

SANTOS SAS :

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

**BLENDER BAROWY N°33 – N°33E**
kod katalogowy Stalgast: 484600**INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI**

WAŻNE: należy zachować dokumenty zawarte w niniejszej instrukcji:

- **DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE"**
- **CERTYFIKAT GWARANCYJNY**

TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ WERSJI INSTRUKCJI

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Miners - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs
mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

ZAREJESTROWANE MODELE FRANCUSKIE I MIĘDZYNARODOWE
MODELE OPATENTOWANE NA CAŁYM ŚWIECIE

SPIS TREŚCI

DEKLARACJA ZGODNOŚCI "WWE/UE	3
WAŻNE ZABEZPIECZENIA	4
NIE WOLNO:	4
INSTALACJA I OBSŁUGA.....	5
ELECTRICAL CONNECTION:	5
UŻYCIE PO RAZ PIERWSZY.	6
RECYKLING PRODUKTU PO ZAKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA	7
TWÓJ BLENDER BAROWY N°33.....	8
Używanie BLENDERA.....	8
URUCHOMIENIE:	8
CZYSZCZENIE:.....	9
PRZECHOWYWANIE:	9
KONSERWACJA	10
Części zamienne:.....	10
Nie używanie przez dłuższy czas.....	10
Changing the coupling system:	10
Montaż części napędowej (silnika) (Rys. F):	11
Demontaż części odbiornika (noże):	12
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.	13
Urządzenie nie uruchamia się:	13
Urządzenie zatrzymuje się po przeciążeniu:	14
Silnik pracuje, ale noże się nie obracają:	14
DANE TECHNICZNE	15
Schemat połączeń 110-120V 50/60Hz N°33E	16
Schemat połączeń 110-120V 50/60Hz N°33	16
Schemat połączeń 220-240V 50/60Hz N°33	17
Schemat połączeń 220-240V 50/60Hz N°33E	17
KARTA GWARANCYJNA	19
TABLICZKA ZNAMIONOWA URZĄDZENIA	19

“CE/UE” COMPLIANCE DECLARATION

PRODUCENT:

SANTOS sas - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON)
FRANCE

oświadcza, że urządzenie przeznaczone jest na opisany poniżej rynek profesjonalny:

Nazwa: **BAR BLENDER**
Numer typu: **33, 33C, 33E/484600, 33CE**
jest zgodny z:

- przepisy ustawowe określone w załączniku 1 do europejskiej dyrektywy maszynowej nr 2006/42/WE oraz ustawodawstwo krajowe, które ją transponuje
- przepisy ustawowe następujących dyrektyw i rozporządzeń europejskich:
 - No. 2014/35/UE (Dyrektywa niskonapięciowa)
 - No. 2014/30/EU (Dyrektywa EMC)
 - No. 2011/65/EU (Dyrektywa RoHS)
 - No. 2012/19/EU (Dyrektywa WEEE)
 - No. 1935/2004/EC (Rozporządzenie) w sprawie materiałów i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - No. 10/2011/EC (rozporządzenie) w sprawie materiałów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Zharmonizowane normy europejskie stosowane dla domniemania zgodności z zasadniczymi wymaganiami wyżej wymienionych dyrektyw:

- NF EN 12852+A1: 2010, Maszyny dla przemysłu spożywczego - Urządzenia do przygotowywania żywności i miksery - Wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny.
Niniejsza norma europejska jest normą typu C zgodnie z definicją zawartą w EN ISO 12100. Jeśli postanowienia normy typu-C różnią się od postanowień norm typu-A lub B, postanowienia normy typu-C są nadrzędne w stosunku do postanowień innych norm. Niniejsza norma zapewnia zgodność z wymaganiami dyrektywy maszynowej nr 2006/42/WE (patrz załącznik ZA).
- NF EN ISO 12100: 2010: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady projektowania
- NF EN 60204-1+A1: 2009: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn - Wymagania ogólne
- NF EN 1672-2: 2020, Maszyny dla przemysłu spożywczego - Pojęcia podstawowe - Wymagania higieniczne
- NF EN 60335-1: 2013: Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego.
Bezpieczeństwo.
- NF EN 60335-2-64 :2004: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.

Sporządzono w VAULX-EN-VELIN on: **01/07/2021**
Stanowisko sygnatariusza: **CHIEF EXECUTIVE OFFICER**
Nazwisko osoby podpisującej: **Aurélien FOUQUET**

Podpis:



WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas użytkowania, czyszczenia i konserwacji urządzenia należy zawsze postępować zgodnie z niniejszymi instrukcjami:

Przeczytaj wszystkie instrukcje, zachowaj niniejszą instrukcję obsługi

Uwaga: Zrozumienie następujących paragrafów będzie łatwiejsze, jeśli zapoznasz się ze schematami znajdującymi się na końcu niniejszej instrukcji.

NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE



1. Nigdy nie używaj urządzenia, gdy jest ono puste.
2. Nie używaj tego urządzenia do kruszenia dużych kostek lodu lub mrożonek. Noże nie są do tego przeznaczone.
3. Nie wkładać suchych składników do miksera przed jego włączeniem.
4. Nie należy zdejmować pokrywy przed całkowitym zatrzymaniem urządzenia.
5. Nigdy nie zdejmować zespołu bębna (1) z jednostki silnikowej przed całkowitym zatrzymaniem silnika.
6. Nigdy nie montować zespołu bębna (1) na pracującej jednostce napędowej (2).
7. Czyszczenie strumieniem wody lub natryskiem wysokociśnieniowym jest zabronione.
8. Podstawa nie może być zanurzona w wodzie.
9. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. Musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego sprzedawcę SANTOS lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć jakiegokolwiek niebezpieczeństwa.
10. Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed jakąkolwiek interwencją na nim: czyszczenie, ogólna pielęgnacja, konserwacja.
11. Zabrania się eksploatacji urządzenia na powierzchni o nachyleniu przekraczającym 10° w stosunku do płaszczyzny poziomej. Nogi maszyny muszą zawsze spoczywać na tej powierzchni. Linia środkowa silnika maszyny musi być zawsze pionowa w stosunku do powierzchni, na której jest ustawiona.
12. Stosowanie części zamiennych innych niż certyfikowane oryginalne części SANTOS jest zabronione.
13. Nigdy nie podłączaj kilku urządzeń do tego samego gniazdka elektrycznego.
14. Nigdy nie używać maszyny na zewnątrz.
15. Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu lub na źródle ciepła.
16. To urządzenie jest profesjonalną maszyną przeznaczoną wyłącznie do użytku profesjonalnego. Nie jest przeznaczone do użytku domowego.
17. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone lub przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy, chyba że były one wcześniej nadzorowane lub przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Nadzorować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
18. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w pomieszczeniach ogólnodostępnych, np. w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali i zakładów rzemieślniczych, takich jak piekarnie, masarnie, itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.

INSTALACJA I OBSŁUGA

Urządzenie może być obsługiwane przez jedną osobę. Zaleca się umieszczenie urządzenia na stole lub blacie roboczym dla wygodniejszego użytkownika, z elementami sterującymi skierowanymi w stronę użytkownika (zalecana wysokość: 90 cm, do dostosowania w zależności od potrzeb użytkownika).

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE:

- Zasilanie urządzenia jest dostępne dla dwóch napięć jednofazowych:
 - 110-120 V, 50/60 Hz
 - 220-240 V, 50/60 Hz

Uwaga: To urządzenie może pracować zarówno przy 50Hz jak i 60Hz bez żadnych regulacji. Ochrona linii: urządzenie musi być podłączone do standardowego gniazda 2 biegunowego + uziemienie. Zestaw musi być wyposażony w wyłącznik różnicowy i bezpiecznik 16A. **Urządzenie musi być uziemione.**

UWAŻAJ NA SIEBIE:



- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej jest takie samo jak napięcie dla Twojego urządzenia. Jego wartość jest podana:
 - albo na tabliczce znamionowej pod maszyn
 - lub na tabliczce znamionowej na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.
- - Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez autoryzowanego sprzedawcę SANTOS, SANTOS lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć jakiegokolwiek niebezpieczeństwa.

NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ: Sprawdź, czy przełącznik On / Off (9) znajduje się w pozycji 0 przed podłączeniem wtyczki kabla zasilającego do gniazdka sieci elektrycznej.

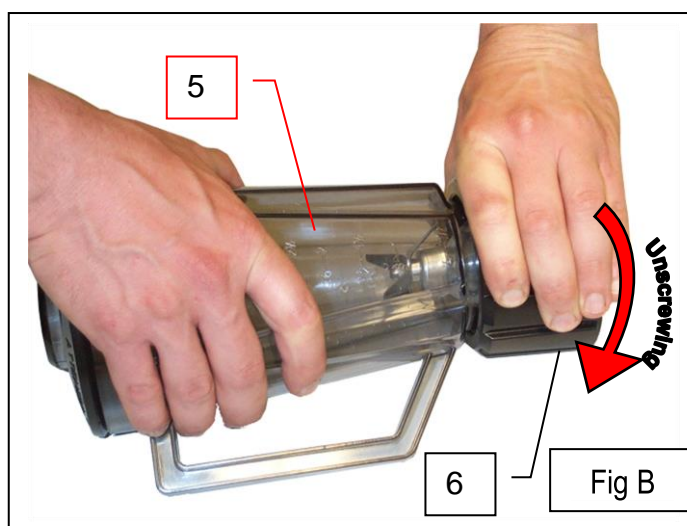


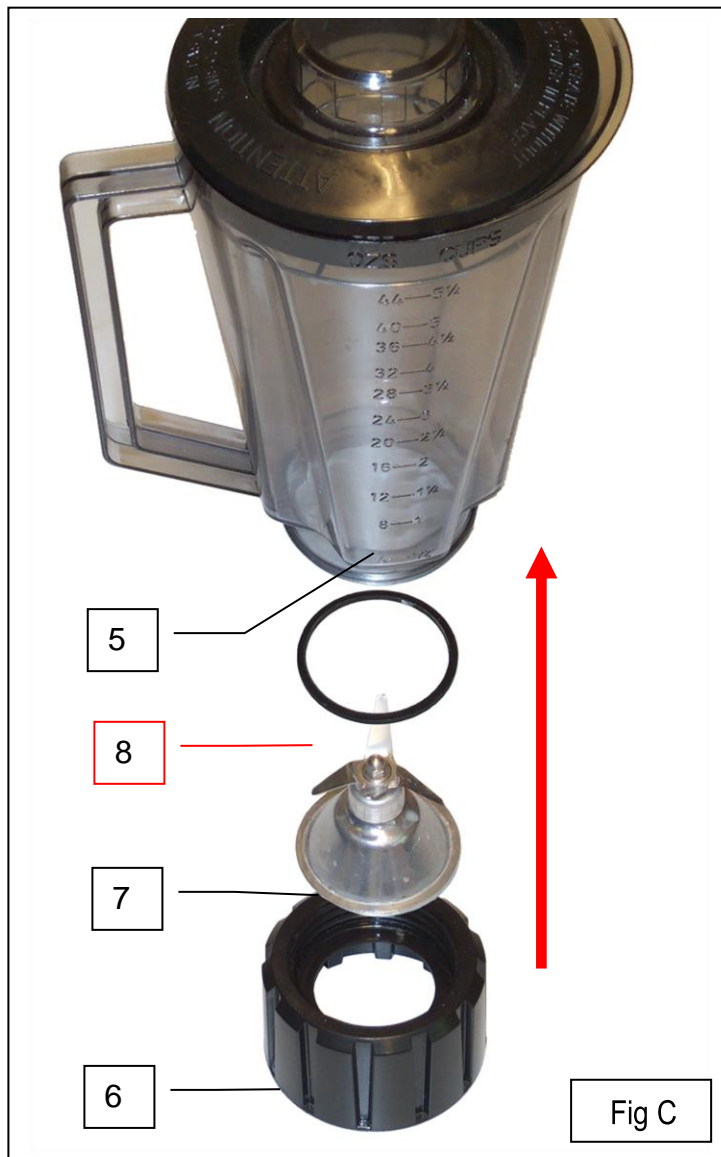
UŻYWACIE PO RAZ PIERWSZY

Dokładnie oczyścić wszystkie części mające kontakt z żywnością (rys. A).



- Zdjąć miskę (1) z jednostki silnikowej (2).
- Zdjąć pokrywę (3) i nasadkę (4) i umyć je zwykłym środkiem do mycia naczyń.
- Odkręcić miskę (5) z nakrętki (6) obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (gwint prawy) (Rys. B).
- **Uważając, aby nie zranić się ostrymi nożami**, zdjąć piastę noża (7) i uszczelkę misy (8) (Rys. C).
- Umyć standardowym środkiem do mycia naczyń lub w zmywarce do naczyń: pokrywę (3), pokrywę (4), piastę noża (7), uszczelkę misy (8) i miskę (5).





RECYKLING PRODUKTU PO ZAKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA



To urządzenie jest oznaczone symbolem sortowania selektywnego odnoszącym się do odpadów elektrycznych i elektronicznych. Oznacza to, że ten produkt powinien być wspierany przez system selektywnej zbiórki zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE (WEEE) - sekcja Sprzęt profesjonalny - aby mógł zostać poddany recyklingowi lub zdemontowany w celu zminimalizowania jakiegokolwiek wpływu na środowisko. Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub firmą SANTOS. Aby pozbyć się lub poddać recyklingowi komponenty urządzenia, należy skontaktować się z wyspecjalizowaną firmą lub firmą SANTOS. Produkty elektroniczne, które nie są sortowane, są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska. Materiały opakowaniowe muszą być usuwane lub poddawane recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

YOUR BAR MIXER N°33/484600

- Blender barowy N° 33/484600 przeznaczony jest przede wszystkim do barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów, stołówek, sklepów z sokami owocowymi, cukierni, lodziarni....
- Urządzenie składa się z jednostki silnikowej z odlewem aluminiowym i zdejmowanej miski do mieszania. Składa się ona z przezroczystej miski z podziałką z tworzywa sztucznego, pokrywy z tworzywa sztucznego, nasadki pomiarowej, zestawu noży ze stali nierdzewnej oraz systemu sprzęgającego.
- Mieszarka N° 33//484600 jest przeznaczona do mieszania różnych produktów spożywczych w postaci płynów, ciast lub ciał stałych.
- Jest idealny do wykonywania:
 - napoje (koktajle owocowe, warzywne, poncze, syropy, sangria...)
 - małe ilości zup, sosów, sufletów, puree warzywnego, pasztetów mięsnych i rybnych, kremów, duszonych owoców.
 - Lody, koktajle mleczne

UŻYWANIE BLENDERA

URUCHOMIENIE:



UWAGA : blender musi być zawsze używany z minimalną ilością płynu w misie.

Montaż i przygotowanie:

1. Umieścić piastę noża (7) w nakrętce miski (6).
2. Założyć uszczelkę miski (8) na piastę noża (7), upewniając się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona na piastce noża.

UWAGA: Ważne jest, aby dokładnie przestrzegać kolejności montażu elementów, aby zapobiec poważnym usterkom w działaniu urządzenia (przestrzegać: (6) (7) (8) (5)) (rys. C).

3. Przykręcić i dociągnąć miskę (5) na nakrętkę miski (6) aż do uzyskania szczelności poprzez ściśnięcie uszczelki miski.
4. Założyć zespół bębna (1) na jednostkę silnikową (2) przy wyłączonym silniku (przełącznik (9) w pozycji 0) sprawdzając, czy zespół bębna jest osadzony zgodnie z rysunkiem obok.
5. Nałożyć pokrywę (3) z nasadką (4) na miskę (5).



6. Przed podłączeniem kabla zasilającego (10) do gniazdka sieciowego należy sprawdzić, czy włącznik/wyłącznik (9) znajduje się w pozycji 0..
7. **Dodaj minimalną ilość płynu lub purée (aż noże będą całkowicie przykryte) przed dodaniem stałych składników do mieszania.** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokrój składniki stałe w kostkę i włóż je przez otwór w pokrywie, gdy noże są rotating.
8. Wybierz prędkość obrotową noża w zależności od żądanej pracy:
 - przełącznik w **pozycję 1** dla niskiej prędkości obrotowej (12.000 obr/min)
 - przełącznik w **pozycję 2** dla wysokiej prędkości obrotowej (16.000 obr/min).
9. **Wyłączyć urządzenie** ustawiając włącznik/wyłącznik w **pozycji 0**.



UWAGA: Ważne jest, aby nie zdejmować zespołu bębna (1) ani nie montować go przed całkowitym zatrzymaniem silnika, aby zapobiec przedwczesnemu zużyciu systemu sprzęgła.

CZYSZCZENIE:

WAŻNE:



- **W każdym przypadku należy zatrzymać urządzenie i odłączyć kabel zasilający (10).**
- Aby uniknąć obrażeń podczas czyszczenia, należy ostrożnie obchodzić się z piastą noża i nożami.
- **Urządzenie nie powinno być czyszczone strumieniem wody ani natryskiem pod wysokim ciśnieniem.**
- Jednostka silnikowa (2) nie może być zanurzona w wodzie.

Zaleca się czyszczenie urządzenia zaraz po zakończeniu jego użytkowania.

Czyszczenie będzie łatwiejsze, jeśli nie dopuścisz do zaschnięcia resztek jedzenia w misie, pokrywie lub na nożach.

Chociaż zespół misy (1) można myć w zmywarce bez demontażu, dla zachowania optymalnej higieny zaleca się demontaż zespołu misy (1) i umycie wszystkich elementów oddzielnie: nakrętki misy (6), uszczelki misy (8), piasty noża (7), misy (5), pokrywy (3) i nasadki (4).

Podstawa i zewnętrzna strona jednostki silnikowej powinna być czyszczona miękką, wilgotną gąbką, a następnie osuszona.

PRZECHOWYWANIE:

- Aby zapobiec skałeczeniom, zaleca się włożenie piasty noża (7) z powrotem do misy (5) i nakrętki misy (6).
- Nie należy szczelnie zamykać pokrywy misy, gdy urządzenie jest odstawione.

Ta maszyna nie wymaga szczególnej konserwacji, ponieważ łożyska są nasmarowane na cały okres eksploatacji.

Jeśli konieczna jest interwencja w celu wymiany części podlegających zużyciu, takich jak noże, elementy elektryczne lub inne, należy zapoznać się z listą części (patrz widok w rozłożeniu na końcu niniejszej instrukcji).

KONSERWACJA



Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy urządzeniu należy je bezwzględnie odłączyć od sieci elektrycznej (10).

Części zamienne:

Ta maszyna nie wymaga szczególnej konserwacji, ponieważ łożyska są nasmarowane na cały okres eksploatacji.

Jeśli konieczna jest interwencja w celu wymiany części podlegających zużyciu, takich jak noże, elementy elektryczne lub inne, należy zapoznać się z listą części (patrz widok w rozłożeniu na końcu niniejszej instrukcji).

Dla wszystkich zamówień części zamiennych należy podać:

- **typ,**
- **numer seryjny maszyny i**
- **dane elektryczne**

zapisane pod maszyną.

Długotrwałe okresy nieużywania:

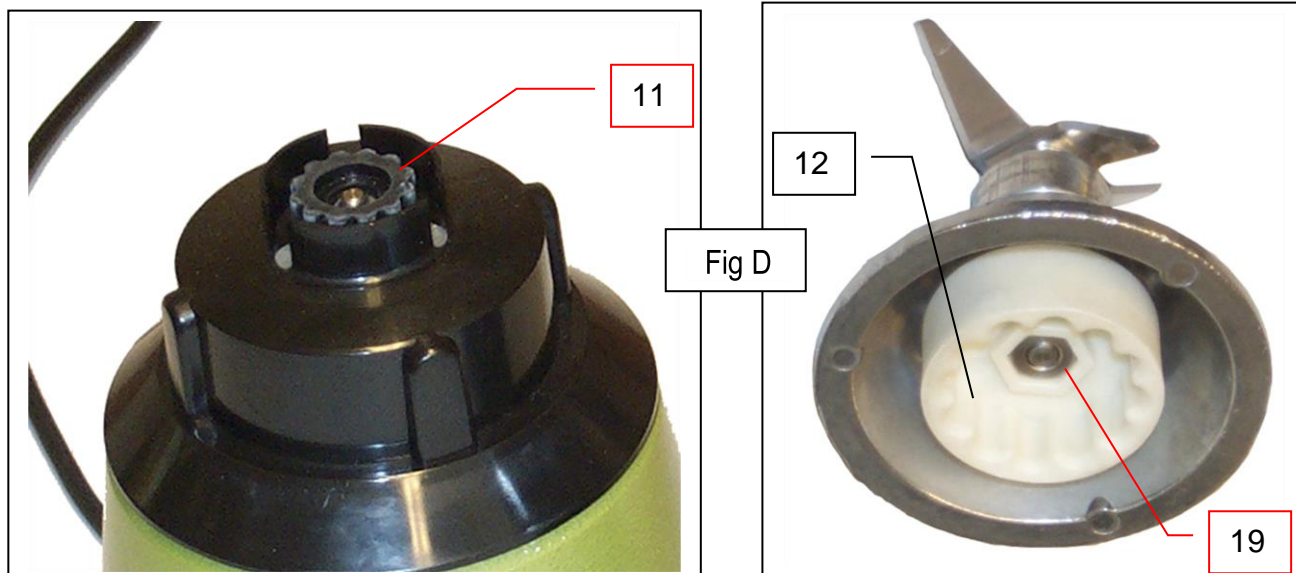
W przypadku dłuższego okresu nieużywania nie występują żadne problemy z urządzeniem. Zaleca się jedynie wyczyszczenie urządzenia przed użyciem i sprawdzenie, czy elementy urządzenia są w dobrym stanie (np. przewód zasilający, uszczelki i inne części zamienne).

Zmiana systemu sprzęgania:



WAŻNE: (Rys. D).

- Część napędowa (silnik) (11) wykonana jest z elastycznej gumy.
- Część odbiorcza (noże) (12) wykonana jest z twardego tworzywa sztucznego.

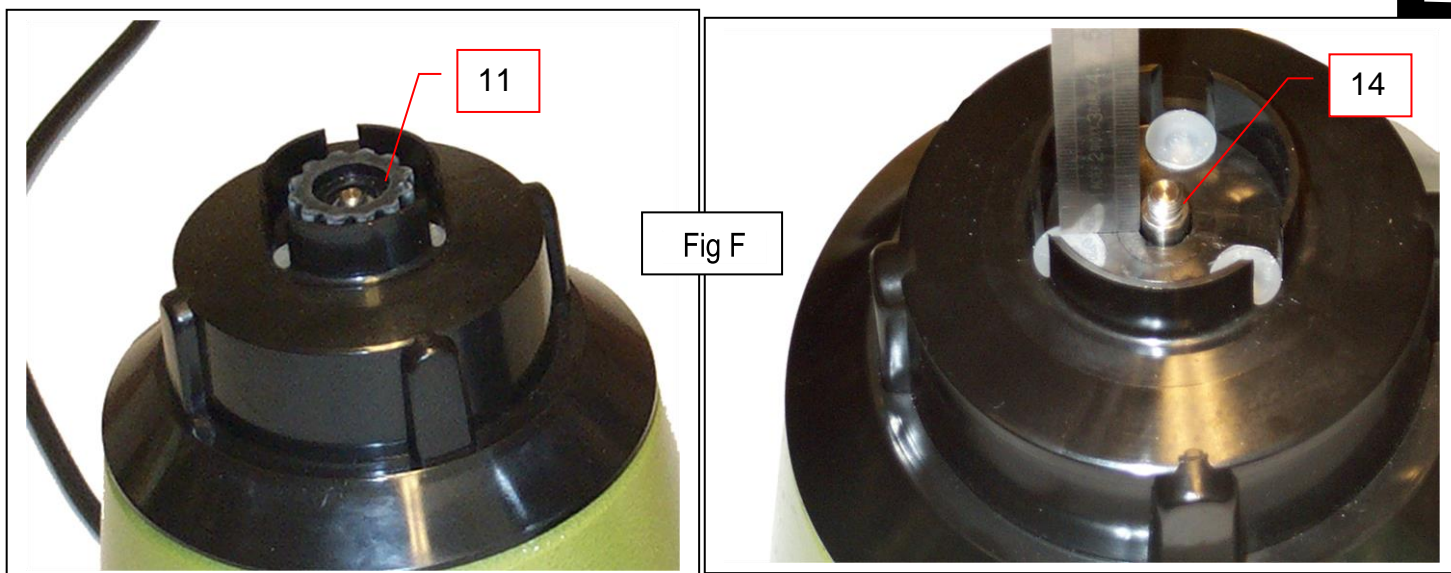


Demontaż części napędowej (silnika): (Rys. E)

1. Położyć jednostkę silnikową na boku.
2. Zatrzymać obrót gumowej części napędowej. Można użyć piasty noży (7) wyposażonej w sztywne sprzęgło (12). Użyj grubej tkaniny do przytrzymania noży, aby się nie skaleczyć.
3. Przez centralny otwór w płycie podstawy włóż płaski śrubokręt do rowka wału silnika (13).
4. Przekręć śrubokręt zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby odkręcić sprzęgło silnika (lewy gwint).

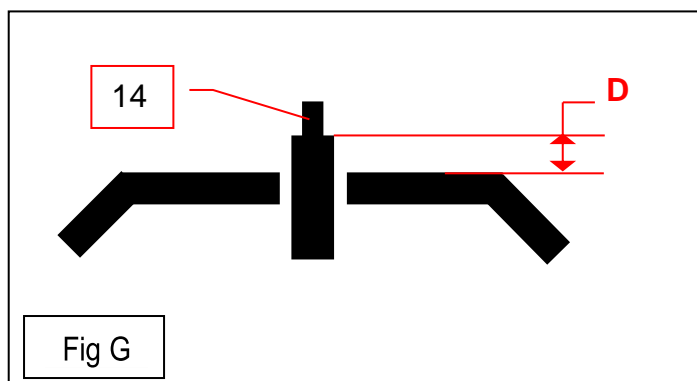
**Montaż części napędowej (silnika) (Rys. F):**

1. Założyć jednostkę silnikową (2) na jej nogi.
2. Nakręcić ręcznie sprzęgło elastyczne na wał silnika (14) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (gwint lewy).



W zależności od modelu wału silnika, przed przykręceniem sprzęgła elastycznego może być konieczne przykręcenie niskiej nakrętki na wał silnika. (Rys. G)

- Jeśli "D" jest większe niż 3 mm, nie nakręcać nakrętki niskiej.
- Jeśli "D" jest mniejsze niż 3 mm, nakręcić na wał silnika niską nakrętkę (lewy gwint), a następnie przykręcić sprzęgło elastyczne (11).



Demontaż części odbiornika (noże):

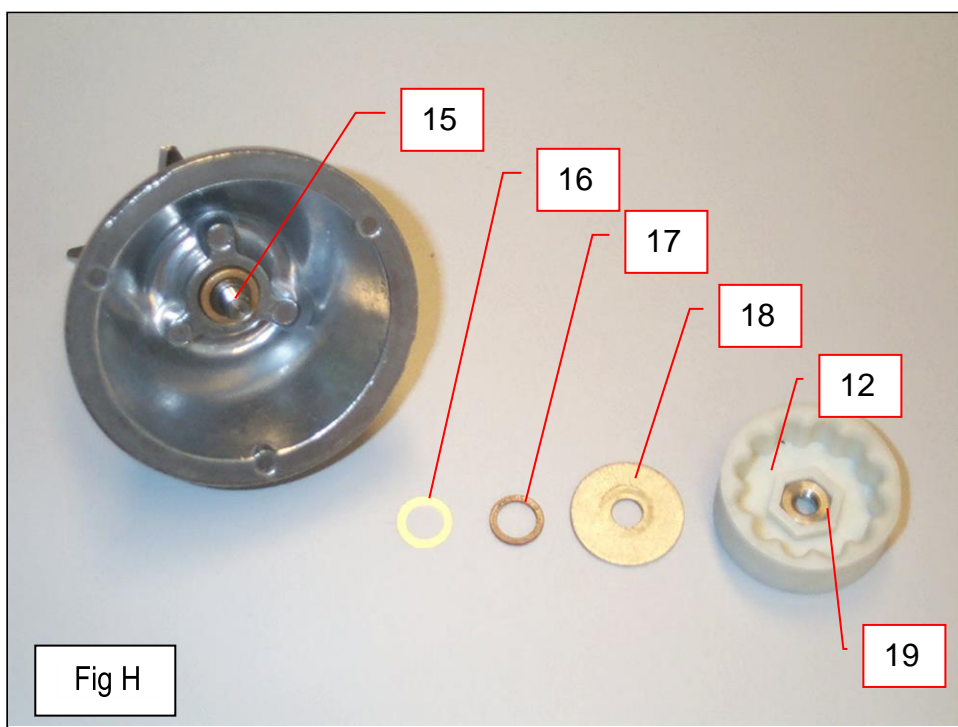
1. Za pomocą grubej szmatki przytrzymaj noże (**UWAGA, istnieje ryzyko skaleczenia się**).
2. Szczypcami złapać sztywne sprzęgło i odkręcić je zgodnie z ruchem wskazówek zegara (lewy gwint).





Montaż części odbiorczej (noże) (Rys. H):

1. Za pomocą grubej szmatki przytrzymaj noże (**UWAGA, istnieje ryzyko skaleczenia się**).
2. Zamontuj niską nakrętkę (19) (gwint lewy) w sześciokątnej obudowie twardego plastikowego sprzęgła (12).
3. Zachowując tę kolejność, umieścić noże (15) z powrotem na wale, cienką podkładkę ze stali nierdzewnej (16), następnie podkładkę z włókna (17) i na końcu szeroką podkładkę ze stali nierdzewnej (18).
4. Wkręcić sprzęgło (12) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (lewy gwint).



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Precyzyjna identyfikacja przyczyny zatrzymania urządzenia.

Urządzenie nie uruchamia się:

- Sprawdzić: zasilanie sieciowe, stan przewodu zasilającego (10).
- Wersja E: silnik nie uruchomi się, jeżeli zespół bębna (1) nie jest zamontowany na jednostce silnika (2).

Urządzenie zatrzymuje się po przegrzaniu silnika: **(jednostka silnika jest gorąca)**

Silnik jest chroniony przez wbudowany system wyłączania. W przypadku przegrzania silnik zatrzymuje się.

- Ustawić przełącznik Wł/Wył (9) w pozycji 0, wyjąć wtyczkę.
- Odczekać, aż silnik ostygnie (20 do 45 minut), następnie włączyć przełącznik On/Off (9) (pozycja 1).

Jeśli problem nadal występuje, należy wyłączyć zasilanie maszyny (odłączyć przewód zasilający (10)) i wezwać serwis lub skontaktować się z autoryzowanym dealerem SANTOS.

Urządzenie zatrzymuje się po przeciążeniu:

Jeśli silnik się zatnie (ciało obce, materia lub zbyt twarde jedzenie zakleszczają noże), może się bardzo szybko nagrzać i wyłączyć z powodu przegrzania.

- Wyłączyć urządzenie (wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego (10))
- Przełącznik włączania / wyłączania (9) ustawić w pozycji 0.
- Zdjąć zespół dzieży (1) z jednostki silnikowej (2) i postawić na blacie roboczym.
- Zdjąć pokrywę (3) z miski i za pomocą długiego, cienkiego przedmiotu przesunąć twarde kawałki, które zakleszczają noże.
- Założyć z powrotem zespół miski (1) na zespół silnikowy i ponownie włączyć urządzenie.
- Jeśli noże ponownie się zaklinują, należy opróżnić misę i pokroić żywność na małe kawałki.

Jeśli problem nadal występuje, należy wyłączyć zasilanie maszyny (odłączyć przewód zasilający (10)) i wezwać serwis lub skontaktować się z autoryzowanym dealerem SANTOS.

Silnik pracuje, ale noże się nie obracają:

- Sprawdzić: osadzenie zespołu bębna (1) na jednostce silnikowej (2), (Rys. I).
- Sprawdzić: stan systemu sprzęgającego (11 i 12).
- Sprawdzić: czy uszczelka bębna (5) jest prawidłowo osadzona (patrz część "montaż i przygotowanie").



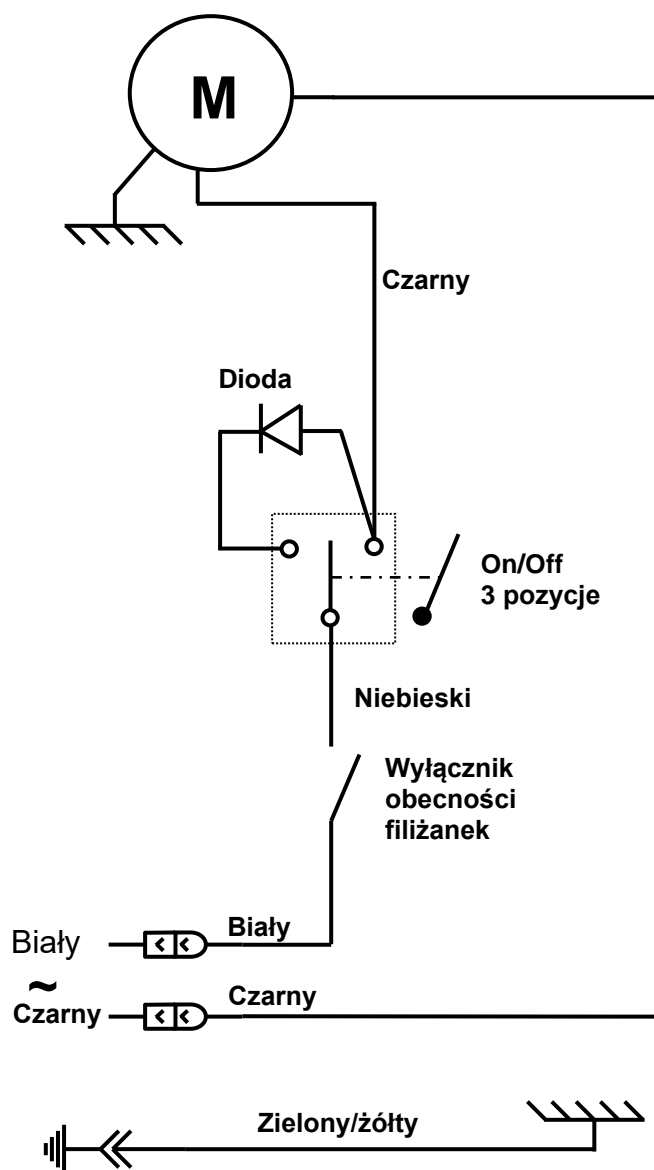
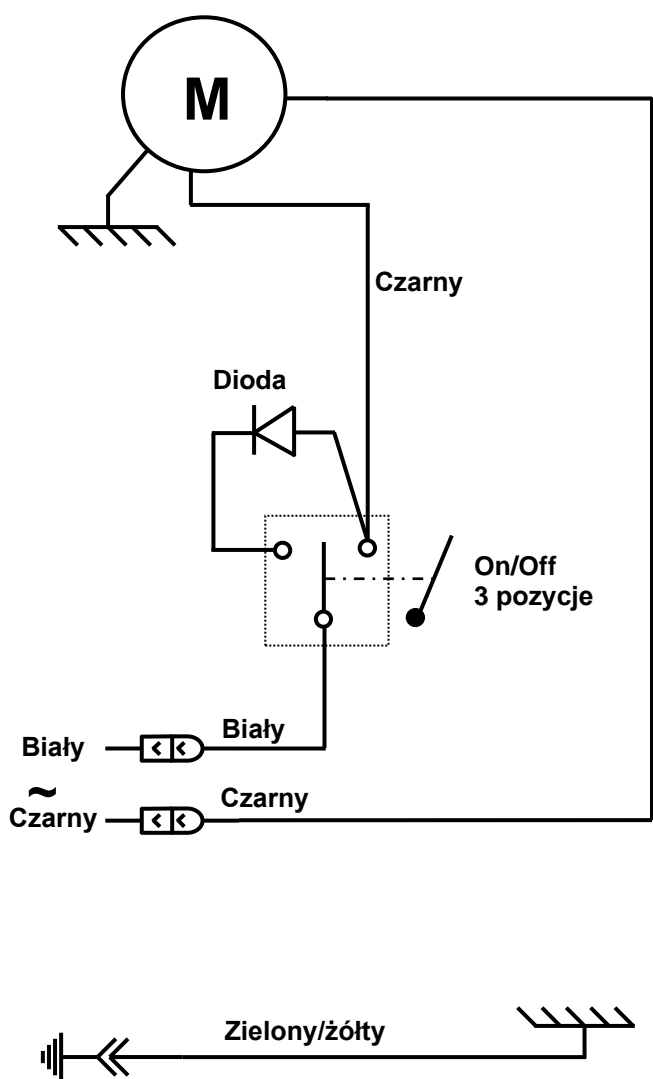
DANE TECHNICZNE

DANE ELEKTRYCZNE (1) Model 33/484600		
		Jednofazowy
Napięcie zasilania	(V)	220-240 110-120
Częstotliwość	(Hz)	50/60 50/60
Silnik: Moc znamionowa		
Moc wejściowa	(W)	600 650
Prędkość: Pozycja 2	(rpm)	16000 18000
Pozycja 1	(rpm)	12000 14000
Operating modes (3)		cykl przerywany 60 sekund ON i 60 sekund OFF
Pojemność dzbanka	(L)	1.2
Wymiary: Wysokość	(mm)	420
Szerokość	(mm)	180
Głębokość	(mm)	180
Weight: Waga netto	(kg)	2.5
Waga po spakowaniu	(kg)	3
Hałas: (2)	(dBA)	73

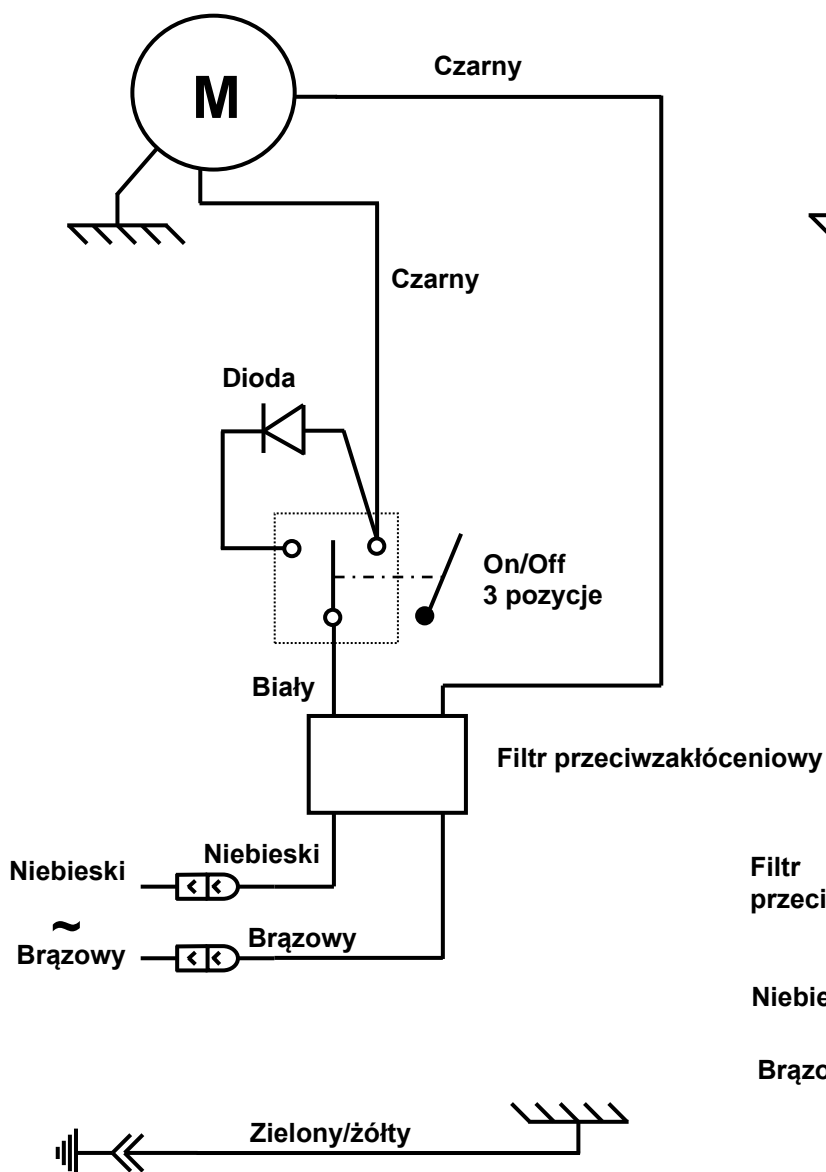
- (1) Te wartości znamionowe są podane jako wskazówka dla użytkownika. Dokładne dane elektryczne urządzenia można znaleźć na tabliczce znamionowej.
- (2) Poziom hałasu mierzony za pomocą urządzenia do pomiaru ciśnienia akustycznego podczas pracy w odległości 1 m od jego linii środkowej zgodnie z normą EN 31201.
- (3) Cykl 1 min / 1 min:
Profesjonalne urządzenie jest przeznaczone do pracy przerywanej w cyklu 1 minuta ON i 1 minuta OFF. Cykl ten odpowiada czasowi pracy w celu osiągnięcia funkcji oraz czasowi przestoju w celu przygotowania i podania produktów przetworzonych zgodnie z wymaganiami normy: PN-EN 60335-2-64+A1: 2004 Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.

Schemat połączeń
110-120V 50/60Hz N°33

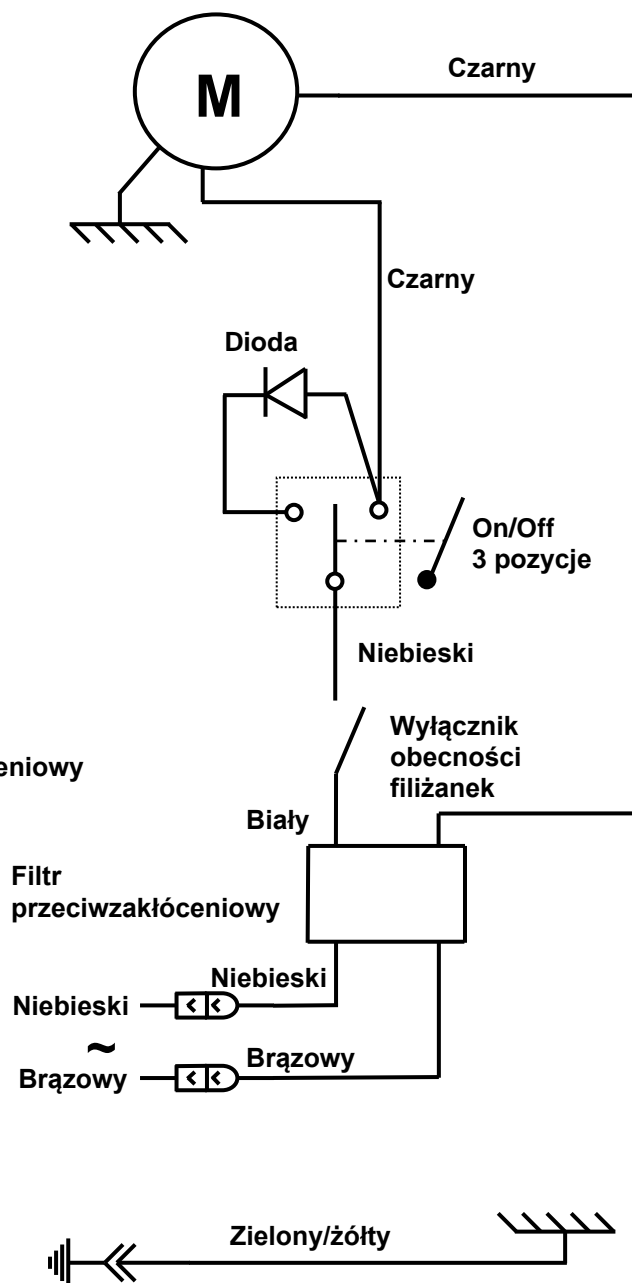
Schemat połączeń
110-120V 50/60Hz N°33E



Schemat połączeń
220-240V 50/60Hz N°33



Schemat połączeń
220-240V 50/60Hz N°33E



Nr	Opis
1	Zespół dzbanka
2	Jednostka silnikowa
3	Pokrywa
4	Przykrywka
5	Dzbanek
6	Nakrętka dzbanka
7	Piasta noża
8	Uszczelka dzbanka
9	Włącznik/wyłącznik
10	Przewód zasilający
11	Sprzęgło elastyczne
12	Twarde sprzęgło
13	Rowek wału silnika
14	Wał silnika
15	Walek noża
16	Cienka podkładka ze stali nierdzewnej
17	Podkładka z włókna
18	Szeroka podkładka ze stali nierdzewnej
19	Niska nakrętka

KARTA GWARANCYJNA

GWARANCJA

Od 01.01.95 wszystkie nasze urządzenia są zgodne z normą CE i posiadają znak CE. Nasza gwarancja wynosi 24 miesiące od daty produkcji podanej na tabliczce opisowej, z wyjątkiem silników asynchronicznych (składających się z wirnika i stojana), które są objęte gwarancją przez 5 lat od daty produkcji. Gwarancja jest ściśle ograniczona do bezpłatnej wymiany każdej części pochodzenia uznanej przez nas za wadliwą z powodu wady lub usterki budowlanej i zidentyfikowanej jako należąca do danego urządzenia. Gwarancja nie dotyczy szkód powstałych w wyniku instalacji lub użytkowania niezgodnego z naszą kartą danych urządzenia (instrukcją obsługi) lub w przypadku oczywistego braku konserwacji lub nieprzestrzegania elementarnych zasad bezpieczeństwa elektrycznego. Nie obowiązuje ona w przypadku zwykłego zużycia. Ewentualna wymiana części w ramach gwarancji zostanie zrealizowana po odesłaniu wadliwej części do naszego warsztatu, za zaliczeniem pocztowym, wraz z kopią deklaracji zgodności, na której znajduje się numer seryjny urządzenia. Każde urządzenie jest wyposażone w tabliczkę opisową zgodną z zaleceniami WE, której duplikat znajduje się w deklaracji zgodności (numer seryjny, data produkcji, charakterystyka elektryczna...). W przypadku poważnych uszkodzeń, które mogą być naprawione tylko w naszych warsztatach i po wcześniejszym uzyskaniu zgody naszych oddziałów, każde urządzenie objęte gwarancją jest wysyłane przez Dystrybutora, z opłaconym transportem. W przypadku naprawy lub regeneracji urządzeń nieobjętych gwarancją, koszty transportu w obie strony pokrywa dystrybutor. Części i siła robocza są fakturowane według aktualnej stawki. Istnieje możliwość dostarczenia wstępnej wyceny. Młynki do kawy, w których nie zastosowano oryginalnych zadziórów SANTOS nie są objęte gwarancją. Warunki gwarancji, naprawy, regeneracji, młynka do kawy espresso są przedmiotem specjalnej noty. Nasza gwarancja nie obejmuje zapłaty kar, naprawy szkód bezpośrednich lub pośrednich, a w szczególności utraty dochodu wynikającej z niezgodności lub wadliwości produktów, przy czym globalna odpowiedzialność firmy SANTOS jest ograniczona do ceny sprzedaży dostarczonego produktu oraz do ewentualnej naprawy wadliwych produktów. W przypadku ujawnienia wady w okresie gwarancyjnym, Dystrybutor musi, o ile SANTOS nie wyrazi na to innej pisemnej zgody, poinformować swojego klienta o konieczności zaprzestania używania wadliwego produktu. Takie użycie zwalnia firmę SANTOS z wszelkiej odpowiedzialności.

TABLICZKA ZNAMIONOWA URZĄDZENIA

SPECYFIKACJA

Dla wszystkich dokumentów, które
nie zostały dostarczone z
urządzeniem.

Wydrukowane, Faksowane, Pobrane