



Manual del Usuario

ES-180

BEBIDAS Y TRAGOS
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS ELÉCTRICO

ES-180

www.santini-equipment.com



SANTINI

RESTAURANT EQUIPMENT

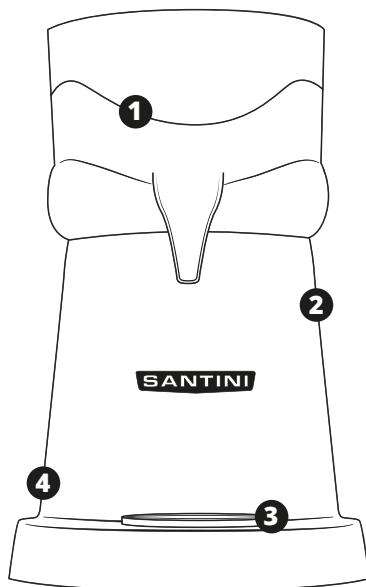


SANTINI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. RECIPIENTE DE PLÁSTICO
2. CUERPO DE FUNDICIÓN
DE ALUMINIO INYECTADO
3. APOYA VASO
4. LLAVE DE ENCENDIDO

- Motor Industrial 180 W de baja sonoridad
- 1500 RPM
- Recipientes plásticos de fácil limpieza
- Incluye 3 conos plásticos de diferentes medidas
- Provisto de filtro plástico de semillas



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Peso Neto:** 4,77 kg.
- **Medidas:** Frente: 21,7 cm | Altura: 30,5 cm | Profundidad: 34,5 cm

ANTES DE USAR

1. Coloque el extractor sobre una superficie nivelada y firme, en un ambiente con condiciones de temperatura y humedad normales.
2. Verifique que la red eléctrica a la cual conecte el artefacto esté de acuerdo al requerimiento del mismo de 220V y la instalación no presente deterioro.
3. Utilice un enchufe con toma exclusiva con descarga a tierra y no utilice prolongaciones ni adaptadores.
4. Asegúrese que tanto el cable como la toma de electricidad queden alejados de posibles fuentes de fuego, calor y/o humedad.

MODO DE USO

1. Elija el cono a utilizar y encastreló en el eje. En caso de utilizar el cono mayor medida, encástrelo previamente en el cono de medida intermedia.
2. Corte la fruta a exprimir por la mitad.
3. Enchufe el artefacto verificando antes que la llave de encendido esté en la posición "Off".
4. Colocar un vaso debajo del pico vertedor y encender.
5. Apoye la fruta cortada sobre el cono mientras gira para exprimirla. El jugo caerá directamente en el vaso.
6. Apagar el equipo una vez terminado el proceso.

OBSERVACIONES

- Tenga cuidado de lavar todas las partes que estarán en contacto con los cítricos y el jugo antes de usar el equipo por primera vez.
- Tenga cuidado de no utilizar el equipo de manera intensiva o con materiales demasiado duros porque puede provocar sobrecalentamiento.

 **APAGUE EL MOTOR ANTES DE EXTRAER LOS CONOS**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Toda operación de limpieza y mantenimiento debe realizarse estando el artefacto desconectado de la red eléctrica y sin alimentos en su interior.
- Cuerpo: Use un paño apenas humedecido. No vierta líquidos sobre el mismo ni sumerja.
- A fin de preservar la duración del artefacto, no encienda y apague el mismo rápidamente. Si no va a volver a utilizar el artefacto, déjelo desenchufado.
- Verifique periódicamente que los enchufes, tomas e instalación estén en óptimas condiciones.

IMPORTANTE

- No utilice la máquina para otros usos no especificados.
- Nunca deje el artefacto enchufado o en funcionamiento sin el control y supervisión de un adulto responsable asegurándose que se encuentre fuera del alcance de los niños.
- No coloque en el artefacto otros elementos o accesorios que los provistos.
- Consulte y respete las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo y la elaboración de alimentos vigentes.
- No operar con accesorios flojos o dañados.
- No encender si el enchufe se encuentra dañado, si el artefacto no funciona bien, si genera ruidos extraños, si se golpeó o si se rompió de alguna manera.
- Nunca realizar cambios de piezas o ajustes por su cuenta.
- AVISO: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por uno de características similares, esta operación deberá ser realizada por el fabricante o importador, su servicio post-venta o por personal autorizado para realizar dicha tarea con el fin de evitar riesgos.

CONOCÉ MÁS EN

You Tube Santini Equipment

f **@** @santiniequipment



Consulte a su distribuidor o importador por cualquier tarea o inquietud de funcionamiento que esté fuera de esta guía.