ruotare in senso anti-orario il coperchio superiore (G) della base tenendo fermo il coperchio inferiore (K).</li> <li>2. Sollevare il coperchio superiore (G) e svitare il dado che blocca le lame nella propria sede ed estrarre la lama desiderata. Avvitare nuovamente il dado di bloccaggio.</li> </ol> <p><i>Nota</i> : non ruotare direttamente la base porta lame montata sul corpo principale, poiché si potrebbe danneggiare. Estrarre prima la base dal corpo principale e procedere come indicato nel paragrafo precedente.</p> |
| <p>Fig. E</p> | <p>Per chiudere la base, procedere come indicato in seguito:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Allineare il coperchio superiore (G) e quello inferiore (K) facendo coincidere l'incastro (R , S) come mostrato in figura.</li> <li>2. Ruotare in senso orario per chiudere.</li> </ol>   |
| <p>Fig. F</p> | <p>La lama per grattugia fine (D) è già montata al contenitore per il formaggio (3). Per montare una lama differente, svitare il dado di bloccaggio (E) rimuovere la lama ed allo stesso modo inserire la lama desiderata. Avvitare nuovamente il dado per bloccare la lama.</p> <p><i>Nota</i> : assicurarsi che il lato tagliente della lama sia rivolto all'interno del contenitore.</p>  |

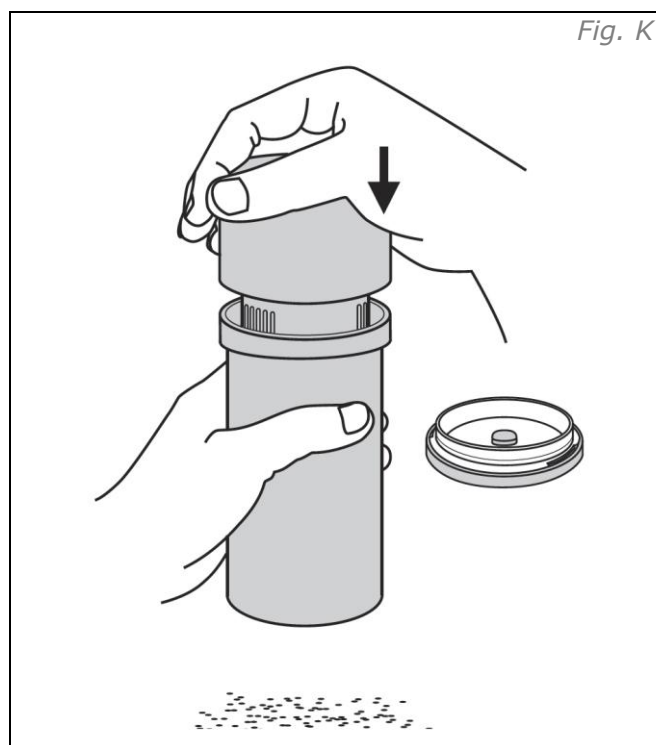
**ASSEMBLAGGIO**

|   |   |
|---|---|
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. G</i></p>    | <p>Se si intende grattugiare del formaggio con la crosta, rimuoverla prima di inserire il formaggio nell'apparecchio. Tagliare il formaggio in piccoli pezzi in modo che entrino facilmente nel contenitore (3). Posizionare i pezzi all'interno del contenitore in modo che non superino il livello massimo definito dalla parete divisoria (C).</p> <p><i>Nota</i> : la divisione in 2 del contenitore permette di grattugiare 2 diversi tipi di formaggio allo stesso tempo.</p> |
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. H</i></p>   | <p>Fare scivolare il contenitore del formaggio (3) all'interno del corpo principale in acciaio inox (4) e bloccarlo nella propria sede.</p>   |
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. I</i></p>  | <p>Inserire il pressa formaggio (2) facendo coincidere la fessura con la parete divisoria come mostrato in Figura I.</p>  |
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. J</i></p>  | <p>Inserire il blocco motore/batteria (1) nel pressa formaggio (2) come mostrato in Figura J.</p>   |

**Mister G** è ora completamente assemblato e pronto per l'uso.

## FUNZIONAMENTO

**Mister G** è stato realizzato per grattugiare direttamente in tavola: provalo sulla pizza, lasagne, spaghetti, insalate, zuppe ed arrosti oppure usalo per affettare scaglie di cioccolato direttamente sulle torte o per creare i tuoi dolci preferiti.



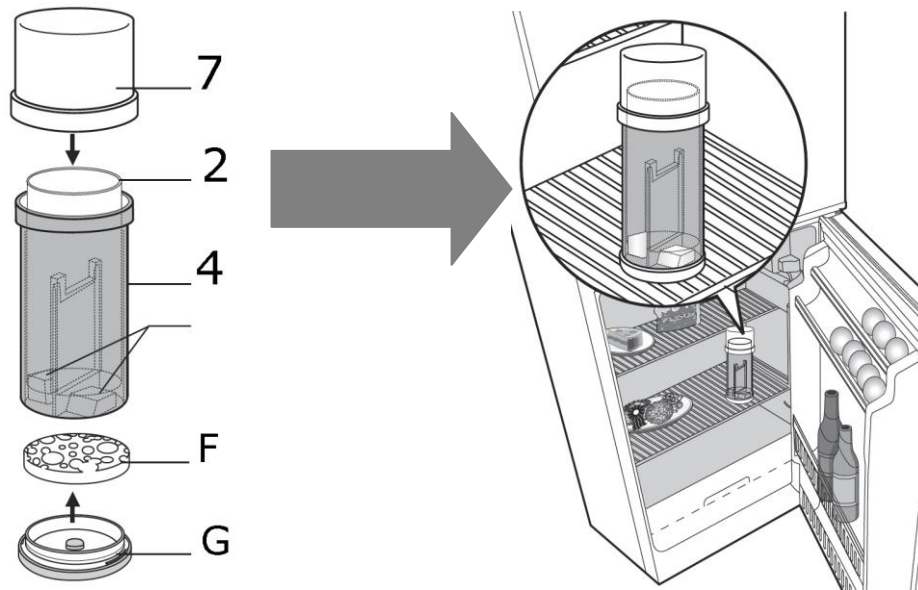
1. Estrarre la base porta lame (5) dal corpo principale (4).
2. Montare la lama desiderata (vedi capitolo "Scelta delle lame") ed assemblare l'apparecchio (vedi capitolo relativo).
3. Posizionarsi sopra al piatto, con una mano sostenere il corpo principale (4) e con l'altra mano premere il coperchio di funzionamento (A) verso il basso come mostrato in Figura K.
4. Tenere premuto il coperchio in modo da pressare il formaggio all'interno del contenitore (3).
5. Il formaggio grattugiato comincerà a cadere sul piatto.
6. Per interrompere il funzionamento, rilasciare il coperchio.

### Note

- Quando si preme il coperchio per grattugiare, assicurarsi che questo rimanga ben fermo.
- Per grattugiare formaggi duri, è consigliabile mantenerli a temperatura ambiente. Per affettare formaggi semi-duri, si consiglia di lasciarli qualche minuto in freezer prima di operare. Si consiglia di non utilizzare la grattugia con formaggi freschi e morbidi, potrebbero intasare l'unità.
- Se premendo il coperchio il formaggio non viene grattugiato, il contenitore potrebbe essere stato riempito troppo. Non superare mai la capacità massima di 70 grammi e non inserire pezzi troppo grossi di formaggio.
- Grattugiando formaggi stagionati molto duri, l'apparecchio potrebbe emettere strani suoni: ciò è assolutamente normale e si verifica quando il motore è sotto sforzo. Si raccomanda, in questo caso, di utilizzare la grattugia non in modo continuato, ma "ad intermittenza", alternando al funzionamento alcuni secondi di pausa.
- Se la batteria è scarica, l'unità comincerà a operare con meno efficacia. Si consiglia pertanto di ricaricare la batteria dopo ogni utilizzo in modo da mantenere la grattugia sempre efficiente.
- **Per grattugiare a scaglie, è necessario tagliare il formaggio in pezzi grossi ed inserirlo nel contenitore.**

## CONSERVARE IN FRIGO

Il formaggio residuo può essere conservato nel contenitore formaggio direttamente in frigorifero.



1. Dopo l'uso, estrarre il blocco motore/batteria e metterlo in carica (vedi capitolo "Caricare la batteria").
2. Rimuovere il pressa formaggio (2).
3. Fissare la base porta lame (G) alla parte inferiore del corpo principale (4) come mostrato in figura interponendo la spugna (F) per proteggere la lama.
4. Chiudere col coperchio (7) e conservare in frigorifero.



**ATTENZIONE:** Estrarre sempre il blocco batteria prima di mettere il contenitore in frigo.



**ATTENZIONE:** Dopo aver tolto dal frigo il contenitore, non montare subito la batteria, ma attendere 15~30 minuti che il contenitore raggiunga la temperatura ambiente.

## PULIZIA



**ATTENZIONE:** Non immergere il blocco motore/batteria in acqua o altro liquido.

Dopo ogni utilizzo, se non ci sono residui di formaggio da conservare in frigorifero, si consiglia di pulire accuratamente il corpo principale in acciaio inox (4), il contenitore (3) ed il pressa formaggio (2) sotto abbondante acqua tiepida aiutandosi con la spazzola (8) in dotazione per raggiungere i punti più difficili e per pulire le lame.

Il blocco motore/batteria (1) ed il kit di carica (6) non devono entrare in contatto con l'acqua; si consiglia pertanto di pulirli utilizzando un panno morbido leggermente umidificato.

Non utilizzare detersivi aggressivi, diluenti o prodotti abrasivi.



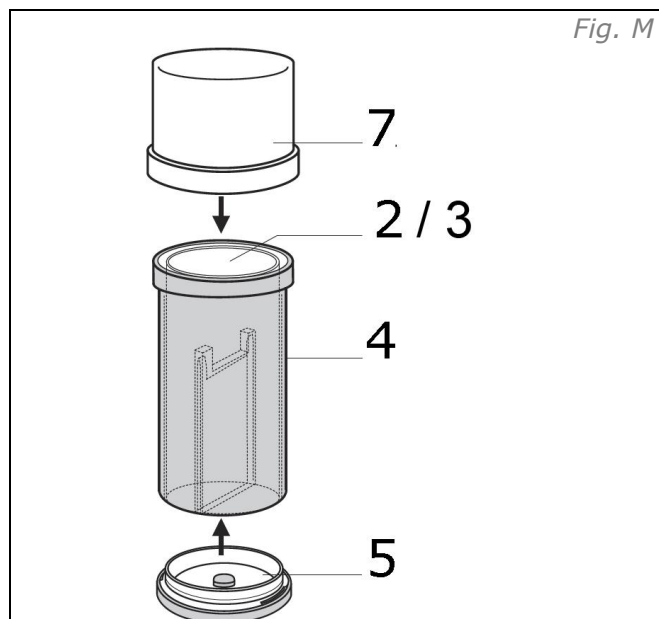
**ATTENZIONE:** Lasciare asciugare tutti i componenti prima di montarli per un nuovo utilizzo.

*Nota:* il corpo principale in acciaio inox (4), il contenitore (3) ed il pressa formaggio (2) possono essere tranquillamente lavati in lavastoviglie ma solamente all'interno del cestello e nel livello superiore.

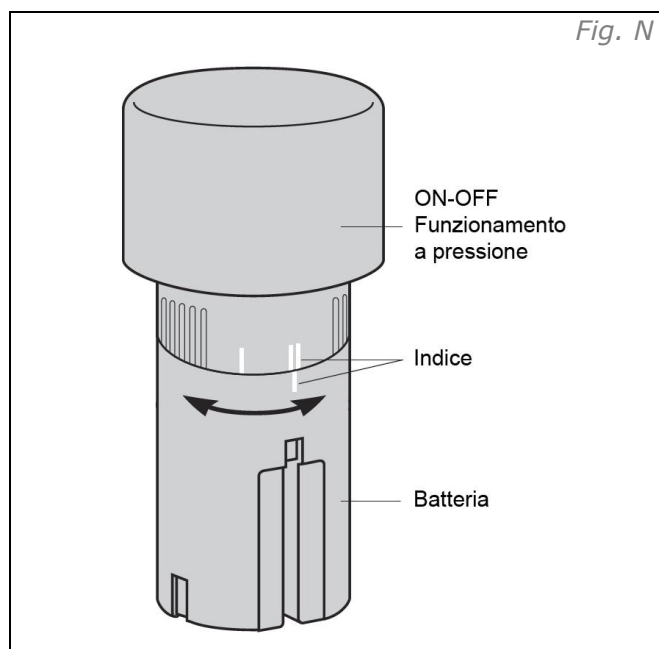
## MANUTENZIONE

Dopo aver pulito gli accessori, si consiglia di assemblare il contenitore (3), il pressa formaggio (2) con il corpo principale in acciaio (4) e di chiuderlo col coperchio (7) e la base porta lame (5) come mostrato in Figura M.

Riporre quindi in un luogo asciutto e riparato, lontano da fonti di calore.



La batteria scarica è sostituibile. Ruotare la batteria in senso anti-orario in modo da fare coincidere gli indici "I" e questa verrà rilasciata. Per assemblarne una nuova procedere in senso inverso e bloccare la batteria facendo coincidere l'indice "I" con l'indicatore "II".



**ATTENZIONE:** Non cercare di riparare la batteria se danneggiata o esausta.



**ATTENZIONE:** Sostituire la batteria con una equivalente. Rivolgersi ad un Centro Assistenza Autorizzato o presso il punto vendita per richiedere una batteria di ricambio originale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione : IN AC 230V~50Hz / OUT DC 12V 100-120mA

Batteria : 8 x Ni-MH / AAA/ 1.2V, 650mA

Tensione d'utilizzo : 7.2 V (costante)

Capacità : 70 g

Peso : 750 g

Dimensioni (ø x H) : 75 x 190 mm

Il produttore si riserva il diritto di apportare su questo apparecchio modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire sempre un prodotto affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.

MADE IN TAIWAN



Chiama direttamente il nostro numero per l'assistenza post vendita,  
i nostri operatori risolveranno i tuoi problemi!!



è distribuito su licenza Gio'Style Lifestyle S.p.A. da: DMEDIA COMMERCE S.p.A.

Sede legale: via Aretina 25, 50065 Sieci - Pontassieve (FI) - ITALY

Sede logistica e post vendita: via A. Moro 41, 41030 Bomperto (MO) - ITALY

## SYMBOLS

|  |  |
|--|--|
|  | Class II: the item is a double insulated electrical appliance and it has been designed in such a way that it does not require a safety connection to electrical earth.   |
|  | The triangle with the exclamation point, inside an equilateral triangle, reminds the user to read the important operation and maintenance instructions in this owner's guide.  |
|  | The dustbin means the product meets the requirements of the legislation that protects the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, and 2002/95/EC). This symbol indicates that when the last user wishes to discard this product, it must be sent to appropriate facilities for recovery and recycling. Dispose of the used product promptly and responsibly. Ask to your local authorities where to find proper disposal zone. |



## SAFETY INFORMATION

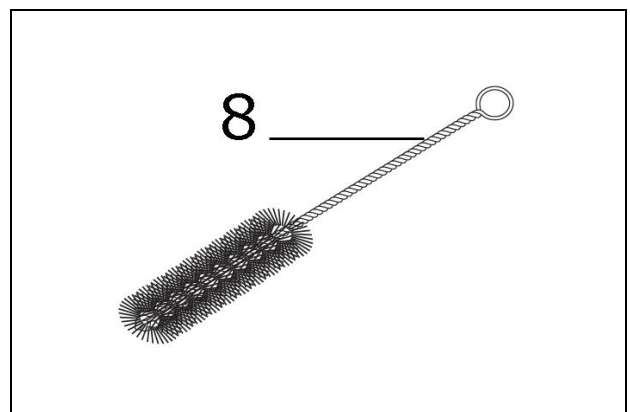
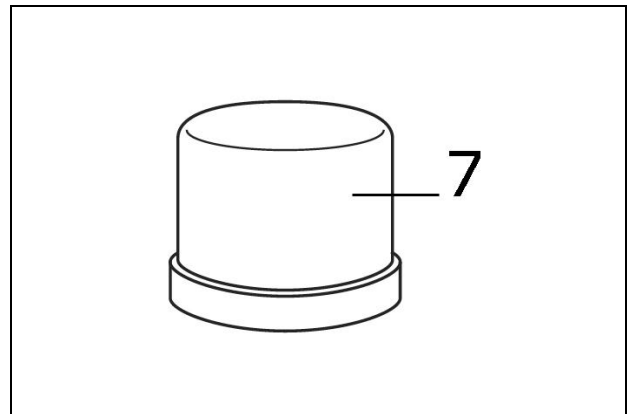
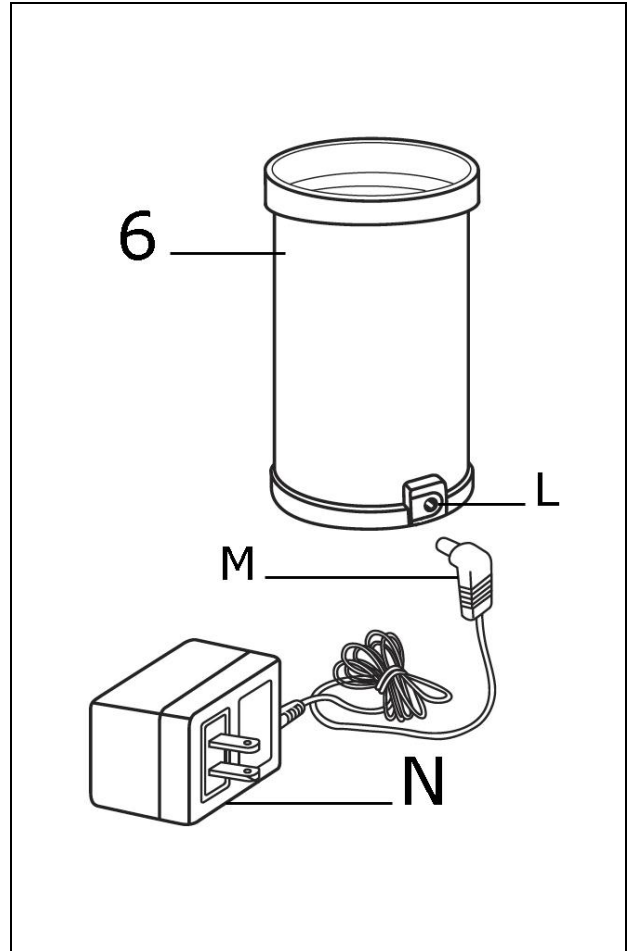
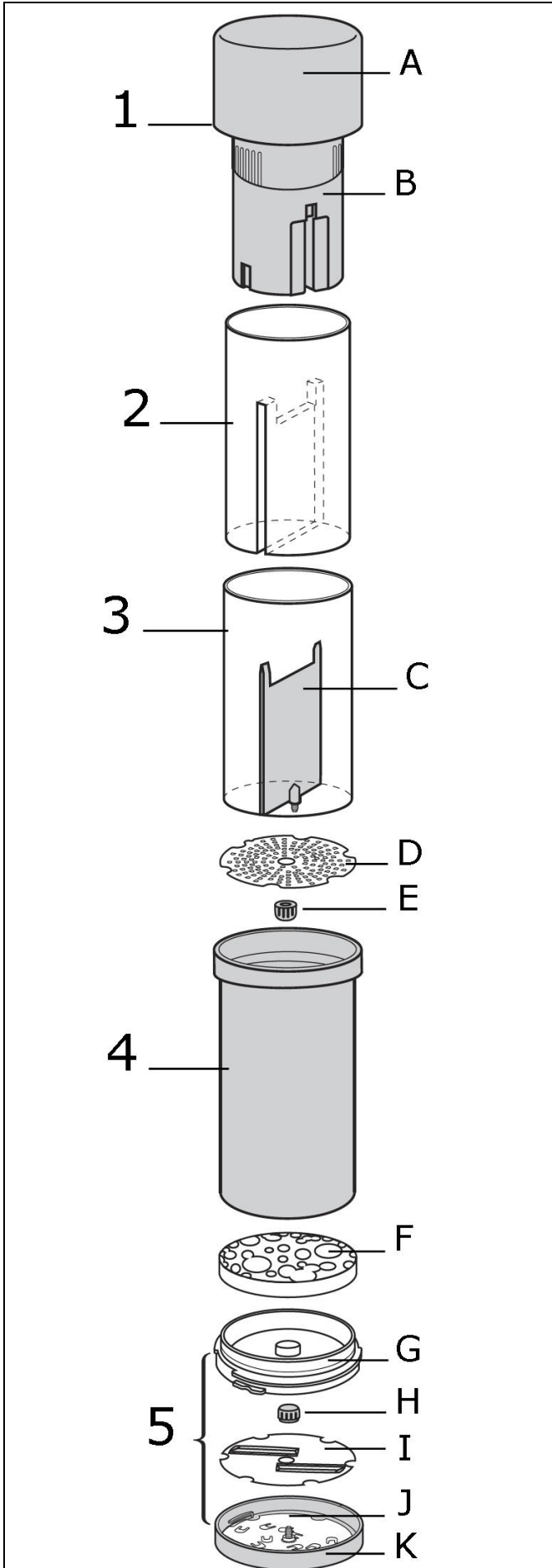


- Read these instructions for all components before using this product. Keep the instructions for future reference.
- Carefully unpack your appliance. Save all packing materials for a possible future use. To avoid any danger of suffocation, do not let the children play with the packing materials. Check if the product is damaged. Do not attempt to use it or fix it if any part appears damaged. Refer servicing to qualified personnel only in case you need to repair it.
- Packing must be disposed promptly and responsibly. Ask to your local authorities where to find proper disposal.
- Before plugging the adapter, check the rating label to control the power rating is identical to your domestic power supply. Do not plug if the technical features are different.
- This appliance must be used only as indicated in this owner's guide. Any other different use is incorrect and could be dangerous. The manufacturer is not responsible for the risks of damages result from an incorrect use.
- When using electrical appliances following important precautions must be taken:
  - Do not touch the appliance with wet hands or barefoot
  - When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord.
  - Never leave the appliance exposed to whether (rain, sun, cool etc.)
  - Do not let children or infirm persons to use the appliance without supervision
  - Do not leave the item near to sources of heat
- Do use the appliance if it is damaged. In no case try to repair the appliance yourself in order to avoid all the risks caused by electricity. Refer servicing to an Authorized Service Centre and ask for original spare parts only. Not following this warning shall compromise the safety of the apparatus.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we recommend you to make it inoperative. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Set up of the apparatus must be done following these information. An incorrect installation shall cause damages to people. Manufacturer and supplier could not be considered responsible thereof.
- Do not let the adapter uselessly plugged in the mains and the charging stand connected. Unplug it when the item is not recharging.
- Do not let the power cord hang near sharp edges.
- In case power cord or plug are damaged, do not use the adapter. In case you need to replace it, refer only to an authorized service centre only.

**WARNINGS FOR USE**

- Always remove the battery before cleaning the item.
- **DO NOT LEAVE THE ITEM WITHIN THE REACH OF CHILDREN.**
- Do not immerse adapter, recharge stand or the item itself in water or any liquid.
- **NEVER TOUCH THE MOVING PARTS.**
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the cheese grater to mince excessively hard food such as ice cubes etc.
- This appliance has been designed for **HOME USE ONLY** and may not be used for industrial or commercial purposes.
- Keep the battery away from children. It may cause fire or chemical burns if mishandled. Do not expose it to temperatures above 100°. Do not attempt to disassemble. Do not incinerate and do not throw in fire.
- This cheese grater operates with rechargeable batteries. After replacing, please bring the exhaust batteries to the nearest Authorized Service Centre so that they can be properly separated and disposed following any local regulation. Do not throw them in fire.
- For recharging of the item, use only the charger provided with the appliance. Do not attempt to recharge other appliances with the provided charging equipment.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



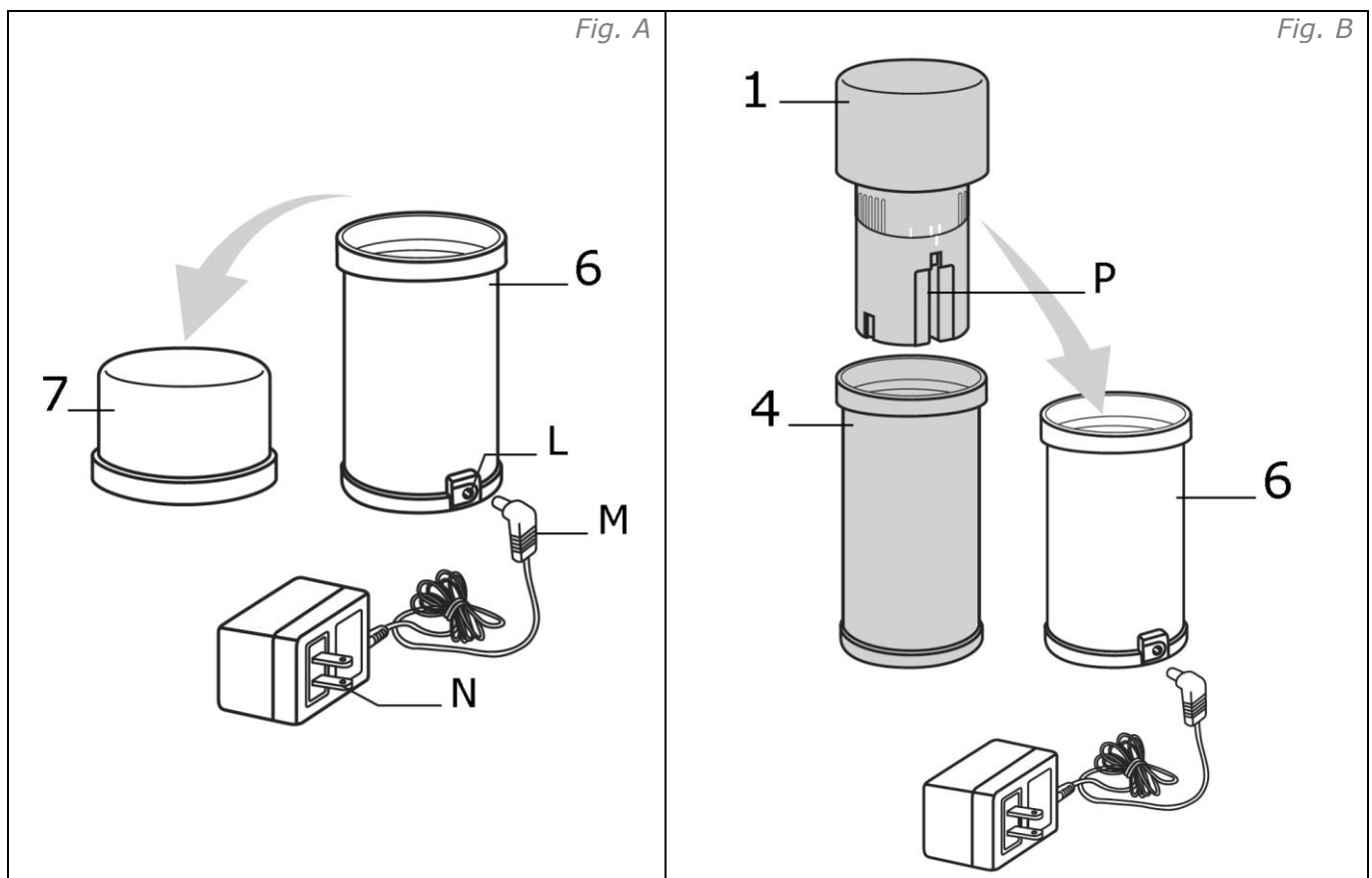
- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Power unit/ battery</li> <li>2. Cheese presser</li> <li>3. Food container</li> <li>4. Stainless steel main housing</li> <li>5. Blades-holder base</li> <li>6. Charging kit</li> <li>7. Lid</li> <li>8. Blades cleaning brush</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Operating cap (press to operate)</li> <li>B. Battery pack</li> <li>C. Cheese container dividing wall</li> <li>D. Grating blade</li> <li>E. Screw nut</li> <li>F. Sponge</li> <li>G. Upper cover of the blades-holder base<br/>(rotate to open)</li> <li>H. Spare screw nut</li> <li>I. Slicing blade</li> <li>J. Shredding blade</li> <li>K. Lower cover of the blades-holder base</li> </ol> |
|---|---|

### BATTERY RECHARGING



**WARNING:** before using the cheese grater for the first time, it is necessary to charge the battery for 16~18 hours continuously.

Follow below instructions to charge the battery:



*Fig. A*

Insert the connector (M) in the power supply (L) located on the lower part of the charging stand (6). Plug the adapter in the power socket (230 ~ 50 Hz) and then remove the lid (7).

*Fig. B*

Remove the power unit/battery (1) from the main housing and insert it in the charging stand (6).

*Note:* There is a "flag guide" in both power unit and charging stand. Align both "flat guide"-s in order to properly insert the battery inside the charging stand and then push it slightly down to fully seat it in.

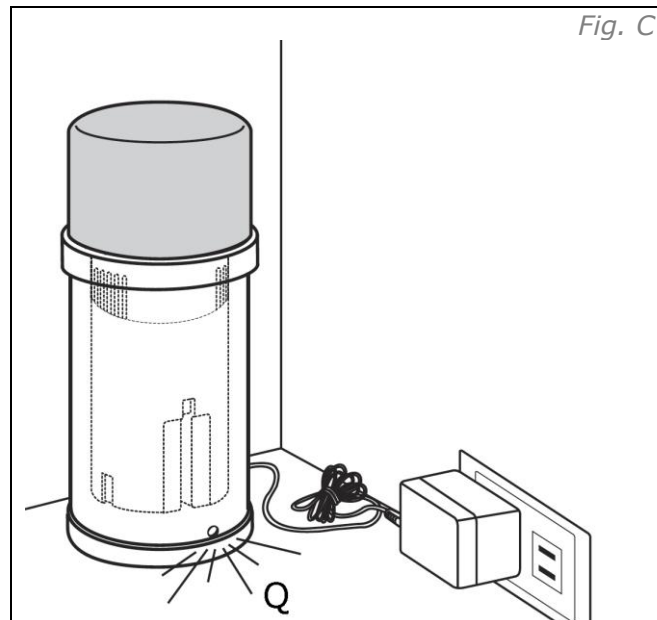


Fig. C

Once the power unit is inserted in the charging stand, the red indicator (Q) will light up to indicate the power unit is properly placed for charging.

*Notes:*

- The charging stand is already packed with the power unit already fitted in place. At first charge you only have to plug the adapter to the charging stand and then to the main power socket.
- We recommend to always to remove the power unit from the charging stand after recharging even though overcharging do not occur.
- Do not charge the item near a location where additional heating can take place such as above a heat vent or kitchen stove.
- The battery will be fully charged after 15 hours.
- The power unit may become slightly warm during recharging; this is normal and does not present any dangerous situation for the user.

### CHOOSING THE BLADES

The electric cheese grater **Mister G** is originally designed to grate the cheese evenly and directly over the dishes avoiding cheese wastes. Enhanced with three interchangeable different blades, it can grate finely Parmesan cheese or semi-hard cheese like mozzarella directly over pizza or salad. It is also perfectly designed to produce thin flakes of Parmesan to decorate the dishes.

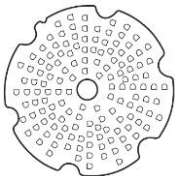

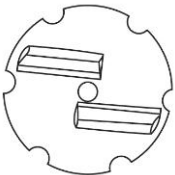


**WARNING: The blades are extremely sharp; pay special attention when handling them.**

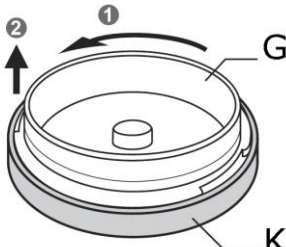
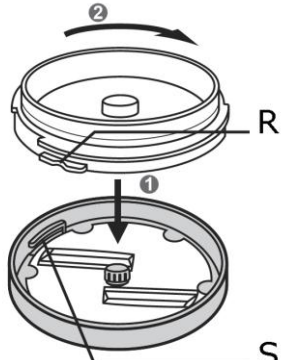
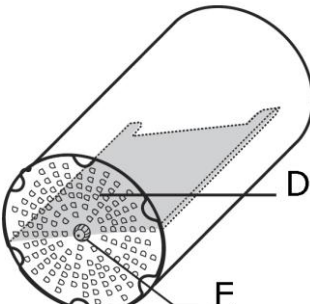


**WARNING: Do not use the cheese grater to mince excessively hard food such as ice cubes.**

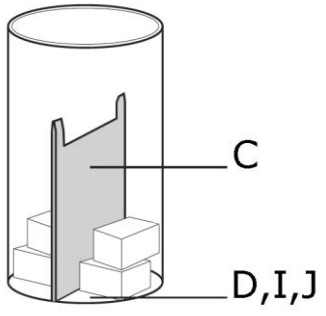
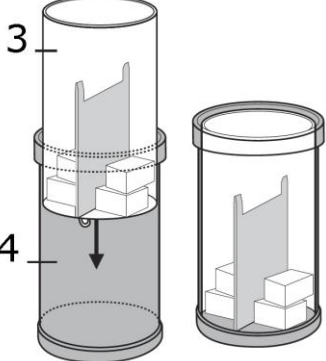
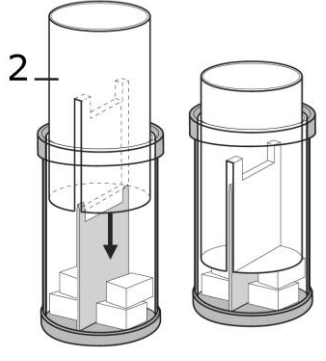
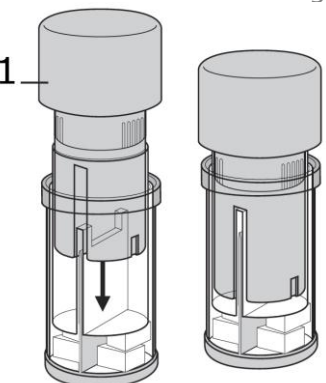
Each of the blades is designed for a specific purpose. Refer to below table to ensure a correct operating of the cheese grater and to avoid damages to the blades, thus loss of grating efficacy.

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>Grating blade:</b> suitable to finely grate hard cheese such as Parmesan or Grana Padano directly over the dish.</p>                |
|  | <p><b>Shredding blade:</b> suitable for shredding small flakes of semi-hard cheese such as mozzarella or cheddar.</p>                     |
|  | <p><b>Slicing blade:</b> suitable for thin slices of hard and semi-hard cheese or shaving of chocolate for cake and dessert toppings.</p> |

The grating blade is already assembled to the main unit, whereas shredding and slicing blades are stored in the blades-holder base (5), which is located in the lower part of the stainless steel main housing.

|   |  |
|---|--|
| <p>Fig. D</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn the upper cover (G) of the blades-holder base anticlockwise by holding firmly the lower cover (K).</li> <li>2. Lift the upper cover (G) upwards, release the screw nut and then take out the desired blade. Finally fasten the screw.</li> </ol> <p><i>Note:</i> do not turn to detach the base from the main housing, as it may get damaged. Simply pull it downwards and follow above instructions.</p> |
| <p>Fig. E</p>  | <p>Follow below steps to re-assemble the blades-holder base:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place the upper cover (G) on the lower cover (K) by aligning both brackets (R) to the bracket slots (S).</li> <li>2. Turn in a clockwise direction till it locks into place (audible click)</li> </ol>  |
| <p>Fig. F</p>  | <p>Grating blade is already assembled to the main unit. To change the blade, release the screw nut (E), remove the grating blade and then fit the desired blade. Fasten the screw nut again to lock the blade.</p> <p><i>Note :</i> make sure the cutting side of the blade faces inwards to the food chamber.</p>   |

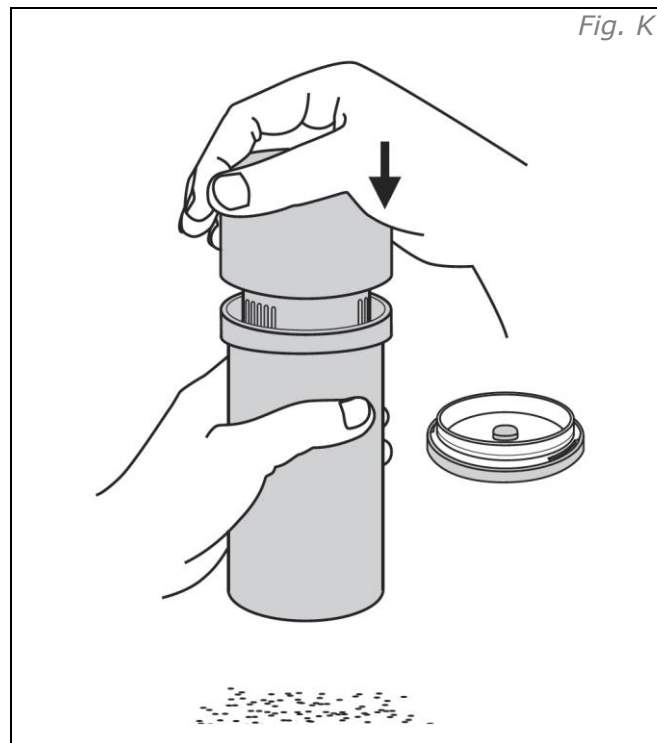
**ASSEMBLING THE GRATER**

|   |   |
|---|---|
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. G</i></p>    | <p>We recommend to remove cheese rind before putting the cheese into the appliance. Cut the cheese into small pieces and put them inside the cheese container; do not exceed the maximum level indicated by the dividing wall (C).</p> <p><i>Note</i> : the build-in dividing wall for two divided chamber allows to grate two different kind of cheese at the same time.</p> |
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. H</i></p>   | <p>Let the bi-chamber cheese container carefully slide into the stainless steel main housing (4).</p>   |
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. I</i></p>  | <p>Insert the cheese presser (2) into the container so that the dividing wall of the container fits in the provided gap of the cheese presser as indicated in Fig. I.</p>   |
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. J</i></p>  | <p>Place the power unit/battery (1) inside the cheese presser (2) as indicated in Fig. J.</p>   |

**Mister G** is now completely assembled and ready for use.

## OPERATING

**Mister G** is designed to be used at the table to grate directly over pizza or pasta dishes such as lasagne, spaghetti, salads, soups or roast dishes or to slice flakes of chocolate directly over the cakes and your favourite desserts.



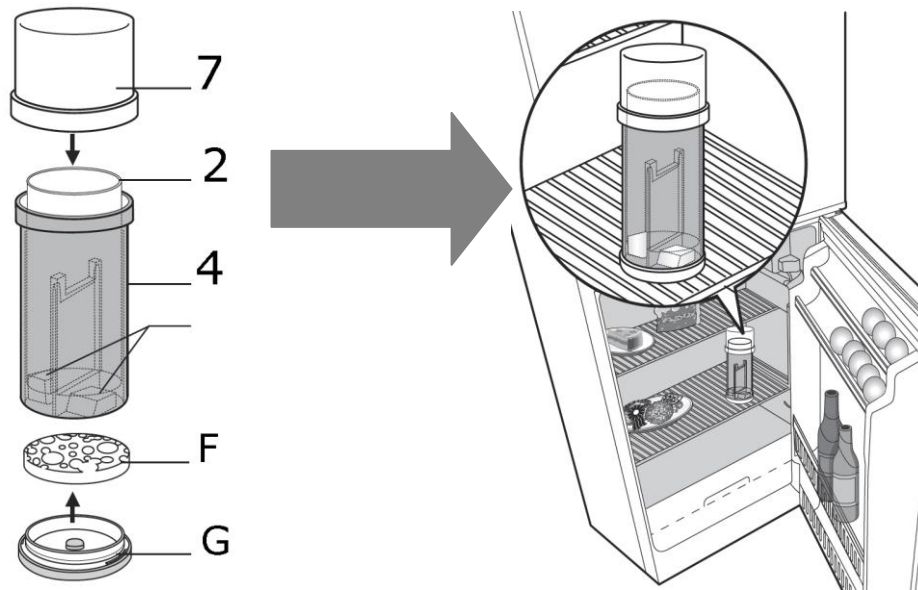
1. Remove blades-holder base (5) from the main housing (4).
2. Assemble the desired blade (see chapter "Choosing the blades") to the main housing and then assemble the appliance (see relative chapter).
3. Hold firmly the main unit (4) with one hand over the dish and with the other hand press the operating cap (A) downwards as indicated in the pictures K.
4. Keep pushing down the operating cap in order to press the cheese inside the container.
5. The grated cheese will start falling in the dish.
6. Release the cap to interrupt operating of the grater.

### Notes:

- When pushing down the operating cup, make sure to keep holding it firmly.
- Semi-hard cheese should be kept in freezer for some minutes before grating it, whereas hard cheese may be kept in room temperature. It is not recommended to grate soft cheese, as it may clog up the unit.
- In case no cheese is grated even if you press the operating cap, the food chambers may have been stuffed too tightly. Do not exceed the max. grating capacity of 70 grams and do not insert too big pieces of cheese inside the container.
- Sometimes the power unit may emit strange sound when mature cheese is grated: this is normal and usually occurs when the power unit is operating under strain. In this case it is recommended to operate the item intermittently.
- If the battery is discharged, the operating speed of the electric grater will slow down. For this reason it is recommended to charge the battery after each use to always ensure an efficacious operating of the grater.
- **To slice the cheese, it's important to insert big pieces of cheese inside the container.**

## REFRIGERATOR STORAGE

Cheese leftover may be preserved in the cheese container and then put into refrigerator.



5. After use, remove the power unit/battery and place it in the Charging stand for recharging (see chapter "Battery Recharge").
6. Remove the cheese presser from the cheese container.
7. To protect blade form being damaged, place the sponge in the blades-holder base (G) and then fit it to the main housing (4) as indicated in above picture.
8. Place the lid (7) on the cheese container and then store it in refrigerator.

**! WARNING: Always remove the power unit/battery before storing the cheese container in refrigerator.**

**! WARNING: When taking the cheese container of the refrigerator, wait for 15~30 minutes till it reaches room temperature before fitting power unit/battery.**

## CLEANING

**! WARNING: Do not immerse power unit/battery in water or other liquids**

It is recommended to clean the item after each use if no cheese is more contained in the cheese container. Stainless steel main housing (4), the cheese container (3) and the food presser (2) can be washed under warm running water by using the cleaning brush (8) to clean also the hard-to-reach areas and the blades.

The power unit/battery (1) and the recharging kit (6) must not enter in contact with water; they must be cleaned only by using a soft damp cloth. DO not use abrasives or any harsh cleaning solutions.

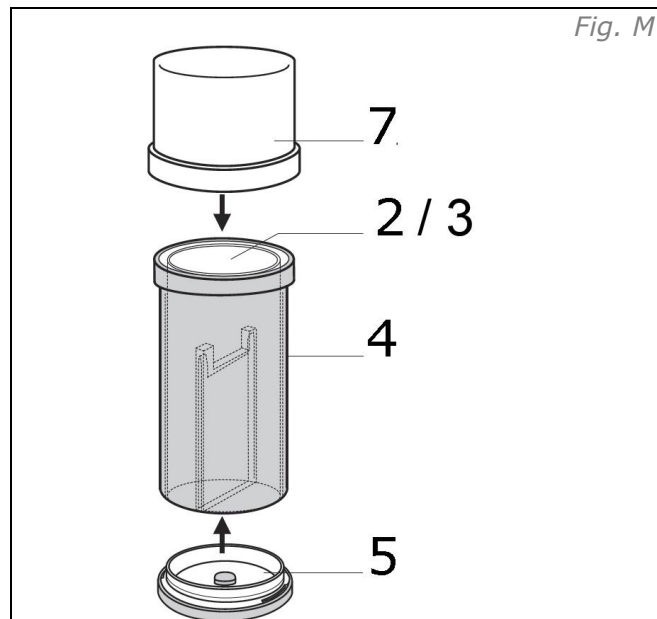
**! WARNING: Let all components dry thoroughly before reassembling them.**

**! Note:** stainless steel housing (4), cheese container (3) and cheese presser (2) may also be washed in the dishwasher, but must be placed only on top shelf.

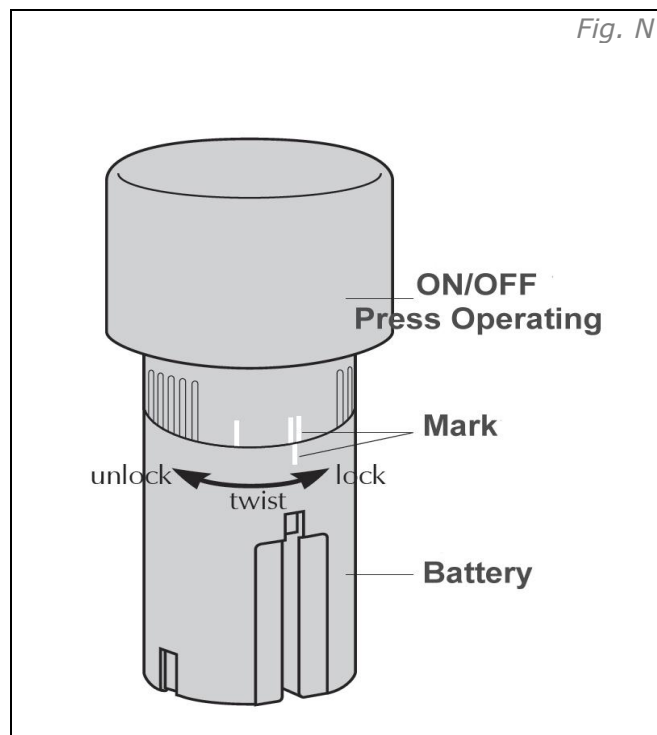
## MAINTENANCE

After cleaning, it is recommended to reassemble the cheese container (3) and presser (2) to the main housing (4). Fit the blades-holder base to the main housing then place the soft lid (7) on the container as indicated on below picture M.

Store the electric grater in dry and safe place away from sources of heat.



Discharged battery may be replaced. To remove the battery, turn it anticlockwise until both marks "I" are aligned. Proceed in the opposite way to replace a new one and fit the battery in place by aligning "I" mark with "II" mark.



**WARNING:** Do not attempt to repair the battery if damaged or exhausted.



**WARNING:** Battery must be replaced only by another one of the same type. Refer to an Authorized Service Centre only to ask for original spare battery

## TECHNICAL FEATURES

Power: IN AC 230V~50Hz / OUT DC 12V 100-120mA

Battery: 8 x Ni-MH / AAA/ 1.2V, 650mA

Voltage: 7.2 V (constant)

Capacity: 70 g

Weight: 750 g

Dimensions (ø x H) : 75 x 190 mm

The manufacturer and distributor has the right to modify the apparatus (technically and aesthetically) and/or replace some parts, whereas necessary, to always offer a safe and reliable product.

MADE IN TAIWAN



## SYMBOLES

|  |   |
|--|---|
|  | Classe II: la fiche électrique est composée de double isolation, donc il n'est pas nécessaire de la mise à terre.   |
|  | Le point d'exclamation à l'intérieur d'un triangle équilatéral est prévu pour alerter l'utilisateur de la présence d'instructions importantes dans la littérature accompagnant l'appareil en ce qui concerne l'opération et la maintenance de cet appareil.   |
|  | La boîte à ordures barré indique que cet appareil est conforme à les nouvelles directive pour la protection de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) et doit être jeté dans les conteneurs prévues, selon la réglementation prévue par la loi sur la protection de l'environnement et le recyclage des matières usées. Demander aux autorités locales sur les zones réservées pour traiter les déchets. Celui qui ne jette pas cet appareil dans les conteneurs prévues comme indique ici, il répondra selon les lois en vigueur. |



### PRECAUTION D'EMPLOI

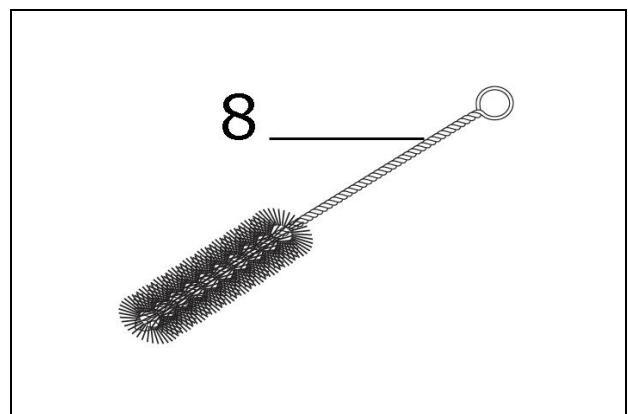
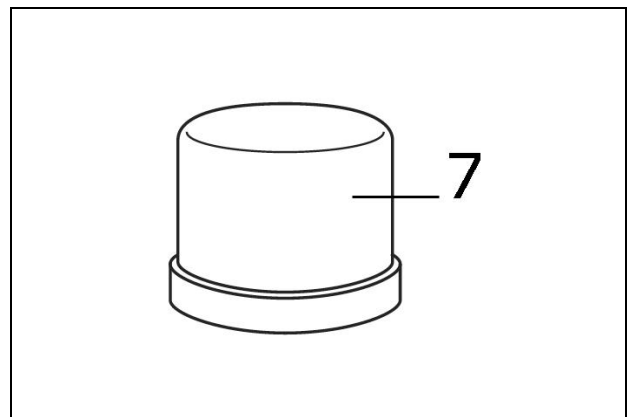
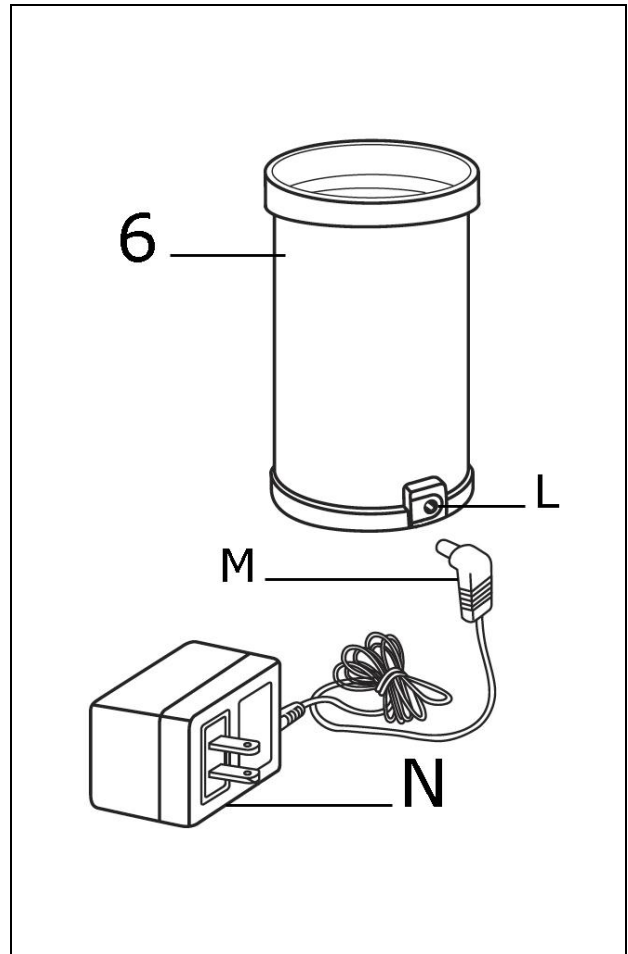
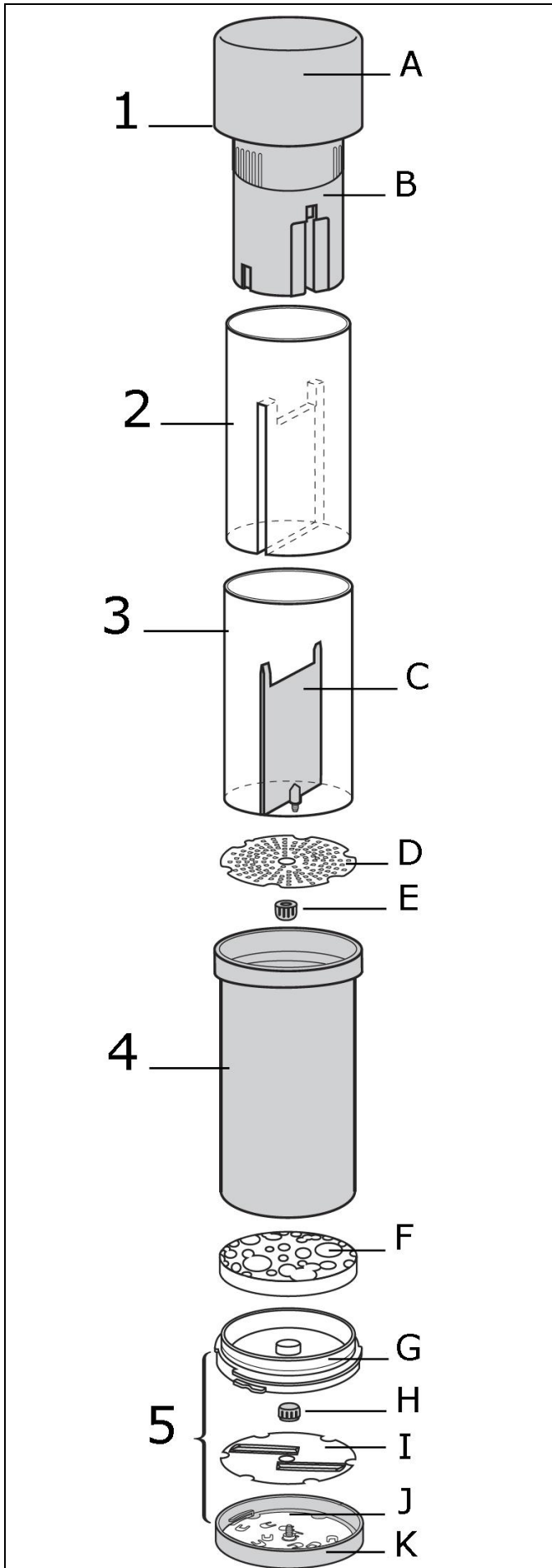


- Lisez attentivement et conservez toujours ces instructions.
- Après le déballage s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doutes n'utilisez pas l'appareil, s'adresser à un centre agréé exclusivement. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants, car elles peuvent constituer une source potentielle de danger.
- Ne jetez pas les parties de l'emballage aux ordures ménagères mais portez les aux sites de récupération appropriés les plus proche afin que puissent être séparés et jetés dans les conteneurs prévus. Demander aux autorités locales sur les zones réservées.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique corresponde bien à celui indiqué sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'adaptateur.
- Cet appareil doit être utilisé seulement pour les fins ici indiquées. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages qui peuvent survenir à la suite de l'utilisation inappropriée, erronée ou peu adéquate ou encore à la suite de réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- L'emploi d'appareils qui utilisent l'énergie électrique implique l'observation de règles fondamentales telles que:
  - ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées
  - ne pas utiliser l'appareil avec les nu-pieds
  - ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation
  - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil etc.)
  - ne pas laisser de jeunes enfants ou des personnes infirmes utiliser l'appareil sans surveillance.
  - ne pas placer l'appareil à proximité de sources de la chaleur
- Ne pas utiliser l'appareil si endommagé et n'essayez pas de le réparer, mais portez-le au Service après-vente Agréé le plus proche et demander des accessoires originaux seulement. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Au cas où on décider de n'employer jamais plus cet appareil il est vivement recommandé de rendre complètement inopérant les parties, qui peuvent constituer de danger en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- L'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur. Une installation incorrecte peut causer des dégâts à des personnes, animales ou choses; le fabricant décline toute responsabilité dans ce cas.
- Ne pas laisser l'adaptateur et le base de recharge branché a la prise si la batterie n'è pas en charge. Toujours débrancher lorsque la batterie est entièrement chargée.
- Veillez que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec de surfaces chaudes ou arêtes coupantes.
- Ne pas utiliser l'adaptateur si le câble d'alimentation est endommagé. Pour toute réparation et remplacements 'adresser au service après-vente seulement.

**PRECAUTION D'EMPLOI**

- Enlever toujours la batterie avant le nettoyage.
- NE PAS LAISSER À LA PORTÉ DES ENFANTS.
- Ne jamais tremper l'appareil, l'adaptateur et la base de recharge dans l'eau ou autre liquide.
- NE JAMAIS TOUCHER LES PARTIES EN MOUVEMENT
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil pour travailler des aliments dont la consistance est excessif (comme par exemple les cubes de glaçons)
- L'appareil a été conçu uniquement **POUR L'USAGE DOMESTIQUE** et ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- Ne jamais laisser la batterie à portée des enfants. La batterie pourrait exploser ou présenter un danger d'incendie ou de brûlure chimique s'elle n'est pas manipulée avec soin. Ne pas laisser la batterie exposé aux températures supérieure à (100 ° C). Ne la pas désassembler. Ne jamais jeter l'accumulateur au feu.
- Il n'est pas recommandé l'utilisation d'accessoires, adaptateurs, batteries rechargeables; ces peuvent causer des dégâts à des choses ou à personnes, duquel le fabricant n'est peut pas être tenu responsable.
- Pour la recharge de l'appareil utiliser seulement la base de recharge dotée; ne pas essayer de recharger autres appareils en utilisant la base de recharge.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Corps moteur/batterie
2. Presse-fromage
3. Récipient de fromage
4. Boîtier en acier inox
5. Base porte-lames
6. Base de recharge
7. Couvercle
8. Brosse pour le nettoyage des lames

- A. Poussoir (pousser pour mettre en marche l'appareil)
- B. Batterie
- C. Mur séparateur du récipient
- D. Lame à râper fin
- E. Écrou pour fixer la lame
- F. Éponge
- G. Couvercle supérieur de la base porte-lames (tourner pour ouvrir)
- H. Écrou de recharge
- I. Lame pour flocons de fromage
- J. Lame à râper gros
- K. Couvercle inférieur de la base porte-lame

### RECHARGE DE LA BATTERIE



**ATTENTION: À la première utilisation, il est nécessaire de charger la batterie de manière continue pour 16-18 heures.**

Suivre les instructions suivantes pour le chargement de la batterie :

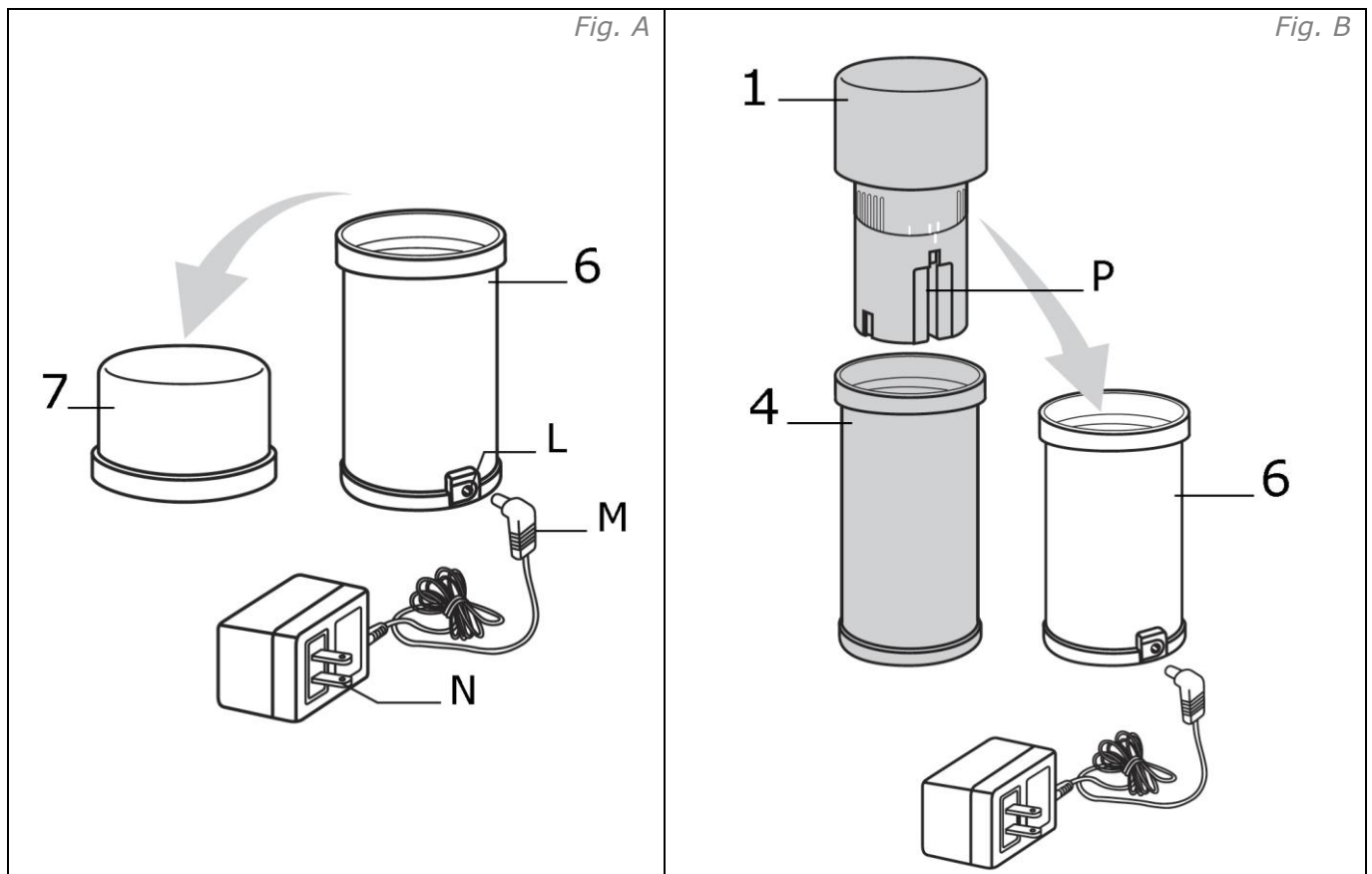


Fig. A

Insérer l'embout (M) de l'adaptateur (N) dans la prise (L) situé dans la partie inférieure de la base de recharge (6). Brancher l'adaptateur à la prise murale et enlever le couvercle (7).

Fig. B

Enlever le corps moteur/batterie (1) du boîtier (4) et l'insérer dans la base de recharge (6).

*Note:* Il y a deux symboles dans la batterie et à l'intérieur de la base de recharge; aligner les deux symboles pour installer la batterie correctement de manière que les deux pôles électrique coïncident.

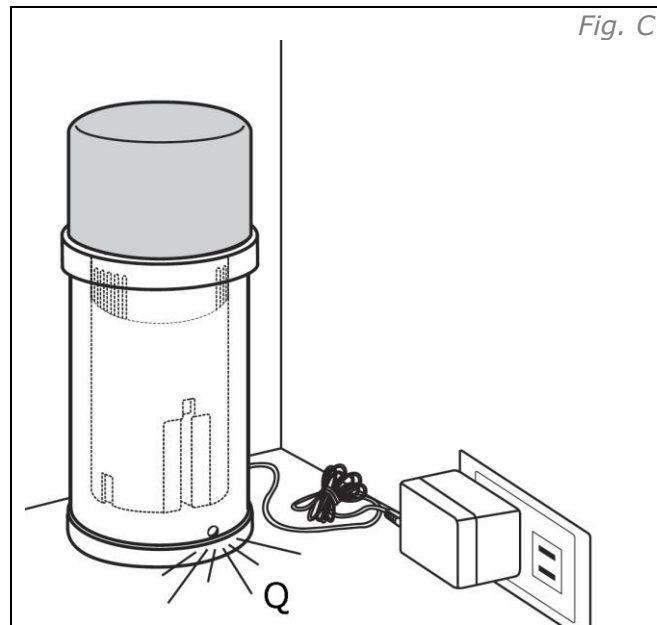


Fig. C

Dès que la batterie vient d'être insérée dans le chargeur, l'indicateur rouge (Q) s'allume; ce indique que la batterie est correctement installée pour la recharge.

*Notes:*

- Le corps moteur/batterie est déjà installé dans le chargeur. Au premier chargement, il suffit de brancher l'adaptateur à la prise murale.
- Le surcharge de la batterie n'est pas possible, toutefois il est recommande de l'enlever du chargeur après le recharge.
- Ne pas charger la batterie à proximité de sources de chaleur (par exemple fourneaux de cuisine), mais placer la base de recharge dans un endroit sec et tiède.
- La batterie sera entièrement chargée après 15 heures.
- Il est possible que la batterie devienne légèrement chaude pendant le rechargement; ce est normal et ne constitue aucun danger pour l'utilisateur.

### CHOIX ET UTILISATION DES LAMES

La râpe électrique **Mister G** a été conçue pour râper le fromage directement sur le plat de manière simple et uniforme en évitant le gaspillage de fromage. Dotée avec trois lames différentes, elle peut râper finement des fromages semi-durs comme le parmesan ou trancher en petit flocons mozzarella directement sur pizza ou sur la salade. La râpe permet de réaliser de petites écailles de parmesan, parfaits pour décorer les plats froids.

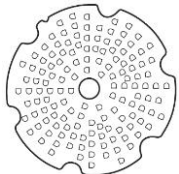

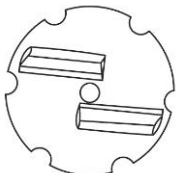


**ATTENTION: Les lames sont très tranchantes; manipuler avec beaucoup attention**

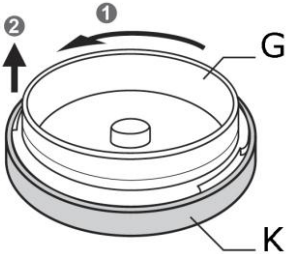
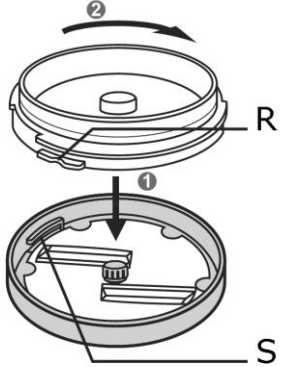
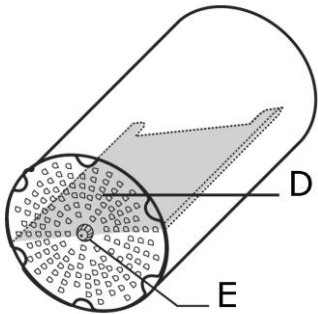


**ATTENTION: Ne pas utiliser la râpe électrique pour hacher des aliments dont la consistance est excessif (comme par exemple les cubes de glaçons).**

Chaque lame est conçu pour différentes fonctions et spécifiques. Afin d'assurer un fonctionnement correct de l'appareil et pour éviter de endommager les lames, consulter le tableau suivante.

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>Lame à râper fin:</b> idéale pour râper finement des fromages durs comme le Parmesan directement sur vos plats.</p>   |
|  | <p><b>Lame à râper gros:</b> idéale pour râper en petit flocons des fromages semi-durs et tendres comme la mozzarella et cheddar.</p>                                 |
|  | <p><b>Lame à trancher:</b> idéale pour réaliser de petites écailles de fromages durs et semi-durs, ou pour réaliser des décorations du chocolat sur vos desserts.</p> |

La lame à râper fin est déjà montée; la lame à râper gros et la lame à trancher sont rangées dans la base porte-lames (5) située au fond du boîtier en acier.

|   |   |
|---|---|
| <p>Fig. D</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tourner le couvercle supérieur (G) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en tenant ferme le couvercle inférieur (K)</li> <li>2. Enlever le couvercle supérieur (G), dévisser l'écrou et retirer la lame désirée. Visser l'écrou de nouveau.</li> </ol> <p><i>Note:</i> ne pas essayer de tourner la base porte-lames pour l'enlever du boîtier, car elle se peut endommager. Il suffit de la retirer vers le bas et suivre les instructions ci-dessous.</p> |
| <p>Fig. E</p>  | <p>Pour monter la base porte-lames de nouveau, suivez les instructions ici-bas :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer le couvercle supérieur (G) sur le couvercle inférieur (K) en alignant les deux encastresments (R, S) comme indique dans la fig. E.</li> <li>2. Tourner le couvercle supérieur (G) dans le sens d'aiguilles d'une montre pour l'encastrer (click audible).</li> </ol>  |
| <p>Fig. F</p>  | <p>La lame à râper fin est déjà montée au récipient de fromage. Pour la remplacer, dévisser l'écrou (E), enlever la lame et insérer la lame désirée. Visser de nouveau l'écrou pour fixer la lame.</p> <p><i>Note:</i> s'assurer que la côté tranchante de la lame soit face à l'intérieur du récipient.</p>  |

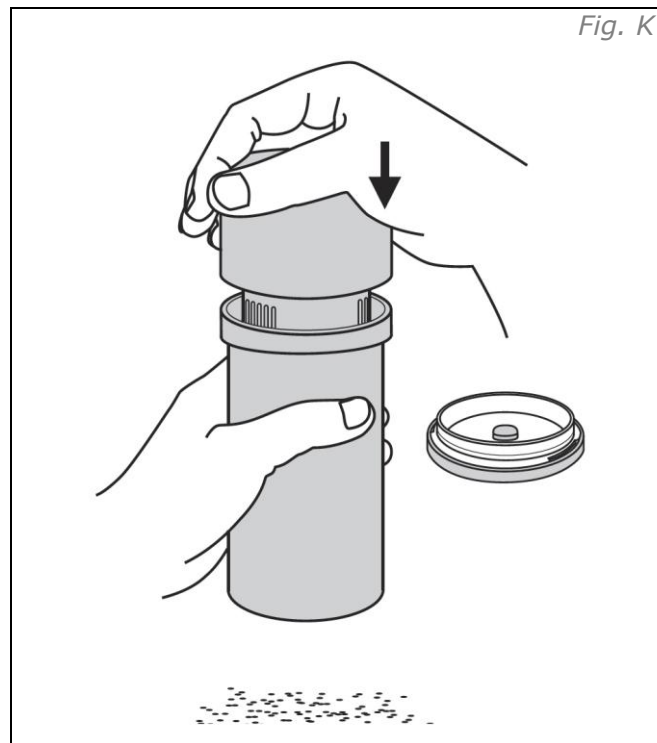
**ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL**

|   |  |
|---|--|
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. G</i></p> | <p>Il est recommande d'enlever la croûte avant de insérer le fromage dans le récipient(3). Couper le fromage en petit morceaux et les insérer dans le récipient; ne pas dépasser le niveau maximal indiqué par le mur séparateur (C).</p> <p><i>Note</i> : le mur séparateur du récipient permet de râper deux sortes du fromage déférent au même temps.</p> |
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. H</i></p> | <p>Insérer le récipient du fromage (3) dans le boîtier en acier (4).</p>   |
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. I</i></p> | <p>Insérer le presse-fromage (2) dans le récipient en introduisant le mur séparateur dans la fente du presse-fromage.</p>  |
| <p style="text-align: right;"><i>Fig. J</i></p> | <p>Placer le corps moteur/batterie (1) dans le boîtier déjà assemblé comme indiqué par la fig. J.</p>  |

**Mister G** est maintenant complètement assemblé et prêt à utiliser.

## FONCTIONNEMENT

**Mister G** est conçu pour râper le fromage directement à la table: sur la pizza, les lasagnes, les spaghettis, la salade, les soupes et les rôtis, ou pour créer des écailles du chocolat, parfaits pour décorer vos gâteaux favorites.



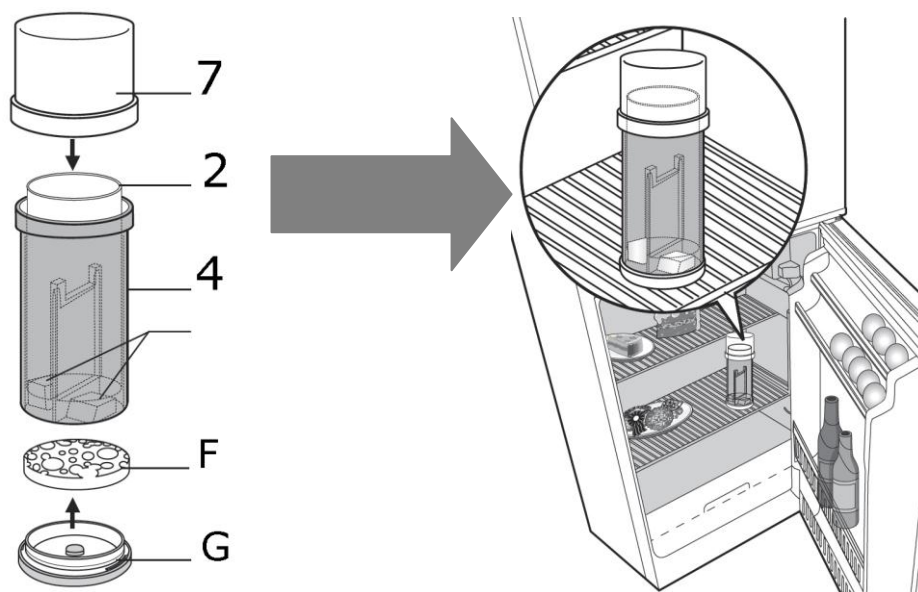
1. Enlever la base porte-lames (5) du boîtier (4).
2. Monter la lame désirée (voir le paragraphe « Choix et utilisation des lames ») et assembler l'appareil comme indiqué dans le paragraphe relatif.
3. Se positionner avec la râpe sur la nourriture, tenir le corps principal (4) avec une main et avec l'autre appuyer le poussoir (A) vers le bas comme indiqué par la fig. K.
4. Tenir le poussoir (A) appuyé pour presser les morceaux du fromage au l'intérieur du récipient.
5. Le fromage râpé commence à tomber sur le plat.
6. Pour arrêter l'appareil, relâcher le poussoir (A).

*Note:*

- Lorsqu'on appuie le poussoir, s'assurer qu'il reste bien ferme.
- Pour râper des fromages durs, il est recommandé de les conserver à température ambiante. Les fromages semi-durs, il est recommandé de les tenir quelques minutes dans le freezer avant de les râper. Il n'est pas recommandé de râper des fromages frais et tendre pour éviter d'engorger l'appareil.
- Lorsque on appuie le poussoir (A), mais le fromage ne vient pas d'être râpé, il est possible que le récipient soit trop rempli. Ne pas dépasser la capacité maximale de 70 g et n'introduisez pas des gros morceaux de fromage.
- Il est possible que l'appareil émette un son étrange lorsqu'on râpe des fromages très durs; c'est normal et se produit si le moteur s'efforce. Dans ce cas il est recommandé de la faire fonctionner par intermittence en alternant des minutes de pause.
- L'appareil ne fonctionne pas de manière optimale si la batterie est déchargée, donc il est recommandé de recharger la batterie après chaque utilisation afin de maintenir la râpe toujours efficace.

## CONSERVATION AU REFRIGERATEUR

Le fromage restant peut être conservé dans le récipient directement au réfrigérateur.



1. Lorsque vous avez fini de râper, enlever le corps moteur/batterie et le placer dans la base de recharge pour recharger la batterie (voir chapitre «Recharge de la batterie »).
2. Enlever le presse-fromage (2).
3. Insérer la base porte-lames à la partie inférieure du boîtier (4) en interposant l'éponge (F) pour protéger la lame comme indiqué par la fig. ci-dessus.
4. Placer le couvercle (7) sur le récipient et le mettre au réfrigérateur.

**⚠ ATTENTION: Enlever toujours le corps moteur/batterie avant de mettre le récipient au réfrigérateur.**

**⚠ ATTENTION: Lorsque on retire le récipient du réfrigérateur, attendre pour 15 ~ 30 minutes jusqu'à ce que il atteigne la température ambiante avant de monter la batterie.**

## NETTOYAGE

**⚠ ATTENTION: Ne jamais plonger le corps moteur/batterie dans l'eau ou autre liquide.**

Il est recommandé de nettoyer le boîtier en acier inox (4), le récipient (3) et le presse-fromage (2) après chaque utilisation s'il n'y a pas de fromage restant dans le récipient. Ils se peuvent laver avec de l'eau chaude et de détergent doux en utilisant la brosse (8) dotée.

Le corps moteur/batterie (1) et le kit de recharge (6) ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau; donc il est recommandé de le nettoyer en utilisant seulement un chiffon humide.

N'utilisez pas des solvants ou tout autre matériel abrasif pour le nettoyage.

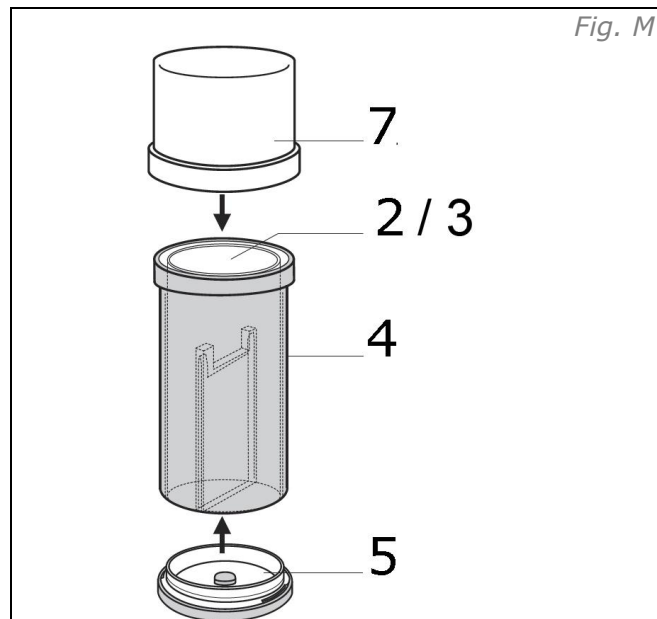
**⚠ ATTENTION: Après le nettoyage, essuyer toutes les parties composantes avant de les remonter.**

*Note:* Le boîtier en acier inox (4), le récipient (3) et le presse-fromage (2) peuvent être lavé aussi en lave-vaisselle, mais seulement au panier supérieur.

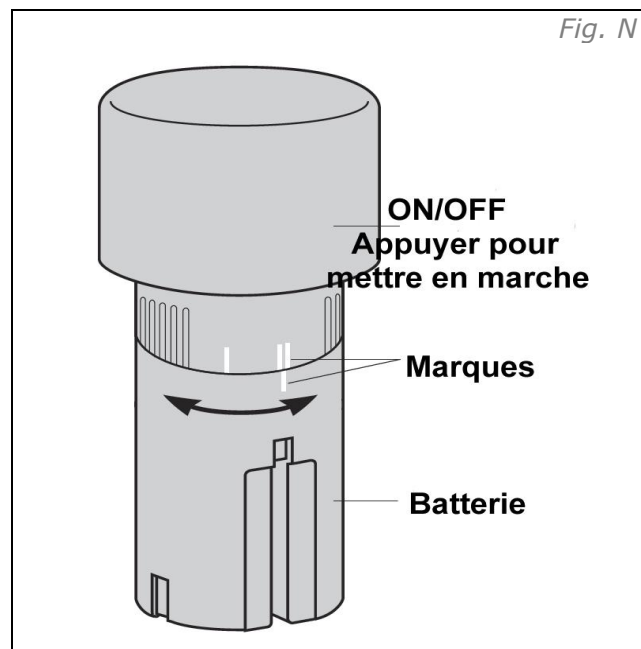
## MAINTENANCE

Après le nettoyage il est recommandé de assembler de nouveau le récipient (3), le presse-fromage (2), le boîtier (4) et la base porte-lames (5) comme indiqué par la fig. suivante. Enfin placer le couvercle (7) sur le récipient.

Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre loin de sources de chaleur.



La batterie déchargée est remplaçable. Pour enlever la batterie, la tourner dans le sens inverse d'aiguilles d'une montre en alignant les deux marques « I ». Pour assembler une nouvelle batterie, procéder au sens inverse et fermer la batterie en alignant la marque « I » avec « II ».



**ATTENTION: Ne pas essayer de réparer la batterie si déchargée ou épuisée.**



**ATTENTION: La batterie doit être remplacée seulement par une de même sorte. S'adresser au service après-vente ou au votre revendeur agréé pour demander d'une batterie de recharge originale.**

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation: IN AC 230V~50Hz / OUT DC 12V 100-120mA

Batterie: 8 x Ni-MH / AAA/ 1.2V, 650mA

Voltage: 7.2 V (constant)

Capacité: 70 g

Poids: 750 g

Dimensions: (ø x H) :75 x 190 mm

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications (électriques, techniques et esthétiques) et de remplacer des parties sans aucun préavis, pour offrir toujours un produit fiable, très résistant et des techniques de pointe.

Made in TAIWAN



Customer Service Department





**SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA IN GARANZIA**



**IMPORTANTE:** Il servizio assistenza tecnica in garanzia è valido soltanto se la presente cartolina verrà compilata e timbrata con i dati sotto indicati e rilasciata all'acquirente. In caso di assistenza in garanzia presentare sempre questa cartolina.

**MODELLO: G 039**

**Dati Cliente**

**Sig/ra:** \_\_\_\_\_

**Indirizzo:** \_\_\_\_\_

**Città :** \_\_\_\_\_

**Data di vendita:** \_\_\_\_\_

**Scontrino fiscale:** \_\_\_\_\_

**data** \_\_\_\_\_ **numero** \_\_\_\_\_

Venduto dalla ditta

**Timbro**

**Data**

**Per informazioni sulle modalità di reso e assistenza tecnica prodotto chiamare il numero (+39) 0598178164.**

**In ogni caso:**

1. Le eventuali assistenze in garanzia dovranno essere effettuate presso uno dei Centri Assistenza Autorizzati o presso la sede logistica e post vendita di DMEDIA COMMERCE S.p.A.
2. L'apparecchio difettoso dovrà essere recapitato al Centro Assistenza Tecnico autorizzato o presso la sede logistica e post vendita di DMEDIA COMMERCE S.p.A.
3. La spedizione dovrà essere effettuata da un trasportatore convenzionato ed autorizzato dalla DMEDIA COMMERCE S.p.A.

La presente modalità di Assistenza Tecnica in Garanzia non preclude i diritti del consumatore regolamentati dalle norme contenute nella legge in vigore al momento dell'acquisto del prodotto.

**La garanzia non è valida:**

1. Quando non viene allegato al prodotto il presente certificato e/o non viene compilato in ogni sua parte.
2. In caso di guasti derivanti da trascuratezza nell'uso dell'apparecchio (caduta, colpi, urti ecc.) o dal mancato rispetto delle norme d'uso.
3. Quando l'apparecchio è stato aperto e/o manomesso o è stato riparato da personale non autorizzato.

**NOTA:** Sono esclusi dal servizio di Assistenza Tecnica in Garanzia : le parti estetiche e le operazioni di pulizia in genere (testine ecc.).



**SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA  
IN GARANZIA**

Modello apparecchio: G 039

data:

Allegare al foglio di lavoro

**SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA  
IN GARANZIA**

Modello apparecchio: G 039

data:

Allegare al foglio di lavoro

**VALIDO SOLO PER L'ITALIA**

Gio'Style è distribuito su licenza Gio'Style Lifestyle da: DMEDIA COMMERCE S.p.A.  
Sede legale: via Aretina 25, 50065 Sieci - Pontassieve (FI) - ITALY  
Sede Logistica e post vendita: via A. Moro 41, 41030 Bompporto (MO) - ITALY