

Trituradores electroportátiles

Portable liquidisers

Mixerstäbe

Mixers professionnels

Frantumatore-miscelatore

Trituradores electroportáteis

TR - TR/BM



Indicaciones para el mercado CE

Cada máquina lleva los siguientes indicadores:

- Nombre y dirección del fabricante: SAMMIC S.A. c/ Atxubiaga 14 Azpeitia 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 los electroportátiles TR-250, TR-350, TR-550 y TR/BM-350.

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

Estos aparatos están diseñados y fabricados de acuerdo con las siguientes normas:

Directivas y normas europeas (versiones a 230V 50/60Hz)

- Directiva de baja tensión: 73/23 CEE
- Directiva de máquinas: 89/392 CEE
- Directiva de compatibilidad electromagnética: 89/336 CEE
- Modificación de las directivas: 93/68/CEE
- Normas de seguridad de máquinas UNE-EN 60335-2-64 y 60335-1
- Normas de emisión de interferencias UNE-EN 55014, 61000-3-2 y 61000-3-3
- Normas de inmunidad a interferencias UNE-EN 55014-2

Normas de aplicación americanas (Versiones a 115V 50/60Hz)

- Normas de seguridad de máquinas UL 1097, UL 763, UL 94
- Normas de higiene y materiales ANSI-NSF 8 y ANSI-NSF 51

PUESTA EN SERVICIO E INSTALACIÓN

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de máquina, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones de puesta en servicio e

instalación contenidas en este manual y las condiciones previstas de utilización.

Instalación

Antes de enchufar el aparato, asegurarse de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa del aparato.

El aparato dispone de un soporte mural. Prevea un emplazamiento para dicho soporte.

Funcionamiento

Enchufar el aparato.

Introducir el brazo del aparato en el recipiente, como máximo hasta 2/3 de la longitud del brazo. Para un mejor funcionamiento, es preferible que no toque el fondo. Para evitar que entren salpicaduras en el bloque motor, se recomienda que la inclinación del aparato no supere los 30° (Ver figura 6).

Operación de los mandos

MODELO TR-250 (Ver figura 3)

Marcha (6): Presionando este pulsador al mismo tiempo que el de Seguridad (7,11), la máquina se pone en marcha. Si la máquina no está enclavada, al soltar el pulsador de marcha se para la máquina.

Seguridad (7): si este pulsador no está accionado, la máquina no puede ponerse en marcha. Una vez en marcha, la máquina no se para si se suelta este pulsador.

MODELOS 350 Y 550 (Ver figuras 4 y 5)

Marcha (8): Presionando este pulsador al mismo tiempo que el de Seguridad (7,11), la máquina se pone en marcha. Si la máquina no está enclavada, al soltar el pulsador de marcha se para la máquina.

Seguridad (11): si este pulsador no está accionado, la máquina no puede ponerse en marcha. Una vez en marcha, la máquina no se para si se suelta este pulsador.

Enclavamiento (10): Si se acciona este pulsador estando la máquina en marcha, la máquina queda enclavada y continúa en marcha aunque se suelten todos los pulsadores. La máquina se desenclava si se presiona nuevamente el pulsador de marcha.

Mando del variador (9, sólo modelo TR/BM-350): sirve para modificar la velocidad de la cuchilla o los agitadores.

MONTAJE DEL BRAZO TRITURADOR (modelos TR-350 y TR-550)

Guiar el acoplamiento del brazo triturador (2) en el cuerpo motor (1) y girar el brazo en sentido antihorario hasta que quede firmemente sujeto.

MONTAJE DEL BRAZO BATIDOR (modelos TR/BM-350)

Guiar el acoplamiento del brazo batidor (3) en el cuerpo motor (1) y girar el brazo en sentido antihorario hasta que quede firmemente sujeto.

MONTAJE/DESMONTAJE DE LOS AGITADORES DEL BRAZO BATIDOR

Para montarlos, introducir el casquillo del agitador en el agujero de la reductora girando y empujando hasta que haga tope. Para desmontar, tirar firmemente del agitador hasta que se separe de la reductora.

MANTENIMIENTO

- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio deberá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC S.A.

- La cuchilla se deteriora con el tiempo. Es necesario sustituirla periódicamente.

- Comprobar periódicamente la estanqueidad del brazo triturador y en la reductora del brazo batidor.

Limpieza e higiene

ADVERTENCIAS

- Para evitar descargas eléctricas que pueden causar daños personales serios, desconecte la batidora antes de proceder a su limpieza. Después de limpiarlo vuelva a conectarlo.

- Para evitar dañar la batidora o provocar accidentes, lea y siga todas las instrucciones del fabricante para la limpieza de la batidora.

- No use los siguientes productos:

- Productos de limpieza abrasivos como

amoniaco, lejía, etc.

- Disolventes
- Estropajos de metal para restregar
- Detergentes arenosos.

Estos productos pueden rayar, rajar y deteriorar las superficies metálicas y plásticas de la batidora.

Procedimiento simple de limpieza

Tras cada utilización, introducir un máximo de 2/3 de su longitud el brazo triturador en un recipiente de agua caliente y poner en marcha unos segundos.

Procedimiento completo de limpieza (modelo TR-250)

El tubo (5) y la cuchilla deben lavarse con agua y un detergente multiuso.

El bloque motor (4) debe limpiarse con un paño húmedo. En ningún caso debe entrar agua en el interior del bloque motor. En caso necesario seque el bloque motor.

Tras la limpieza, colocar la máquina en el soporte mural.

Procedimiento completo de limpieza (modelos 350 y 550)

Al final de la utilización, desmontar el brazo de la batidora

No se deben sumergir en agua los brazos triturador (2) y batidor (3) ni la caja reductora del brazo batidor.

El tubo y la cuchilla se deben limpiar con agua y un detergente multiuso.

El bloque motor (1) debe limpiarse con un paño húmedo. En ningún caso debe entrar agua en el interior del bloque motor. En caso necesario seque el bloque motor.

Tras la limpieza, colocar los brazos y el bloque motor en el soporte mural.

Procedimiento de limpieza de los agitadores

Para limpiar los agitadores, retire primero el brazo batidor reductor del resto de la batidora. Retirar los agitadores tirando del brazo batidor hacia fuera. Prepare una solución jabonosa, mezclando cuatro cucharadas de un producto de limpieza multiuso por cada litro de agua.

Utilizando un paño suave humedecido en el agua jabonosa limpie los restos de

alimentos que pudieran haber quedado en los agitadores. Deje reposar los agitadores en la solución jabonosa al menos 30 min. Retirar los restos de jabón de los agitadores con agua.

ADVERTENCIA

No utilizar agua caliente para la limpieza de los agitadores.

Una vez limpios, dejar secar a temperatura ambiente, para proceder al montaje de los agitadores se realiza la operación inversa al desmontaje.

OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

El ruido aéreo emitido por la máquina, medido sobre una máquina tipo, es inferior a 75dB(A), distancia 1m.

Características técnicas

TODOS LOS MODELOS

- Los materiales utilizados en la construcción de la máquina han sido seleccionados según las normas vigentes en materia de alimentación.
- La máquina dispone de un dispositivo de seguridad de accionamiento. Para poner en marcha la máquina es necesario pulsar dos botones al mismo tiempo.
- Cada aparato se suministra con un soporte mural para facilitar su colocación en la cocina.

MODELOS 350 Y 550

- El bloque motor (1) cuenta con tres botones de mando estancos.
- El mando electrónico impide que el aparato se vuelva a poner en marcha si se produce un corte de corriente o el aparato se desenchufa.
- El motor cuenta con un dispositivo de protección térmica que lo detiene en caso de sobrecarga.
- El brazo triturador o batidor es desmontable para una mejor limpieza.

CONDICIONES PREVISTAS DE SEGURIDAD

- Desconectar siempre la máquina antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación del aparato.
- Las cuchillas están afiladas. Se deben

manejar con cuidado durante la limpieza.

- No hacer funcionar nunca la máquina en vacío fuera de un recipiente. El brazo debe estar sumergido como máximo 2/3 de su longitud. La inclinación máxima de trabajo debe ser de 30° (ver figura 6).
- Trabajar siempre en un recipiente estable.
- Para evitar salpicaduras, sumergir el brazo en el recipiente antes de arrancar y no sacarlo antes de la parada completa.
- No introducir nunca la mano ni utensilio alguno en el recipiente donde trabaja el aparato, a fin de evitar daños personales o materiales.
- Evitar que entre agua en el bloque motor.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Si el aparato no arranca

- Comprobar que la máquina esté enchufada
- Comprobar que la alimentación eléctrica de la toma de corriente sea correcta.
- En el modelo TR-250, comprobar que se pulsan al mismo tiempo el pulsador de marcha (6) y el de seguridad (7). Ver figura 3
- En los modelos 350 y 550, comprobar que se pulsan al mismo tiempo el pulsador de marcha (9) y el de seguridad (11). Ver figuras 4 y 5.
- Si el problema persiste, consultar al servicio técnico de SAMMIC S.A.

Si el aparato se detiene durante el funcionamiento

- Si el aparato se ha calentado, desenchufar el aparato y esperar unos minutos hasta que se enfríe el motor y se rearme la sonda térmica (sólo modelos 350 y 550).
- En caso contrario, comprobar la alimentación eléctrica de la toma de corriente.
- Si el problema persiste, consultar a un servicio técnico autorizado por SAMMIC S.A.

CE Marking Indications

Each appliance is identified by the following data:

- Manufacturer's name and address: SAMMIC S.A. c/ Atxubiaga 14 Azpeitia Gipuzkoa (SPAIN).
- "CE" mark.
- The machine model as stated in the next section.
- The serial number as indicated on the guarantee slip and the Declaration of Conformity.

MODELS

This manual describes the installation, operation and maintenance of the TR-250, TR-350, TR-550 and TR/BM-350 portable electric appliances.

The model reference and its specifications are shown on the nameplate affixed to the machine.

These appliances have been designed and manufactured in accordance with the following standards:

European Directives and Standards (Version fed at 230V, 50/60Hz)

- Low Voltage Directive: 73/23/EEC
- Machine Directive: 89/392/EEC
- Electromagnetic Compatibility Directive: 89/336/EEC
- Amendment to directives: 93/68/EEC
- Standards for machine safety: UNE-EN 60335-2-64 and 60335-1
- Interference Emission Norms: UNE-EN 55014, 61000-3-2 and 61000-3-3
- Interference Immunity Norms UNE-EN 55014-2

Applicable American Standards (Version fed at 115V, 50/60Hz)

- Standards for Machine Safety: UL 1097, UL 763, UL 94
- Standards for Hygiene and Food Equipment Materials: ANSI-NSF 8 and ANSI-NSF 51

INSTALLATION AND OPERATION

For optimum performance and long service life of the machine, follow the installation and start-up instructions contained in this manual rigorously as well as the

recommended conditions of use.

Installation

Before plugging the appliance, check for a match between the mains voltage and the appliance voltage as specified on the nameplate.

There is a wall mount supplied with the appliance. Determine an appropriate location for this support.

Directions for Use

Plug the appliance into an outlet.

Introduce the foot into the bowl, up to a maximum of 2/3 the foot's length. For optimum operation, it is better if the foot does not touch the bottom of the bowl. In order to prevent splashed food from getting inside the motor unit, it is recommended not to incline the appliance more than 30° (See Figure 6).

Function of the controls

MODEL TR-250 (See Figure 3)

ON/OFF switch (6): Pressing this button together with the Safety one (7,11) will cause the appliance to operate. Unless locked, the appliance will stop as soon as this push-button is released.

Safety (7): If this button is not actuated, the appliance will not start. Once in operation, the appliance will not stop when this push-button is released.

Models 350 and 550 (See Figures 4 and 5)

ON/OFF switch (8): Pressing this button together with the Safety one (7,11) will cause the appliance to operate. Unless locked, the appliance will stop as soon as this push-button is released.

Safety (11): If this button is not actuated, the appliance will not start. Once in operation, the appliance will not stop when this push-button is released.

Lock (10): This button is intended to lock the appliance in the operating condition, so that it operates even when all push-buttons are released. Unlocking the appliance is achieved by pressing the 'Start' button again.

Variator control (9, model TR/BM-350 only): serves to change the speed of the blade or stirrer.

FITTING OF THE BLENDER (models TR-350 and TR-550)

Insert the coupling shaft of the blender (2) into the motor unit (1) and turn the foot counterclockwise until it is securely clamped.

FITTING OF THE BEATER (models TR/BM-350)

Insert the coupling shaft of the beater (3) into the motor unit (1) and turn the foot counterclockwise until it is securely clamped.

FITTING/REMOVING OF THE STIRRER

Fitting: introduce the end of the stirrer into the hole in the gear attachment, turning and pushing the same to a stop.

Removing: Pull firmly from the stirrer until it comes off the gear attachment.

MAINTENANCE

- If the power cord gets damaged and must be replaced, such a change may only be done by a SAMMIC-approved technical assistance service.
- The blades wear in time and have to be replaced periodically.
- Check regularly the foot and gear attachment for tightness.

Cleaning and hygiene

WARNINGS

- To avoid electric shocks that can cause severe injury or death, always unplug the blender before cleaning. Once cleaned, connect it again.
- In order to avoid damage to people and the appliance, read and follow the manufacturer's instructions for the cleaning of the blender.
- Do not use the following products:
 - Abrasive cleaners, such as ammonia, lye, etc.
 - Solvents
 - Metal scourers
 - Gritty detergents.

These products would score, scratch and damage the metallic and plastic surfaces of the appliance.

Simple Cleaning Procedure

After use, plunge 2/3 of the foot length into a container with hot water and operate

the appliance for a few seconds.

Complete Cleaning Procedure (model TR-250)

The shaft (5) and the blade must be washed with water and a general-purpose detergent.

The motor unit (4) must be cleaned with a damp cloth. Under no circumstances shall water enter the motor unit. If necessary, dry the motor unit.

Once cleaned, place the appliance on the wall mount.

Complete Cleaning Procedure (models 350 and 550)

When you have finished with the appliance, detach the foot.

Neither the blender (2) or beater (3) nor the gear attachment for the stirrer may be completely immersed in water.

The shaft and the blade must be washed with water and a general-purpose detergent.

The motor unit (1) must be cleaned with a damp cloth. Under no circumstances shall water enter the motor unit. If necessary, dry the motor unit.

Once cleaned, place the feet and the motor unit in the wall mount.

Cleaning Procedure for stirrers

To clean the stirrers, first remove the gear attachment from the appliance body. Then, pull the stirrers out of the gear attachment. Prepare a soapy solution, by mixing four spoonfuls of a general-purpose cleaner per litre of water.

With a soft cloth wetted with the soapy solution, clear any food remains off the stirrers. Let the stirrers soak in the soapy solution for at least 30 minutes. Rinse the stirrers with water, to eliminate any soap residues.

WARNING

Do not use hot water for cleaning the stirrers.

After washing the stirrers, allow them to dry at room temperature. Fitting the stirrers is done in reverse order of their removal.

IMPORTANT ADDITIONAL INFORMATION

The airborne noise emitted by the appliance, as measured on a type appliance at a distance of 1m, is less than 75dB(A).

Technical Data

ALL THE MODELS

- The constructional materials of the appliance have been selected in conformity with the applicable food standards currently in force.
- The machine features a drive safety device. In order to start the appliance, it is essential that two buttons are pushed simultaneously.
- All appliances are supplied complete with a wall mount for practical storage in the kitchen.

MODELS 350 AND 550

- The motor unit (1) has three sealed control push-buttons.
- The electronic control prevents the appliance from restarting in the event of a power failure or if the appliance has been unplugged.
- A built-in thermal protection would stop the motor in case of overload.
- The Mixing or beating foot is detachable to ensure thorough cleaning.

SAFETY PRECAUTIONS

- Always unplug the appliance before any cleaning, inspection or repair of the same.
- Blades are sharp. Be careful when cleaning them.
- Never operate the appliance on no load, outside a vessel. The foot must be immersed to a maximum depth of 2/3 its total length. Maximum working inclination of the appliance shall not exceed 30° (see Figure 6).
- Always work with a stable vessel.
- To prevent splashes, plunge the foot into the vessel before switching it on, and take it out of the vessel only when the appliance has stopped completely.
- Never put your hand or any utensil in a vessel with a working appliance, in order to avoid personal injury or material damages.
- Take care that water does not flow into the motor unit.

TROUBLESHOOTING

The appliance will not start

- Check whether it is plugged.
- Verify that the power supply specification is OK and current is fed to the outlet.
- If you have model TR-250, make sure you push both the ON/OFF switch (6) and safety switch (7) simultaneously. Refer to Figure 3.
- If your model is 350 or 550, make sure you push both the ON/OFF switch (9) and the safety switch (11). See Figure 4 or 5.
- If the problem persists, contact the technical assistance service of SAMMIC S.A.

The appliance stops while working

- In the event of overheating of the appliance, unplug it and wait for a few minutes until the motor has cooled down and the thermal probe has reset (models 350 and 550 only).
- Otherwise, check the power supply to the outlet.
- If the problem persists, contact the technical assistance service of SAMMIC S.A.

HINWEISE FÜR DIE CE-KENNZEICHNUNG

Jede einzelne Maschine ist mit folgenden Angaben gekennzeichnet:

- Name und Anschrift des Herstellers: SAMMIC, S.A., C /Atxubiaga, 14,Azpeitia, Gipuzkoa (Spanien).
- "CE" - Zeichen.
- Modellangabe im folgenden Abschnitt.
- Die Serien-Nr. ist auf dem Garantieschein und in der Konformitätserklärung angegeben.

MODELLE

Dieses Handbuch enthält die Beschreibung für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung der Mixstäbe TR-250, TR-350, TR-550 und TR/BM-350.

Die Referenz des Modells und seine Merkmale sind auf dem Typenschild des Gerätes angegeben.

Diese Geräte sind in Übereinstimmung mit den nachstehend aufgeführten Normen konstruiert und hergestellt worden:

Europäische Richtlinien und Normen (Geräte für 230V 50/60Hz)

- Richtlinie Niederspannung: 73/23 EWG
- Richtlinie Maschinen: 89/392 EWG
- Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit: 89/336 EWG
- Änderung der Richtlinien: 93/68/CEE
- Sicherheitsvorschriften für Maschinen UNE-EN 60335-2-64 und 60335-1
- Normen für Störemissionen UNE-EN 55014, 61000-3-2 und 61000-3-3
- Normen für Störungsunempfindlichkeit UNE-EN 55014-2

Amerikanische Normen (Geräte für 115V 50/60Hz)

- Sicherheitsvorschriften für Maschinen UL 1097, UL 763, UL 94
- Hygiene- und Werkstoffvorschriften ANSI-NSF 8 und ANSI-NSF 51

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Um die bestmögliche Leistung und eine lange Lebensdauer der Maschine sicherzustellen befolgen Sie bitte genau die Hinweise dieser Betriebsanleitung bezüglich Installation und Inbetriebnahme sowie die vorgesehenen Betriebsbedingungen.

Installation

Bevor Sie das Gerät an die Netzleitung anschliessen stellen Sie bitte sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.

Das Gerät wird mit einer Wandhalterung geliefert. Ein Platz für diese Halterung ist vorzusehen.

Betriebsweise

Schliessen Sie das Gerät an der Steckdose an.

Stecken Sie den Gerätearm höchstens bis zu 2/3 seiner Länge in die Rührschüssel. Das Gerät arbeitet am besten, wenn es nicht den Schüsselboden berührt. Damit keine Spritzer in den Motorblock eintreten können, sollte die Schrägung des Gerätes nicht mehr als 30° betragen (s. Abb. 6).

Schaltungen

MODELL TR-250 (s. Abb. 3)

Lauf (6): Bei gleichzeitigem Druck auf diese Taste und auf die Sicherheitstaste (7,11) setzt sich die Maschine in Gang. Wenn die Maschine nicht eingerastet ist, bleibt sie bei Anheben der Lauf Taste wieder stehen. Sicherheitstaste (7): Solange diese Taste nicht gedrückt wird kann die Maschine nicht starten. Wenn die Maschine bereits läuft bleibt sie nicht stehen, wenn wir diese Taste wieder loslassen.

Modelle 350 und 550 (s. Abb. 4 und 5)

Lauf (8): Bei gleichzeitigem Druck auf diese Taste und auf die Sicherheitstaste (7,11) setzt sich die Maschine in Gang. Wenn die Maschine nicht eingerastet ist, bleibt sie bei Anheben der Lauf Taste wieder stehen.

Sicherheitstaste (11): Solange diese Taste nicht gedrückt wird kann die Maschine nicht starten. Wenn die Maschine bereits läuft bleibt sie nicht stehen, wenn wir diese Taste wieder loslassen.

Einrastung (10): Wenn man bei laufender Maschine auf diese Drucktaste drückt rastet der Motor ein und läuft weiter auch wenn man alle Tasten loslässt. Der Motor rastet aus sobald man erneut auf die Lauf Taste drückt.

Geschwindigkeitsregler (9, nur Modell TR/BM-350): ändert die

Drehgeschwindigkeit der Messer oder der Rührer.

Einbau des Mixarmes (Modelle TR-350 und TR-550)

Führen Sie die Kupplung des Mixarmes (2) in den Motorkörper (1) ein und drehen Sie den Arm entgegen dem Uhrzeigersinn bis er fest sitzt.

EINBAU DES RÜHRERSTABES (Modell TR/BM-350)

Führen Sie die Kupplung des Rührerarmes (3) in den Motorkörper (1) ein und drehen Sie den Arm entgegen dem Uhrzeigersinn bis er fest sitzt.

EIN- /AUSBAU DER RÜHRER DES RÜHRARMES

Zum Einbauen stecken Sie die Büchse des Rührers in die Öffnung des Getriebes und drehen und drücken Sie diesen bis zum Anschlag.

Zum Abnehmen ziehen Sie kräftig am Rührer bis er aus dem Getriebe austritt.

WARTUNG

- Wenn das Zuleitungskabel beschädigt ist, so muss es bei einer von SAMMIS S.A. zugelassenen Technischen Dienststelle ausgetauscht werden.
- Das Messer verliert mit der Zeit an Wirkungskraft und es sollte regelmässig erneuert werden.
- Prüfen Sie den Mixarm und das Getriebe des Rührarmes regelmässig auf Dichtigkeit.

Reinigung und Hygiene

HINWEIS

- Um elektrische Entladungen zu verhindern, die schwere persönliche Schäden verursachen können, trenne Sie bitte die Rührmaschine von der Netzleitung bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Nach dem Reinigen können Sie sie wieder anschliessen.
- Um eine Beschädigung der Rührmaschine und um Unfälle zu vermeiden lesen Sie bitte und befolgen Sie die Reinigungshinweise des Herstellers für die Rührmaschine.
- Bitte verwenden Sie keine:
 - Ätzenden Putzmittel wie Ammoniak, Lauge usw.
 - Lösemittel

- Metallspäne
- Sandhaltige Putzmittel

da diese die Metall- und Kunststoffoberflächen des Gerätes zerkratzen und beschädigen können.

Einfache Reinigung

Stecken Sie den Mixarm nach jedem Gebrauch bis zu 2/3 seiner Länge in einen Behälter mit heissem Wasser und setzen Sie das Gerät ein paar Sekunden lang in Gang. Komplette Reinigung (Modell TR-250)

Rohr (5) und Messer sind mit einer Putzmittellösung zu reinigen.

Den Motorblock (4) reiben Sie bitte mit einem feuchten Tuch ab. Auf keinen Fall darf Wasser in den Motorblock eindringen. Falls erforderlich den Motorblock abtrocknen.

Nach dem Reinigen stecken Sie das Gerät in seine Wandhalterung.

Komplette Reinigung (Modelle 350 und 550)

Nehmen Sie nach dem Gebrauch den Rührerarm ab.

Weder der Mixarm (2) und der Rührarm (3) noch der Getriebekasten des Rührarmes darf in Wasser getaucht werden.

Rohr und Messer sind mit einer Putzmittellösung zu reinigen.

Den Motorblock (1) reiben Sie bitte mit einem feuchten Tuch ab. Auf keinen Fall darf Wasser in den Motorblock eindringen. Falls erforderlichen Motorblock abtrocknen.

Nach dem Reinigen stecken Sie die Arme und den Motorblock in die Wandhalterung.

Reinigung der Rührer

Zum Reinigen der Rührer nehmen Sie bitte zuerst den Arm mit dem Getriebe vom Gerät ab. Nehmen Sie die Rührer ab indem Sie den Mixarm nach aussen ziehen. Bereiten Sie eine Seifenlösung zu, indem Sie jeweils vier Esslöffel Putzmittel mit einem Liter Wasser vermischen.

Mit einem in die Seifenlösung getauchten weichen Tuch reiben Sie bitte die eventuell an den Rührern haftenden Speisereste ab. Lassen Sie dann die Rührer mindestens 30 Min. lang in der Seifenlösung einweichen. Am Schluss spülen Sie die Seifenreste mit Wasser von den Rührern ab.

HINWEIS

Zum Reinigen der Rührer bitte kein heisses Wasser benutzen.

Rührer nach dem Reinigen an der Luft bei Raumtemperatur trocknen lassen. Zum Einsetzen der Rührer wird in umgekehrter Reihenfolge wie beim Abnehmen derselben vorgegangen.

ANDERE WICHTIGE BEMERKUNGEN

Das von der Maschine abgegebene Umweltgeräusch, gemessen in 1 m Abstand von einer Prototypmaschine beträgt weniger als 75dB(A).

Technische Merkmale

ALLE MODELLE

- Die für den Bau der Maschine verwendeten Werkstoffe sind entsprechend den für Nahrungsmittel gültigen Vorschriften ausgewählt worden.
- Die Maschine ist mit einer Sicherheitsvorrichtung für die Ingangsetzung ausgestattet, d.h. die Maschine läuft nur an, wenn man zwei Knöpfe gleichzeitig drückt.
- Um das Unterbringen in der Küche zu erleichtern wird jedes Gerät mit seiner entsprechenden Wandhalterung geliefert.

MODELLE 350 UND 550

- Auf dem Motorblock (1) befinden sich drei wasserdichte Schaltknöpfe.
- Die elektronische Steuerung verhindert ein Wiederanlaufen des Motors nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr.
- Eine Wärmeschutzvorrichtung bringt den Motor im Fall von Überbelastung zum Stillstand.
- Der Mix- oder Rührarm lässt sich zum Reinigen abnehmen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor jedem Eingriff in das Gerät zwecks Reinigung, Überholung oder Reparatur muss die Stromzufuhr unterbrochen werden.
- Die Messer sind scharf. Beim Reinigen ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie das Gerät niemals im Leergang ausserhalb eines Behälters arbeiten. Der Arm muss bis höchstens 2/3 seiner Länge eingetaucht sein. Maximal empfohlene

Schrägung bei der Arbeit ist 30° (siehe Abb. 6).

- Arbeiten Sie stets in einem feststehenden Gefäss.
- Um Spritzer zu vermeiden tauchen Sie vor Arbeitsbeginn den Arm in den Gefässinhalt und nehmen Sie ihn erst heraus, wenn er ganz stillsteht.
- Stecken Sie niemals die Hand oder einen Gegenstand in den Behälter, in dem das Gerät arbeitet. Sie vermeiden so Verletzungen oder materielle Schäden.
- Der Eintritt von Wasser in den Motorblock muss unbedingt verhindert werden.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Das Gerät läuft nicht an

- Prüfen Sie, ob die Maschine ans Netz angeschlossen ist
- Prüfen Sie, ob die elektrische Versorgung an der Steckdose korrekt ist.
- Beim Modell TR-250 sicherstellen, dass die Starttaste (6) und die Sicherheitstaste (7) zur gleichen Zeit gedrückt werden. Siehe Abbildung 3.
- Bei den Modellen 350 und 550 sicherstellen, dass die Starttaste (9) und die Sicherheitstaste (11) zur gleichen Zeit gedrückt werden. Siehe Abb. 4 und 5.
- Das die Störung fortbesteht, wenden Sie sich bitte an den Technischen Dienst von SAMMIC S.A.

Das Gerät bleibt während der Arbeit stehen

- Wenn der Motor warmgelaufen ist, ziehen Sie bitte den Stecker heraus und warten Sie ein paar Minuten, damit der Motor abkühlen kann und die Wärmesonde sich wieder auf null stellt (nur Modelle 350 und 550).
- Andernfalls prüfen Sie bitte die Stromversorgung an der Steckdose.
- Wenn das Problem fortbesteht, wenden Sie sich bitte an eine von SAMMIC S.A.zugelassenen Technische Diensts

Indications pour le marquage CE

Chaque machine est identifiée par les indications suivantes :

- Le nom et l'adresse du fabricant : SAMMIC, S.A., c/ Atxubiaga, 14, Azpeitia, Gipuzkoa (ESPAGNE).
- Le marquage «CE ».
- Le modèle de machine, qui est indiqué au paragraphe suivant.
- Le numéro de série de la machine, qui est indiqué sur le bon de garantie et sur la déclaration de conformité.

MODÈLES

La présente notice décrit l'installation, le fonctionnement et l'entretien des mixeurs électroportables TR-250, TR-350, TR-550 et TR/BM-350.

La référence et les caractéristiques du modèle sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sur la machine.

Ces appareils sont conçus et fabriqués conformément aux normes suivantes :

Directives et normes européennes (version en 230 V 50/60Hz)

- Directive installations électriques basse tension : 73/23 CEE
- Directive machines : 89/392 CEE
- Directive compatibilité électromagnétique : 89/336 CEE
- Modification des directives : 93/68/CEE
- Normes de sécurité des machines UNE-EN 60335-2-64 et 60335-1
- Normes d'émission d'interférences UNE-EN 55014, 61000-3-2 et 61000-3-3
- Normes d'immunité aux interférences UNE-EN 55014-2

Normes d'application américaines (Version en 115 V 50/60Hz)

- Normes de sécurité des machines UL 1097, UL 763, UL 94
- Normes d'hygiène et matériels ANSI-NSF 8 et ANSI-NSF 51

MISE EN SERVICE ET INSTALLATION

Afin d'obtenir les performances optimales et assurer une bonne conservation de la machine, il est important de suivre attentivement les instructions de mise en service et d'installation données dans cette notice ainsi que les conditions prévues

d'utilisation.

Installation

Avant de brancher le mixeur, s'assurer que la tension de secteur correspond bien à la tension d'alimentation indiquée sur la plaque de l'appareil.

L'appareil dispose d'un support mural. Prévoir un emplacement pour ce support.

Fonctionnement

Brancher l'appareil.

Introduire le bras de l'appareil dans le récipient jusqu'aux 2/3 de sa longueur au maximum. Pour un meilleur fonctionnement, il est préférable que le bras ne touche pas le fond du récipient. Pour éviter les éclaboussures pouvant pénétrer dans le bloc moteur, il est recommandable que l'angle d'inclinaison de l'appareil ne dépasse pas 30° (Voir figure 6).

Description des commandes

MODÈLE TR-250 (Voir figure 3)

Marche (6) : La mise en marche est obtenue en appuyant sur ce bouton poussoir en même temps que sur celui de Sécurité (7,11). Si la machine n'est pas verrouillée, elle s'arrête lorsque le bouton de marche est relâché.

Sécurité (7) : La machine ne peut être mise en marche que si ce bouton poussoir est enfoncé en même temps que celui de Marche. Une fois en marche, la machine ne s'arrête pas lorsque ce bouton est relâché.

MODÈLES 350 ET 550 (Voir figures 4 et 5)

Marche (8) : La mise en marche est obtenue en appuyant sur ce bouton poussoir en même temps que sur celui de Sécurité (7,11). Si la machine n'est pas verrouillée, elle s'arrête lorsque le bouton de marche est relâché.

Sécurité (11) : La machine ne peut être mise en marche que si ce bouton poussoir est enfoncé en même temps que celui de Marche. Une fois en marche, la machine ne s'arrête pas lorsque ce bouton est relâché.

Verrouillage (10) : Le verrouillage de la machine est obtenu en appuyant sur ce bouton poussoir pendant la marche. L'appareil reste alors en marche même si

tous les boutons poussoirs sont relâchés. Le déverrouillage est obtenu en appuyant de nouveau sur le bouton de marche.

Commande du variateur (9, uniquement modèle TR/BM-350) : Permet de modifier la vitesse du couteau ou des fouets.

MONTAGE DU BRAS BROUYEUR (modèles TR-350 et TR-550)

Engager l'accouplement du bras broyeur (2) dans le bloc moteur (1) et tourner le bras dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à son blocage.

MONTAGE DU BRAS BATTEUR (modèles TR/BM-350)

Engager l'accouplement du bras batteur (3) dans le bloc moteur (1) et tourner le bras dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à son blocage.

MONTAGE/DÉMONTAGE DES FOUETS DU BRAS BATTEUR

Pour le montage, introduire la douille du fouet dans l'orifice du réducteur en tournant et en poussant jusqu'à ce qu'il arrive en butée.

Pour le démontage, tirer fermement le fouet pour l'enlever du réducteur.

ENTRETIEN

- Si le cordon d'alimentation est endommagé et qu'il a besoin d'être remplacé, son changement doit être impérativement effectué par un service technique agréé par SAMMIC S.A.
- Le couteau s'abîme avec le temps. Il faut le remplacer régulièrement.
- Vérifier régulièrement l'étanchéité du bras broyeur et du réducteur du bras batteur.

Nettoyage et hygiène

AVERTISSEMENTS

- Afin d'éviter tout risque de décharges électriques dangereuses pour les personnes, il est impératif de débrancher le mixeur avant de procéder à son nettoyage. Après nettoyage, rebrancher l'appareil.
- Pour éviter l'endommagement du mixeur ou les accidents corporels, lire et suivre toutes les instructions du fabricant pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser les produits suivants :

- Produits de nettoyage abrasifs, tels qu'ammoniac, eau de javel, etc.
- Solvants.
- Eponges métalliques à récurer.
- Détergents en poudre.

Ces produits peuvent rayer, fendre et endommager les surfaces métalliques et en matière plastique du mixeur.

Mode simple de nettoyage

Après chaque utilisation, plonger le bras broyeur jusqu'aux 2/3 de sa longueur au maximum, dans un récipient d'eau chaude et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes.

Mode complet de nettoyage (modèle TR-250)

Le tube (5) et le couteau doivent être nettoyés à l'eau et un détergent courant.

Le bloc moteur (4) doit être nettoyé avec une éponge humide. Il faut impérativement éviter l'entrée d'eau dans le bloc moteur. Sécher le bloc moteur si nécessaire.

Après le nettoyage, ranger l'appareil sur le support mural.

Mode complet de nettoyage (modèles 350 et 550)

Au terme de l'utilisation, démonter le bras du mixeur.

Il ne faut jamais plonger dans l'eau les bras broyeur (2) et batteur (3) ni le boîtier réducteur du bras batteur.

Le tube et le couteau doivent être nettoyés à l'eau et un détergent courant.

Le bloc moteur (1) doit être nettoyé avec une éponge humide. Il faut impérativement éviter l'entrée d'eau dans le bloc moteur. Sécher le bloc moteur si nécessaire.

Après le nettoyage, ranger les bras et le bloc moteur sur le support mural.

Mode de nettoyage des fouets.

Pour nettoyer les fouets, enlever d'abord le bras batteur réducteur du reste du mixeur. Enlever les fouets en les tirant pour les séparer du bras batteur. Préparer une solution savonneuse, avec quatre cuillères d'un produit de vaisselle courant par litre d'eau.

Nettoyer les restes d'aliments pouvant y

avoir sur les fouets à l'aide d'une éponge humidifiée dans l'eau savonneuse. Laisser tremper les fouets dans la solution savonneuse pendant au moins 30 minutes. Eliminer les restes de savon des fouets en les rinçant à l'eau claire.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser d'eau chaude pour nettoyer les fouets.

Après nettoyage, laisser sécher les fouets à la température ambiante. Pour le remontage des fouets, procéder en sens inverse du démontage.

AUTRES OBSERVATIONS IMPORTANTES

Le niveau de bruit aérien émis par la machine, mesuré sur une machine type à 1 m de distance, est inférieur à 75 dB (A).

Caractéristiques techniques

TOUS LES MODÈLES

- Les matières utilisées pour la construction de la machine sont conformes aux normes en vigueur en matière d'hygiène alimentaire.
- La machine dispose d'un dispositif de sécurité intégré à la commande. Pour mettre en marche la machine, il est nécessaire d'appuyer sur deux boutons en même temps.
- Chaque appareil est livré avec un support mural pour faciliter son rangement dans la cuisine.

MODÈLES 350 ET 550

- Le bloc moteur (1) possède trois boutons de commande étanches.
- La commande électronique interdit la remise en marche de l'appareil en cas de coupure du courant ou de débranchement de l'appareil.
- Le moteur est équipé d'un dispositif de protection thermique qui l'arrête en cas de surcharge.
- Le bras broyeur ou batteur est démontable pour un meilleur nettoyage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Débrancher toujours la machine avant toute intervention pour le nettoyage, la révision ou la réparation de l'appareil.
- Les couteaux sont affûtés. Ils doivent être

manipulés avec précaution lors de leur nettoyage.

- Ne jamais faire marcher la machine à vide en dehors d'un récipient. Le bras doit être immergé au maximum jusqu'aux 2/3 de sa longueur. L'angle d'inclinaison maximum de travail doit être de 30° (voir figure 6).
- Travailler toujours dans un récipient stable.
- Pour éviter les éclaboussures, immerger le bras dans le récipient avant de mettre en marche l'appareil et ne le sortir qu'après l'arrêt complet.
- Ne jamais introduire la main ni aucun ustensile dans le récipient de travail, afin d'éviter les accidents corporels ou les dommages matériels.
- Eviter l'entrée d'eau dans le bloc moteur.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Si l'appareil ne se met pas en route

- Vérifier que la machine est branchée
- Vérifier l'alimentation électrique de la prise de courant.
- Sur le modèle TR-250, s'assurer que les boutons poussoirs de Marche (6) et de Sécurité (7) sont actionnés en même temps. Voir figure 3.
- Sur les modèles 350 et 550, s'assurer que les boutons poussoirs de Marche (9) et de Sécurité (11) sont actionnés en même temps. Voir figures 4 et 5.
- Si le problème persiste, consulter le service technique de SAMMIC S.A.

Si l'appareil s'arrête en cours de fonctionnement

- En cas de surchauffe de l'appareil, débrancher la prise et attendre quelques minutes pour que le moteur se refroidisse et la sonde thermique soit réarmée (modèles 350 et 550 uniquement).
- Dans le cas contraire, vérifier l'alimentation électrique de la prise de courant.
- Si le problème persiste, consulter un service technique agréé par SAMMIC S.A.

Indicazioni per la marcatura CE

Ogni apparecchio ha i seguenti identificatori:

- Nome e indirizzo del costruttore: SAMMIC S.A. c/ Atxubiaga 14 Azpeitia Gipuzkoa (SPAIN).
- Marca "CE".
- Il modello dell'apparecchio è indicato nel paragrafo seguente.
- Il numero di serie è riportato sul foglio della garanzia e sulla dichiarazione di conformità.

MODELLI

In questo manuale sono descritti l'installazione, il funzionamento e la manutenzione degli apparecchi TR250, TR-350, TR-550 e TR/BM-350.

Il riferimento del modello e le sue caratteristiche sono riportati sulla targhetta di identificazione apposta sull'apparecchio. Questi apparecchi sono stati progettati e costruiti in conformità con le seguenti norme:

Direttive e norme europee (versioni a 230V 50/60Hz)

- Direttiva sulla bassa tensione: 73/23 CEE
- Direttiva sulle macchine: 89/392 CEE
- Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica: 89/336 CEE
- Modifica delle direttive: 93/68/CEE
- Norme sulla sicurezza delle macchine UNE-EN 60335-2-64 e 60335-1
- Norme sull'emissione delle interferenze UNE-EN 55014, 61000-3-2 e 61000-3-3
- Norme sulle protezioni dalle interferenze UNE-EN 55014-2

Norme americane (Versione a 115V 50/60Hz)

- Norme sulla sicurezza delle macchine UL 1097, UL 763, UL 94
- Norme sull'igiene e i materiali ANSI-NSF 8 e ANSI-NSF 51

MESSA IN SERVIZIO ED INSTALLAZIONE

Per ottenere le migliori prestazioni, nonché per la conservazione ottimale dell'apparecchio, seguire accuratamente le istruzioni contenute in questo manuale e le condizioni di utilizzo previste.

Installazione

Prima di collegare l'apparecchio a rete, assicurarsi che la tensione di rete coincida con il valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio.

L'apparecchio dispone di supporto a parete: provvedere a sistemare adeguatamente tale supporto.

Funzionamento

Collegare l'apparecchio a rete.

Immettere il braccio dell'apparecchio nel recipiente, al massimo fino a 2/3 della lunghezza del braccio. Per il funzionamento ottimale, è preferibile che non tocchi il fondo. Per evitare che gli spruzzi penetrino nel blocco motore, si consiglia di non superare un'inclinazione di 30° dell'apparecchio (Vedi figura 6).

Funzionamento dei comandi

MODELLO TR-250 (Vedi figura 3)

Avvio (6): l'apparecchio si mette in moto premendo contemporaneamente questo pulsante e quello di sicurezza (7,11). Se l'apparecchio non è stato bloccato, si arresta quando si rilascia il pulsante di avvio.

Sicurezza (7): se questo pulsante non è azionato, l'apparecchio non si può mettere in moto. Una volta avviato, l'apparecchio non si arresta se si rilascia questo pulsante.

MODELLI 350 E 550 (Vedi figure 4 e 5)

Avvio (8): l'apparecchio si mette in moto premendo contemporaneamente questo pulsante e quello di sicurezza (7,11). Se l'apparecchio non è stato bloccato, si arresta quando si rilascia il pulsante di avvio.

Sicurezza (11): se questo pulsante non è azionato, l'apparecchio non si può mettere in moto. Una volta avviato, l'apparecchio non si arresta se si rilascia questo pulsante.

Bloccaggio (10): se si aziona questo pulsante quando l'apparecchio è in moto, quest'ultimo resta bloccato mentre è in moto e continua a funzionare anche se si rilasciano tutti i pulsanti. L'apparecchio si sblocca premendo di nuovo il pulsante di avvio.

Regolatore della velocità (9, solo sul modello TR/BM-350): serve a modificare la velocità del coltello o degli agitatori.

MONTAGGIO DEL BRACCIO PER MACINARE (modelli TR-350 e TR-550)

Inserire l'accoppiamento del braccio per macinare (2) nel corpo motore (1) e girare il braccio in senso antiorario fino a fissarlo saldamente.

MONTAGGIO DEL BRACCIO PER FRULLARE (modelli TR/BM-350)

Inserire l'accoppiamento del braccio per frullare (3) nel corpo motore (1) e girare il braccio in senso antiorario fino a fissarlo saldamente.

MONTAGGIO/SMONTAGGIO DEGLI AGITATORI DEL BRACCIO PER FRULLARE

Per montarli, inserire la base dell'agitatore nel foro della trasmissione ausiliaria, quindi girarla e spingerla fino in fondo.

Per lo smontaggio, tirare l'agitatore finché non si separa dalla trasmissione ausiliaria.

MANUTENZIONE

- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, la sostituzione deve essere eseguita esclusivamente da un servizio tecnico autorizzato dalla SAMMIC S.A.
- Il coltello è soggetto ad usura, per cui è necessario sostituirlo periodicamente.
- Verificare periodicamente l'ermeticità del braccio per macinare e della trasmissione ausiliaria del braccio per frullare.

Pulizia e igiene

AVVERTENZE

- Per evitare il pericolo di scosse elettriche che potrebbero causare gravi lesioni, disinserire il frullatore prima di pulirlo. Una volta pulito, inserirlo di nuovo.
- Per evitare di danneggiare il frullatore o di provocare incidenti, leggere e seguire attentamente le istruzioni del costruttore relative alla pulizia del frullatore.
- Non usare i seguenti prodotti:
 - Prodotti per la pulizia aggressivi come ammoniacale, candeggina, ecc.
 - Solventi
 - Pagliette di metallo
 - Detersivi in polvere.

Questi prodotti possono graffiare, rigare e deteriorare le superfici metalliche e plastiche del frullatore.

Procedimento veloce di pulizia

Dopo ogni uso, immergere al massimo 2/3 del braccio per macinare in un recipiente con acqua calda e metterlo in moto per qualche secondo.

Procedimento completo di pulizia (modello TR-250)

Il tubo (5) e il coltello devono essere lavati con acqua e un normale detersivo.

Il blocco motore (4) deve essere pulito con un panno umido. L'acqua non deve assolutamente penetrare all'interno del blocco motore. In caso necessario, asciugare il blocco motore.

Dopo la pulizia, sistemare l'apparecchio sul supporto a parete.

Procedimento completo di pulizia (modelli 350 e 550)

Dopo l'uso, smontare il braccio del frullatore.

Non immergere in acqua i bracci per macinare (2) e per frullare (3) né la trasmissione ausiliaria del braccio per frullare.

Il tubo e il coltello si devono pulire con acqua e un detersivo multiuso.

Il blocco motore (1) deve essere pulito con un panno umido. L'acqua non deve assolutamente penetrare all'interno del blocco motore. In caso necessario, asciugare il blocco motore.

Dopo la pulizia, sistemare l'apparecchio sul supporto a parete.

Procedimento di pulizia degli agitatori

Per pulire gli agitatori, separare per prima cosa il braccio per frullare dal resto del frullatore. Rimuovere gli agitatori tirando il braccio all'infuori. Preparare una soluzione mescolando quattro cucchiate di prodotto pulente multiuso per ogni litro d'acqua.

Utilizzando un panno morbido imbevuto nella soluzione per eliminare i residui di cibo dagli agitatori. Lasciarli quindi in ammollo nella soluzione per almeno 30 minuti. Risciacquare gli agitatori con acqua pulita.

AVVERTENZA

Non usare acqua calda para la pulizia degli

agitatori.

Lasciare quindi asciugare a temperatura ambiente, prima di procedere al montaggio degli agitatori seguendo lo stesso procedimento in senso inverso.

ALTRE OSSERVAZIONI IMPORTANTI

La rumorosità dell'apparecchio, misurata su un apparecchio tipo, è inferiore a 75 dB(A), distanza 1 m.

Caratteristiche tecniche

TUTTI I MODELLI

- I materiali impiegati per costruire l'apparecchio sono stati selezionati secondo le norme vigenti in materia di alimentazione.

- L'apparecchio dispone di un dispositivo di sicurezza per l'azionamento. Per mettere in moto l'apparecchio, è necessario premere due pulsanti allo stesso tempo.

- Ogni apparecchio viene fornito con un supporto a parete per facilitarne la sistemazione in cucina.

MODELLI 350 E 550

- Il blocco motore (1) dispone di tre pulsanti di mando ermetici.

- Il comando elettronico impedisce che l'apparecchio si rimetta in moto se si verifica un black-out o se si disinserisce l'apparecchio.

- Il motore dispone di un dispositivo di protezione termica che lo arresta in caso di sovraccarico.

- Il braccio per macinare o per frullare è smontabile per agevolare la pulizia.

AVVERTENZE RELATIVE ALLA SICUREZZA

- Disinserire sempre l'apparecchio prima di qualunque intervento di pulizia, revisione o riparazione dell'apparecchio.

- Le lame del coltello sono affilate: fare molta attenzione quando sia necessario pulirle.

- Non fare mai funzionare l'apparecchio a vuoto fuori da un recipiente. Il braccio deve essere immerso al massimo per 2/3 della lunghezza. L'inclinazione massima di lavoro deve essere di 30° (vedi figura 6).

- Lavorare sempre in un recipiente stabile.

- Per evitare spruzzi, immergere il braccio

nel recipiente prima di mettere in moto l'apparecchio e non estrarlo prima dell'arresto completo.

- Per evitare danni personali o materiali, non inserire mai la mano né alcun utensile nel recipiente in cui sta lavorando l'apparecchio,.

- Evitare che l'acqua penetri nel blocco motore.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Se l'apparecchio non si mette in moto

- Verificare che l'apparecchio sia collegato a rete.

- Verificare che l'alimentazione elettrica della presa di corrente sia corretta.

- Sul modello TR-250, assicurarsi che siano stati premuti contemporaneamente il pulsante di avvio (6) e quello di sicurezza (7). Vedi figura 3

- Sui modelli 350 e 550, assicurarsi che siano stati premuti contemporaneamente il pulsante di avvio (9) e quello di sicurezza (11). Vedi figure 4 e 5.

- Se il problema persiste, rivolgersi al servizio tecnico della SAMMIC S.A.

Se l'apparecchio si arresta durante il funzionamento

- Se l'apparecchio si è surriscaldato, disinserirlo ed attendere qualche minuto per fare raffreddare il motore e ripristinare la sonda termica (solo modelli 350 e 550).

- In caso contrario, verificare l'alimentazione elettrica della presa di corrente.

- Se il problema persiste, consultare un servizio tecnico autorizzato dalla SAMMIC S.A.

Indicações para a marcação CE

Cada máquina inclui a seguinte indicação:

- Nome e morada do fabricante: SAMMIC S.A. c/ Atxubiaga 14 Azpeitia Gipuzkoa (SPAIN).
- Marca "CE".
- O modelo da máquina está indicado na alínea seguinte.
- O número de série está indicado no certificado de garantia e na declaração de conformidade.

MODELOS

Este manual descreve a instalação, funcionamento e manutenção dos aparelhos electrodomésticos TR-250, TR-350, TR-550 e TR/BM-350.

A referência do modelo e as respectivas características estão indicadas na placa de identificação colocada na máquina.

Estes aparelhos estão desenhados e fabricados de acordo com as seguintes normas:

Directivas e normas europeias (versões a 230V 50/60Hz)

- Directiva de baixa tensão: 73/23 CEE
- Directiva de máquinas: 89/392 CEE
- Directiva de compatibilidade electromagnética: 89/336 CEE
- Modificação das directivas: 93/68/CEE
- Normas de segurança de máquinas UNE-EN 60335-2-64 e 60335-1
- Normas de emissão de interferências UNE-EN 55014, 61000-3-2 e 61000-3-3
- Normas de imunidade a interferências UNE-EN 55014-2

Normas de aplicação americanas (Versões a 115V 50/60Hz)

- Normas de segurança de máquinas UL 1097, UL 763, UL 94
- Normas de higiene e materiais ANSI-NSF 8 e ANSI-NSF 51

ENTRADA EM SERVIÇO E INSTALAÇÃO

Para obter as melhores prestações assim como uma boa conservação de máquina deve seguir cuidadosamente as instruções de entrada em serviço e instalação contidas neste manual e as condições previstas de utilização.

Instalação

Antes de ligar o aparelho, assegure-se que a voltagem da rede eléctrica coincide com a voltagem indicada na placa do aparelho. O aparelho dispõe de um suporte mural cuja localização deverá ser calculada.

Funcionamento

Ligar o aparelho.

Introduzir o braço do aparelho no recipiente, no máximo até 2/3 da longitude do braço. Para um melhor funcionamento, é aconselhável que não toque o fundo. Para evitar que entrem salpicos no bloco do motor, recomenda-se que a inclinação do aparelho não supere os 30° (Ver figura 6).

Operação dos comandos

MODELO TR-250 (Ver figura 3)

Funcionamento (6): Pressionando simultaneamente este botão e o de Segurança (7,11) a máquina entra em funcionamento. Se a máquina não estiver encravada, a máquina pára ao soltar o botão de funcionamento.

Segurança (7): se este botão não estiver accionado, a máquina não pode entrar em funcionamento. Uma vez em funcionamento, a máquina não pára se se soltar este botão.

MODELOS 350 E 550 (Ver figuras 4 e 5)

Funcionamento (8): Pressionando simultaneamente este botão e o de Segurança (7,11) a máquina entra em funcionamento. Se a máquina não estiver encravada, a máquina pára ao soltar o botão de funcionamento.

Segurança (11): se este botão não estiver accionado, a máquina não pode entrar em funcionamento. Uma vez em funcionamento, a máquina não pára se se soltar este botão.

Encravamento (10): Se se accionar este botão com a máquina em funcionamento, a máquina fica encravada e continua em funcionamento ainda que se soltem todos os botões. A máquina é desencravada se se pressionar novamente o botão de funcionamento.

Controle do variador (9, apenas modelo TR/BM-350): serve para modificar a velocidade da lâmina ou dos agitadores.

MONTAGEM DO BRAÇO TRITURADOR (modelos TR-350 e TR-550)

Guiar o acoplamento do braço triturador (2) no corpo do motor (1) e girar o braço no sentido anti-horário até que fique perfeitamente fixo.

MONTAGEM DO BRAÇO BATEDOR (modelos TR/BM-350)

Guiar o acoplamento do braço batedor (3) no corpo do motor (1) e girar o braço no sentido anti-horário até que fique perfeitamente fixo.

MONTAGEM/DESMONTAGEM DOS AGITADORES DO BRAÇO BATEDOR

Para proceder à sua montagem, introduzir o casquilho do agitador no orifício da redutora girando e empurrando até que fique fixo.

Para desmontar, puxar com firmeza pelo agitador até que se separe da redutora.

MANUTENÇÃO

- Se o cabo eléctrico estiver danificado, a sua substituição deverá ser realizada por um serviço técnico autorizado por SAMMIC S.A.
- A lâmina deteriora-se com o tempo pelo que é necessário substituí-la periodicamente.
- Controlar também periodicamente a estanquidade do braço triturador e a redutora do braço batedor.

Limpeza e higiene

ADVERTÊNCIAS

- Para evitar descargas eléctricas que possam causar danos pessoais sérios, desligue a batedeira antes de proceder à sua limpeza. Após a limpeza, volte a ligá-la.
- Para evitar danificar a batedeira ou provocar acidentes, leia e siga todas as instruções do fabricante relativas à limpeza da batedeira.
- Não use os seguintes produtos:
 - Produtos de limpeza abrasivos como amoníaco, lixívia, etc.
 - Dissolventes
 - Esfregões de metal
 - Detergentes arenosos.

Estes produtos podem riscar, rachar e deteriorar as superfícies metálicas e

plásticas da batedeira.

Procedimento simples de limpeza

Após cada utilização, introduzir um máximo de 2/3 do braço triturador num recipiente com água quente e pôr em funcionamento durante alguns segundos.

Procedimento completo de limpeza (modelo TR-250)

O tubo (5) e a lâmina devem ser lavados com água e um detergente multiuso.

O bloco do motor (4) deve ser limpo com um pano húmido. Nunca deverá entrar água no interior do bloco do motor. Se necessário seque o bloco do motor.

Após a limpeza, coloque a máquina no suporte de parede.

Procedimento completo de limpeza (modelos 350 e 550)

Depois do uso, desmontar o braço da batedeira.

Não se deve mergulhar os braços trituradores (2), nem batedor (3) nem a caixa redutora do braço batedor.

O tubo e a lâmina devem ser limpos com água e um detergente multiuso.

O bloco do motor (1) deve ser limpo com um pano húmido. Nunca deverá entrar água no seu interior. Se necessário seque o bloco do motor.

Após a limpeza, coloque os braços e o bloco do motor no suporte de parede.

Procedimento de limpeza dos agitadores

Para limpar os agitadores, retire primeiro o braço batedor redutor do resto da batedeira. Retirar os agitadores do braço batedor puxando ligeiramente. Prepare uma mistura de água com detergente adicionando quatro colheres de um produto de limpeza multiuso por cada litro de água.

Humedeça um pano suave na solução já preparada e elimine eventuais restos de alimentos aderidos nos agitadores. Deixe repousar os agitadores na água com detergente pelo menos 30 min. Eliminar os restos de detergente dos agitadores com água.

ADVERTÊNCIA

Não utilizar água quente na limpeza dos agitadores.

Uma vez limpos, deixar secar a temperatura ambiente. Para proceder à montagem dos agitadores, realiza-se a operação inversa à da desmontagem.

OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

O ruído aéreo emitido pela máquina, medido sobre uma máquina tipo, é inferior a 75dB(A), distância 1m.

Características técnicas

TODOS OS MODELOS

- Os materiais utilizados na construção da máquina foram seleccionados de acordo com as normas vigentes em matéria de alimentação.

- A máquina dispõe de um dispositivo de segurança de accionamento. Para ligar a máquina é necessário premir dois botões ao mesmo tempo.

- Cada aparelho é fornecido com um suporte de parede para facilitar a sua colocação na cozinha.

MODELOS 350 E 550

- O bloco do motor (1) inclui três botões de comando estanques.

- O comando electrónico impede que o aparelho volte a entrar em funcionamento caso se produza um corte de energia ou se o aparelho for desligado.

- O motor inclui um dispositivo de protecção térmica que o pára em caso de sobrecarga.

- O braço triturador ou batedor é desmontável para facilitar a limpeza.

CONDIÇÕES PREVISTAS DE SEGURANÇA

- Desligar sempre a máquina antes de proceder a qualquer operação de limpeza, revisão ou reparação.

- As lâminas estão afiadas pelo que devem ser manejadas com cuidado durante a limpeza.

- Nunca pôr a máquina a funcionar em vazio fora de um recipiente. O braço deve estar submergido no máximo 2/3 da sua longitude. A inclinação máxima de trabalho deve ser de 30° (ver figura 6).

- Trabalhar sempre num recipiente estável.

- Para evitar salpicos, submergir o braço no recipiente antes de o accionar e retirá-lo apenas após a paragem completa.

- Nunca introduzir a mão nem qualquer outro utensílio onde o aparelho funciona a fim de evitar danos pessoais ou materiais.

- Evitar que entre água no bloco do motor.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Se o aparelho não arrancar

- Verificar se a máquina está ligada na tomada.

- Verificar se a alimentação eléctrica da tomada de corrente é a correcta.

- No modelo TR-250, certificar-se do accionamento simultâneo do botão de funcionamento (6) e do botão de segurança (7). Ver figura 3.

- Nos modelos 350 e 550, certificar-se do accionamento simultâneo do botão de funcionamento (9) e do botão de segurança (11). Ver figuras 4 e 5.

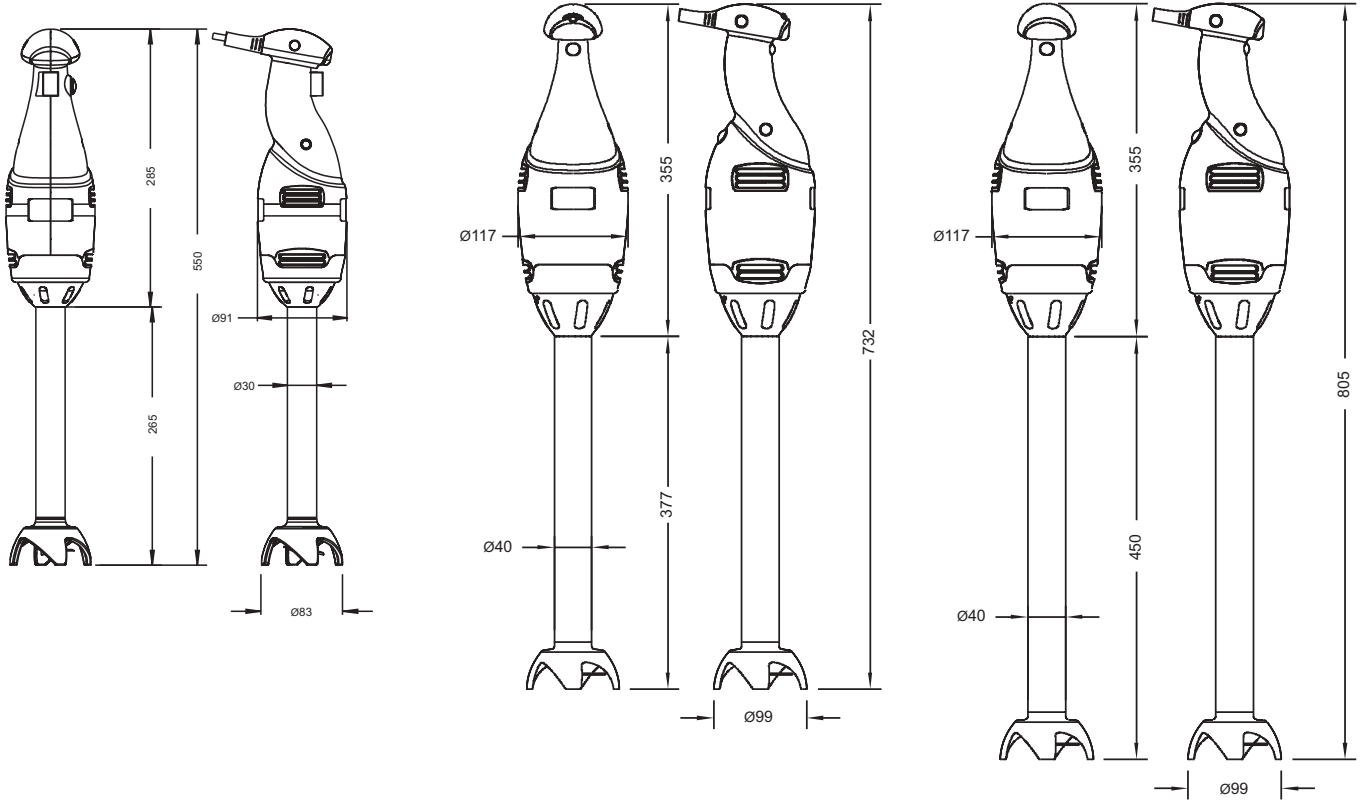
- Se o problema persistir, consultar o serviço técnico de SAMMIC S.A.

Se o aparelho parar em pleno funcionamento

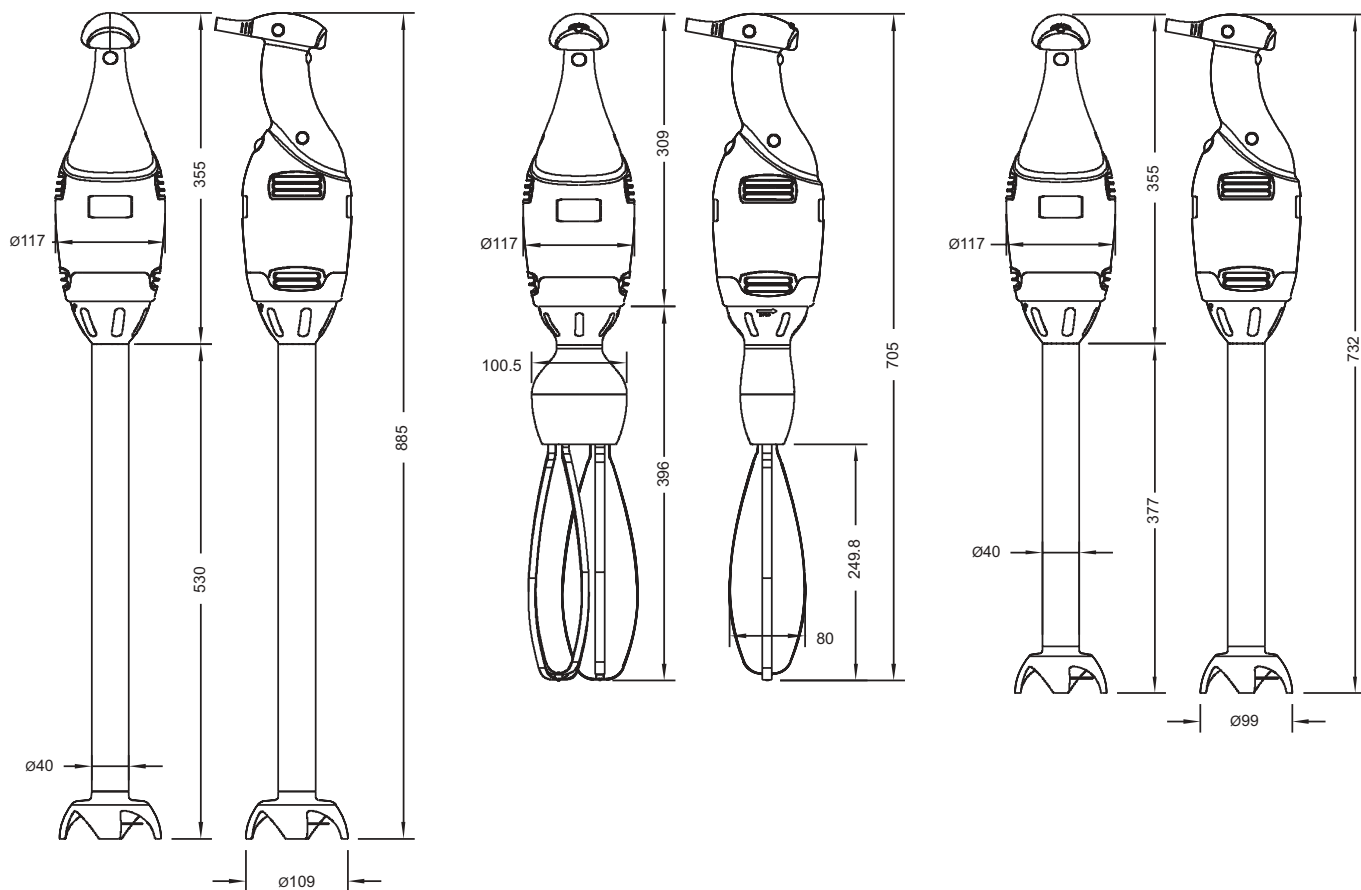
- Se o aparelho aqueceu, desligá-lo e esperar uns minutos até que o motor arrefeça e se rearme a sonda térmica (apenas modelos 350 e 550).

- Caso contrário, verificar a alimentação eléctrica da tomada de corrente.

- Se o problema persistir, consultar um serviço técnico autorizado por SAMMIC S.A.



CARACTERÍSTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	TR-250	TR-350		TR-BM-350		TR-550	
				BN	BL	BN	BB	BL	BXL
ALIMENTACIÓN	ELECTRICAL SUPPLY	ELEKTROANSCHLU	230 V / 50-60 Hz / 1~						
POTENCIA	ELECTRICAL LOADING	NUTZLISTUNG	250 W	350 W		350 W		350 W	
VELOCIDAD (r.p.m.)	SPEED	GESCHWINDIG KEIT	14.500	14.000	14.000	-	-	15.000	15.000
-Fija	-Fix	-Feste	-	-	-	1.000-11.000	130-1.500	-	-
-Variable	-Adjustable	-Einstellbare							
LONGITUD (mm)	LENGTH (mm)	LÄNGE							
-Brazo triturador	-Liquidiser arm	-Mixarm	265	377	450	377	-	450	530
-Brazo batidor	-Becter arm	-Rührarm	-	-	-	-	396	-	-
-Total	-Total	-Gesamt	550	732	805	732	705	805	885
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	1.9	3.35	3.55	3.35	3.5	3.95	4.15



CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	TR-250	TR-350		TR-BM-350		TR-550	
				BN	BL	BN	BB	BL	BXL
ALIMENTATION	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO	230 V / 50-60 Hz / 1~						
PUISSANCE	POTENZA	POTÊNCIA	250 W	350 W		350 W		350 W	
VITESSE (tr/mn)	VELOCITÀ (r.p.m.)	VELOCIDADE (r.p.m.)							
-Fixe	-Fissa	-Fixa	14.500	14.000	14.000	-	-	15.000	15.000
-Variable	-Variable	-Variável	-	-	-	1.000-11.000	130-1.500	-	-
LONGUEUR (mm)	LUNGHEZZA (mm)	COMPRIMENTO (mm)							
-Bras mixer	-Braccio frantumatore	-Braço triturador	265	377	450	377	-	450	530
-Bras fouet	-Braccio sbattitore	-Braço batedor	-	-	-	-	396	-	-
-Totale	-Complessiva	-Total	550	732	805	732	705	805	885
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	1.9	3.35	3.55	3.35	3.5	3.95	4.15

FIG. 1 / ZCHNG. 1

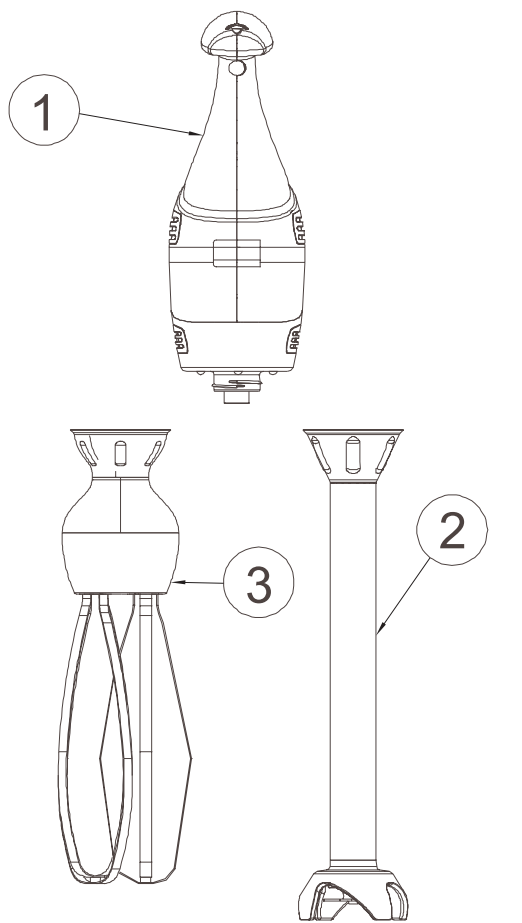


FIG. 2 / ZCHNG. 2

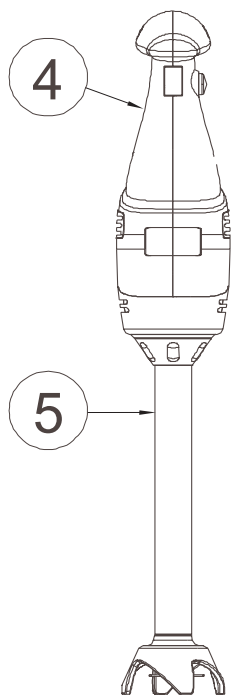


FIG. 3 / ZCHNG. 3

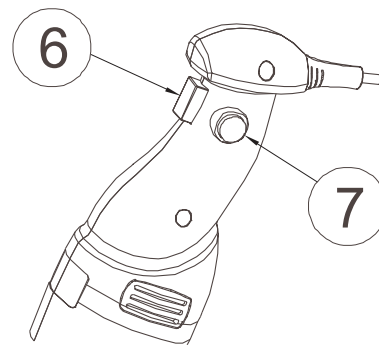


FIG. 4 / ZCHNG. 4

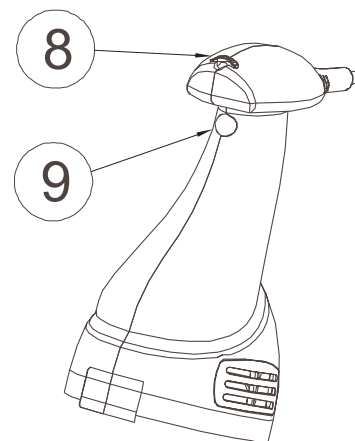


FIG. 5 / ZCHNG. 5

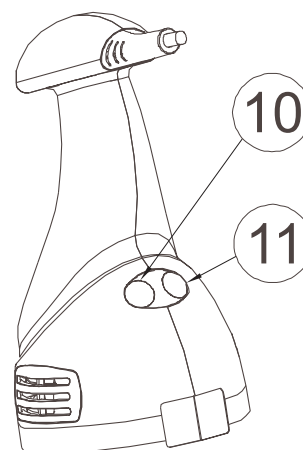
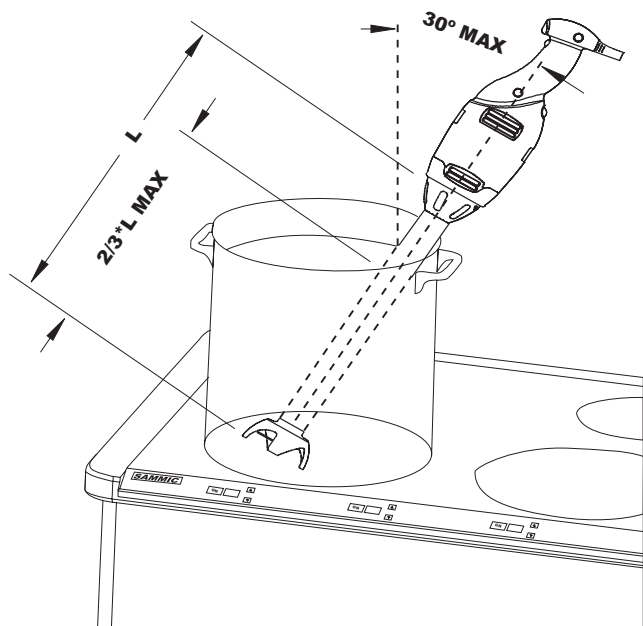
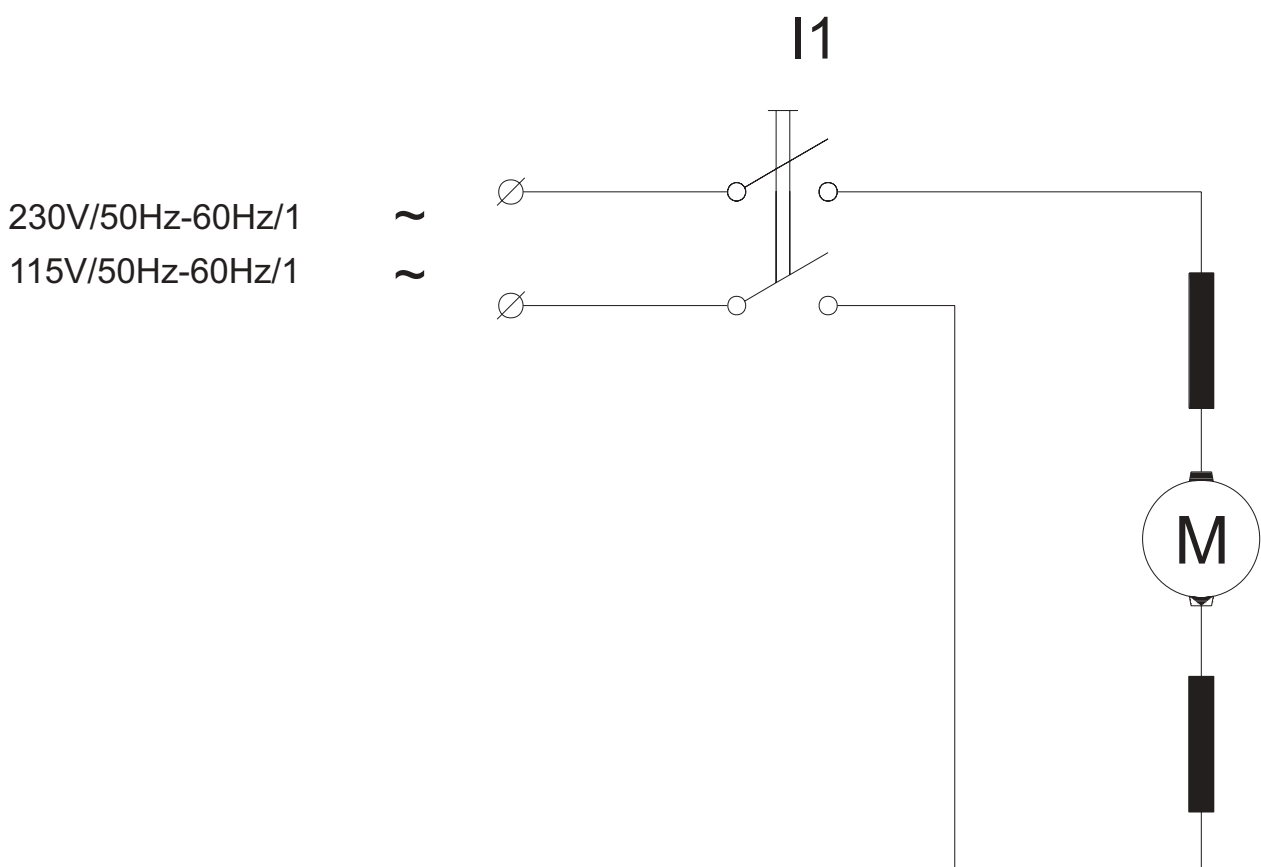


FIG. 6 / ZCHNG. 6



	Denominación	Description	Denomination
M	Motor	Motor	Moteur
I1	Interruptor	Switch	Interrupteur
ECV	Control electrónico con variador	Electronic control with variator	Contrôle électronique avec variateur
EC	Control electrónico sin variador	Electronic control without variator	Contrôle électronique sans variateur

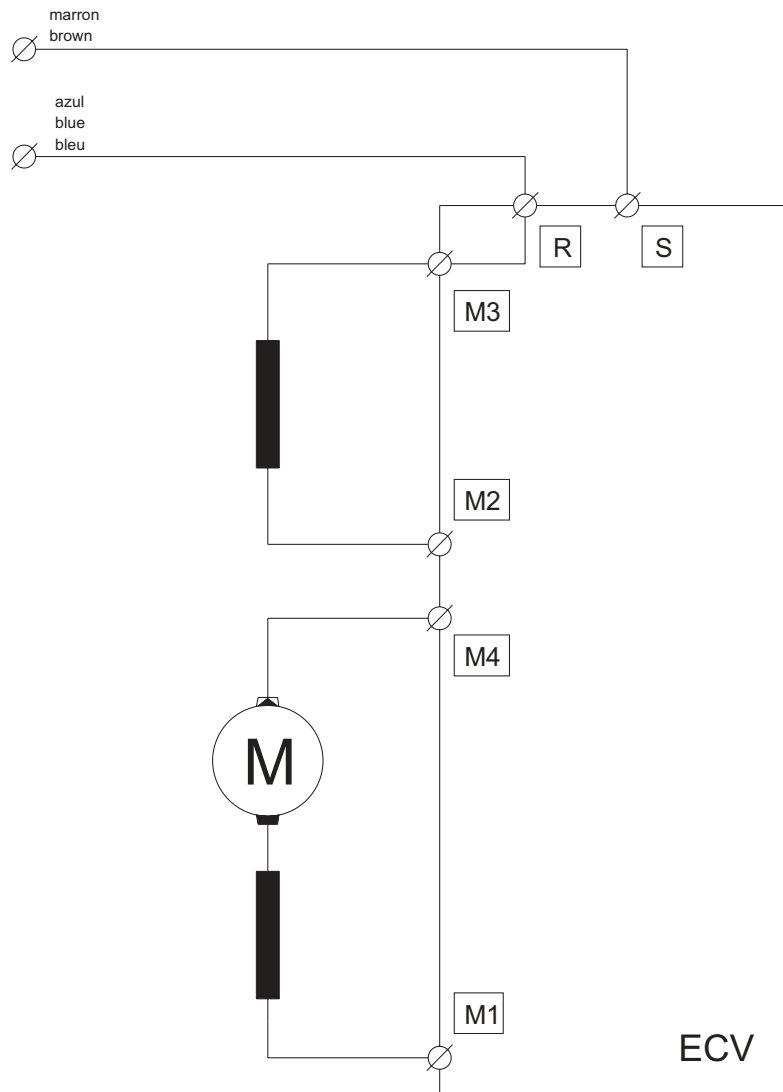
TR-250



230V/50Hz-60Hz/1



115V/50Hz-60Hz/1

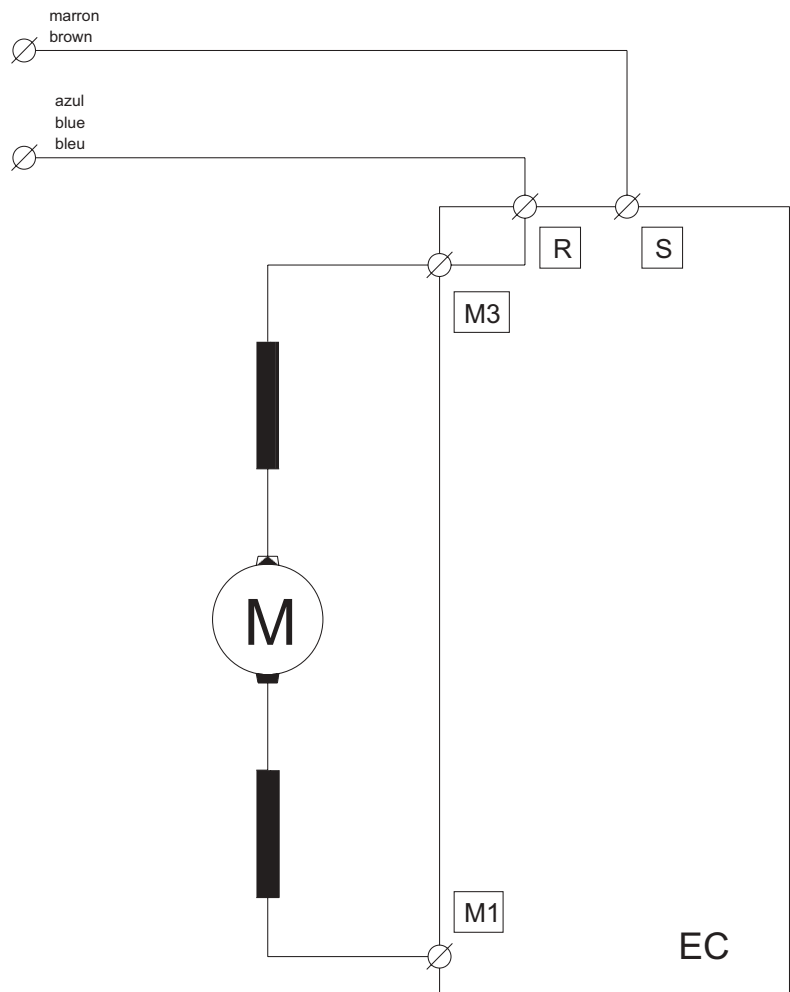


TR-350 / TR-550

230V/50Hz-60Hz/1



115V/50Hz-60Hz/1





UNE-EN ISO 9001