

Licuadaora
Multi juicer

LI - 400



**INSTRUCCIONES - USERS MANUAL - GEBRAUCHSANWEISUNG -
MODE D'EMPLOI - INSTRUZIONI PER L'USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES**

INDICACIONES PARA EL MERCADO CE

Cada máquina lleva las siguientes indicaciones:

- Nombre y dirección: SAMMIC S.L Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- Marca "CE"
- Se indica el modelo de máquina en el apartado siguiente
- El número de serie se indica en la hoja de garantía y en la declaración de conformidad.

MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de la licuadora LI-400.

La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina.

Esta licuadora está diseñada y fabricada de acuerdo a las siguiente Directivas y Normas Europeas:

- Directiva de máquinas 98/37/CEE
- Directiva de baja tensión 73/23/CEE
- Directiva de compatibilidad electro-magnética 89/336/CEE

INSTALACION

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de la máquina, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones contenidas en este manual.

EMPLAZAMIENTO

Colocar la máquina sobre una superficie plana, horizontal y rígida de tal manera que quede debidamente nivelada, para evitar ruidos y vibraciones.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de enchufar la máquina asegurarse que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características del aparato

Preparar una toma de corriente mural con protección diferencial y magnetotérmica 2P+T de 10A

FUNCIONAMIENTO

Esta licuadora esta destinada para extraer zumo de frutas y verduras no exprimibles.

Para poner en marcha la licuadora accionar el interruptor. Nunca poner en marcha la máquina sin el cabezal. Esta máquina está dotada de un microinterruptor que detiene el motor al desenganchar el asa de bloqueo.

Introducir la fruta cortada en trozos grandes, deshuesada pero no pelada (a menos que se trate de naranja o kiwi) por la boca de carga, utilizando únicamente el mazo suministrado.

Es normal que la máquina vibre después de procesar una pequeña cantidad de fruta o verdura. Si sigue trabajando los restos se reparten de modo homogéneo y la máquina se estabiliza.

Esta máquina no esta diseñada para uso continuo. Tiempo máximo de utilización 20 minutos. El motor esta dotado de protección térmica que lo desactiva en caso de recalentamiento; volverá a funcionar una vez que se enfríe.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Importante: Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación, obligatoriamente hay que desconectar la licuadora de la red.

LIMPIEZA

Para la limpieza exterior de la licuadora, usar un paño húmedo y cualquier detergente habitual.

Esta licuadora se limpia automáticamente por eliminación continua de los restos. No necesita limpieza después de cada uso sino solamente un aclarado rápido, echando en el orificio de entrada un vaso de agua con la máquina funcionando (a menos de haber usado fruta o verduras blandas, en cuyo caso habrá que limpiar el cesto completamente).

LIMPIEZA COMPLETA (Ver dibujo- pag.8)

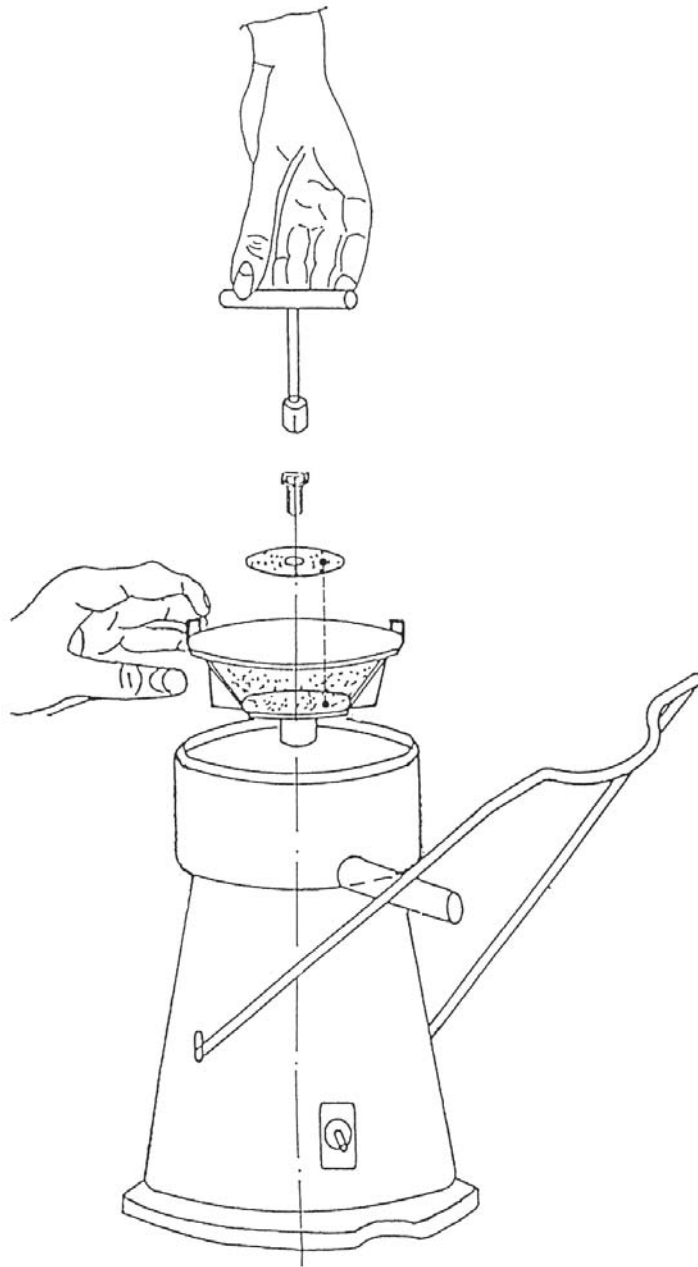
Para realizar una limpieza en profundidad de la máquina seguir los pasos que se indican a continuación. No lavar las piezas que están en contacto con los alimentos en el lavavajillas.

- Esperar hasta que el motor se detenga completamente antes de manipular la máquina.
- Desenganchar el asa de bloqueo. Para hacerla bajar después del primer tramo libre, apriete las palancas laterales girando hacia delante.
- Extraer el cabezal.
- Desenroscar el tornillo que bloquea el cesto con la ayuda de la llave suministrada en dotación, girando en el sentido de las agujas del reloj.
- Extraer el cesto levantándolo, quitar el disco rallador y lavar ambos con ayuda del cepillo suministrado en dotación. No utilizar nunca cuchillas ni objetos puntiagudos para limpiar la red del cesto.
- Volver a montar el cesto colocándolo sobre el eje del motor, centrando la espiga en la muesca del eje motor hasta introducirlo completamente.
- Montar el disco rallador apoyándolo sobre el fondo del cesto, haciendo coincidir el orificio del mismo con el perno del fondo.
- Volver a enroscar bien el tornillo que bloquea el cesto.
- Colocar el cabezal y enganchar el asa de bloqueo.

MANTENIMIENTO

- En caso de deterioro del cable de alimentación, su sustitución deberá ser realizada en un servicio técnico autorizado por SAMMIC.
- Si se detecta cualquier anomalía en el funcionamiento de la máquina, contactar cuanto antes con un servicio técnico autorizado por SAMMIC.
- Nunca mover la máquina agarrándola por la boca de salida de líquido.

CARACTERÍSTICAS	LI-400
VELOCIDAD FIJA (r.p.m.)	6.000
ALIMENTACIÓN	230V / 50-60Hz / 1~
POTENCIA	400 W
DIMENSIONES	
- Ancho	260 mm
- Fondo	450 mm
- Alto	500 mm
PESO NETO	14 Kg



 **sammic**

AENOR
ER
Empresa
Registrada
ER-437/1/96



UNE-EN ISO 9001