

## ENTSAFTER NUTRISANTOS Nr. 65

### BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



**WICHTIG:** diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN

Übersetzung der Originalfassung



Kaffeemühlen - Saftpresen - Mixer - Blender - Getränkeautomaten - Rührgeräte - Knetgeräte  
Käseriben - Eisstößel - Fleischwölfe - Gemüseschneider  
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs  
mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL  
MODELLE INTERNATIONAL ANGEMELDET

## INHALT

„EG/EU“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG.....	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	4
AUFBAU, TRANSPORT .....	4
SACHWIDRIGER EINSATZ .....	4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....	5
ERSTE INBETRIEBNAHME .....	5
RECYCLING DES ALTGERÄTS .....	6
ENTSAFTER NR. 65 .....	7
GEBRAUCH DES GERÄTS .....	7
INBETRIEBNAHME .....	7
Sieb: .....	8
STOPP DES GERÄTS .....	8
ERKENNUNG ZU HARTER LEBENSMITTEL: .....	8
VERSTOPFUNG: .....	8
REINIGUNG .....	8
SICHERHEITSMABNAHMEN UND RISIKEN .....	9
SICHERHEIT / WARTUNG .....	10
SICHERHEIT BEI ÜBERHITZUNG DES MOTORS .....	10
SICHERHEIT BEIM ZUGRIFF AUF DIE WERKZEUGE.....	10
WARTUNG .....	11
PFLEGE: .....	11
HILFE BEI STÖRUNGEN.....	12
Das Gerät springt nicht an .....	12
Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors .....	12
DAS GERÄT STOPPT NACH EINER BLOCKADE: .....	12
DAS GERÄT ERZEUGT LAUTE GERÄUSCHE:.....	12
NORMENHINWEISE .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
TECHNISCHE DATEN .....	13
SCHALTPLÄNE.....	14
Schaltplan 100-120V 50/60Hz .....	14
Schaltplan 220-240V 50/60Hz .....	15
ABBILDUNGEN.....	17
GARANTIESCHEIN .....	20
TYPENSCHILD DES GERÄTS .....	20

## „EG/EU“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

### DER HERSTELLER:

**SANTOS SAS** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON)  
FRANKREICH

Erklärt, dass das untenstehend genannte Gerät, das dazu bestimmt ist, auf dem professionellen Markt eingeführt zu werden:

Bezeichnung: **Entsafter Nutrisantos**  
Typennummer: **65**

Mit den folgenden Vorschriften übereinstimmt:

- Den Rechtsvorschriften, die vom Anhang 1 der europäischen „Maschinen-Richtlinie“ Nr. **2006/42/EG** definiert werden und den innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die diese Vorschriften umsetzen.
- Den Rechtsvorschriften der folgenden europäischen Richtlinien und Verordnungen:
  - Nr. 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)
  - Nr. 2014/30/EU (EMV-Richtlinie)
  - Nr. 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie)
  - Nr. 2012/19/EU (WEEE-Richtlinie)
  - Nr. 1935/2004/EG (Verordnung) in Bezug auf Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen
  - Nr. 10/2011/EU (Verordnung) über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Harmonisierte europäische Normen, die benutzt werden, um die vermutliche Übereinstimmung mit den wesentlichen Anforderungen der vorher genannten Richtlinien zu bestätigen.

- **NF EN 1678+A1: 2010**, Nahrungsmittelmaschinen – **Gemüseschneidemaschinen** - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.  
Die vorliegende europäische Norm ist eine Norm vom Typ C, wie in der EN ISO 12100 definiert. Falls die Bestimmungen der vorliegenden Norm vom Typ C sich von den Bestimmungen unterscheiden, die in den Normen vom Typ A oder B genannt werden, haben die Bestimmungen der Norm vom Typ C vor denen der anderen Normen Vorrang. Die vorliegende Norm ermöglicht es, sich an die Anforderungen der „Maschinenrichtlinie“ Nr. 2006/42/EG, (siehe Anhang ZA) anzupassen.
- NF EN ISO 12100: 2010: Maschinensicherheit – Allgemeine Konzeptionsprinzipien
- NF EN 60204-1: 2018 : Maschinensicherheit – elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Regelungen
- NF EN 1672-2: 2020, Nahrungsmittelmaschinen – Grundbegriffe – Hygienevorschriften.
- NF EN 60335-1: **2013** - Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- PR EN 60335-2-64: 2015, Abschnitt 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.

Erstellt in VAULX-EN-VELIN am: **01/06/2022**

Eigenschaft des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**

Name des Unterzeichnenden: **Aurélien FOUQUET**

Unterschrift:



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wie bei allen anderen elektrischen Geräten sind auch bei der Verwendung dieses Geräts folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

**Alle Anweisungen lesen.**

Hinweis: Zum leichteren Verständnis der folgenden Abschnitte verweisen wir auf die Abbildungen am Ende des Handbuchs.

### AUFBAU, TRANSPORT

Insbesondere für die Entnahme des Geräts aus seiner Verpackung werden 2 Personen benötigt. Für höheren Komfort beim Gebrauch empfehlen wir, das Gerät so auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte aufzustellen, dass sich der Auslauf für den Saft vor dem Benutzer befindet (empfohlene Höhe: 90 cm, je nach Körpergröße des Benutzers anzupassen).

**Achtung:** Der Boden in unmittelbarer Nähe des Geräts kann rutschig sein.

Bei der Reinigung und beim Einsetzen vorsichtig mit dem Sieb (13) umgehen, damit es sich nicht verformt und der Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt wird.

### SACHWIDRIGER EINSATZ



1. Keine Lebensmittel mit dem Stößel in den Einfüllstutzen drücken, bevor die Maschine läuft.
2. Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.
3. Obst vor Eingabe in die Maschine entkernen (z. B. Mangos, Aprikosen, Pfirsiche). Keine Kerne in die Maschine geben.
4. Nur Lebensmittel in den Einfüllstutzen geben.
5. Nicht zu harte Lebensmittel in den Einfüllstutzen geben.
6. Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt laufen.
7. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.
8. Keinen Scheuerlappen zum Reinigen des Korbs benutzen.
9. Das Gerät darf nur auf einer Aufstellfläche betrieben werden, die einen Winkel von maximal 10° zur Horizontalen bildet. Die 4 Füße der Maschine müssen auf dieser Aufstellfläche stehen. Die Motorachse der Maschine muss immer vertikal zu dieser Fläche stehen.
10. Das Gestell nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
11. Vor jedem Eingriff am Gerät den Netzstecker ziehen (Reinigung, Pflege, Wartung).
12. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

13. Gerät nicht mit defektem Stromkabel betreiben. Es ist durch einen bei SANTOS Vertragshändlern, SANTOS direkt oder ähnlich qualifizierten Personen zu beziehenden Sonderbausatz zu ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.
14. Nicht mehrere Geräte an dieselbe Steckdose anschließen.
15. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
16. Das Gerät nicht in der Nähe von oder auf einer Hitzequelle benutzen.
17. Das Gerät ist ein Gerät ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch und professionellen Einsatz. Es ist nicht für den Hausgebrauch vorgesehen.
18. Das Gerät ist nicht für einen Betrieb durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder durch unerfahrene oder unwissende Personen vorgesehen, es sei denn, sie werden von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder wurden zuvor auf die Nutzung des Geräts eingewiesen.  
Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
19. Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen, z.B. in Küchen von Restaurants, Schulen, Krankenhäusern und im Kleingewerbe wie Bäckereien, Fleischereien usw., nicht jedoch für die kontinuierliche Massenfertigung von Lebensmitteln.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Netzteil des Geräts ist für 2 Spannungsstärken erhältlich

- 220-240V 50/60 Hz Wechselstrom
- 110-120V 50/60 Hz Wechselstrom

Hinweis: Das Gerät kann ohne besondere Einstellung mit 50 Hz oder 60 Hz betrieben werden.

Leitungsschutz: Das Gerät muss an eine Standarddose mit 2 Polen + Erde angeschlossen werden. Die Anlage muss durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A Sicherung geschützt sein. **Die Erdung des Geräts ist Pflicht.**

### **ACHTUNG:**

- Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen. Der Wert ist abzulesen:
  - entweder auf dem Typenschild unter bzw. hinter dem Gerät,
  - oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.
- Wenn das Stromkabel (**22**) beschädigt ist, muss es durch einen SANTOS Vertragshändler, SANTOS direkt oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Der Netzstecker muss während der Benutzung des Geräts leicht zugänglich sein.

## ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Die obere Abdeckung (2) nach Drehen des Sicherheitshebels (6) um eine Vierteldrehung und Zurückschieben der Zuhaltung (14) anheben, Abb.2.
2. Die Abdeckung (2) in der oberen Position verriegeln.
3. Das Gehäuse anheben und herausnehmen (1). Fig. 3
4. Die obere Schraube entfernen (11).
5. Die untere Schraube entfernen (12).
6. Das Sieb (13) mit den 2 Abstreifern (15) entfernen.
7. Den Auswurfschacht (17) durch Druck nach unten lösen und die Dichtung (18) und den Ring (19) entfernen. Abb.4
8. Alle Elemente, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, mit klarem Wasser reinigen: den Stößel (4), den Einfüllstutzen (3), das Gehäuse (1), die obere Schraube (11), die untere Schraube (12), das Sieb (13), die Abstreifer (15), den Auswurfschacht (17), die Dichtung (18), den Ring (19) und den Tresterbehälter (5). Abb.5

## RECYCLING DES ALTGERÄTS



Das Gerät ist mit dem Symbol für die Mülltrennung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Produkt gemäß der Richtlinie 2012/19/EU (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) – Abschnitt Gewerblich genutzte Geräte – von einer Mülltrennungsfirma übernommen werden muss, um entweder recycelt oder zerlegt zu werden und schädliche Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

Für nähere Informationen kontaktieren Sie Ihren Händler oder das Unternehmen SANTOS.

Zur Entsorgung und zum Recycling der Bauteile des Geräts wenden Sie sich bitte an einen Fachbetrieb oder an das Unternehmen SANTOS.

Elektronikartikel, die nicht einer Mülltrennung unterzogen wurden, können die Umwelt gefährden.

Die Verpackungsmaterialien müssen gemäß den geltenden Bestimmungen vernichtet oder recycelt werden.

## ENTSAFTER NR. 65

- Der robust gebaute Entsafter (Teile aus Edelstahl- und Aluminiumguss, technischem Kunststoff und Edelstahlblech) ist besonders für die professionelle Herstellung von Obst-, Gemüse- und Kräutersäften und -pürees in Restaurants, Pizzerien, Imbissen, Snackbars, Themenrestaurants usw. geeignet.
- Mit 2 leistungsstarken Motoren für den Antrieb der unteren und oberen Schraube.

## GEBRAUCH DES GERÄTS

### INBETRIEBNAHME

#### Zusammenbau und Vorbereitung

1. Die Abstreifer (15) über das Sieb (13) schieben und beides in das Gehäuse (1) einführen. Abb.6  
**Achtung:** Die Stifte des Gehäuses (1) auf die Aussparungen des Siebs (13) ausrichten. Abb.7
2. Das Gehäuse (1) umdrehen und den Ring (19) und die Dichtung (18) vor Festschrauben des Auswurfschachts (17) anbringen. Abb.9 und Abb.10
3. Das Gehäuse (1) auf das Gerät setzen.
4. Die untere Schraube (12) einsetzen. Abb.11  
**Achtung:** Die 2 Buckel der Schraube (12) in die 2 Aussparungen der Abstreifer (15) einpassen. Abb.14
5. Die obere Schraube (11) einsetzen. Abb.12
6. Den Sicherheitshebel (6) um eine Vierteldrehung drehen, die Zuhaltung (14) zurückschieben und die obere Abdeckung (2) herunterlassen.  
**Achtung:** Falls die obere Abdeckung (2) nicht verriegelt ist (Sicherheitshebel nicht auf die Längsachse des Geräts ausgerichtet, Abb.13, und Zuhaltung nicht arretiert, Abb. 24), die Abdeckung anheben und die obere Schraube (11) leicht drehen oder die Position der unteren Schraube (12) prüfen: siehe Abschnitt 4.
7. Den Einfüllstutzen einsetzen (3). Abb.15
8. Den Tresterbehälter (5) anbringen.
9. **Den Netzstecker (22) an die Steckdose anschließen.** Abb.16
10. **Den Obststößel (4) aus dem Einfüllstutzen (3) nehmen.**

#### Gebrauch

1. **Einen Behälter** unter den Saftauslauf des Gehäuses (1) stellen.
2. **Das Gerät** durch Betätigung des Ein-/Aus-Schalters (9) **einschalten**.
3. **Die Lebensmittel** in den Einfüllstutzen (3) **geben** und falls notwendig mit dem Obststößel (4) drücken.

4. Den Vorgang bis zum Füllen des Saftbehälters oder Erschöpfen der zu verarbeitenden Obst- oder Gemüsemenge wiederholen. Gleichzeitig das Niveau des Fruchtfleisches im Tresterbehälter (5) beobachten.

### **Sieb:**

Das Gerät wird mit einem Sieb (13) mit kleinen Löchern für Säfte geliefert.

## **STOPP DES GERÄTS**

### **Ausschalten des Geräts:**

1. entweder durch Betätigung des Ein-/Aus-Schalters (9)
2. oder durch Ziehen des Netzsteckers (22).

## **ERKENNUNG ZU HARTER LEBENSMITTEL:**

Das Gerät kann erkennen, wenn zu harte Lebensmittel in das Gerät gefüllt werden. In diesem Fall erfolgen automatisch bis zu 3 aufeinanderfolgende Rück- und Vorwärtsläufe, um zu versuchen, die Schrauben zu entsperren. Falls nach diesem Vorgang noch immer etwas Hartes vorhanden ist, stoppt das Gerät. Ist dies der Fall, müssen die Schrauben aus dem Gerät genommen und gereinigt werden.

## **VERSTOPFUNG:**

Es kann vorkommen, dass sich Lebensmittel in den Schrauben ansammeln, diese verstopfen und nachfolgende Lebensmittel blockieren. In diesem Fall wird empfohlen, durch einen einige Sekunden langen Druck auf den Rücklaufschalter (10) einen Rückwärtslauf durchzuführen. Diesen Vorgang bei Bedarf mehrmals wiederholen. Bleibt die Verstopfung bestehen, die Schrauben aus dem Gerät nehmen und reinigen.

## **REINIGUNG**



**Umsichtig mit dem Sieb (13) und den Schrauben (11/12) umgehen, damit sie sich nicht verformen und der Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt wird.**

Zur Reinigung des Siebs (13) wird empfohlen, die im Lieferumfang enthaltene Bürste (23) zu verwenden, damit die Löcher des Filtersiebs gründlich gereinigt werden. Das Gerät nicht mit einem Scheuerschwamm reinigen.

Die Dichtungen (16), (18), (20) und (21) demontieren und mit der Bürste (23) und dem Pinsel (24) reinigen. Sie wie in den Abbildungen 17, 9, 22 und 20 dargestellt wieder einbauen.



Um die Reinigung zu erleichtern, keine Lebensmittelrückstände in den abnehmbaren Geräteteilen trocknen lassen.

### SICHERHEITSMABNAHMEN UND RISIKEN

Nur Lebensmittel in das Gerät geben.



Bei der Vorbereitung ist auf das **Füllniveau des Tresterbehälters (5)** zu achten, um ein Verstopfen des Tresterauslaufs zu vermeiden. Eine Verstopfung kann zur Beschädigung des Geräts führen.

Die bis zum maximalen Füllstand des Behälters (5) verarbeitete Produktmenge ist von der Produktart abhängig.

## SICHERHEIT / WARTUNG

### SICHERHEIT BEI ÜBERHITZUNG DES MOTORS

Bei Überhitzung eines der 2 Motoren stoppt das Gerät automatisch. Die Schutzschalter werden automatisch zurückgeschaltet: Warten, bis die Motoren abgekühlt sind (15 bis 30 Minuten), bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird.

Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker **(22)** ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

### SICHERHEIT BEIM ZUGRIFF AUF DIE WERKZEUGE

Der Entsafter kann nur gestartet werden, wenn der Einfüllstutzen **(3)** und das Gehäuse **(1)** richtig angebracht und die obere Abdeckung **(2)** in der unteren Position verriegelt sind.

Die Entfernung des Einfüllstutzens **(3)** oder das Anheben der oberen Abdeckung **(2)** führt zum Stopp des Geräts.

Das Wiedereinschalten des Entsafters erfordert eine erneute Betätigung des Ein-/Aus-Schalters **(9)**.

Eine Unterbrechung der Stromversorgung führt zum Stopp der Maschine.

## WARTUNG

Vor jedem Eingriff am Entsafter muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und 20 Sekunden gewartet werden, bis der Kondensator der elektronischen Karte sich entlädt.

### Ersatzteile

**WICHTIG:** Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

Das Gerät erfordert keine besondere Wartung, die Rolllager sind lebenslang geschmiert. Falls ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen wie Sieb (13), Abstreifer (15), Dichtungen (16), (18), (20), (21), elektrischen oder anderen Bauteilen notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (vgl. Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs oder Download im Internet unter [www.santos.fr](http://www.santos.fr)).



Bei **allen Bestellungen von Ersatzteilen** (siehe Artikelnummern der Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs) **den Typ, die Seriennummer und die unten am Gerät aufgeführten elektrischen Daten** angeben.

### Verlängerte Nichtnutzung:

Das Gerät ist gegenüber einer längeren Nichtnutzung unempfindlich. Vor dem erneuten Gebrauch wird lediglich eine Reinigung und eine Sichtkontrolle des Zustands der Bauteile des Geräts (z.B. Stromkabel, Dichtungen und weitere Einzelteile) empfohlen.

### PFLEGE:

**Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.**

- Den Stößel (4), den Einfüllstutzen (3), das Gehäuse (1), die obere Schraube (11), die untere Schraube (12), das Sieb (13), die Abstreifer (15), den Auswurfschacht (17), die Dichtung (18), den Ring (19) und den Tresterbehälter (5) nach Gebrauch mit klarem Wasser und einem geeigneten Spülmittel reinigen. Anschließend abspülen und trocknen. **Keine scheuernden Produkte** zum Reinigen des kompletten Korbs verwenden.
- Der Sockel ist mit einem weichen, feuchten Schwamm zu reinigen und abzutrocknen.

### **ACHTUNG:**



Um die Reinigung zu erleichtern, keine Lebensmittelrückstände auf den Geräteteilen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, trocknen lassen und alle diese Teile sofort nach Beendigung der Arbeit reinigen.

## HILFE BEI STÖRUNGEN

Die Ursache des Stopps des Geräts genau ermitteln.

### Das Gerät springt nicht an

- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels;
- Überprüfen: das Vorhandensein des Einfüllstutzens (3) und die Verriegelung der oberen Abdeckung (2) in der unteren Position. Abb.13

### Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors

(die Abdeckungen im Bereich der Motorblöcke sind heiß)

- den Stecker ziehen und die Hinweise des Kapitels „Sicherheit bei Überhitzung des Motors“ beachten.

### DAS GERÄT STOPPT NACH EINER BLOCKADE:

Siehe Abschnitt „Verstopfung“

### DAS GERÄT ERZEUGT LAUTE GERÄUSCHE:

- Die korrekte Positionierung der Teile prüfen  
- Prüfen, ob nicht ein Teil durch Hinfallen o. Ä. beschädigt worden ist:  
Ist dies der Fall, das Teil austauschen.

## TECHNISCHE DATEN (1)

<b>Stromnetz:</b>		
Betriebsspannung (V)	220-240	100-120
Frequenz (Hz)	50 / 60	50 / 60
<b>Motor:</b>		
Absorbierte Leistung (kW)	0.4	0.4
Absorbierte Stromstärke (A)	2.4	4.8
Drehzahl (U/min)	5 bis 10	5 bis 10
Drehzahl (U/min)	35 bis 70	35 bis 70
Dauer bis zum Stopp der Maschine	1 s max	1 s max
<b>Lärmbelastung</b> Gemessen bei 3000 U/min LAeq, dB, Ref. 20µPa	64	64
Zyklus (3)	intermittierender Zyklus 10min ON / 10min OFF	intermittierender Zyklus 10min ON / 10min OFF
<b>Abmessungen und Gewicht</b>		
Höhe (mm)	642	
Breite (mm)	236	
Tiefe (mm)	412	
<b>Nettogewicht (kg)</b>	28.6	
<b>Gewicht mit Verpackung (kg)</b>	32	
Inhalt Behälter (Liter)	4	
Höhe Ausguss Behälter (mm)	223	
Temperatur der verarbeiteten Produkte	Mini.: 4°C	Max.: 50°C
Benutzungstemperatur	+1°C bis +50°C	

(1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf seinem Typenschild.

(2) Nach NF EN 12852:2010, ISO 11201:1995 und ISO 4871:1996 bei befüllter Maschine gemessener Schalldruckpegel.

Gerät auf Arbeitsfläche 75 cm über dem Boden stehend. In 1,6 m Bodenhöhe und 1 m Entfernung auf das Gerät gerichtetes Mikrofon.

(3) Zyklus 10 min / 10 min:

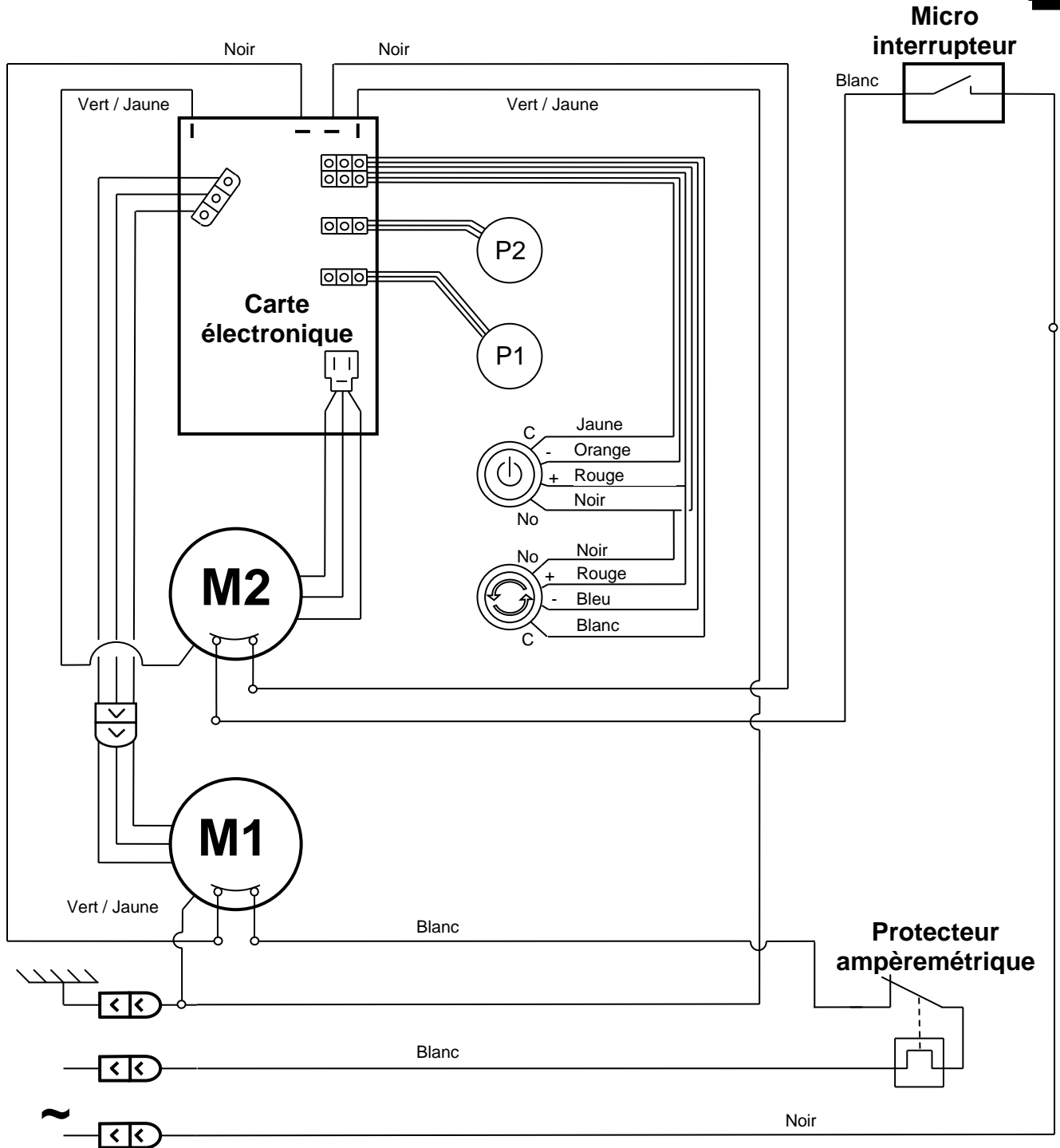
Das Gerät ist für einen gewerblichen Gebrauch mit intermittierendem betrieb vorgesehen, wobei ein 10-minütiger Arbeitszyklus mit einem 10-minütigen Ruhezyklus wechselt.

Der Zyklus entspricht der notwendigen Arbeitsdauer zur Erfüllung der Aufgabe und der Ruhezeit zur Vorbereitung und zum Auftragen der behandelten Produkte gemäß den Bestimmungen der Norm:

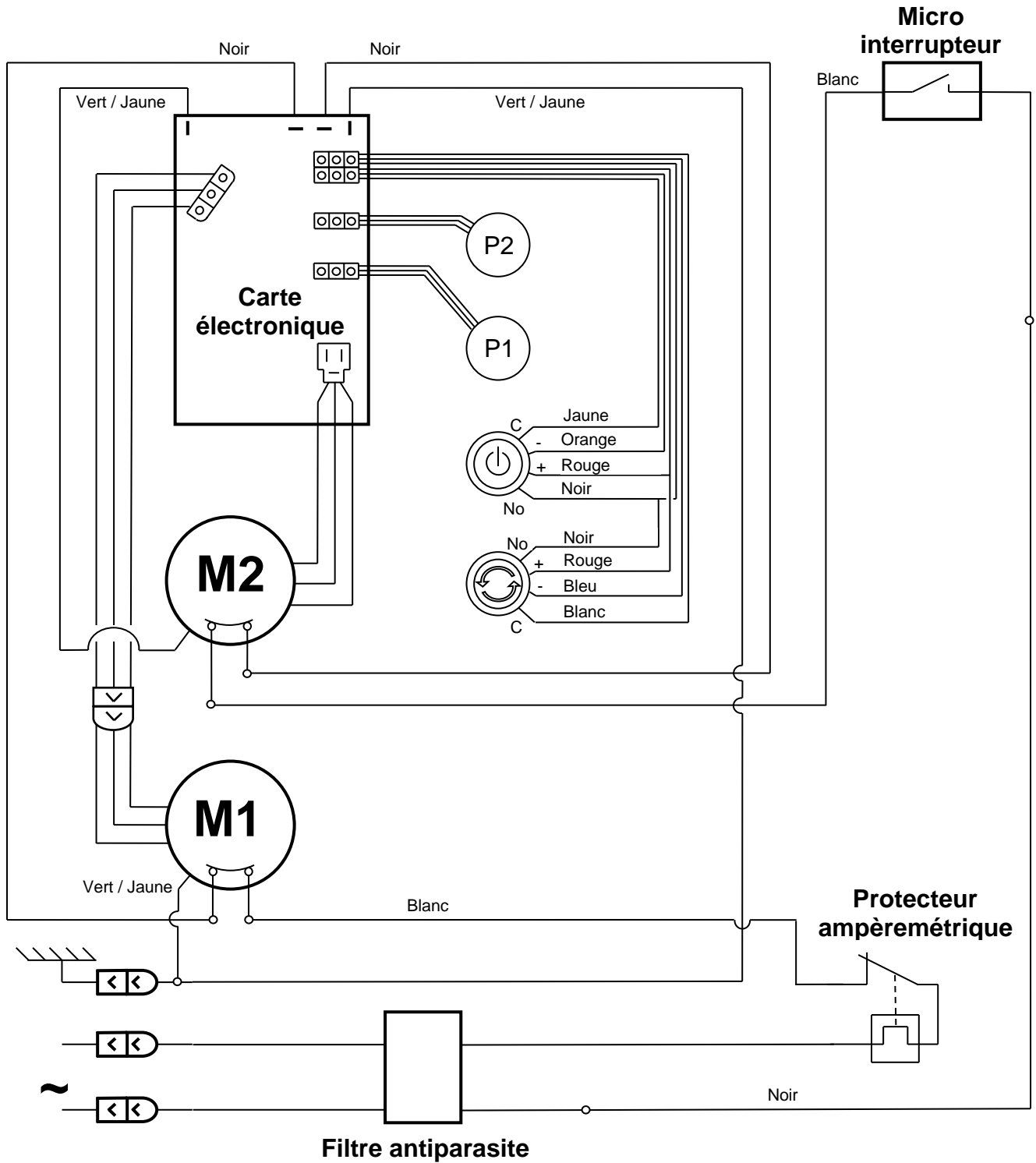
EN 60335-2-64:2004, Abschnitt 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.

# SCHALTPLÄNE

## Schaltplan 100-120V 50/60Hz



Schaltplan 220-240V 50/60Hz

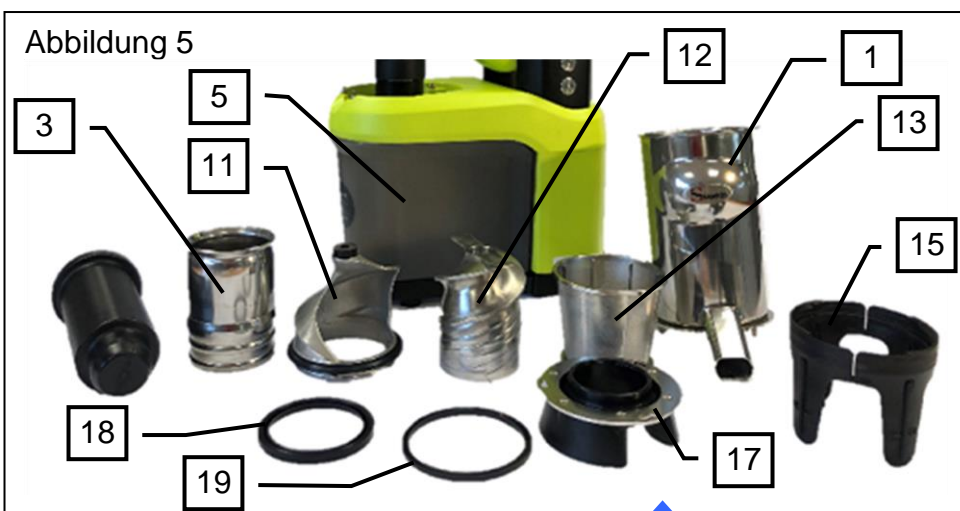
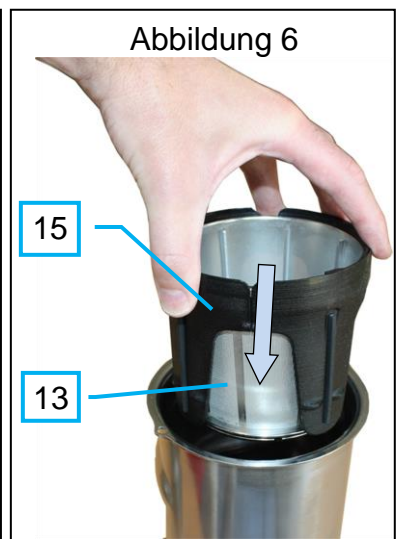
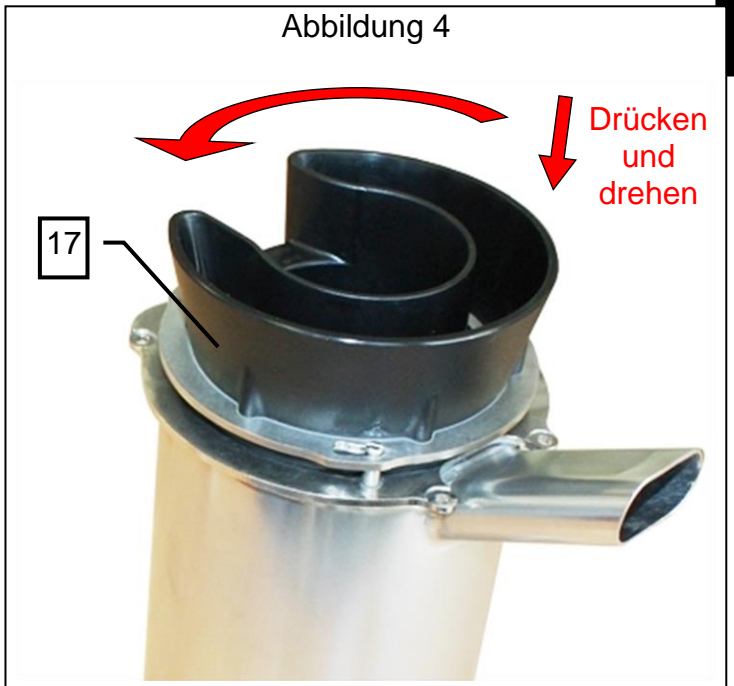


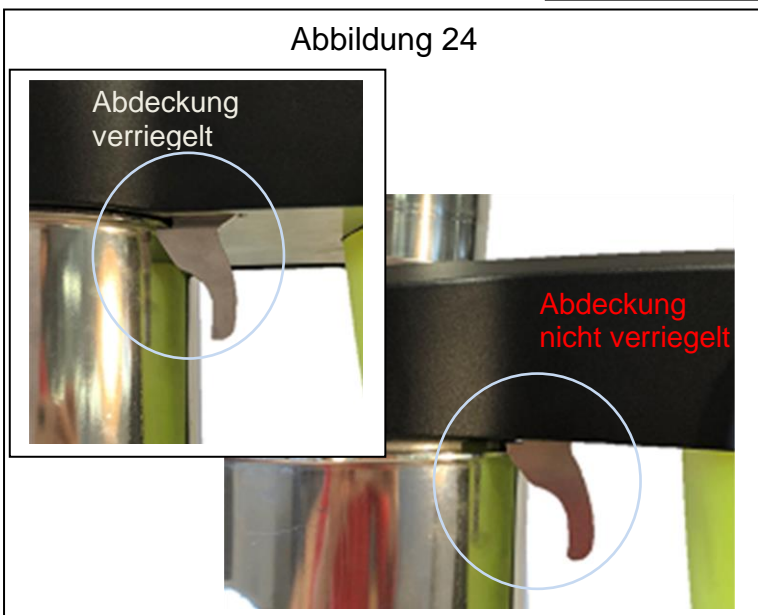
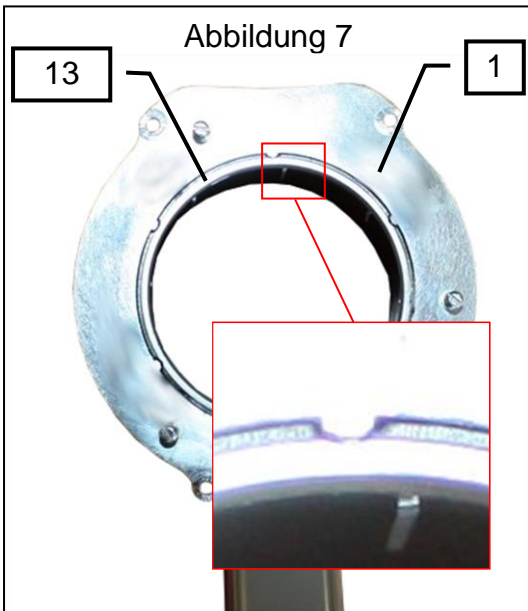
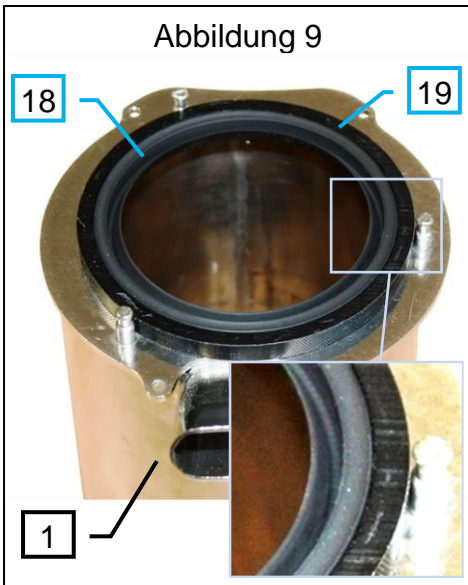
## ÜBERSETZUNGSTABELLE FÜR MASCHINENBAUTEILE

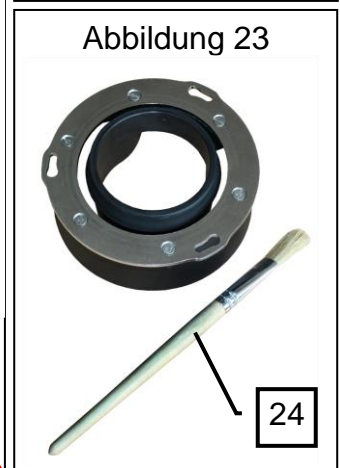
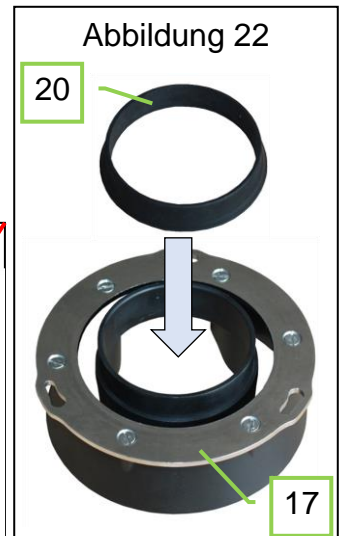
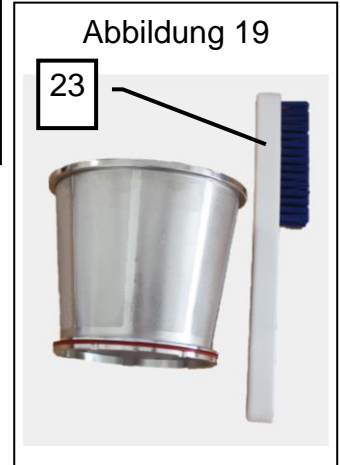
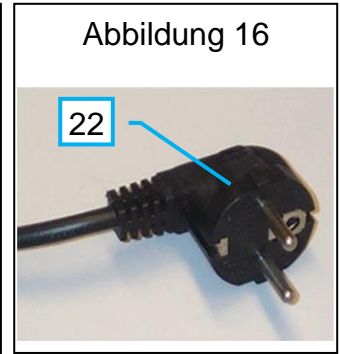
rep	F
1	Edelstahlgehäuse
2	Obere Abdeckung
3	Einfüllstutzen
4	Stößel
5	Tresterbehälter
6	Sicherheitshebel
7	Geschwindigkeitsregler der oberen Schraube
8	Geschwindigkeitsregler der unteren Schraube
9	Ein-/Aus-Schalter
10	Rücklaufschalter
11	Obere Schraube
12	Untere Schraube
13	Sieb für Säfte
14	Zuhaltung
15	Abstreifer
16	Abstreiferdichtung
17	Auswurfschacht
18	Außendichtung untere Schraube
19	Dichtungsring
20	Innendichtung untere Schraube
21	Dichtung obere Schraube
22	Netzsteckers
23	Reinigungsbürste für den Korb
24	Reinigungspinsel



**ABBILDUNGEN**







## GARANTIESCHEIN

### GARANTIE

Seit dem 1.1.1995 erfüllen alle unsere Geräte die **CE-Bestimmungen** und tragen das **CE-Zeichen**. Das Gerät wird für **24 Monate** ab dem auf dem Geräteschild angegebenen Herstellungsdatum garantiert, mit Ausnahme der Asynchronmotoren (mit Rotor und Stator), für die eine 5-jährige Garantie ab dem Herstellungsdatum gilt. Die Garantie beschränkt sich ausschließlich auf den kostenlosen Austausch von Originalteilen, die wir infolge einer Störung oder eines Herstellungsfehlers als defekt anerkannt und zum betrachteten Gerät gehörig befunden haben. Sie gilt nicht für Schäden infolge einer nicht ordnungsgemäßen Aufstellung entsprechend dem beiliegenden Betriebshandbuch oder eines unsachgemäßen Betriebs oder im Fall offensichtlicher Wartungsmängel bzw. der Nichteinhaltung elementarer Regeln der elektrischen Sicherheit. Die Garantie greift nicht im Fall einer natürlichen Abnutzung. Der Austausch eines Teils innerhalb der Garantie erfolgt durch Einsenden des defekten Teils an unsere Werkstatt mit bezahltem Porto, zusammen mit der **Kopie der Konformitätsbescheinigung**, auf der die Seriennummer des Geräts erscheint. Alle Geräte besitzen ein **Geräteschild** gemäß CE, dessen Kopie in der Konformitätsbescheinigung aufgeführt ist (Seriennummer, Herstellungsdatum, elektrische Eigenschaften, usw.) Im Fall von schweren, nur in unseren Werkstätten zu behebbenden Schäden wird das Gerät unter Garantie **nach vorheriger Einwilligung unserer Stellen** vom Händler mit bezahltem Porto eingeschickt. Im Fall einer Reparatur oder Instandsetzung des Geräts außerhalb der Garantie geht der Hin- und Rücktransport zu Lasten des Händlers. Die Ersatzteile und Arbeitskosten werden zu geltenden Sätzen abgerechnet (Ersatzteilpreise – Stundenlohn). Ein Kostenangebot kann auf Anfrage zugestellt werden.

Für Kaffeemühlen, die nicht mit SANTOS Original-Mahlscheiben ausgerüstet sind, kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie-, Reparatur- und Instandsetzungsbedingungen für Espresso-Kaffeemühlen sind Gegenstand einer besonderen Anleitung. Unsere Garantie gilt nicht für die Zahlung von Vertragsstrafen, die Begleichung direkter oder indirekter Schäden, insbesondere von Verdienstauffällen aufgrund der Nichtübereinstimmung oder Fehlerhaftigkeit von Produkten. Die Gesamthaftung von SANTOS ist auf den Verkaufspreis des Lieferguts und ggfs. die Reparatur der fehlerhaften Produkte beschränkt.

Im Falle einer festgestellten Fehlerhaftigkeit während der Garantietzeit hat der Händler seinem Kunden ohne anderslautende schriftliche Genehmigung durch Santos den Betrieb des fehlerhaften Produkts zu untersagen. Eine solche Benutzung entbindet SANTOS von jeglicher Haftbarkeit.

## TYPENSCHILD DES GERÄTS

**MUSTER**  
Für alle nicht mit dem Gerät  
gelieferten Unterlagen.

**Ausdrucke, Faxe, Downloads**