

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



IMPORTANTE: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ
- CERTIFICATO DI GARANZIA

Traduzione della versione originale



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Miners - Vegetable slicers – Dough mixer
Macinacaffè - Spremifrutta - Mixer - Miscelatori - Distributori di bevande - Frustini - Impastatrici -
Grattugie da formaggio - Tritaghiaccio - Tritacarne - Tagliaverdure

MODELLI DEPOSITATI IN FRANCIA E ALL'ESTERO
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

INDICE

DICHIARAZIONE "CE/UE" DI CONFORMITÀ.....	3
NORME DI SICUREZZA	4
<i>USI DA EVITARE</i>	<i>4</i>
<i>INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE</i>	<i>5</i>
<i>COLLEGAMENTO ELETTRICO</i>	<i>5</i>
<i>AL 1° UTILIZZO.....</i>	<i>5</i>
<i>RICICLAGGIO DEL PRODOTTO USURATO</i>	<i>6</i>
TRITAGHIACCIO N. 53.....	6
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	7
<i>AVVIO.....</i>	<i>7</i>
Montaggio e preparazione	7
<i>UTILIZZO</i>	<i>7</i>
<i>ARRESTO DELL'APPARECCHIO.....</i>	<i>7</i>
<i>SCELTA DELLA MISURA DI TRITATURA DEL GHIACCIO</i>	<i>7</i>
<i>UTILIZZO IN MODALITÀ MANUALE O AUTOMATICA</i>	<i>7</i>
Modalità manuale	7
Modalità automatica	8
<i>PULIZIA.....</i>	<i>8</i>
DISPOSITIVI DI SICUREZZA/MANUTENZIONE	9
<i>SICUREZZA IN CASO DI SOVRACCARICO DEL MOTORE</i>	<i>9</i>
<i>DISPOSITIVO DI SICUREZZA IN CASO DI SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE</i>	<i>9</i>
<i>DISPOSITIVO DI SICUREZZA PER ACCESSO AGLI ATTREZZI.....</i>	<i>9</i>
<i>MANUTENZIONE</i>	<i>10</i>
Pezzi singoli.....	10
Inutilizzo prolungato:.....	10
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	11
L'apparecchio non si accende	11
L'apparecchio si arresta in seguito a un surriscaldamento del motore: (il blocco motore è surriscaldato).....	11
L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico.....	11
L'apparecchio continua a funzionare anche dopo che tutti cubetti di ghiaccio sono stati tritati	11
I due pulsanti lampeggiano simultaneamente	11
Il ghiaccio tritato non viene più convogliato nella vaschetta del ghiaccio	12
CARATTERISTICHE TECNICHE (1)	13
<i>Schema elettrico 100-120 V~ 50/60 Hz e 220-240 V~ 50/60 Hz.....</i>	<i>14</i>
<i>Tabella di corrispondenza degli elementi</i>	<i>15</i>
Figures.....	16
CERTIFICATO DI GARANZIA	18
TARGHETTA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO.....	18

DICHIARAZIONE "CE/UE" DI CONFORMITÀ

IL PRODUTTORE:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LIONE) FRANCIA

Dichiara che l'apparecchio destinato ad essere immesso sul mercato professionale definito di seguito:

Definizione: **TRITAGHIACCIO**
 Numero del tipo: **53**

è conforme:

- alle disposizioni legislative definite nell'allegato 1 della direttiva europea "macchine" n°**2006/42/CE** e alle legislazioni nazionali che la traspongono.
- alle disposizioni regolamentari delle direttive e dei regolamenti europei indicati di seguit:
 - N° 2014/35/UE (Direttiva bassa tensione)
 - N° 2014/30/UE (Direttiva CEM)
 - N° 2011/65/UE (Direttiva RoHS)
 - N° 2012/19/UE (Direttiva DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
 - N° 10/2011/UE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Norme europee armonizzate usate per dare presunzione di conformità alle prescrizioni essenziali delle direttive citate in precedenza:

- **NF EN 1678+A1: 2010**, Macchine per prodotti alimentari – **Tagliaverdure** Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.
 Questa Norma europea è una norma di tipo C, secondo la definizione data nella EN ISO 12100. Qualora le disposizioni della norma di tipo C divergano da quelle citate nelle norme di tipo A o B, le disposizioni della norma di tipo C prevalgono sulle disposizioni delle altre norme. Questa norma dà gli strumenti per conformarsi alle prescrizioni della direttiva "macchine" n°2006/42/CE, (vedi allegato ZA)
- NF EN ISO 12100: 2010: Sicurezza dei macchinari – Principi generali di progettazione
- NF EN 60204-1 : 2018: Sicurezza dei macchinari – Attrezzatura elettrica delle macchine – Regole generali
- NF EN 1672-2 : 2020, Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.
- NF EN 60335-1 : 2013 - Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici ed analoghi
- EN 60335-2-64 :2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines

VAULX-EN-VELIN, **01/01/2022**

Titolo del firmatario: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**

Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



NORME DI SICUREZZA

Durante l'utilizzo, la manutenzione o lo smaltimento dell'apparecchio, rispettare sempre le seguenti precauzioni fondamentali.

**Leggere attentamente le istruzioni per l'uso
Conservare questo manuale d'uso**

Nota : per una maggiore comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati in fondo al manuale.

ATTENZIONE:

Durante qualsiasi operazione di manutenzione, compreso il disimballaggio della macchina, evitare di afferrare o sollevare l'apparecchio dalla manopola di chiusura(2) del coperchio (1). (fig. A)

ATTENZIONE: Verificare che il coperchio (1) sia chiuso, prima di collegare la spina del cavo di alimentazione (10) alla presa dell'alimentazione di rete. (fig. B)

USI DA EVITARE



1. Non utilizzare il presente apparecchio per tritare elementi diversi dal ghiaccio in cubetti o in cilindretti, le cui dimensioni non devono superare 30x30x30 mm.
2. Non utilizzare questo apparecchio per tritare alimenti congelati.
3. Non introdurre alcun oggetto nell'apertura (9) prevista per l'uscita del ghiaccio tritato.
4. Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.
5. Non immergere in acqua il basamento.
6. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo d'alimentazione danneggiato. Il cavo dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.
7. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
8. E' vietato far funzionare l'apparecchio su un piano di posa con inclinazione superiore a 10° rispetto alla linea orizzontale. I piedi della macchina devono sempre essere appoggiati su tale piano.
9. E' proibito utilizzare ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.
10. Non collegare più apparecchi su una stessa presa di alimentazione.
11. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
12. Non posare l'apparecchio vicino o sopra una fonte di calore.
13. L'apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente a un uso professionale. Non è adatto a un uso casalingo.
14. L'apparecchio non è idoneo per essere usato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenze, tranne nel caso in cui queste persone

possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.

15. Questo apparecchio è destinato ad un uso collettivo, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese artigianali, quali panetterie, macellerie, ecc., ma non è pensato per la produzione continua in massa di alimenti.

INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE

Una sola persona è sufficiente per l'utilizzo dell'apparecchio. Ai fini della comodità d'uso, si consiglia di posizionare l'apparecchio su un tavolo o su un piano di lavoro, in modo che il pannello di comando sia rivolto verso l'utente (altezza consigliata: 90 cm, da adattare in funzione dell'altezza dell'utente stesso).

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in 2 voltaggi monofase:
 - 100-120 V~ 50/60 Hz : modello 53V1
 - 220-240 V~ 50/60 Hz : modello 53

Nota: Questo apparecchio può funzionare sia a 50 Hz che a 60 Hz senza alcuna ulteriore regolazione

Protezione di linea: l'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente standard 2 poli + terra. L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16 A. **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.** (fig. B)

ATTENZIONE:



- Prima di collegare l'apparecchio, verificare la compatibilità tra la tensione delle rete elettrica e quella dell'apparecchio. Il suo valore è indicato:
 - sulla targhetta descrittiva (16) posta al di sotto dell'apparecchio;
 - oppure sulla targhetta descrittiva applicata sull'ultima pagina del presente manuale.
- Se il cavo di alimentazione (10) è danneggiato, dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.

AL 1° UTILIZZO

Pulire con cura gli elementi che andranno a contatto con i cubetti di ghiaccio (fig. A).

- Afferrare l'impugnatura del coperchio (2) per sbloccare il coperchio stesso, quindi sollevarlo per accedere al serbatoio (3) del ghiaccio. Pulire il coperchio (1), il serbatoio (3), la vaschetta per il ghiaccio (6) con una spugna non abrasiva e un prodotto standard per stoviglie.

RICICLAGGIO DEL PRODOTTO USURATO



Questo apparecchio è contrassegnato dal simbolo dello smistamento selettivo relativo ai rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Ciò significa che il prodotto deve essere gestito mediante un sistema di raccolta differenziata, in conformità con la direttiva 2012/19/EU (DEEE) – parte Apparecchi professionali – al fine di poter essere riciclato oppure smaltito per ridurre eventuali impatti ambientali.

Per maggiori informazioni è possibile contattare il proprio rivenditore o la società SANTOS. Per lo smaltimento o il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, rivolgersi a una società specializzata o contattare la società SANTOS.

I prodotti elettronici che non vengono smaltiti mediante smistamento selettivo costituiscono un potenziale pericolo per l'ambiente.

I materiali di imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con le normative vigenti in materia.

TRITAGHIACCIO N. 53

- Il tritagliaccio n. 53 è stato concepito specificamente per i bar, i caffè, gli alberghi, i ristoranti e le discoteche.
- L'apparecchio si compone di un corpo di tritatura di plastica dotato di lame di acciaio inossidabile, di un serbatoio di plastica trasparente della capacità di 1,3 kg e di una vaschetta standard per i cubetti di ghiaccio.
- L'apparecchio consente di frantumare i cubetti di ghiaccio (di forma cubica o cilindrica) prodotti con le tradizionali macchine per cubetti di ghiaccio.
- L'apparecchio è dotato di un riduttore planetario e di un motore asincrono gestito mediante scheda elettronica.
- L'apparecchio consente di ottenere 2 misure di tritatura.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

AVVIO

Montaggio e preparazione

(fig. A)

1. **Posizionare la vaschetta raccogliocce (8) e la relativa griglia (7) sotto il corpo di tritatura (9).**

UTILIZZO

1. Mettere l'apparecchio sotto tensione collegando il cavo dell'alimentazione di rete **(10)**.
2. Riempire la vaschetta per il ghiaccio (6) di cubetti di ghiaccio (vedere *gli usi da evitare*)
3. Versare il contenuto della vaschetta per il ghiaccio nel serbatoio dei cubetti di ghiaccio **(3)** (fig. C)
4. Chiudere e bloccare il coperchio **(1)** del serbatoio.
5. Posizionare la vaschetta del ghiaccio (senza coperchio) sulla vaschetta raccogliocce **(8)** (fig. D).
6. Premere il pulsante corrispondente alla misura di tritatura desiderata.

Il **pulsante di sinistra (5)** consente di ottenere una tritatura **fine**.

Il **pulsante di destra (4)** consente di ottenere una tritatura **grossolana**.

7. (Il ghiaccio tritato cade nella vaschetta del ghiaccio) (fig. E).

ARRESTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio si spegne:

1. premendo il pulsante corrispondente alla misura di tritatura applicata "pulsante acceso" **(4 o 5)**,
2. aprendo il coperchio **(1)**.
3. ritraendo la spina del cavo d'alimentazione **(10)**

SCELTA DELLA MISURA DI TRITATURA DEL GHIACCIO

L'apparecchio non necessita di regolazione.

Il **pulsante di sinistra (5)** consente di ottenere una tritatura **fine**.

Il **pulsante di destra (4)** consente di ottenere una tritatura **grossolana**.

UTILIZZO IN MODALITÀ MANUALE O AUTOMATICA

Modalità manuale

Tenendo premuto per più tempo uno dei due **pulsanti (4 o 5)**, si attiva la **modalità manuale**. Il motore gira mentre si tiene premuto il pulsante, poi si arresta quando si

rilascia il pulsante.

Modalità automatica

Premendo brevemente uno dei due **pulsanti (4 o 5)**, si attiva la **modalità automatica**. Il motore gira per il tempo programmato (1 minuto), poi si arresta.

Nota: il timer non è regolabile. Il tempo preimpostato corrisponde alla tritatura completa di 1,3 kg di ghiaccio (capacità massima della tramoggia).

Nel corso dello svolgimento del ciclo automatico, **premendo brevemente** il pulsante relativo **alla misura** di tritatura applicata (pulsante acceso), si provoca l'arresto dell'apparecchio (azzeramento del timer).

Nel corso dello svolgimento del ciclo automatico, **premendo brevemente** il pulsante relativo **all'altra misura** di tritatura (pulsante non acceso), si cambia la misura del ghiaccio tritato, senza azzerare il timer).

nel corso dello svolgimento del ciclo automatico, l'**apertura del coperchio (1)** provoca l'arresto del motore.

La chiusura del coperchio (1) riavvia il motore. Il ciclo riprende dal punto in cui è arrivato il timer al momento della chiusura del coperchio (il timer non si azzerava nel momento in cui si apre/chiude il coperchio).

PULIZIA

IMPORTANTE:



- **In ogni caso, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dello stesso (10).**
- **Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.**

DISPOSITIVI DI SICUREZZA/MANUTENZIONE

SICUREZZA IN CASO DI SOVRACCARICO DEL MOTORE

Nel caso in cui il motore si bloccasse (corpo estraneo, corpo eccessivamente rigido), l'apparecchio effettua due inversioni del senso di rotazione delle lame successivamente l'una all'altra, al fine di agevolare il passaggio del corpo rigido. L'apparecchio riprende quindi il ciclo normale. Se le due inversioni del senso di rotazione non sono sufficienti a correggere il problema, l'apparecchio si mette in sicurezza e arresta il motore. La messa in sicurezza viene segnalata concretamente dai due pulsanti (4) e (5), che lampeggiano simultaneamente.

In questo caso: Per riparare il guasto: rimuovere il corpo estraneo dal corpo di tritatura, quindi azzerare l'apparecchio (premere contemporaneamente i 2 pulsanti (4) e (5) per due secondi).

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (ritrarre la spina del cavo di alimentazione(10)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

DISPOSITIVO DI SICUREZZA IN CASO DI SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE

In caso di surriscaldamento del motore, l'apparecchio si spegne automaticamente. Il dispositivo di sicurezza è a ricarica automatica; attendere che il motore si raffreddi (da 15 a 30 minuti) prima di riavviare l'apparecchio.

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (ritrarre la spina del cavo di alimentazione(10)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

DISPOSITIVO DI SICUREZZA PER ACCESSO AGLI ATTREZZI

L'apparecchio può essere avviato soltanto se il coperchio (1) è chiuso.

- L'apertura del coperchio (1) provoca l'arresto della macchina e l'immobilizzazione degli elementi in rotazione. La rimessa in funzione dell'apparecchio si effettua nel momento in cui si chiude il coperchio (1).
- Un'eventuale interruzione dell'alimentazione di rete determina l'arresto dell'apparecchio. Per rimettere in funzione dell'apparecchio, l'operatore deve attivare nuovamente uno dei 2 pulsanti (4) o (5).

Per ragioni di sicurezza, è necessario evitare di introdurre le dita o altre parti della mano nell'apertura prevista per l'uscita del ghiaccio tritato, anche nel caso in cui sia presente un blocco di ghiaccio tritato. In tal caso, consultare la sezione "**Risoluzione dei problemi**"



MANUTENZIONE



Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, è necessario scollegarlo dalla presa di corrente e scaricare il condensatore di avvio del motore:

Pezzi singoli



IMPORTANTE: Non utilizzare pezzi di ricambio diversi dai pezzi originali certificati SANTOS.

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione particolare, i cuscinetti sono già stati lubrificati a vita.

Qualora fosse necessario intervenire per sostituire elementi soggetti a usura, come le lame di macinatura, i componenti elettrici o altro, consultare l'elenco dei componenti (vedere l'esploso riportato nelle ultime pagine del manuale).

Per **ordinare qualsiasi pezzo di ricambio** (vedere riferimenti sull'esploso riportato alla fine del manuale), è necessario precisare:

- **il tipo,**
- **il numero di serie dell'apparecchio,**
- **le caratteristiche elettriche (16);**

riportate sotto l'apparecchio.

Inutilizzo prolungato:

Questo apparecchio non ha alcuna controindicazione in caso di inutilizzo per un lungo periodo di tempo.

Si raccomanda semplicemente di pulirlo prima dell'uso e di controllare che tutti i componenti dell'apparecchio siano in buone condizioni (ad esempio il cavo di alimentazione, le guarnizioni e altri pezzi di ricambio).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Identificare con esattezza la causa dell'arresto dell'apparecchio.

In ogni caso, se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (ritrarre la spina del cavo di alimentazione (10)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

L'apparecchio non si accende

- Controllare: l'alimentazione di rete, lo stato del cavo di alimentazione (10).
- Verificare che la spia luminosa situata in uscita del corpo di tritatura (9) rimanga accesa per una decina di secondi dal collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete.
- Verificare che non vi siano corpi estranei incastrati tra le lame.
- All'interno dell'apparecchio, verificare lo stato dei fili elettrici e delle connessioni (a livello del passafili (12), a livello del blocco di collegamento (13) (fig. F))
- Verificare i componenti elettrici, sostituendoli uno dopo l'altro (condensatore, sicurezza del coperchio, modulo elettronico, motore).

L'apparecchio si arresta in seguito a un surriscaldamento del motore: (il blocco motore è surriscaldato)

In caso di surriscaldamento del motore, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Il dispositivo di sicurezza è a ricarica automatica; attendere che il motore si raffreddi (da 15 a 30 minuti) prima di riavviare l'apparecchio.

L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico

L'eventuale presenza di corpi estranei fra le lame o un utilizzo intensivo possono provocare il sovraccarico del motore.

In questi casi, sia la protezione termica sia la protezione di sovrintensità possono attivarsi e arrestare il funzionamento dell'apparecchio.

Se l'apparecchio è surriscaldato, vedere la sezione "*L'apparecchio si spegne a causa di un surriscaldamento del motore*".

Diversamente, vedere la sezione "*sicurezza in caso di sovraccarico del motore*".

L'apparecchio continua a funzionare anche dopo che tutti i cubetti di ghiaccio sono stati tritati

In modalità automatica, l'apparecchio funziona in base a un'impostazione non modificabile del timer, che prevede un ciclo di 1 minuto (il tempo necessario per tritare tutto il contenuto del serbatoio in misura fine).

Per tornare alla modalità manuale e spegnere l'apparecchio, premere il pulsante acceso.

I due pulsanti lampeggiano simultaneamente

L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico del motore. Per risolvere il problema, vedere la sezione "*sicurezza in caso di sovraccarico del motore*".

Il ghiaccio tritato non viene più convogliato nella vaschetta del ghiaccio

L'apparecchio è stato studiato per la tritatura del contenuto di una vaschetta del ghiaccio standard in un solo ciclo. Caricando eccessivamente il serbatoio dei cubetti di ghiaccio o in caso di utilizzo di una vaschetta del ghiaccio troppo piccola (o utilizzo di un recipiente di raccolta troppo piccolo), il livello del ghiaccio tritato sale progressivamente fino a ostruire l'uscita. In questo modo il ghiaccio non può più uscire e si compatta nel corpo di tritatura. A questo punto non è sufficiente rimuovere la vaschetta del ghiaccio per liberare l'uscita del ghiaccio tritato.



IMPORTANTE:

Mentre l'apparecchio è in funzione, evitare di introdurre oggetti duri nell'apertura di uscita del ghiaccio tritato.

Soluzione:

- Spegnere l'apparecchio
- Svuotare la vaschetta del ghiaccio (piena di ghiaccio tritato)
- Riempire il serbatoio di cubetti di ghiaccio e riavviare un ciclo automatico per ognuna delle due misure.
- Se necessario, attendere alcuni istanti perché il ghiaccio si sciolga.

CARATTERISTICHE TECNICHE (1)

Modello 53		Monofase	
Tensione d'alimentazione	(V~)	220-240	100-120
Frequenza	(Hz)	50/60	50/60
Motore : Potenza			
Potenza assorbita	(W)	130	155
Velocità motore:	(giri/min)	da 1450 a 50Hz da 1700 a 60Hz	
Velocità delle lame:	(giri/min)	da 75 a 50Hz da 808a 60Hz	
Capacità utile del serbatoio del ghiaccio	(kg)	1,3	
Numero di lame mobili		4	
Numero di lame fisse		3	
Portata media in posizione "misura fine"	(Kg/h)	180	
Portata media in posizione "misura"	(Kg/h)	110	
Ciclo di funzionamento (3)		Ciclo intermittente: 1 min ACCESO / 3 min SPENTO	
Tempo timer (3)	(s)	60	
Capacità utile della vaschetta del	(kg)	1.3	
Dimensioni : Altezza	(mm)	474	
Larghezza	(mm)	236	
Profondità	(mm)	353	
Peso : Peso netto	(kg)	10	
Peso imballato	(kg)	11	
Rumore: (2)	(dBA)	63	

- (1) Questi valori sono stati riportati a titolo indicativo. Le caratteristiche elettriche esatte dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta dati.
- (2) Livello di rumorosità misurato in pressione acustica, misuratore conforme alla norma ISO 11201:1995 e ISO 4871:1996.
Apparecchio posizionato su un piano di lavoro a 75 cm dal suolo. Microfono rivolto verso l'apparecchio a 1,6 m dal suolo e a 1 m dall'apparecchio.
- (3) Ciclo di funzionamento :
L'apparecchio professionale è destinato ad un uso intermittente che prevede 1 minuto di accensione e 3 minuti di spegnimento.
Questo ciclo corrisponde al tempo di esecuzione della funzione e al tempo di arresto per preparare e servire i prodotti lavorati, secondo i requisiti della norma EN 60335-2-64+A1:2004 Parte 2-64: Requisiti specifici per gli apparecchi elettrici da cucina ad uso commerciale.

Schema elettrico 100-120 V~ 50/60 Hz e 220-240 V~ 50/60 Hz

FR	Module électronique	Sécurité Couvercle	Condensateur
IT	Modulo elettronico	Sicurezza coperchio	Condensatore

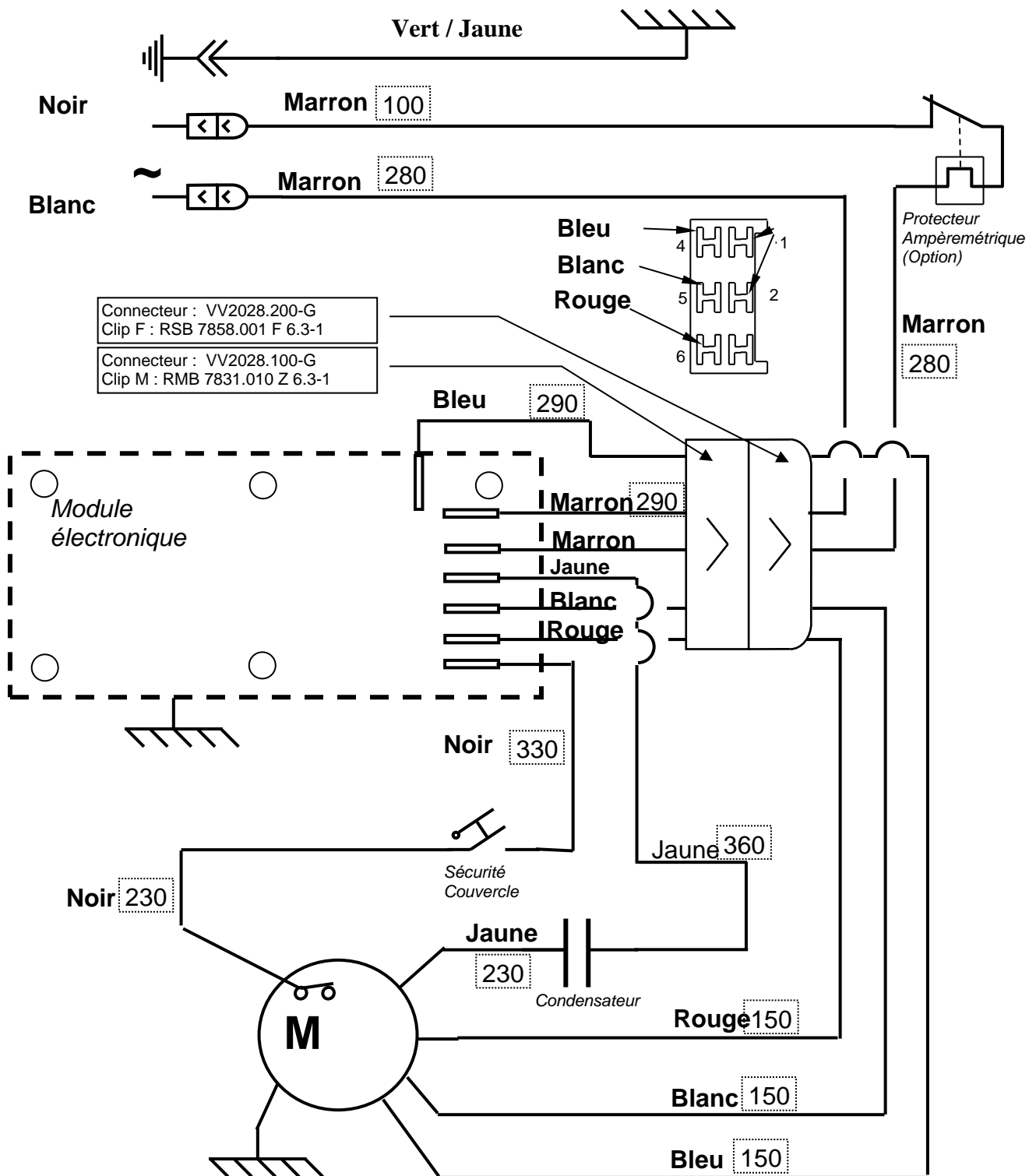
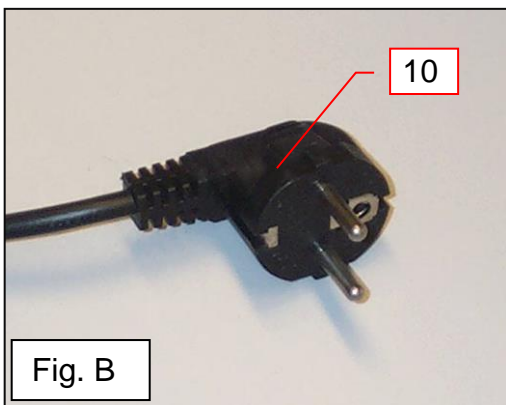
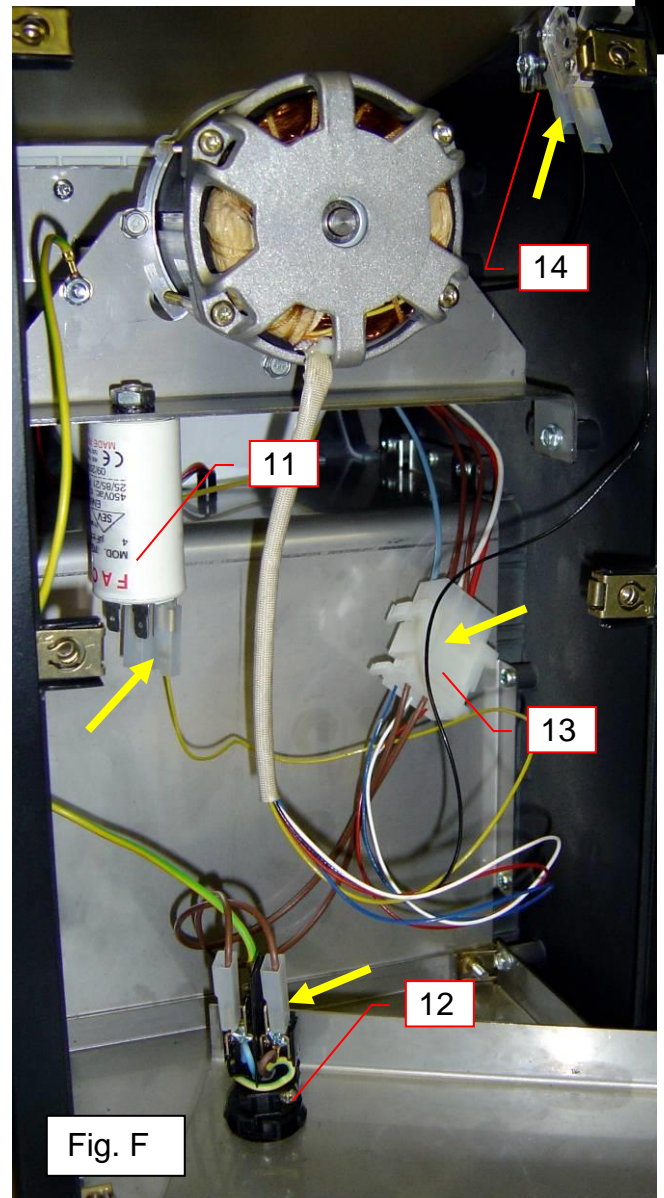
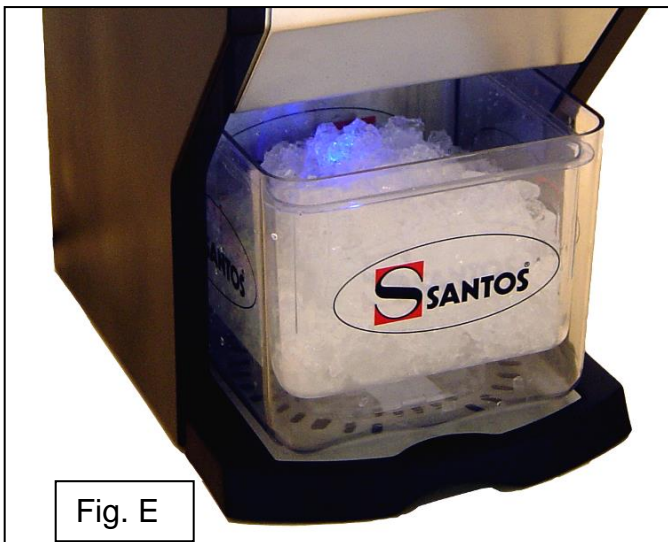


Tabella di corrispondenza degli elementi

RIF	Designazione
1	Coperchio del serbatoio del ghiaccio
2	Impugnatura di bloccaggio
3	Serbatoio del ghiaccio
4	Pulsante "misura grossolana"
5	Pulsante "misura fine"
6	Vaschetta del ghiaccio
7	Griglia della vaschetta raccogliocce
8	Vaschetta raccogliocce
9	Corpo di tritatura
10	Preso del cavo di alimentazione
11	Condensatore
16	Targhetta descrittiva

Figures





CERTIFICATO DI GARANZIA

GARANZIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

TARGHETTA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO

COPIA
Per tutti i documenti non
consegnati insieme all'apparecchio.

Stampati, inviati a mezzo fax,
scaricati