

Licuadaora
Multi juicer
Saftzentrifuge
Centrifugeuse
Centrifuga per frutta e verdura
Liquidificadora

LI - 400



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

CE MARK INFORMATION

All machines shall have the following information:

- Name and address: SAMMIC S.L Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- “CE” mark
- The model of the machine is indicated in the next section.
- The serial number is indicated in the warranty and the declaration of conformity.

MODELS

This manual describes the installation, operation and maintenance of the LI-400 blender.

The reference and characteristics of the model are listed in the identification plate located on the machine.

This blender has been designed and manufactured according to the following European Standards and Directives:

- Machine directive 98/37/EEC
- Low voltage directive 73/23/EEC
- Electromagnetic compatibility directive 89/336/EEC

INSTALLATION

Follow the instructions found in this manual carefully to ensure optimal performance and long service life of this machine.

PLACEMENT

Place the machine on a firm, flat, horizontal surface. The machine should be level to prevent noise and vibration.

ELECTRICAL CONNECTION

Before plugging the machine into the mains, make sure that the voltage in the mains coincides with the voltage indicated in the plate of characteristics on the machine.

Prepare a 2P+E 10A electrical wall output with earth leakage and thermal-magnetic protection.

OPERATION

This blender is made to extract juice from non-squeezable fruit and vegetables.

Activate the switch to turn on the blender. Never switch the machine on without the head piece. This machine has a microswitch that stops the motor when the locking handle is unlatched.

Insert the fruit in chunks, without the pit and without peeling (except for oranges and kiwis) through the mouth of the machine using only the mallet provided.

It is normal for the machine to vibrate while processing a small amount of fruit or vegetables. If it continues to run, the rest of the fruit or vegetables is distributed uniformly and the machine becomes stable.

This machine is not designed for continuous use. The maximum time of continuous use is 20 minutes. The motor is provided with thermal protection that will deactivate the motor in the event of overheating; it will run again once it has cooled down.

CLEANING AND MAINTENANCE

Important: Before cleaning, checking or repairing the blender, it is mandatory to unplug it from the mains.

CLEANING

To clean the outside of the blender, use a damp cloth and any common detergent.

This blender cleans itself automatically by eliminating organic residue. It does not require to be cleaned after each use and only requires a quick rinse. This is done by pouring a glass of water through the mouth of the machine with the motor running (unless soft fruit and vegetables have been used, in which case, the basket must be completely cleaned).

COMPLETE CLEANING (See drawing – page 8)

For thorough cleaning of the machine, follow the steps below. Do not wash the parts that are in contact with food in the dishwasher.

- Wait until the motor stops completely before handling the machine.
- Unlatch the locking handle. Press the side levers and turn them forward to lower the handle after the first free section.
- Remove the head piece.
- Unscrew the screw that locks the basket clockwise using the wrench supplied with the machine.
- Lift the basket to remove it, remove the grater and wash both with the brush provided. Never use blades or sharp objects to clean the net of the basket.
- Replace the basket by placing it over the motor shaft, center the pin in the notch of the motor shaft until it is all the way in.
- Mount the grater disc by placing it over the bottom of the basket so that the hole coincides with the bolt at the bottom.
- Place and tighten the screw that locks the basket.
- Place the head piece and hook on the locking handle.

MAINTENANCE

- If the power supply cable is damaged, it should be replaced by technical assistance authorised by SAMMIC.
- If you detect any anomaly in the operation of the machine, contact SAMMIC authorised technical assistance as soon as possible.
- Never move the machine by holding it by the liquid outlet opening.

SPECIFICATIONS	LI-400
FIXED SPEED (r.p.m.)	6.000
POWER SUPPLY	230V / 50-60Hz / 1~
POWER	400 W
MEASUREMENTS	
- Width	260 mm
- Depth	450 mm
- Height	500 mm
NET WEIGHT	14 Kg

ANGABEN FÜR DIE CE-KENNZEICHNUNG

Zu jedem Gerät sind folgende Angaben vorhanden:

- Name und Anschrift: SAMMIC S.L. Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- CE-Kennzeichnung
- Im folgenden Abschnitt ist das Gerätemodell angegeben
- Die Seriennummer ist auf dem Garantieblatt und der Konformitätserklärung angegeben.

MODELLE

In dieser Bedienungsanleitung werden Installation, Betrieb und Wartung des Entsafters LI 400 beschrieben.

Die Modellbezeichnung und die Daten werden auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Dieser Entsafter wurde gemäß folgenden europäischen Richtlinien und Normen konzipiert und hergestellt:

Maschinen-Richtlinie 98/37/EWG
Niederspannungs-Richtlinie 73/23/EWG
Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/EWG

INSTALLATION

Um eine optimale Leistung und eine gute Erhaltung des Geräts zu erzielen, ist den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung genau Folge zu leisten.

STANDORT

Gerät sicher auf eine ebene, waagerechte und stabile Fläche stellen, um Lärm und Vibrationen zu vermeiden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.

Verwenden Sie eine Wandsteckdose mit Fehlerstrom- und Leitungsschutzschalter (2-polig + Erde, 10 A).

BETRIEB

Dieser Entsafter ist für das Entsaften von nicht auspressbarem Obst und Gemüse ausgelegt.

Den Entsafter durch Betätigung des Schalters einschalten. Das Gerät nie ohne Kopfteil in Betrieb nehmen. Dieses Gerät ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der den Motor bei Entsicherung des Sperrbügels stoppt.

Grob geschnittenes, entkerntes, aber nicht geschältes Obst (außer bei Orangen oder Kiwi) in den Schacht füllen. Hierfür nur den mitgelieferten Stopfer verwenden.

Ein Vibrieren des Gerätes ist normal, wenn eine nur geringe Menge an Obst oder Gemüse verarbeitet wird. Während des Betriebs verteilen sich die Rückstände gleichmäßig und das Gerät stabilisiert sich.

Dieses Gerät ist nicht für eine Dauernutzung ausgelegt. Die maximale Nutzungsdauer beträgt 20 Minuten. Der Motor ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der ihn bei Überhitzung ausschaltet. Nach Abkühlung ist das Gerät wieder funktionstüchtig.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wichtig: Vor Reinigungs-, Überprüfungs- oder Reparaturarbeiten muss der Entsafter unbedingt vom Stromnetz getrennt werden.

REINIGUNG

Verwenden Sie für die äußere Reinigung des Entsafters ein feuchtes Tuch und ein herkömmliches Reinigungsmittel verwenden.

Dieser Entsafter reinigt sich automatisch durch ständigen Ausstoß der Rückstände. Eine gründliche Reinigung nach jeder Verwendung ist nicht notwendig, ein schnelles Ausspülen ist ausreichend. Hierfür bei laufendem Gerät ein Glas Wasser in den Einfüllschacht schütten. (Nur wenn weiches Obst oder Gemüse verarbeitet wurde, muss der Korb gründlich gereinigt werden.)

GRÜNDLICHE REINIGUNG (siehe Abbildung S. 8)

Befolgen Sie zur gründlichen Reinigung des Geräts die nachstehenden Schritte. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nicht im Geschirrspüler reinigen.

- Vor dem Reinigen am Gerät warten, bis der Motor vollkommen stillsteht.
- Sperrbügel entsichern. Zum Absenken die Seitenhebel, nach dem ersten frei beweglichen Teil, zusammendrücken und nach vorne kippen.
- Kopfteil herausnehmen.
- Korbhalteschraube mit dem mitgelieferten Schlüssel durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen.
- Korb herausnehmen, Reibplatte entfernen und beide mit der mitgelieferten Bürste reinigen. Verwenden Sie keine Messer oder spitzen Gegenstände zum Reinigen des Korbnetzes.
- Korb wieder einbauen: Auf die Motorachse setzen und den Stift mittig in den Schlitz der Motorachse stecken, bis er zur Gänze eingesteckt ist.
- Reibscheibe einbauen: Auf den Korbboden auflegen und die Öffnung auf den Bolzen einpassen.
- Korbhalteschraube wieder fest anziehen.
- Kopfteil aufsetzen und mit Sperrbügel sichern.

WARTUNG

- Das Netzkabel darf bei Beschädigung nur vom autorisierten SAMMIC-Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verständigen Sie bei Betriebsstörungen des Geräts schnellstmöglich den autorisierten SAMMIC-Kundendienst.
- Gerät nicht am Flüssigkeitsauslauf hochheben oder verschieben.

EIGENSCHAFTEN	LI-400
FESTE DREHZAHL (U/min)	6.000
NETZSPANNUNG	230V / 50-60Hz / 1~
LEISTUNG	400 W
ABMESSUGEN	
- Breite	260 mm
- Tiefe	450 mm
- Höhe	500 mm
NETTOGEWICHT	14 Kg

MARQUAGE CE

Chaque appareil porte les indications suivantes :

- Nom et adresse du fabricant : SAMMIC S.L Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- Logo CE
- Le modèle est précisé dans le paragraphe ci-dessous.
- Le numéro de série figure sur la fiche de garantie et dans la déclaration de conformité.

MODÈLE

Cette notice décrit la mise en place, le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de la centrifugeuse LI-400.

Le numéro de référence du modèle et ses caractéristiques sont indiqués sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil.

Cette centrifugeuse est conçue et fabriquée conformément aux normes et directives européennes suivantes :

- Directive 98/37/CEE (machines)
- Directive 73/23/CEE (basse tension)
- Directive 89/336/CEE (compatibilité électromagnétique)

MISE EN PLACE

Pour optimiser les prestations de l'appareil et garantir son bon état de conservation, suivez attentivement les instructions figurant dans cette notice.

EMPLACEMENT

Posez l'appareil sur une surface plane, horizontale et rigide, et veillez à ce qu'elle soit parfaitement à niveau pour éviter les bruits et les vibrations.

BRANCHEMENT

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Branchez l'appareil sur une prise murale dotée d'une protection différentielle et magnétothermique 2P+T de 10 ampères.

FONCTIONNEMENT

Cette centrifugeuse est conçue pour extraire du jus des fruits et légumes qui ne peuvent pas être pressés.

Pour mettre la centrifugeuse en marche, actionnez l'interrupteur. Ne tentez jamais de la mettre en marche sans le couvercle. Cet appareil possède un microrupteur qui arrête le moteur lorsque vous déverrouillez la bride de fermeture.

Introduisez les fruits coupés en gros morceaux, dénoyautés, mais non pelés (sauf s'il s'agit d'oranges ou de kiwis) dans la cheminée et exercez une légère pression avec le poussoir fourni avec l'appareil.

Il est normal que la centrifugeuse vibre au début, lorsque vous n'avez introduit qu'une petite quantité de fruits ou de légumes. Elle se stabilise lorsque la pulpe des fruits ou la chair des légumes centrifugés se répartit uniformément.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en continu. Sa durée maximale d'utilisation en continu est de 20 minutes. Le moteur est équipé d'une protection thermique qui le désactive en cas de surchauffe. Le cas échéant, l'appareil recommence à fonctionner lorsque le moteur s'est refroidi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important : débranchez impérativement l'appareil du secteur avant toute opération de nettoyage, de révision ou de réparation.

NETTOYAGE

Nettoyez l'extérieur de la centrifugeuse avec un chiffon humide et votre détergent habituel.

Cet appareil se nettoie automatiquement par élimination continue de la pulpe des fruits et de la chair des légumes. Il n'est pas nécessaire de le nettoyer entièrement après chaque usage. Il suffit de le rincer rapidement en versant le contenu d'un verre d'eau dans l'ouverture du couvercle lorsque l'appareil est en marche, sauf si vous avez centrifugé des fruits ou des légumes mous ; dans ce cas, vous devez nettoyer entièrement le panier.

NETTOYAGE COMPLET (voir dessin page 8)

Pour nettoyer entièrement l'appareil, suivez les instructions ci-dessous. Les pièces qui sont en contact avec les aliments ne doivent pas être lavées en lave-vaisselle.

- Attendez que le moteur soit complètement arrêté avant de manipuler l'appareil.
- Déverrouillez la bride de fermeture. Pour la rabattre au-delà du premier cran, appuyez sur les deux leviers situés sur les côtés et faites-les basculer vers l'avant.
- Enlevez le couvercle.
- Desserrez la vis qui bloque le panier à l'aide de la clé fournie avec l'appareil, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Extrayez le panier en le soulevant et ôtez le disque. Lavez ces deux pièces à l'aide de la brosse fournie avec l'appareil. N'utilisez pas de lame ou d'objet pointu pour nettoyer le filtre du panier.
- Remplacez le panier sur l'axe d'entraînement en insérant la partie saillante dans l'encoche de l'axe jusqu'à ce que l'ensemble soit parfaitement emboîté. -Montez le disque en centrant l'orifice sur la vis de manière à ce que le disque repose sur le fond du panier.
- Révissez soigneusement la vis qui bloque le panier.
- Remettez le couvercle en place et reverrouillez la bride de fermeture.

ENTRETIEN

- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le obligatoirement remplacer par un technicien agréé par SAMMIC.
- En cas d'anomalie de fonctionnement, contactez au plus vite un technicien agréé par SAMMIC.
- Ne saisissez jamais l'appareil par la buse de sortie du liquide.

CARACTÉRISTIQUES	LI-400
VITESSE FIXE (tr/min.)	6.000
ALIMENTATION	230V / 50-60Hz / 1~
PUISSANCE	400 W
DIMENSIONS	
- Largeur	260 mm
- Profondeur	450 mm
- Hauteur	500 mm
POIDS NET	14 Kg

INDICAZIONI RELATIVE AL CONTRASSEGNO CE

Ogni apparecchio presenta le seguenti indicazioni:

- Nome e indirizzo: SAMMIC S.L Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- Contrassegno "CE"
- Il modello di apparecchio è indicato nel paragrafo che segue
- Il numero di serie è indicato nel foglio di garanzia e nella dichiarazione di conformità.

MODELLI

Il presente manuale descrive l'installazione, il funzionamento e la manutenzione del frullatore LI-400.

Il riferimento del modello e le caratteristiche dello stesso sono indicate nella targhetta di identificazione apposta all'apparecchio.

Il frullatore è progettato e fabbricato in conformità alle seguenti Direttive e norme europee:

- Direttiva macchine 98/37/CEE
- Direttiva bassa tensione 73/23/CEE
- Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 89/336/CEE

INSTALLAZIONE

Per ottenere le migliori prestazioni, nonché per una buona conservazione dell'apparecchio, attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale.

COLLOCAZIONE

Collocare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale e rigida; ciò ne consente un corretto livellamento evitando rumori e vibrazioni.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare la macchina, sincerarsi che la tensione della rete coincida con la tensione indicata sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio.

Preparare una presa di corrente da parete con protezione differenziale e magnetotermica 2P+T da 10A.

FUNZIONAMENTO

Il frullatore è destinato all'estrazione di succhi di frutta e verdure che non è possibile spremere.

Per mettere in funzione il frullatore, azionare l'interruttore. Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la testata. La macchina è dotata di un microinterruttore che arresta il motore quando si sgancia il fermo di bloccaggio.

Introdurre la frutta tagliata a pezzi grandi attraverso l'apertura di caricamento, senza noccioli ma non sbucciata (a meno che non si tratti di arance o kiwi), utilizzando unicamente il pestello fornito.

È normale che l'apparecchio vibri dopo aver frullato una piccola quantità di frutta o verdura. Se continua a funzionare, i residui si distribuiscono in modo omogeneo e l'apparecchio si stabilizza.

Questo apparecchio non è destinato ad un uso continuo. Tempo massimo di utilizzo 20 minuti. Il motore è dotato di una protezione termica che lo disattiva in caso di surriscaldamento; il motore riprende a funzionare quando si raffredda.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante: prima di qualsiasi intervento di pulizia, revisione o riparazione, è imprescindibile scollegare il frullatore dalla rete elettrica.

PULIZIA

Per pulire le parti esterne del frullatore, usare uno straccio umido e qualsiasi detergente comune.

Il frullatore si pulisce automaticamente con l'eliminazione continua dei residui. Non è necessario pulirlo dopo ogni utilizzo, basta un risciacquo rapido da effettuarsi versando nell'apertura di entrata un bicchiere d'acqua, con l'apparecchio in funzione (a meno che non si sia utilizzata frutta o verdura morbida; in tal caso bisognerà pulire completamente il cestello).

PULIZIA COMPLETA (vedere disegno- pag. 8)

Per una pulizia profonda dell'apparecchio, seguire i passi indicati di seguito. Non lavare nella lavastoviglie gli elementi che entrano in contatto con alimenti.

- Prima di maneggiare l'apparecchio, attendere l'arresto completo del motore.
- Sganciare il fermo di bloccaggio. Per farlo scendere dopo il primo tratto libero, premere le leve laterali girandole in avanti.
- Estrarre la testata.
- Svitare la vite che blocca il cestello con l'ausilio della chiave fornita a corredo, girandola in senso orario.
- Estrarre il cestello sollevandolo, togliere il disco grattugiatore e lavare i due pezzi con l'ausilio della spazzola fornita. Non utilizzare in nessun caso lame o oggetti appuntiti per pulire la rete del cestello.
- Montare nuovamente il cestello collocandolo sull'asse del motore, centrando l'innesto nella tacca dell'asse motore fino ad introdurlo completamente.
- Montare il disco grattugiatore appoggiandolo al fondo del cestello e facendone coincidere il foro con il perno del fondo.
- Riavvitare a fondo la vite che blocca il cestello.
- Collocare la testata e agganciare il fermo di bloccaggio.

MANUTENZIONE

- In caso di usura del cavo di alimentazione, affidarne la sostituzione ad un servizio tecnico autorizzato da SAMMIC.
- Se si rilevano anomalie nel funzionamento della macchina, rivolgersi al più presto ad un servizio tecnico autorizzato da SAMMIC.
- Non spostare mai l'apparecchio afferrandolo dall'apertura di uscita del liquido.

CARATTERISTICHE	LI-400
VELOCITÀ FISSA (r.p.m.)	6.000
ALIMENTAZIONE	230V / 50-60Hz / 1~
POTENZA	400 W
DIMENSIONI	
- Larghezza	260 mm
- Profondità	450 mm
- Altezza	500 mm
PESO NETTO	14 Kg

INDICAÇÕES PARA A MARCA CE

Cada máquina tem as seguintes indicações:

- Nome e morada: SAMMIC S.L Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (ESPAÑA)
- Marca "CE"
- É indicado o modelo da máquina no capítulo seguinte
- O número de série é indicado na folha de garantia e na declaração de conformidade.

MODELOS

Este manual descreve a instalação, funcionamento e manutenção do liquidificador LI-400.

A referência do modelo e as suas características são indicados na placa de identificação colocada na máquina.

Este liquidificador foi desenhado e fabricado de acordo com as seguintes Directivas e Normas Europeias:

- Directiva de máquinas 98/37/CEE Directiva de baixa tensão 73/23/CEE
- Directiva de compatibilidade electromagnética 89/336/CEE

INSTALAÇÃO

Para conseguir obter as melhores prestações, bem como uma boa conservação da máquina, tem de seguir cuidadosamente as instruções contidas neste manual.

LOCALIZAÇÃO

Colocar a máquina numa superfície plana, horizontal e rígida de forma a ficar devidamente nivelada, para evitar ruídos e vibrações.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de ligar a máquina certifique-se de que a tensão da rede coincide com a tensão indicada na placa de características do aparelho.

Preparar uma tomada de corrente de parede com protecção diferencial e magneto térmica 2P+T de 10A.

FUNCIONAMENTO

Este liquidificador está destinado a extrair sumo de frutas e verduras que são difíceis de espremer.

Para colocar o liquidificador a funcionar accionar o interruptor. Nunca colocar a máquina a trabalhar sem a cabeça. Esta máquina tem um micro interruptor que pára o motor ao desengatar a pega de bloqueio.

Introduzir a fruta cortada em pedaços grandes, sem caroços mas com pele (a menos que seja laranja ou quivi) na boca de carga, utilizando apenas a peça fornecida para o efeito.

É normal que a máquina vibre depois de processar uma pequena quantidade de fruta ou verdura. Se a máquina continuar a trabalhar, os restos repartem-se de forma homogénea e a máquina estabiliza.

Esta máquina não foi concebida para uma utilização contínua. Tempo máximo de utilização 20 minutos. O motor tem uma protecção térmica que o desactiva no caso de reaquecimento; voltará a funcionar quando arrefecer.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Importante: Antes de qualquer intervenção para a limpeza, revisão ou reparação, tem obrigatoriamente de desligar o liquidificador da rede.

LIMPEZA

Para a limpeza exterior do liquidificador, usar um pano húmido e qualquer detergente habitual.

Este liquidificador é limpo automaticamente por eliminação contínua dos restos. Não é necessário fazer uma limpeza após cada utilização, basta enxaguar rapidamente, deitando um copo de água no orifício de entrada com a máquina a funcionar (a não ser que tenha usado fruta ou verduras moles, nesse caso terá de limpar totalmente o cesto).

LIMPEZA COMPLETA (Ver desenho - pág.8)

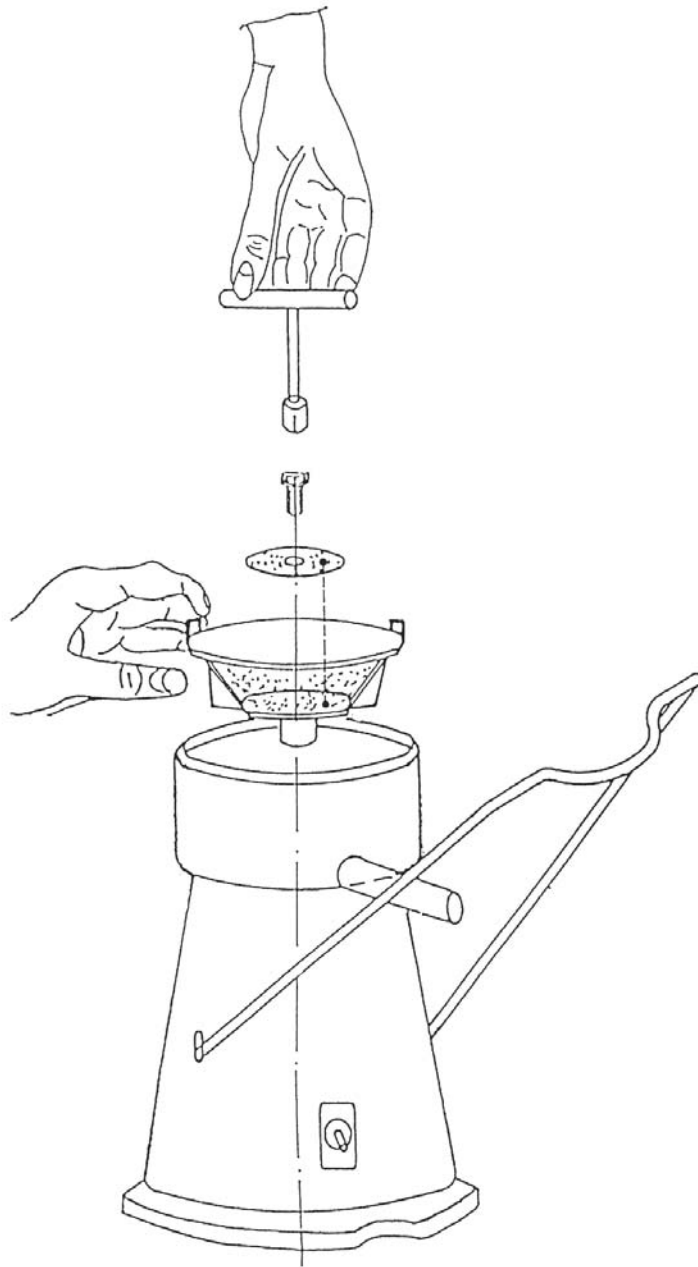
Para realizar uma limpeza a fundo da máquina seguir os passos que indicados a seguir. Não lavar as peças que estejam em contacto com os alimentos na máquina de lavar loiça.

- Esperar até que o motor pare completamente antes de manipular a máquina.
- Desengatar a pega de bloqueio. Para a descer depois do primeiro lanço livre, aperte as alavancas laterais rodando para a frente.
- Retirar a cabeça. -Desparafusar o parafuso que bloqueia o cesto com a ajuda da chave fornecida na embalagem, rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar o cesto levantando-o, tirar o disco ralador e lavar ambos com a ajuda da escova fornecida na embalagem. Nunca utilizar lâminas nem objectos pontiagudos para limpar a rede do cesto.
- Voltar a montar o cesto colocando-o no eixo do motor, centrando a espiga no entalhe do eixo do motor até introduzi-lo por completo.
- Montar o disco ralador apoiando-o no fundo do cesto, fazendo coincidir o orifício do mesmo com o perno do fundo.
- Voltar a enroscar bem o parafuso que bloqueia o cesto.
- Colocar a cabeça e encaixar a pega de bloqueio.

MANUTENÇÃO

- No caso de deterioração do cabo de alimentação, a sua substituição deverá ser realizada num serviço técnico autorizado pela SAMMIC.
- Se for detectada alguma anomalia no funcionamento da máquina, contactar o quanto antes um serviço técnico autorizado pela SAMMIC.
- Nunca deslocar a máquina agarrando-a pela boca de saída do líquido.

CARACTERÍSTICAS	LI-400
VELOCIDADE FIXA (r.p.m.)	6.000
ALIMENTAÇÃO	230V / 50-60Hz / 1~
POTÊNCIA	400 W
DIMENSÕES	
- Largura	260 mm
- Profundidade	450 mm
- Altura	500 mm
PESO LÍQUIDO	14 Kg



 **sammic**

AENOR
ER
Empresa Registrada
ER-437/1/96



UNE-EN ISO 9001