

ESTRATTORE DI SUCCO NUTRISANTOS N° 65

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 - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Macinini da caffè - Spremitrici - Mixer - Miscelatori - Distributori di bevande - Planetarie -
Impastatrici - Grattugie da formaggio - Tritaghiaccio - Tritacarne - Tagliaverdure

MODELLI DEPOSITATI IN FRANCIA E A LIVELLO INTERNAZIONALE
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

INDICE

DICHIARAZIONE "CE/UE" DI CONFORMITÀ	3
NORME DI SICUREZZA	4
INSTALLAZIONE,MANUTENZIONE	4
USI DA EVITARE:	4
COLLEGAMENTI ELETTRICI:	5
AL PRIMO UTILIZZO:.....	6
RICICLAGGIO DEL PRODOTTO USURATO	6
ESTRATTORE DI SUCCO N°65	7
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	7
AVVIO:.....	7
Montaggio e preparazione:	7
Utilizzo:	7
Setaccio:.....	8
Arresto dell'apparecchio:	8
RILEVAMENTO DI ALIMENTI TROPPO DURI:	8
INTASAMENTO.....	8
PULIZIA :	9
PRECAUZIONI E RISCHI:.....	9
DISPOSITIVI DI SICUREZZA / MANUTENZIONE	9
DISPOSITIVO DI SICUREZZA IN CASO DI SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE:..	9
DISPOSITIVO DI SICUREZZA PER ACCESSO AGLI ATTREZZI:.....	10
MANUTENZIONE	10
Inutilizzo prolungato:.....	10
MANUTENZIONE ORDINARIA:	10
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	12
L'APPARECCHIO NON SI AVVIA:	12
L'APPARECCHIO SI ARRESTA IN SEGUITO A UN SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE:.....	12
L'APPARECCHIO SI ARRESTA IN SEGUITO A UN BLOCCO:	12
L'APPARECCHIO È RUMOROSO:.....	12
CARATTERISTICHE TECNICHE (1)	13
SCHEMA ELETTRICO 100 - 120V 50/60Hz	14
SCHEMA ELETTRICO 220 - 240V 50/60Hz	15
TABELLA TRADUZIONE DEGLI ELEMENTI DELLA MACCHINA.....	16
FIGURE	17
CERTIFICATO DI GARANZIA.....	19
TARGA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO	19

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: **Estrattore di succo Nutrisantos**
Numero del tipo: **65**

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° 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 e analoghi
- PR NF EN 60335-2-64 :2015: Norme particolari per macchine da cucina per uso collettivo

VAULX-EN-VELIN, **01/06/2022**

Titolo del firmatario: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**

Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



NORME DI SICUREZZA

Durante l'uso, la manutenzione o lo smaltimento dell'apparecchio, occorre sempre rispettare le seguenti precauzioni di base.

Leggere tutte le istruzioni per l'uso

Nota: per una più facile comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi posti alla fine del manuale.

INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE

Durante la rimozione dell'imballaggio, si raccomanda di richiedere l'aiuto di una seconda persona per spostare l'apparecchio. Per una maggiore praticità di utilizzo, si consiglia di posizionare l'apparecchio su un tavolo o un piano di lavoro, in modo che il beccuccio di uscita del succo sia di fronte a voi (altezza consigliata: 90 cm, da adattare in funzione dell'utente).

Avvertenza: Fare attenzione alla superficie eventualmente scivolosa attorno all'apparecchio.

Durante la pulizia e l'installazione, manipolare con cura il setaccio (13), per non deteriorarne la geometria e compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio

USI DA EVITARE:



1. Non introdurre alimenti nel canale utilizzando il dispositivo di pressione prima di aver avviato l'apparecchio.
2. L'apparecchio non è stato progettato per la lavorazione di alimenti surgelati.
3. Snocciolare la frutta prima di introdurla nella centrifuga (ad es.: manghi, albicocche, pesche). Non lasciare noccioli nella centrifuga.
4. Non introdurre nel canale prodotti che non siano alimenti.
5. Non introdurre nel canale alimenti troppo duri.
6. Non lasciare in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
7. Non eseguire la pulizia sotto getto d'acqua o con dispositivi a pressione
8. Non utilizzare mai spugne abrasive per pulire il cestello
9. E' proibito far funzionare l'apparecchio su un piano d'appoggio con inclinazione superiore a 10° rispetto al piano orizzontale. I 4 piedi della macchina devono appoggiare sempre su questo piano. L'asse del motore della macchina deve essere sempre verticale rispetto a questo piano.
10. Per ragioni di protezione dai rischi di elettrocuzione, non immergere il basamento nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
11. Scollegare l'apparecchio prima di eseguire qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, assistenza.
12. Non utilizzare pezzi di ricambio diversi dai pezzi originali certificati SANTOS.
13. 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

14. Non collegare più apparecchi alla stessa presa di alimentazione.
15. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
16. Non collocare l'apparecchio in prossimità o al di sopra di una fonte di calore.
17. Il presente apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente ad un utilizzo professionale. L'uso domestico non è previsto.
18. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone con esperienza o conoscenza limitata, se non aiutate da una persona responsabile della loro sicurezza, sotto sorveglianza o dietro istruzioni relative all'uso dell'apparecchio; Si raccomanda di accertarsi che i bambini non giochino con questo apparecchio.
19. 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.

COLLEGAMENTI ELETTRICI:

L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in 2 voltaggi monofase:

- 110-120 V 50/60 Hz : monofase
- 220-240 V 50/60 Hz : monofase

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 ad 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. **Il collegamento a terra dell'apparecchio è obbligatorio.**

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 posta al di sotto o dietro all'apparecchio;
 - oppure sulla targhetta descrittiva applicata sull'ultima pagina del presente manuale.
- Se il cavo di alimentazione (**22**) è danneggiato, dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato simile per evitare pericoli
- La spina deve rimanere facilmente accessibile durante l'utilizzo dell'apparecchio.

AL PRIMO UTILIZZO:

1. Rimuovere il pestello (4) e il tubo di alimentazione (3).
Spingere i 2 blocchi di sicurezza superiori (6) e rialzare il carter superiore (2).
Fig.3
2. Spingere il blocco di sicurezza inferiore (14), sollevare e rimuovere il corpo (1). Fig. 4
3. Rimuovere la vite superiore (11).
4. Rimuovere la vite inferiore (12).
5. Svitare e rimuovere il cono di evacuazione (17). Fig.5
6. Rimuovere i giunti (18) e (20). Fig.6
7. Rimuovere il setaccio (13) con i 2 raschietti (15).
Aiutarsi eventualmente con la vite inferiore (14). Fig.7
8. Lavare con dell'acqua pulita tutti gli elementi in contatto con gli elementi: il pestello (4), il canale (3), il corpo (1), la vite superiore (11), la vite inferiore (12), il setaccio (13), i raschietti (15), il cono di evacuazione (17), il giunto (18), il giunto (20) e il contenitore di polpa (5).

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/UE (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.

ESTRATTORE DI SUCCO N°65

- Di una costruzione robusta (pezzi costituiti in ghisa di inox e alluminio, plastica tecnica e lamiera inox), l'estrattore di succo è particolarmente adatto per produrre succhi a partire da frutta, verdura ed erbe utilizzate dai professionisti nei ristoranti, nelle pizzerie, negli snack bar, nei punti ristoro, nei ristoranti a tema...
- Dotato di 2 motori potenti che generano la rotazione della vite inferiore e di quella superiore.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

AVVIO:

Montaggio e preparazione:

1. Capovolgere il corpo (1) e introdurre il setaccio (13) con i raschietti (15)
Fig.8
Attenzione: Allineare i perni del setaccio (13) con gli alloggiamenti del corpo (1)
2. Posizionare i giunti (18) e (20) sul cono di evacuazione (17).
3. Posizionare il cono di evacuazione (17) sul corpo (1) e bloccarlo di 1/12 giro
4. Posizionare il corpo (1) sulla macchina.
Verificare che il blocco di sicurezza inferiore sia correttamente chiuso.
5. Posizionare la vite inferiore (12). Fig. 9
Attenzione: posizionare le 2 protuberanze della vite (12) nei 2 alloggiamenti dei raschietti (15). Fig.10
6. Posizionare la vite superiore (11). Fig.11
7. Abbassare il carter superiore (2).
Attenzione: Verificare che i 2 blocchi di sicurezza superiori (6) siano correttamente posizionati. Fig. 12
8. Posizionare il canale (3). Fig.13
9. Posizionare il contenitore dei rifiuti (5).
10. **Collegare la presa del cavo di alimentazione (22)** alla presa della vostra alimentazione rete. Fig.20

Utilizzo:

1. **Posizionare il recipiente** sotto al beccuccio del corpo (1).
2. **Accendere l'apparecchio**, azionando il pulsante di accensione/spegnimento (9).
3. **Introdurre gli alimenti** nel canale (3) e spingerli, se necessario, con il pestello per la frutta (4).
Aspettare che gli alimenti siano inghiottiti dalla vite inferiore prima di aggiungere un nuovo alimento nel canale.
4. Ripetere questa operazione fino al riempimento del recipiente del succo o fino all'esaurimento della quantità di frutta e verdura da spremere. Fare attenzione al livello della polpa nell'apposito contenitore (5).

Setaccio:

L'apparecchio viene fornito con un setaccio (13) dotato di piccoli fori per il filtraggio dei succhi.

Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti possono essere smaltiti in 2 modi diversi:

1. Nel contenitore della polpa (5).
In questo caso, ricordarsi di svuotarlo regolarmente.
2. In un cestino di grande capacità sistemato sotto il piano di lavoro.
A tal fine, eseguire un foro avente un diametro di 80 mm nel piano di lavoro usando il disegno fornito con l'apparecchio (scaricabile sul sito Santos).
Posizionare l'apparecchio sull'apertura.
Posizionare il tubo (25) sulla base dell'apparecchio. Fig. 16
Rimuovere il tappo (24) situato sul fondo del contenitore della polpa. Fig. 14
Deporre il tubo della polpa (25) nel foro situato sul fondo del contenitore della polpa (5). Fig. 15
Posizionare il contenitore della polpa (5) sull'apparecchio.
Aggiungere il cestino –(non fornito da Santos) sotto l'apertura eseguita nel piano di lavoro.
Svuotare il cestino almeno una volta al giorno.

Arresto dell'apparecchio:

Lo spegnimento dell'apparecchio avviene:

1. Sia premendo il pulsante di accensione/spegnimento (9),
2. Sia scollegando il cavo di alimentazione di rete dalla presa (22)

RILEVAMENTO DI ALIMENTI TROPPO DURI:

L'apparecchio è in grado di rilevare alimenti eventualmente troppo duri introdotti all'interno del canale.

In questo caso, effettua automaticamente e consecutivamente fino a 3 movimenti all'indietro e in avanti per provare a sbloccare le viti.

Se, al termine di questa operazione, il punto di blocco è ancora presente, l'apparecchio si ferma.

In questo caso sarà necessario smontare e pulire le viti.

INTASAMENTO

Può accadere che alcuni alimenti si blocchino sulla vite, impedendo agli altri alimenti di passare nel canale.

In questo caso, si consiglia di eseguire un movimento all'indietro spingendo per alcuni secondi sul pulsante di accensione/spegnimento (10).

Ripetere più volte questa operazione, se necessario.

Se il blocco rimane, sarà necessario smontare e pulire le viti.

PULIZIA :



Maneggiare il setaccio (13) e le viti (11/12) con cura per evitare di danneggiare la geometria e di compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Utilizzare l'utensile di smontaggio (19) per svitare il cono di evacuazione (17). Fig. 5

Per la pulizia del setaccio (13), si raccomanda di utilizzare la spazzola (23) fornita in dotazione, in modo da pulire perfettamente tutti i fori del filtro. Non utilizzare una spugna abrasiva per pulire l'apparecchio.

Smontare i giunti (16), (18), (20) et (21) per pulirli per mezzo della spazzola (23) rimontarli come indicato nelle fotografie Fig.6, Fig.17, e Fig.18.

Per una più facile pulizia, non aspettare che gli alimenti si secchino all'interno degli elementi mobili dell'apparecchio.

PRECAUZIONI E RISCHI:

Non introdurre nell'apparecchio prodotti che non siano alimenti.



Durante la preparazione, è necessario controllare il **livello di riempimento del contenitore della polpa (5)**, per evitare di bloccare la fuoriuscita della polpa. In caso di intasamento, l'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente.

La quantità di prodotti da spremere prima di raggiungere il livello di riempimento massimo del contenitore (5) varia in funzione dei prodotti utilizzati.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA / MANUTENZIONE

DISPOSITIVO DI SICUREZZA IN CASO DI SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE:

In caso di surriscaldamento di uno dei 2 motori, l'apparecchio si arresta automaticamente.

Le protezioni si riattivano in modo automatico: attendere che il motore si raffreddi (da 15 a 30 minuti), prima di riavviare l'apparecchio.

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (scollegare la presa del cavo di alimentazione (22)) e richiedere l'intervento di personale addetto alla manutenzione o contattare un rivenditore SANTOS.

DISPOSITIVO DI SICUREZZA PER ACCESSO AGLI ATTREZZI:

L'estrattore di succhi si mette in funzione solo se il tubo di alimentazione (3) e il corpo (1) sono posizionati correttamente e il carter superiore (2) è bloccato nella posizione più bassa.

La rimozione del tubo di alimentazione (3) o il sollevamento del carter superiore (2) provoca l'arresto dell'apparecchio.

Per riavviare l'estrattore di succhi è necessario intervenire volontariamente sul pulsante di accensione/spegnimento (9).

Un'eventuale interruzione dell'alimentazione di rete determina l'arresto dell'apparecchio

MANUTENZIONE

Prima di intervenire sull'estrattore di succhi, è obbligatorio scollegare l'apparecchio all'alimentazione di rete e attendere 20 secondi affinché il condensatore della scheda elettronica si scarichi.

Pezzi di ricambio:

IMPORTANTE: È vietato utilizzare pezzi di ricambio diversi dai pezzi originali certificati SANTOS

L'apparecchio non richiede alcuna manutenzione particolare. I cuscinetti sono ingrassati a vita.

Se è necessario un intervento per sostituire i pezzi di usura come il setaccio (13), i raschietti (15), il cono di evacuazione (17), i giunti (16), (18), (20), (21), i componenti elettrici o altro, fare riferimento all'elenco dei componenti (vedere l'esplosivo riportato nelle ultime pagine del manuale o da scaricare su internet www.santos.fr).



Per **eventuali ordini di pezzi di ricambio** (vedere i riferimenti sull'esplosivo riportato nelle ultime pagine del manuale), precisare **tipo, numero di serie dell'apparecchio e caratteristiche elettriche riportate sotto lo stesso**.

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).

MANUTENZIONE ORDINARIA:

Non è autorizzata la pulizia sotto getto d'acqua o con dispositivi a pressione

- Dopo l'uso, pulire il pestello (4), il canale (3), il corpo (1), la vite superiore (11), la vite inferiore (12), il setaccio (13), i raschietti (15), il cono di evacuazione (17), il giunto (18), il giunto (20), l'anello (19) e il contenitore della polpa (5) con dell'acqua pulita o un apposito detergente per lavare il piatto. Quindi risciacquare ed asciugare. **Non utilizzare prodotti o tessuti abrasivi** per pulire il cestello completo.
- Pulire il basamento con una spugna morbida e umida, quindi asciugare.

ATTENZIONE:

Per una più facile pulizia, non lasciare che i prodotti si secchino sui pezzi in contatto con gli alimenti e pulire immediatamente tutte le parti dell'apparecchio al termine del suo utilizzo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

L'APPARECCHIO NON SI AVVIA:

- Controllare: l'alimentazione di rete, lo stato del cavo di alimentazione.
- Verificare la presenza del tubo di alimentazione (3) e del bloccaggio dei 2 blocchi di sicurezza superiori (6) Fig.13

L'APPARECCHIO SI ARRESTA IN SEGUITO A UN SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE:

(i carter sui gruppi motore sono caldi)

- Scollegare la presa di alimentazione e seguire la procedura descritta capitolo "dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento motore".

L'APPARECCHIO SI ARRESTA IN SEGUITO A UN BLOCCO:

Vedere capitolo "Intasamento"

L'APPARECCHIO È RUMOROSO:

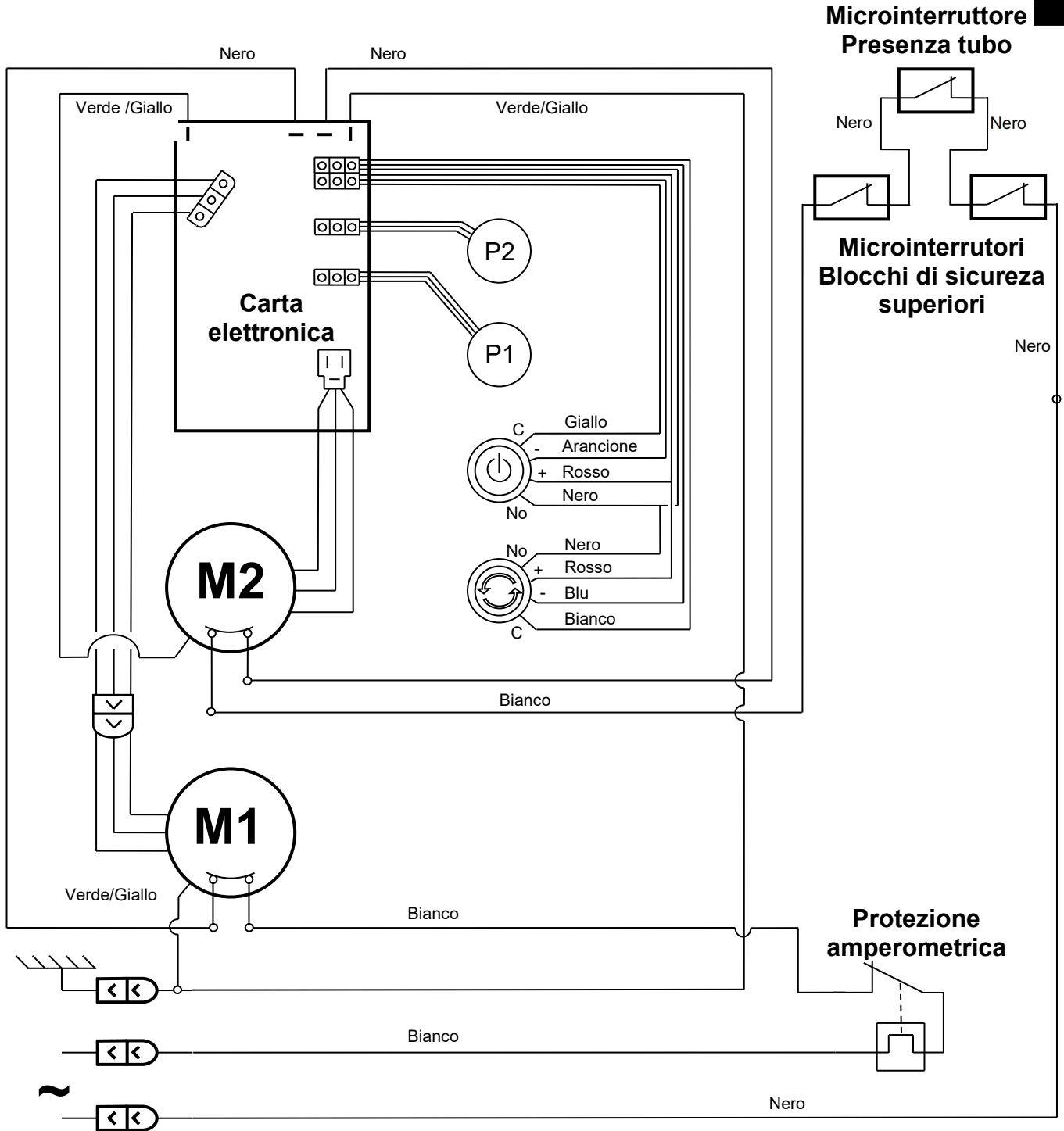
- Verificare che tutti i pezzi siano posizionati correttamente
 - Verificare che non vi siano pezzi danneggiati in seguito a caduta o altro
- In questo caso, sostituire i pezzi interessati.

CARATTERISTICHE TECNICHE (1)

Rete di distribuzione:		
Tensione di alimentazione (V)	220-240	100-120
Frequenza (Hz)	50 / 60	50 / 60
Motore:		
Potenza assorbita (kW)	0.4	0.4
Intensità assorbita (A)	2.4	4.8
Velocità motore (giri/min)	8 - 16	8 - 16
Velocità motore (giri/min)	35 - 70	35 - 70
Tempi di arresto dell'apparecchio	1 s maxi	1 s maxi
Rumore misurato alle velocità medie LAeq, dB, ref 20µPa (2)	64	64
Funzionamento intermittente (3)	10 min ON/ 10 min OFF	10 min ON/ 10 min OFF
Dimensioni e peso		
Altezza (mm)	642	
Larghezza (mm)	236	
Profondità (mm)	417	
Peso netto (kg)	28.6	
Peso imballato (kg)	32	
Capacità contenitore (Litri)	4	
Altezza beccuccio recipiente (mm)	220	
Temperatura prodotti trattati	Mini : 4°C	Maxi : 50°C
Temperatura d'utilizzo	+1°C à +50°C	

- (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 NF EN 12852 :2010, 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 10 min / 10 min:
questo apparecchio professionale è destinato all'utilizzo intermittente, vale a dire alternando un ciclo di 10 minuti di funzionamento a un ciclo di 10 minuti di arresto.
Il tempo di funzionamento corrisponde al tempo necessario per eseguire la funzione e il tempo di arresto a quello necessario per la preparazione e il servizio dei prodotti trattati, conformemente alle prescrizioni della norma : EN 60335-2-64 :2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines.

SCHEMA ELETTRICO 100 - 120V 50/60Hz



SCHEMA ELETTRICO 220 - 240V 50/60Hz

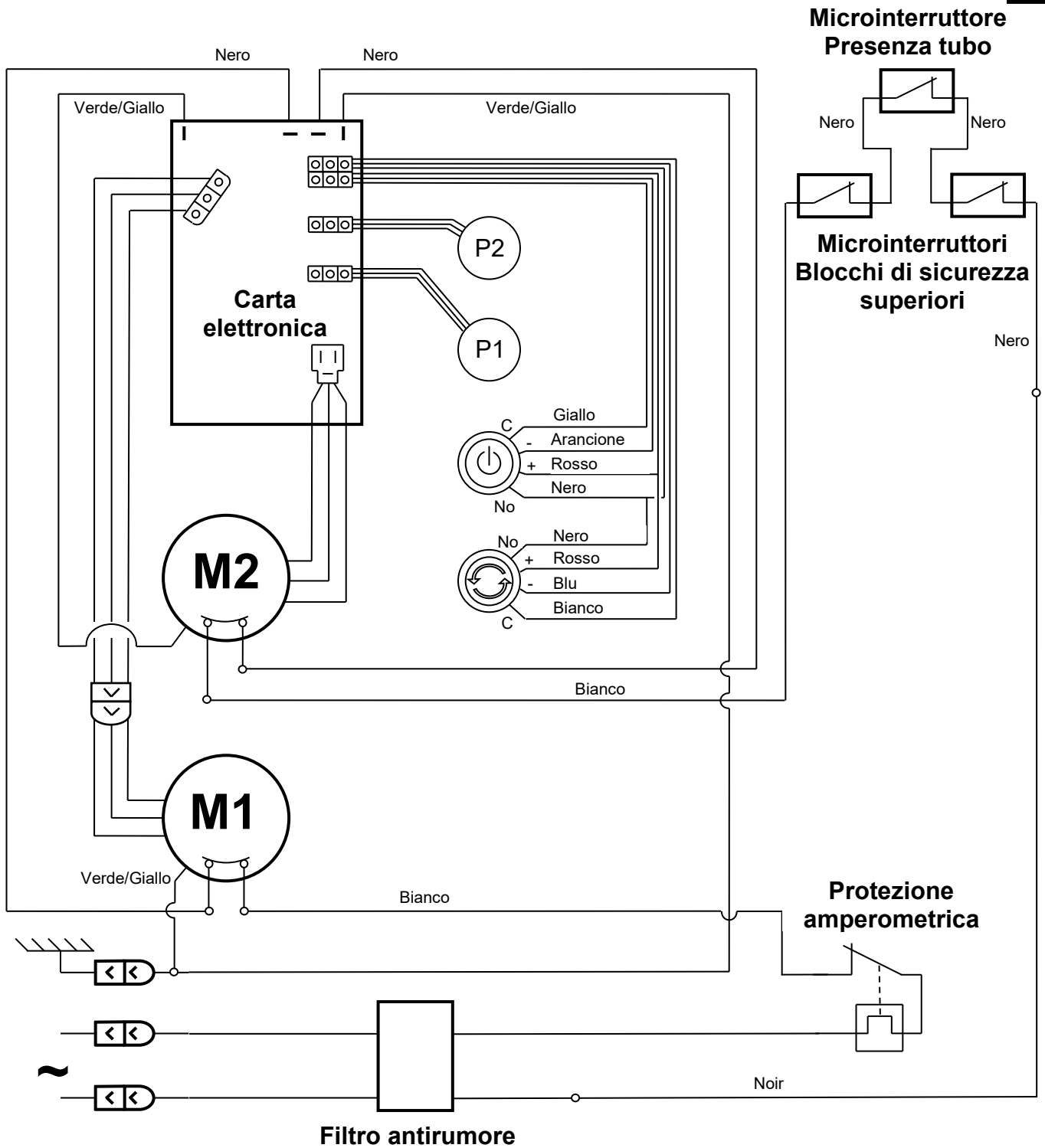
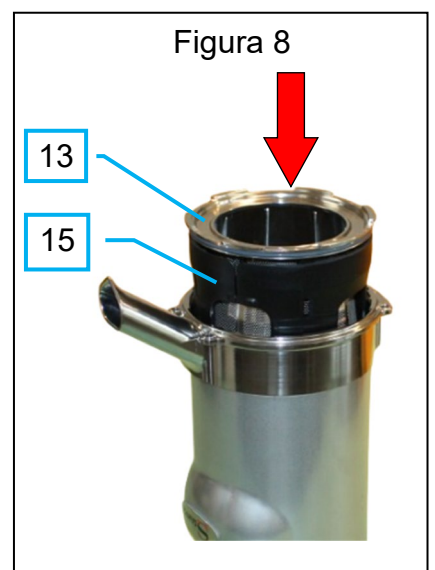
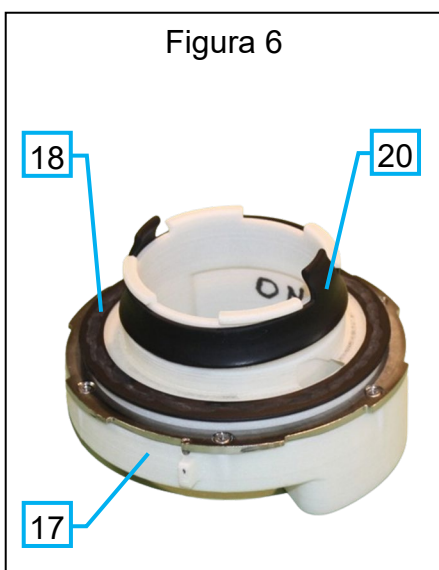
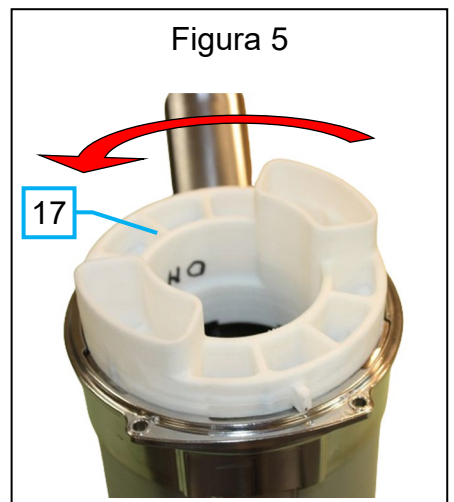
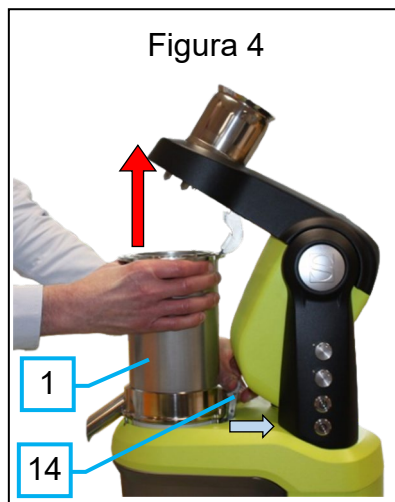
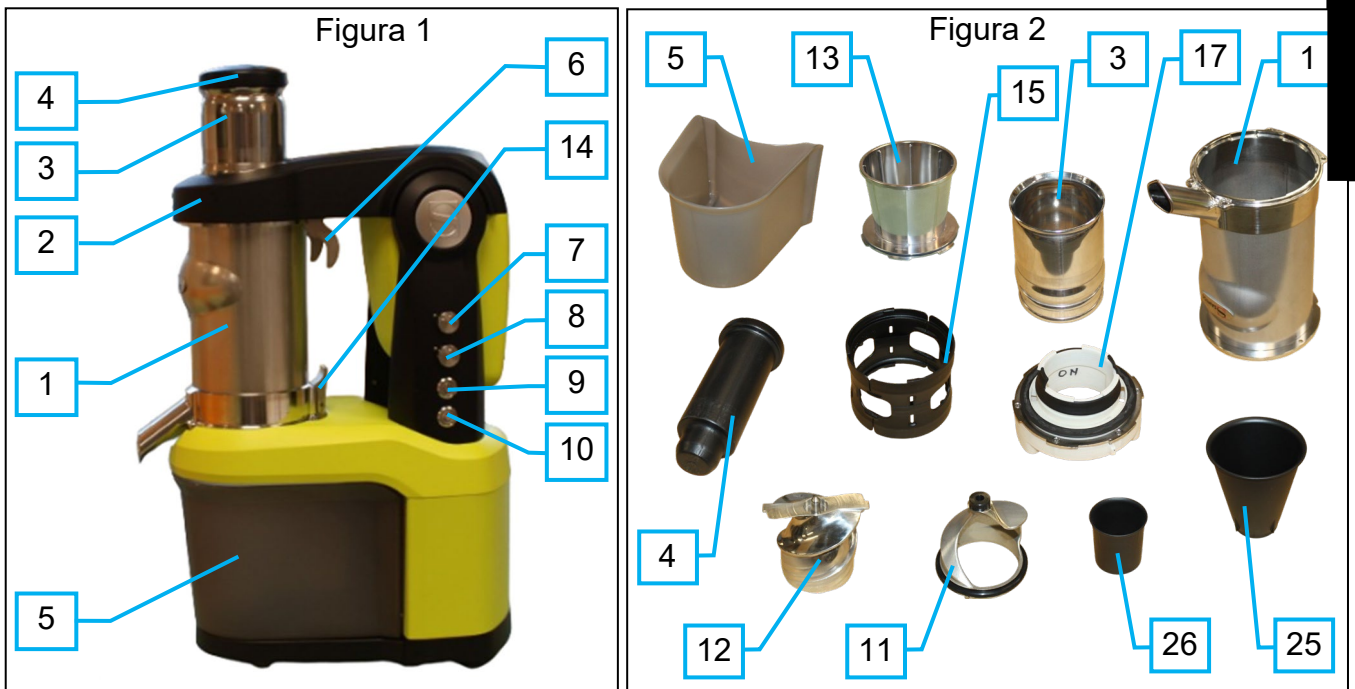
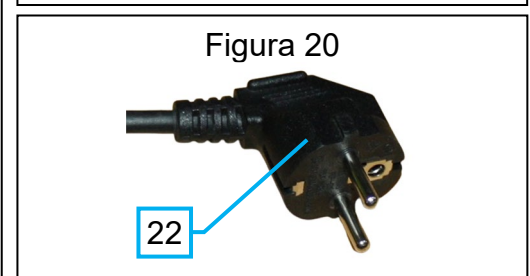
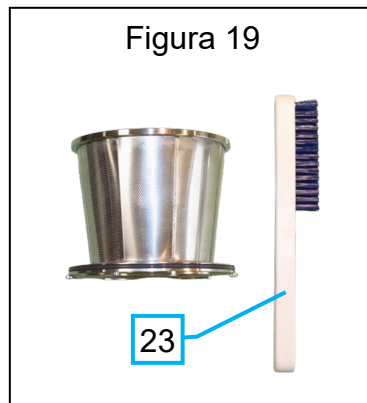
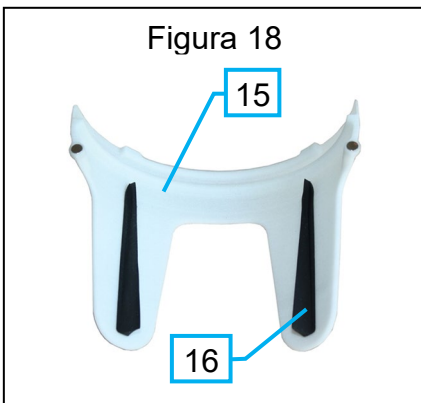
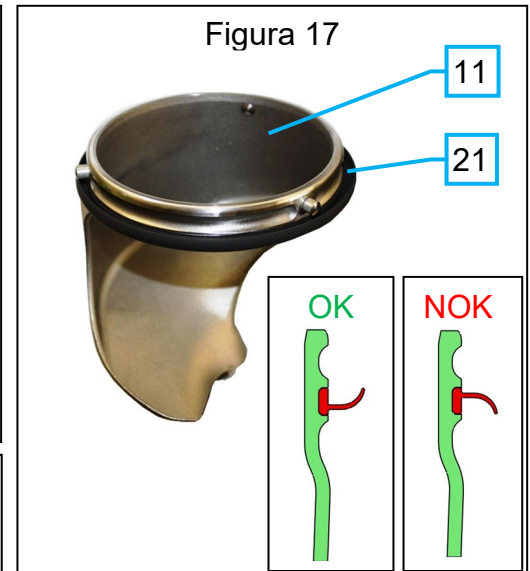
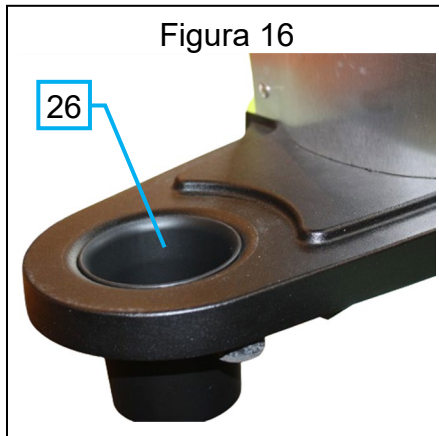
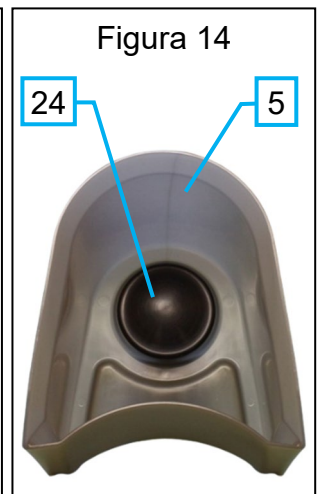
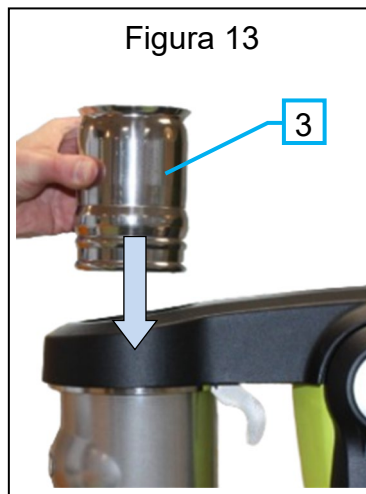
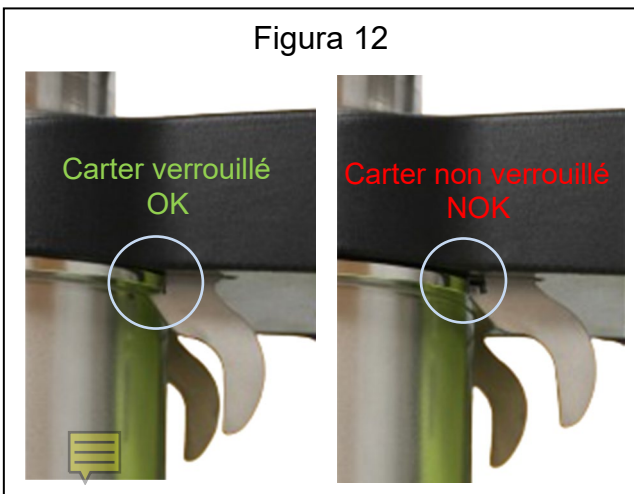


TABELLA TRADUZIONE DEGLI ELEMENTI DELLA MACCHINA

rep	I
1	Corpo in acciaio inox
2	Carter superiore
3	Tubo d'alimentazione
4	Pestello
5	Contenitore della polpa
6	Blocchi di sicurezza superiori
7	Pulsante di variazione della velocità della vite superiore
8	Pulsante di variazione della velocità della vite inferiore
9	Pulsante accensione/spegnimento
10	Pulsante marcia indietro
11	Vite superiore
12	Vite inferiore
13	Setaccio per i succhi
14	Blocco di sicurezza inferiore
15	Raschietto
16	Giunto per il raschietto
17	Cono di evacuazione
18	Giunto esterno vite inferiore
19	Utensile di smontaggio del cono di evacuazione
20	Giunto interno vite inferiore
21	Giunto vite superiore
22	Presca
23	Spazzola per la pulizia del cestello
24	Tappo del contenitore della polpa
25	Tubo della polpa
26	Tubo della base

FIGURE





CERTIFICATO DI GARANZIA

GARANZIA

Dall'01.01.95, tutti i nostri apparecchi **sono conformi CE e provvisti di marchio CE**. La nostra garanzia è di **ventiquattro mesi** a partire dalla data di fabbricazione riportata sulla targhetta, salvo per quanto riguarda i motori asincroni (composti da un rotore e uno statore), che sono garantiti per la durata di 5 anni a partire dalla data di fabbricazione. La garanzia è rigidamente limitata alla sostituzione gratuita di qualsiasi parte originale, da noi riconosciuta come difettosa in seguito a difetto o vizio di costruzione ed identificata come appartenente all'apparecchio esaminato. Tale garanzia non è valida per qualsiasi tipo di guasto derivante da un'installazione o utilizzo non conformi alle istruzioni che accompagnano ciascun apparecchio (manuale d'uso) o in caso di evidente mancanza di manutenzione o inosservanza delle elementari regole in materia di sicurezza elettrica. La garanzia non si applica in caso di usura naturale. Qualsiasi sostituzione di parti in garanzia viene effettuata dopo la rispedizione della parte difettosa alla ns. officina in porto pagato, accompagnata da una **copia della Dichiarazione di conformità** su cui figura il numero di serie dell'apparecchio. Ogni apparecchio è provvisto di **una targa segnaletica** conforme CE, una copia della quale è riportata nella Dichiarazione di conformità (N° di serie, data di fabbricazione, caratteristiche elettriche). In caso di guasto grave, riparabile esclusivamente presso i nostri stabilimenti e **dopo accordo con i nostri servizi assistenza**, ciascun apparecchio in garanzia dovrà esserci rispedito dal Distributore in porto pagato. In caso di riparazione o reimpiego dell'apparecchio fuori garanzia, il trasporto di andata e ritorno è a carico del Distributore. Le parti e la manodopera vengono fatturate secondo le tariffe in vigore (tariffa ricambi, tariffa oraria - manodopera). Potrà essere fatto un preventivo.

I macinacaffè non provvisti di mole originali SANTOS non saranno accettati in garanzia. Le condizioni di garanzia, riparazione e rimborso dei macinacaffè espresso sono oggetto di una nota specifica. La nostra garanzia non copre il pagamento di penali, la riparazione dei danni diretti o indiretti e soprattutto non copre eventuali mancati guadagni risultanti dalla non conformità o dalla difettosità dei prodotti; la responsabilità generale di SANTOS è limitata al prezzo di vendita del prodotto consegnato e all'eventuale riparazione di prodotti difettosi.

Nel caso in cui dovesse emergere un difetto durante il periodo coperto dalla garanzia, il Distributore dovrà, salvo parere contrario di SANTOS inviato per iscritto, ordinare al cliente di cessare l'uso del prodotto difettato. In caso di uso in tali condizioni SANTOS declina ogni responsabilità.

TARGA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO

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

Stampati, inviati a mezzo fax,
scaricati