

**SANTOS SAS:**

140-150 AVENUE ROGER SALENGRO  
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE  
TEL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 -  
E-mail:santos@santos.fr [www.santos.fr](http://www.santos.fr)

**SBATTITORE MIXER N° 27****MANUALE D'USO E MANUTENZIONE**

**IMPORTANTE:** documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE"
- CERTIFICATO DI GARANZIA



Leggere le presenti istruzioni d'uso prima di rimuovere l'apparecchio dall'imballo.

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer  
Macinini da caffè - 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 DI CONFORMITÀ "CE" .....	3
NORME DI SICUREZZA .....	4
INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE.....	4
USI DA EVITARE:.....	4
COLLEGAMENTO ELETTRICO: .....	4
1° UTILIZZO .....	5
SMALTIMENTO DEL PRODOTTO .....	5
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO .....	6
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....	6
AVVIO:.....	6
SOSTITUZIONE DELL'ATTREZZO .....	8
PULIZIA: .....	8
DISPOSITIVI DI SICUREZZA/MANUTENZIONE .....	9
SICUREZZA.....	9
Sicurezza dell'assetto del recipiente:.....	9
Sicurezza in caso di sovraccarico del motore:.....	9
Sicurezza in caso di surriscaldamento del motore:.....	9
Sicurezza di accesso agli attrezzi:.....	9
MANUTENZIONE .....	10
Parti di ricambio:.....	10
Sostituzione della cinghia danneggiata del variatore di velocità (sostituzione in caso di rottura).....	10
Montaggio della cinghia nuova del variatore di velocità.....	11
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	12
L'apparecchio non parte: .....	12
L'apparecchio si ferma in seguito a un surriscaldamento del motore: .....	12
L'apparecchio si ferma in seguito ad un sovraccarico: .....	12
L'attrezzo non gira più e la spia luminosa dell'interruttore (13) è accesa:.....	12
CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO .....	13
Schemi elettrici.....	14
Schema elettrico 110 - 120V 50/60Hz.....	14
Schema elettrico trifase 380V / 220V 50Hz .....	15
Schema elettrico 220-240V 50/60Hz .....	16
Figure.....	18
CERTIFICATO DI GARANZIA .....	19
TARGA DATI DELL'APPARECCHIO .....	19



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE"

### 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: **SBATTITORE MIXER**  
Numero del tipo: **27**

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 seguito:
  - N° 2006/95/CE (Direttiva bassa tensione)
  - N° 2004/108/CE (Direttiva CEM)
  - N° 2002/95/CE (Direttiva RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Direttiva DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti 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 454+A1: 2010**, Macchine per prodotti alimentari – **sbattitori mixer** - 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 -1 e 2 :2004: Sicurezza dei macchinari – Principi generali di progettazione
- NF EN 60204-1 : 2006: Sicurezza dei macchinari – Attrezzatura elettrica delle macchine – Regole generali
- NF EN 1672-2 : 2005, Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.

VAULX-EN-VELIN, **01/10/2010**

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

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

### INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE



Non afferrare l'apparecchio per le leve, le manopole di comando o la griglia di protezione.

È sufficiente una sola persona per l'utilizzo dell'apparecchio.  
Per comodità di utilizzo, si consiglia di collocare l'apparecchio su un tavolo o un piano di lavoro, in modo da agevolare l'aggiunta di ingredienti o allo scopo di seguire il processo di lavorazione (altezza raccomandata: 90 cm, regolabile in funzione dell'altezza dell'utente).

### USI DA EVITARE:



1. L'apparecchio è destinato esclusivamente a sbattere, mescolare e montare prodotti alimentari.
2. L'apparecchio non è stato progettato per la lavorazione di alimenti surgelati.
3. Non lasciare in funzione l'apparecchio senza sorveglianza
4. Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa
5. Per motivi di protezione contro i rischi di scossa elettrica, non immergere il basamento in acqua o qualsiasi altro liquido.
6. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
7. È proibito utilizzare ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.

### COLLEGAMENTO ELETTRICO:

- L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in 2 voltaggi monofase e una versione trifase:
  - 110-120 V 50/60 Hz:
  - 220-240 V 50/60 Hz:
  - 220V e 380V 50Hz trifase

Protezione di linea: l'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente standard 2 poli + terra (per le versioni monofase).

L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16A. **Il collegamento a terra dell'apparecchio è obbligatorio.**

### ATTENZIONE:

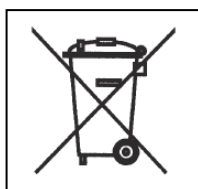


- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, verificare la conformità tra la tensione della rete elettrica e quella dell'apparecchio. Il suo valore è indicato:
  - sia sulla targa dati collocata sotto l'apparecchio.
  - sia sulla targa dati presente nell'ultima pagina di questo manuale.
- Se il cavo di alimentazione (8) è danneggiato, è necessario sostituirlo con un set speciale disponibile presso i rivenditori autorizzati SANTOS o presso la Società SANTOS stessa.

## 1° UTILIZZO

1. Tirare in avanti la leva (1) per sbloccare e abbassare il recipiente (2)
2. Togliere il recipiente (2) dall'apposito supporto (3) e gli accessori imballati,
3. Togliere, disimballare e lavare con acqua corrente i tre attrezzi,
4. Lavare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con gli alimenti: il recipiente (2), la parte interna del castello centratore del recipiente (4).

## SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo apparecchio reca il marchio di smaltimento per rifiuti speciali elettrici ed elettronici. Ciò significa che questo prodotto deve essere smaltito da un sistema di raccolta differenziata secondo la direttiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Apparecchi Professionali – in modo da poter essere riciclato e smantellato riducendo così l'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni, Vi preghiamo di contattare il Vostro rivenditore o la Ditta SANTOS.

Per lo smaltimento o il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, Vi preghiamo di contattare una ditta specializzata oppure la ditta SANTOS.

I prodotti elettronici che non vengono differenziati per lo smaltimento sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente.

I materiali d'imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con le leggi in vigore.



## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Lo sbattitore mixer consente di sbattere, mescolare e montare i preparati realizzati da professionisti di: ristoranti, pizzerie, tavole calde, fast-food, paninoteche, ristoranti a tema ecc.

L'apparecchio è costituito da un corpo in alluminio e da elementi in lamiera di acciaio inossidabile.

Dotato di un motore asincrono, può azionare un **uncino**, una **spatola** o una **frusta** (in dotazione con l'apparecchio). La parte attiva dell'uncino e della frusta è in acciaio inossidabile, la parte attiva della spatola è in alluminio per uso alimentare.

### 3 tipi di attrezzi

- **Uncino (5)**: per prodotti di difficile lavorazione, come impasti per pane, pizza, torte ecc.
- **Spatola (6)**: per prodotti che devono essere mescolati e amalgamati, come impasti per crêpe, cialde, plum-cake, bignè, impasti di carne e pese, puree, miscele varie ecc.
- **Frusta (7)**: per prodotti leggeri che devono essere mescolati e amalgamati, come pan di Spagna, meringhe, creme al burro, maionese, œalbumi montati a neve, altri impasti leggeri ecc.

**Recipiente** in acciaio inossidabile, capacità 9,9 litri, capacità utile 8 litri (ad es. per impasti per crêpe)

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

### AVVIO:

1. Dopo aver scelto l'attrezzo adatto alla lavorazione desiderata (l'uncino **(5)**, la spatola **(6)** o la frusta **(7)**, è possibile:
  - a. installare l'attrezzo sul perno di rotazione, bloccando il sistema a baionetta, quindi collocare il recipiente **(2)** con o senza i prodotti da preparare sul relativo supporto **(3)**,
  - b. collocare il recipiente **(2)** con o senza i prodotti da preparare sul relativo supporto **(3)**, quindi installare l'attrezzo sul perno di rotazione, bloccando il sistema a baionetta.
2. Spingere indietro la maniglia **(1)** per far salire il recipiente **(2)**.
3. A fine corsa della maniglia **(1)**, il recipiente **(2)** viene bloccato.
4. Inserire la spina del cavo di alimentazione **(8)** nella presa di alimentazione di rete.
5. Introdurre nel recipiente **(2)** i prodotti da preparare, se non ancora effettuato. A tale scopo è necessario rimuovere la griglia di sicurezza **(9)**.
6. Scegliere la posizione della leva di regolazione della velocità **(10)** in base al tipo di lavorazione e alla velocità con cui la si intende effettuare. Inserire la leva **(10)** in una delle 8 tacche dell'asta dentata **(11)** a destra della colonna **(12)**. Le prime tacche davanti sono per le alte velocità (lavorazione con frusta), quelle al centro per

le velocità medie (lavorazione con la spatola), le ultime indietro per le velocità lente (lavorazione con l'uncino).

7. La griglia deve essere abbassata e il recipiente sollevato prima dell'avvio dell'apparecchio mediante l'interruttore di avvio/arresto (13) in posizione 1; la spia luminosa si accende.
8. Al termine della preparazione, spegnere l'apparecchio:
  - a. portando l'interruttore di avvio/arresto (13) in posizione 0, oppure
  - b. premendo il pulsante rosso di "arresto immediato" (14).
9. Tirare in avanti la leva (1) per abbassare il recipiente (2).
10. Smontare l'attrezzo dal perno di rotazione sbloccando il sistema a baionetta, quindi sganciare il recipiente (2), oppure sganciare il recipiente (2), quindi smontare l'attrezzo dal perno di rotazione sbloccando il sistema a baionetta.

## **ARRESTO DELL'APPARECCHIO**

L'apparecchio può essere fermato:

- azionando il pulsante di Avvio/Arresto (13),
- premendo il pulsante di "arresto immediato" (14)
- sollevando la griglia di sicurezza (9),
- sbloccando il recipiente (2)

## **AGGIUNTA DI INGREDIENTI DURANTE LA PREPARAZIONE**

Durante la preparazione si possono aggiungere ingredienti di completamento (farina, œuova, olio ecc.).

Le aggiunte possono essere effettuate:

- attraverso la griglia di sicurezza (9) durante il funzionamento dell'apparecchio, oppure
- ad apparecchio spento, sollevando la griglia di sicurezza (9). Per riavviare l'apparecchio è necessario abbassare la griglia di sicurezza (9).



**ATTENZIONE:** L'emissione di polveri di farina al momento del caricamento o durante l'avvio dell'apparecchio è pericoloso per la salute. Si consiglia di riempire il recipiente gradualmente (non a scatti) e di indossare una maschera protettiva per ridurre al minimo l'inalazione di polvere di farina.





## SOSTITUZIONE DELL'ATTREZZO

Qualsiasi sostituzione degli attrezzi deve essere effettuata a macchina spenta e con il supporto del recipiente in posizione abbassata.

### MONTAGGIO:

1. Collocare l'attrezzo sul perno di rotazione (**16**)
2. Premere l'attrezzo verso l'alto,
3. Girare e sollevare leggermente l'attrezzo in senso antiorario per montare la baionetta della coppiglia sul perno di rotazione dell'attrezzo (**16**).

### SMONTAGGIO:

1. Procedere in senso inverso rispetto al montaggio.

## PULIZIA:

### **IMPORTANTE:**



- **Fermare l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.**
- **Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.**

**Si consiglia di procedere alla pulizia dell'elettrodomestico subito dopo l'uso.** Per facilitare la pulizia, non lasciar seccare residui di alimenti nell'apparecchio.

- Dopo l'utilizzo pulire l'attrezzo (uncino, spatola o frusta) con acqua o con un apposito detersivo per stoviglie. Sciacquare e asciugare.
- Dopo l'utilizzo pulire il recipiente con acqua o con un apposito detersivo per stoviglie. Non utilizzare prodotti o panni abrasivi per la pulizia del recipiente.
- Pulire l'incastellatura in contatto con gli alimenti con acqua o con un apposito detersivo per stoviglie. Sciacquare e asciugare.
- Pulire il basamento (**24**) con una spugna morbida inumidita, quindi asciugarlo.





## DISPOSITIVI DI SICUREZZA/MANUTENZIONE

### SICUREZZA



Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (estrarre la spina del cavo di alimentazione **(8)**) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

#### **Sicurezza dell'assetto del recipiente:**

1. Il recipiente **(2)** deve essere centrato e serrato nella parte superiore tra il relativo supporto **(3)** e l'incastellatura della macchina **(4)** per consentire l'avvio dell'apparecchio.
2. La presenza del recipiente è necessaria per consentire l'avvio dell'apparecchio.
3. L'allentamento del recipiente **(2)** provoca l'arresto dell'apparecchio.
4. L'interruzione dell'alimentazione di rete provoca l'arresto (posizione **0**) dell'interruttore di Avvio/Arresto **(13)**.
5. Per il riavvio dello sbattitore mixer è necessario azionare di nuovo l'interruttore di Avvio/Arresto **(13)** (posizione **1**).

#### **Sicurezza in caso di sovraccarico del motore:**

In caso di blocco del motore **(15)** (presenza di corpo estraneo, consistenza troppo dura), l'interruttore di Avvio/Arresto **(13)** passa automaticamente alla posizione **0**. Eliminare la causa del problema e premere l'interruttore di Avvio/Arresto **(13)** (posizione **1**).

#### **Sicurezza in caso di surriscaldamento del motore:**

In caso di surriscaldamento del motore, l'interruttore di Avvio/Arresto **(13)** passa automaticamente alla posizione **0**. Attendere che il motore si sia raffreddato (da 15 a 30 minuti), quindi premere l'interruttore di Avvio/Arresto **(13)** (posizione **1**).

#### **Sicurezza di accesso agli attrezzi:**

Lo sbattitore mixer può avviarsi solo se la griglia di sicurezza **(9)** è in posizione abbassata. La chiusura della griglia di sicurezza **(9)** impedisce l'accesso agli attrezzi posti nel recipiente durante il funzionamento in corso di preparazione. La griglia di sicurezza consente tuttavia l'aggiunta di prodotti in corso di lavorazione senza dover essere sollevata.



## MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, è obbligatorio scollegare l'apparecchio dall'alimentazione

### Scarica del condensatore:



Mediante un cacciavite con manico isolato, toccare i 2 attacchi del condensatore (19), la visualizzazione di un arco elettrico prova la scarica del condensatore.

### Parti di ricambio:



**IMPORTANTE:** È vietato utilizzare ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.

L'apparecchio non necessita di particolare manutenzione; i cuscinetti sono già stati lubrificati a vita.

Qualora fosse necessario intervenire per sostituire elementi soggetti a usura, come la cinghia di trasmissione, gli attrezzi, 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 e**
- **le caratteristiche elettriche**

apposti sull'apparecchio.

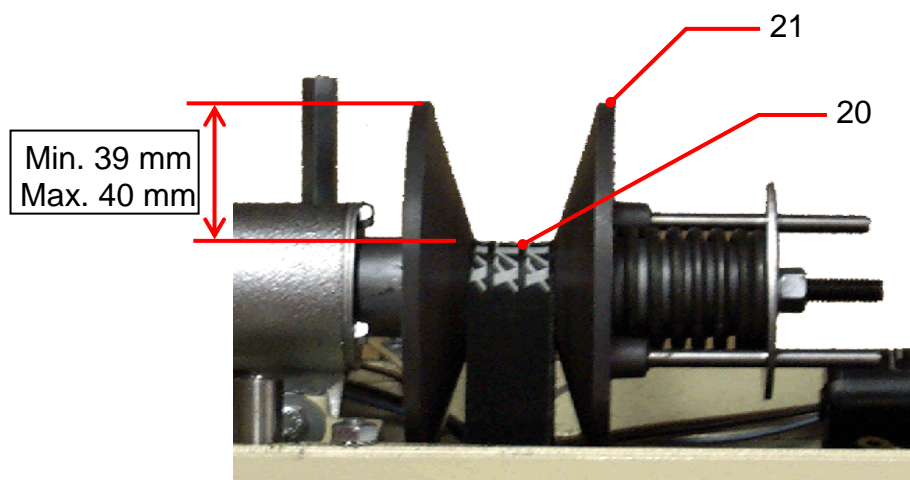
### Sostituzione della cinghia danneggiata del variatore di velocità (sostituzione in caso di rottura)

Prima di procedere alla sostituzione della cinghia (20) del variatore di velocità, si raccomanda di spegnere lo sbattitore mixer a bassa velocità.

1. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.
2. Svitare la vite di bloccaggio (17) e rimuovere il coperchio (18).
3. Scaricare il condensatore di avvio (19).
4. Sollevare la cinghia (20) per disinserirla dalla puleggia ricevente (21) (girare a mano la puleggia per agevolare la fuoriuscita della cinghia).
5. Sganciare la cinghia (20) dalla puleggia motrice (22) ed estrarre la cinghia dallo sbattitore mixer.

### Montaggio della cinghia nuova del variatore di velocità

1. Inserire la cinghia (20) nuova sulla puleggia motrice (22).
2. Sollevare la cinghia (20) e infilarla sulla puleggia ricevente (21) (far girare a mano la puleggia per agevolare il montaggio della cinghia).
3. Dopo aver collocato la cinghia (20), girare a mano la puleggia ricevente (21) e tirare progressivamente la leva di regolazione della velocità (10) fino alla posizione di massima velocità.
4. In questa posizione verificare l'altezza della posizione della parte superiore della cinghia con il diametro esterno della puleggia ricevente (21) (altezza min. 39 mm, altezza max. 40 mm) vedere disegno illustrativo.



- Se l'altezza misurata è corretta, la sostituzione della cinghia (20) è completata. Si può procedere alle seguenti operazioni.

Riapplicare il coperchio (18) e serrare nuovamente la vite di bloccaggio (17).

Ricollegare l'apparecchio all'alimentazione di rete e avviare lo sbattitore mixer, quindi effettuare alcune modifiche di velocità per verificare il corretto funzionamento del variatore di velocità sull'intera gamma di velocità a disposizione.

- Se l'altezza misurata non è corretta, occorre procedere alla regolazione dell'asta dentata (11) della leva di regolazione della velocità (10) procedendo nel seguente modo.
  1. Svitare le due viti (23) di fissaggio dell'asta dentata (11) e spostarla in avanti se l'altezza è inferiore a 39 mm o indietro se l'altezza è superiore a 40 mm.
  2. Girare a mano la puleggia ricevente (21) e controllare l'altezza di posizione della cinghia.
  3. Procedere in questo modo fino ad ottenere l'altezza adeguata, quindi bloccare le due viti (23) di fissaggio dell'asta dentata (11).
  4. Spostare la leva di regolazione della velocità (10) sulla posizione di bassa velocità e girare a mano la puleggia ricevente (21) per verificare la posizione della cinghia nella puleggia. La cinghia non deve mai superare il diametro esterno della puleggia.
  5. Riapplicare il coperchio (18) e serrare nuovamente la vite di bloccaggio (17).

6. Ricollegare l'apparecchio all'alimentazione di rete e avviare lo sbattitore mixer, quindi effettuare alcune modifiche di velocità per verificare il corretto funzionamento del variatore di velocità sull'intera gamma di velocità a disposizione.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (togliere la presa del cavo di alimentazione) e richiedere l'intervento di personale addetto alla manutenzione o contattare un rivenditore SANTOS.

### **L'apparecchio non parte:**

- Controllare: la posizione abbassata della griglia, il bloccaggio del recipiente in posizione sollevata
- Controllare: la presa di corrente, lo stato del cavo di alimentazione.
- Accertarsi che la spia luminosa dell'interruttore di Avvio/Arresto (**13**) si accenda quando l'interruttore si trova in posizione «**1 - Avvio**».
- Richiedere l'intervento di un tecnico specializzato per procedere alle verifiche dei componenti elettrici dell'apparecchio.

### **L'apparecchio si ferma in seguito a un surriscaldamento del motore:**

(gli elementi di lamiera in prossimità della leva di regolazione della velocità sono surriscaldati)

- Premere il pulsante "arresto immediato" (**14**), scollegare la spina dalla presa di corrente e seguire le istruzioni riportate al capitolo "Sicurezza in caso di surriscaldamento del motore"

### **L'apparecchio si ferma in seguito ad un sovraccarico:**

- Se il motore cala durante il funzionamento, vedere il capitolo "Sicurezza in caso di sovraccarico del motore"

### **L'attrezzo non gira più e la spia luminosa dell'interruttore (13) è accesa:**

- premere il pulsante "arresto immediato" (**14**), scollegare la spina dalla presa di corrente e controllare lo stato della cinghia (**20**), vedi il capitolo "Manutenzione/sostituzione della cinghia".

## CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

<b>Rete di distribuzione:</b>					
Tensione di alimentazione (V)	220-240	110-120	220-240	220-240 TRI	380 TRI
Frequenza (Hz)	50	60	60	50	50
Condensatore avvio ( $\mu$ F)	150-190V	250-130V	150-190V		
<b>Motore:</b>					
Potenza assorbita (kW)	0,6	0,65	0,65	0,51	0,51
Velocità motore (giri/min)	1500	1800	1800	1500	1500
<b>Numero di giri:</b>					
Velocità minima della planetaria (giri/min)	50	60	60	50	50
Velocità massima della planetaria (giri/min)	150	180	180	150	150
Velocità minima dell'attrezzo (giri/min)	180	210	210	180	180
Velocità massima dell'attrezzo (giri/min)	540	640	640	540	540
Rumorosità: (2) $L_{pA}$ incertezza $K_{pA} = 2.5dB$	65	65	65	65	65
<b>Dimensioni e peso</b>					
Altezza (mm)	585				
Larghezza (mm)	340				
Profondità (mm)	570				
<b>Peso netto</b> (kg)	30				
<b>Peso imballato</b> (kg)	34				
Volume del recipiente (l)	9,9				
Volume utile (l)	8				

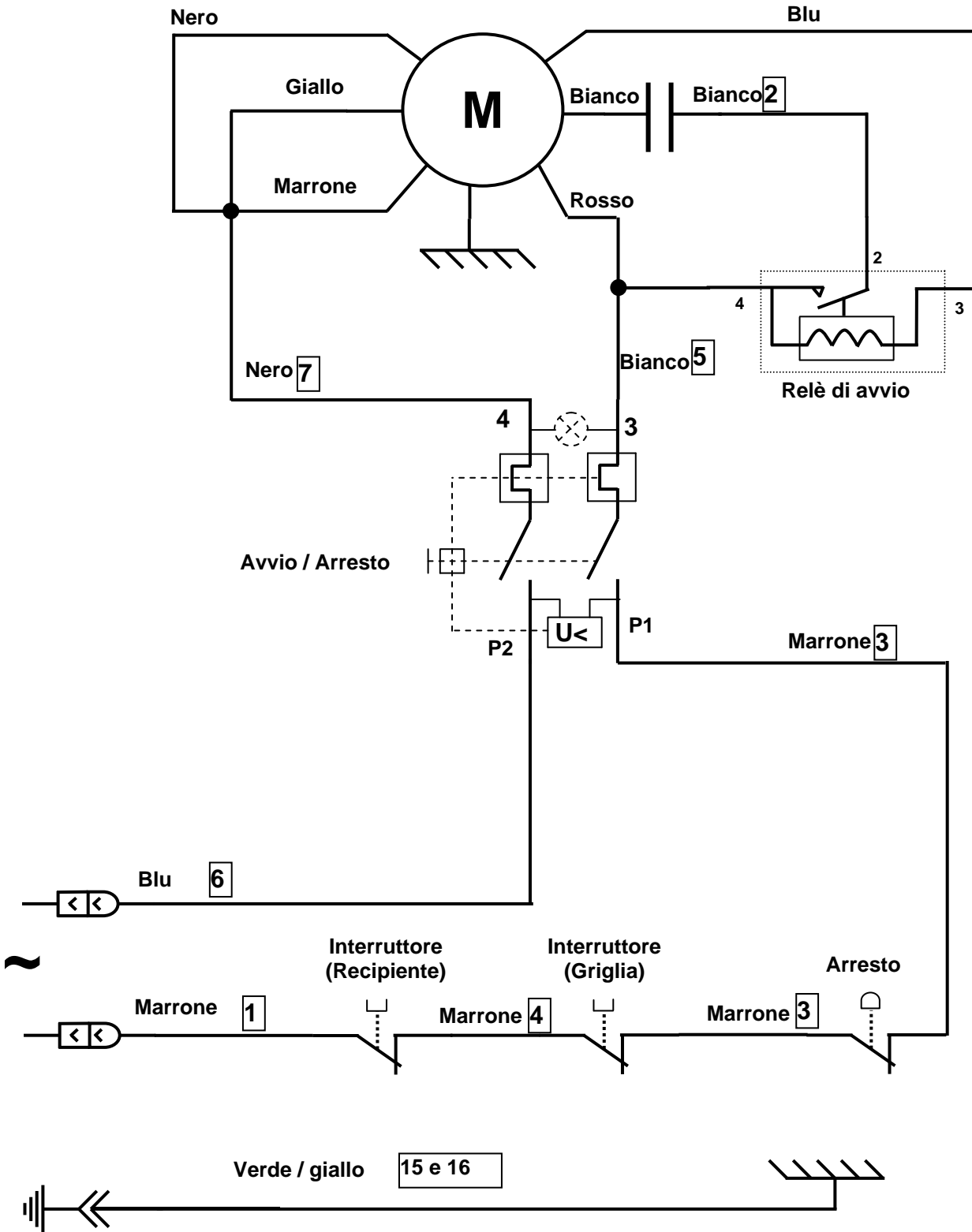
(1) I presenti valori sono puramente indicativi. Le caratteristiche elettriche esatte dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta dati.

(2) Livello di rumorosità misurato in pressione acustica, misuratore conforme alla norma ISO 1201:1995 e ISO 4871:1996.

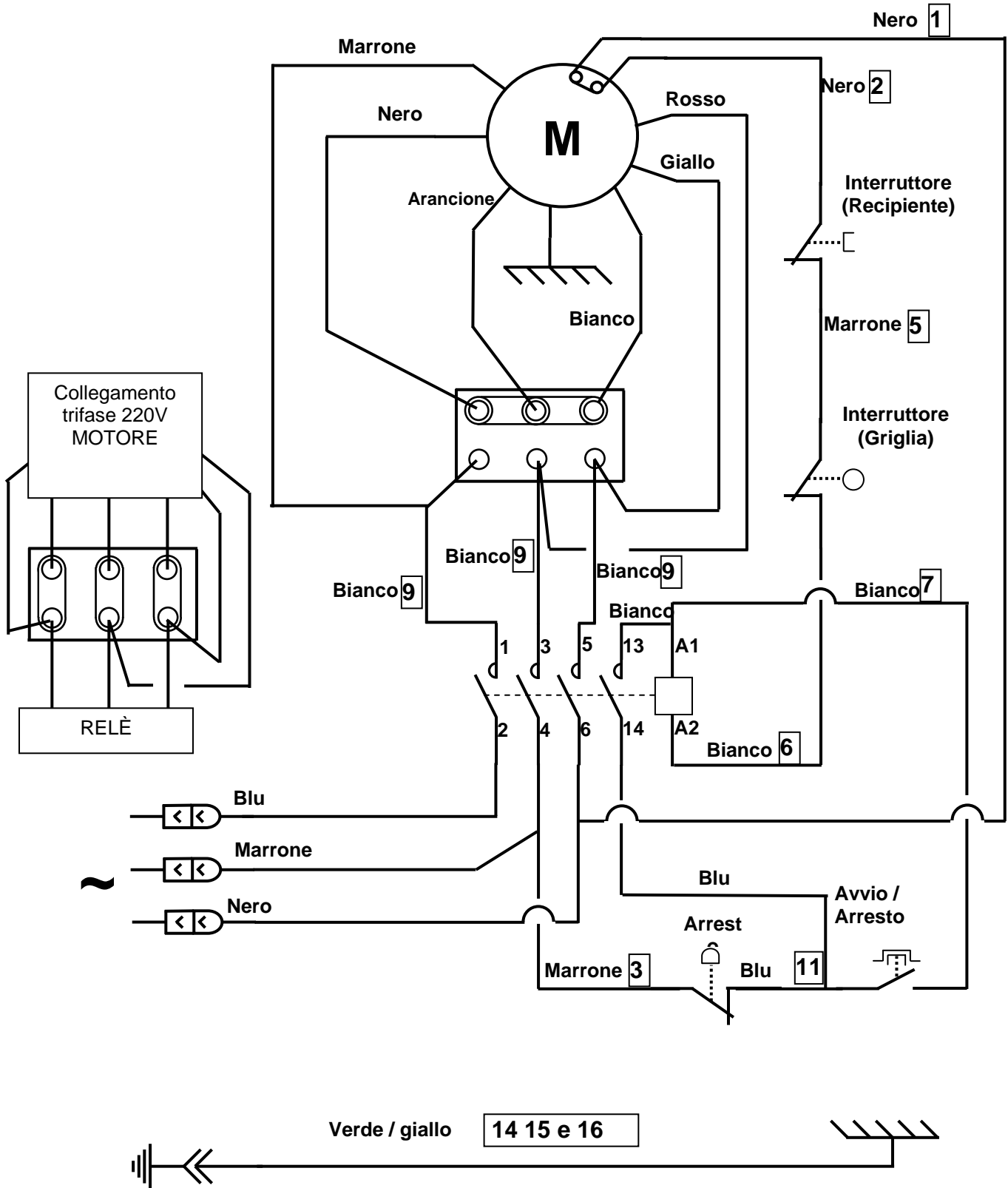
Apparecchio posizionato su un piano di lavoro a 75 cm dal suolo. Microfono rivolto verso l'apparecchio a 1,6 m dal suolo e a 1 m dall'apparecchio.

Schemi elettrici

Schema elettrico 110 - 120V 50/60Hz



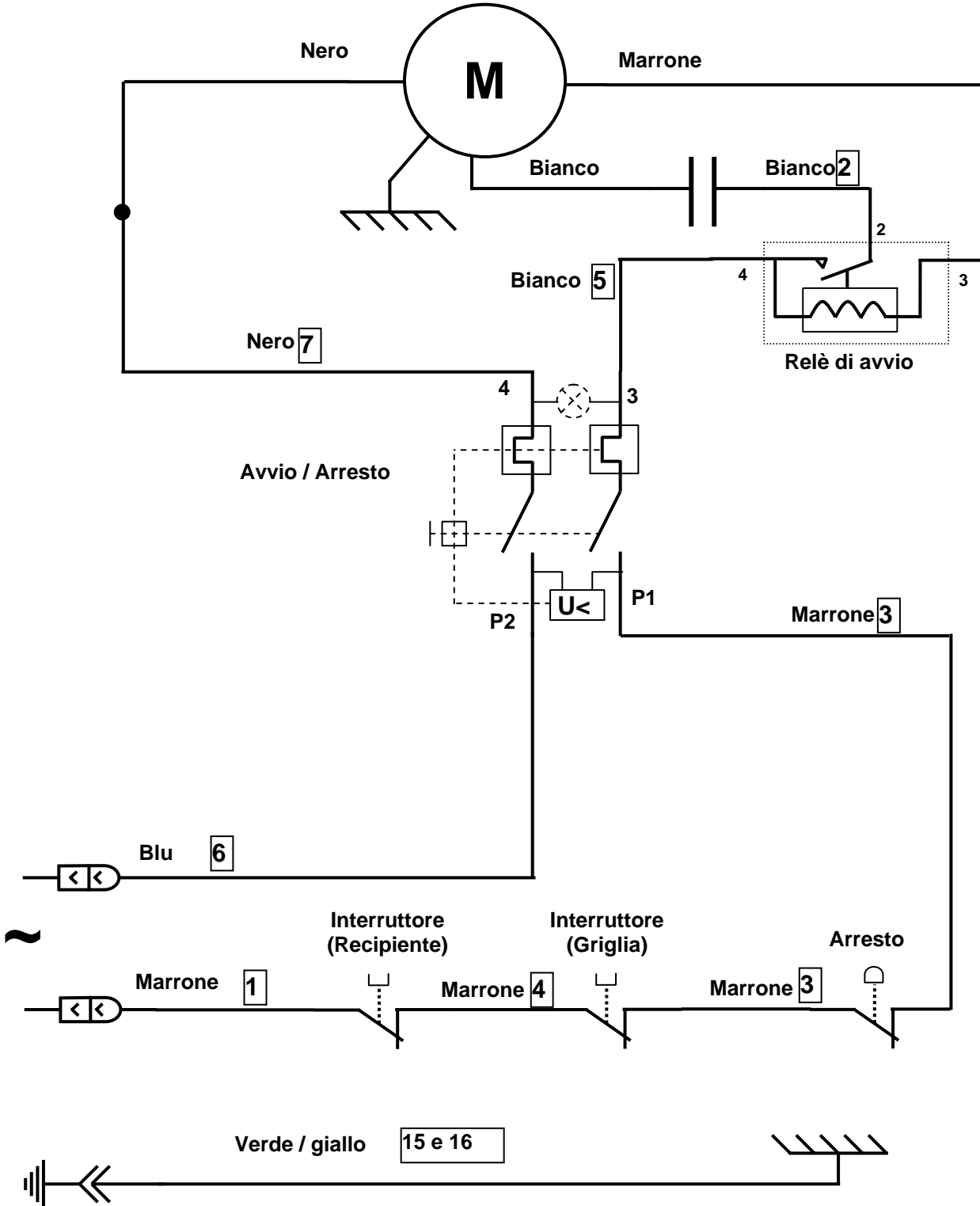
**Schema elettrico trifase 380V / 220V 50Hz**







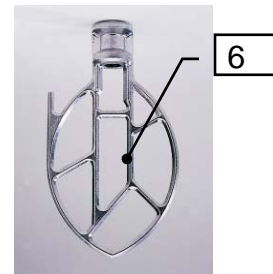
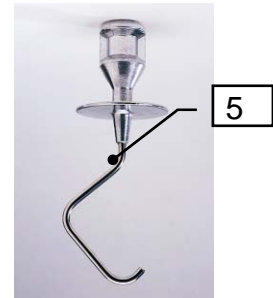
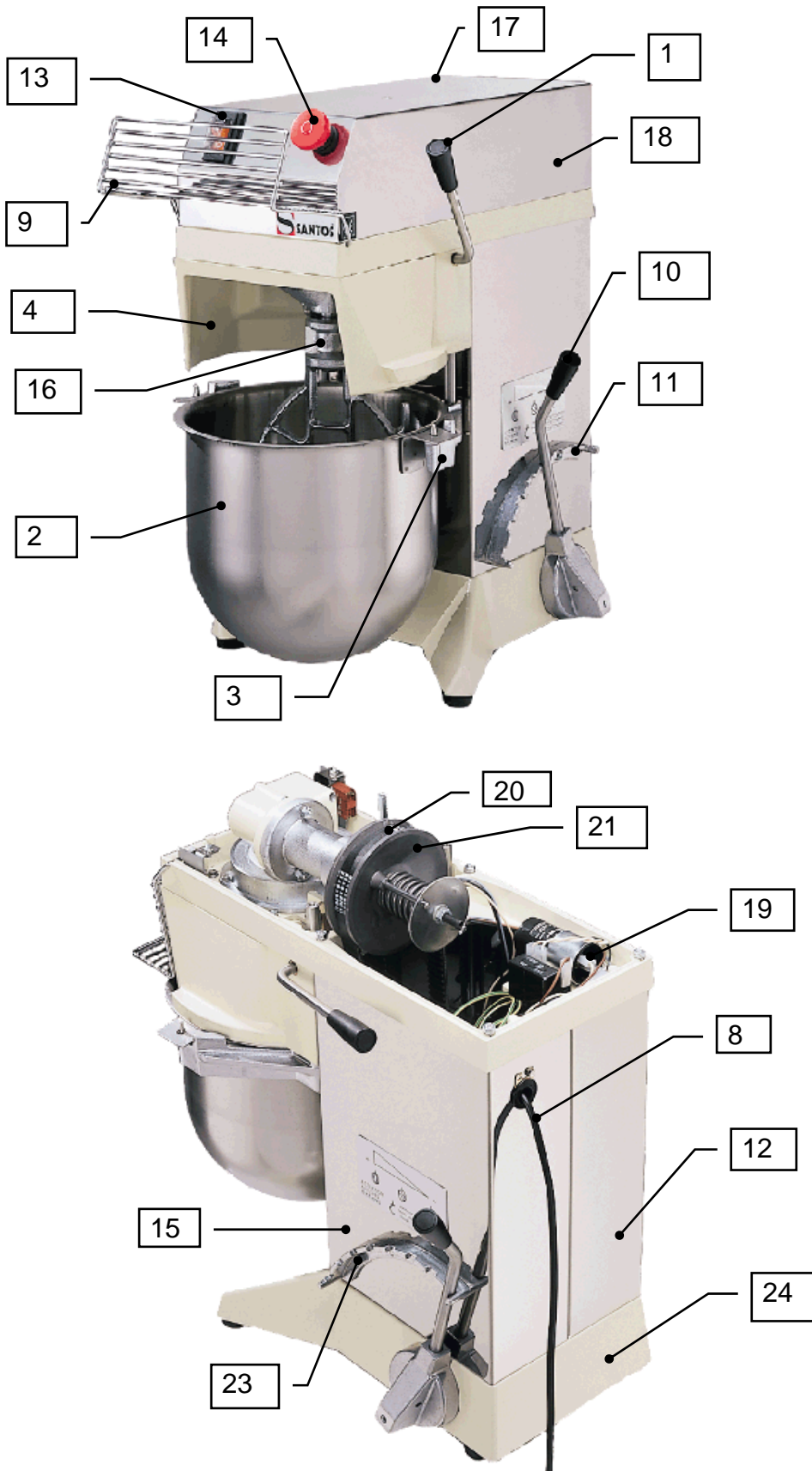
**Schema elettrico 220-240V 50/60Hz**





rif	F
1	Leva di bloccaggio
2	Recipiente
3	Supporto del recipiente
4	Centratore del recipiente
5	Attrezzo "Uncino"
6	Attrezzo "Spatola"
7	Attrezzo "Frusta"
8	Cavo di alimentazione
9	Griglia
10	Leva di regolazione della velocità
11	Asta dentata
12	Colonna
13	Interruttore Avvio/Arresto
14	Pulsante di arresto immediato
15	Motore
16	Perno dell'attrezzo
17	Vite di fissaggio del coperchio
18	Coperchio
19	Condensatore
20	Cinghia
21	Puleggia variabile
22	Puleggia motrice
23	Vite di fissaggio dell'asta dentata
24	Basamento

Figure





## 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.

## TARGA DATI DELL'APPARECCHIO

