

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



KNEED- EN MENGMACHINE 10 LITER Nr 18

GEBRUIKERS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



BELANGRIJK : documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “EG”-CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS

Vertaling van de oorspronkelijke versie



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drink dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Koffiemolens – Citruspersen – Mixers – Blenders – Drankautomaten – Planeetmixers –
Kneedmachines - Kaasraspen – Ijsmolens – Gehaktmolens - Groentesnijders

INTERNATIONAAL GEDEPONEERDE HANDELSMERKEN
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

INHOUDSOPGAVE

“EG/EU”-CONFORMITEITSVERKLARING.....	4
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN.....	5
<i>INSTALLATIE, BEDIENING.....</i>	<i>5</i>
<i>WAARSCHUWINGEN.....</i>	<i>5</i>
<i>ELEKTRISCHE AANSLUITING:.....</i>	<i>6</i>
<i>1^{ste} IN WERKING STELLING.....</i>	<i>6</i>
<i>RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR.....</i>	<i>7</i>
UW MENG- EN KNEEDMACHINE Nr 18.....	8
<i>BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....</i>	<i>8</i>
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	9
<i>IN WERKING STELLING.....</i>	<i>9</i>
Montage en voorbereiding	9
<i>GEBRUIK</i>	<i>9</i>
<i>De rem instellen zodat het kneden naar behoren gebeurt:.....</i>	<i>9</i>
<i>STOPPEN VAN HET APPARAAT.....</i>	<i>9</i>
<i>STOKBROOD.....</i>	<i>10</i>
<i>SCHOONMAKEN.....</i>	<i>10</i>
BEVEILIGING / ONDERHOUD.....	11
<i>BEVEILIGING OVERBELASTING VAN DE MOTOR</i>	<i>11</i>
<i>BEVEILIGING TOEGANG TOT COMPONENTEN.....</i>	<i>11</i>
<i>ONDERHOUD.....</i>	<i>12</i>
Vervangingsdelen:	12
OFHEFFEN VAN STORINGEN.....	13
Het apparaat wil niet starten	13
Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting	13
De motor maakt lawaai	13
De mengkom draait niet.....	13
De mengkom draait te snel	13
Het apparaat komt tot stilstand tijdens het kneden	14
De bloem loopt over de mengkom.....	14
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT	15
<i>TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN</i>	<i>15</i>



<i>Elektrisch schema 100-120V~ 50/60Hz.....</i>	<i>16</i>
<i>Elektrisch schema 220-240V~ 50/60Hz.....</i>	<i>17</i>
<i>Tabel van overeenkomst van de elementen</i>	<i>18</i>
<i>Figuren</i>	<i>19</i>
GARANTIEBEWIJS	21
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT.....	21

“EG/EU”-CONFORMITEITSVERKLARING

DE FABRIKANT:

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

Verklaart dat het hieronder beschreven apparaat dat is bestemd om op de professionele markt te worden gebracht:

Omschrijving : **KNEED- EN MENGMACHINE 10 LITER**
Type nummer : **18**

Voldoet aan :

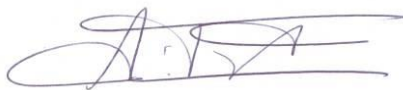
- De reglementaire bepalingen beschreven in de bijlage nr. 1 van de Europese "machines" Richtlijn nummer 2006/42/EG, en aan de nationale invoerende wetgevingen.
- De reglementaire bepalingen van de volgende Europese Richtlijnen en Regelingen:
 - N° 2014/35/EU (Richtlijn lage spanning)
 - N° 2014/30/EU (Richtlijn CEM)
 - N° 2011/65/EU (Richtlijn RoHS)
 - N° 2012/19/EU (Richtlijn DEEE)
 - **N° 1935/2004/EG (Verordening) met betrekking tot materiaal en voorwerpen die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen.**
 - **N° 10/2011/EU (Verordening) betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen**

Gebruikte Europese geharmoniseerde normen om vermoeden te geven van overeenstemming met de essentiële eisen van de hierboven vermelde richtlijnen:

- **NF EN 453 : 2015, Machines voor voedingsmiddelen – KNEEDMACHIINES.**
Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne.
Deze Europese Norm is een norm van het type C zoals gedefinieerd in de EN ISO 12100. In het geval de bepalingen van deze norm van het type C verschillen van de bepalingen vermeld in de normen van het type A of B, prevaleren de bepalingen van de norm van het type C over de bepalingen van de andere normen. Deze norm verschaft de middelen om te voldoen aan de eisen van de "machines" Richtlijn nummer 2006/42/CE, (zie bijlage ZA)
- NF EN ISO 12100: 2010 : Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerp principes
- NF EN 60204-1 : 2018 : Veiligheidsuitrustingen van machines – Elektrische uitrusting van de machines – Algemene regels.
- NF EN 1672-2 : 2020, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.
- **NF EN 60335-1:2013** Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- EN 60335-2-64+A1 :2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines. (*Bijzondere vereisten voor commerciële elektrisch keukenapparatuur*)

Opgemaakt in VAULX-EN-VELIN op. : **01/06/2022**
Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**
Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:



BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Wanneer u deze machine of een ander elektrisch apparaat gebruikt, neem dan altijd de volgende veiligheidsmaatregelen in acht.

Lees de gehele handleiding.

Opmerking : Zie de schema's aan het einde van deze handleiding om de hierna volgende paragrafen beter te kunnen begrijpen.

Deze foto's en afbeeldingen worden ter indicatie gegeven en hebben geen contractuele waarde. Santos behoudt zich het recht voor deze op elk ogenblik te wijzigen.

INSTALLATIE, BEDIENING

Een enkele persoon is nodig voor de bediening van het apparaat. Voor het gebruiksgemak is het aangeraden het apparaat op een tafel of een werkvlak te plaatsen zodat het bedieningspaneel zich tegenover u bevindt (aanbevolen hoogte: 90 cm, aan te passen in functie van de gebruiker).

LET OP:



Bij de bediening van het apparaat, inclusief het uitpakken van het apparaat, de kneed/mengmachine nooit bij de veiligheidskap (1) vastnemen of opheffen. (fig. A)

LET OP:



Controleren of het deksel (1) gesloten is alvorens de voedingskabel aan te sluiten op het netstroom. (fig. C)

WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is enkel bestemd om gebruikt te worden door bevoegd personeel, voor professionele toepassingen en NIET voor privé-gebruik.

Elk gebruik waarbij de instructies opgenomen in deze handleiding niet gerespecteerd worden, moeten beschouwd worden als onjuist en bijgevolg gevaarlijk.



1. Het apparaat niet gebruiken om andere dingen dan voedingsmiddelen te kneden of te mengen.
2. Het apparaat niet gebruiken om bevroren voedingsmiddelen te mengen.
3. Het apparaat niet overbelasten door de maximum capaciteit van de mengkom te overschrijden hetzij: 2,5 kg bloem met 1,5 liter water (4 kg hard deeg).
4. Het apparaat niet schoonmaken met een waterstraal of hogedrukapparaat.

5. Om elektrocutie te voorkomen, niet het voetstuk in water of een andere vloeistof onderdompelen.
6. Altijd eerst de steker uit de contactdoos halen voordat men ingrepen gaat verrichten op het apparaat zoals schoonmaken, onderhoudswerkzaamheden.
7. Het is verboden andere vervangingsdelen dan de erkende oorspronkelijke SANTOS onderdelen te gebruiken.
8. Het apparaat niet gebruiken als de voedingskabel beschadigd is: deze kabel moet dan vervangen worden door een erkende SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOS zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten.
9. Nooit meerdere apparaten aansluiten op eenzelfde voedingsstopcontact.
10. Het apparaat niet buiten gebruiken.
11. Het apparaat niet plaatsen in de buurt of op een warmtebron.
12. Dit is een professioneel apparaat, uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in de huiselijke kring.
13. Dit apparaat is niet bestemd voor een gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, sensoriele of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring of kennis, tenzij deze personen hebben genoten, door tussenkomst van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, van toezicht of voorafgaande instructies met betrekking tot het gebruik van het toestel.
Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te vermijden dat ze met het toestel zouden spelen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in twee enkel fase voltages:
 1. 110-120 V 50/60 Hz: model 18V1
 2. 220-240 V 50/60 Hz: model 18

Bescherming van de lijn : het apparaat moet aangesloten worden op een standaard stopcontact 2 polen + aarde. De installatie moet voorzien zijn van een differentiaal lastschakelaar en een zekering van 16A. **De aarding van het apparaat is verplicht.** (fig. B)

LET OP:



- Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met deze van uw apparaat. Deze waarde staat vermeld:
 - op het typeplaatje (**11**) dat onder aan het apparaat is aangebracht.
 - op het typeplaatje dat op de laatste pagina van deze handleiding staat.
- Als de voedingskabel (**10**) beschadigd is, deze kabel moet dan vervangen worden door een erkende SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOS zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten.

1^{ste} IN WERKING STELLING

De onderdelen die in contact komen met de voedingsstoffen (fig. B) naar behoren

schoonmaken.

- De beschermingskap (1), de mengkom (3), de kneedvork (7) schoonmaken met een niet-schurende spons en een standaard afwasmiddel.

RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Dit apparaat is voorzien van het symbool van de selectieve sortering betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product verwerkt moet worden door een selectief inzamelingsstelsel conform de richtlijn 2002/96/CE (WEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het gerecycleerd of uit elkaar gehaald kan worden om de impact ervan op het milieu te verminderen.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw verdeler of met SANTOS.

Voor de verwijdering of de recyclage van de componenten van het apparaat, gelieve contact op te nemen met een gespecialiseerde maatschappij of met SANTOS.

De elektronische producten die niet selectief gesorteerd zijn, kunnen mogelijk een gevaar betekenen voor het milieu.

De verpakkingsmaterialen moeten verwijderd en gerecycleerd worden conform de geldende wetgeving.

UW MENG- EN KNEEDMACHINE Nr 18

- Deze robuuste constructie in gegoten aluminium met mengkom en kneedvork in roestvrij plaatstaal en veiligheidskap in polycarbonaat is geschikt voor professionele toepassingen: HOTELS, RESTAURANTS, CATERINGBEDRIJVEN, PIZZERIA'S, BANKETBAKKERS, ...
- Dit apparaat is uitermate geschikt voor het maken van zwaar deeg, zoals brooddeeg, taartbodems, pizza's. De mengkom met een capaciteit van 10 liter laat toe 4 kg zwaar deeg te maken (2,5 kg bloem): *De maximum capaciteit van de mengkom NIET overschrijden!*
- De kneedmachine Nr 18 is ideaal voor het maken van allerlei soorten gebak, luxebroodjes, gehakt...
- Het apparaat draait met een constante snelheid en de mengkom draait door het kneden van het deeg. Een regelbare rem met knop (5) laat toe de rotatiesnelheid van de mengkom tijdens het kneden aan te passen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Opklapbare veiligheidskap (1)
2. Vergrendelingspen (2) voor de kanteling van het geheel reductor (6) en vork, waarbij de 2 borgschroeven (4) gedeblokkeerd zijn.
3. Twee borgschroeven voor het geheel reductor en vork (7).
4. Lichtgevende schakelaar (13) Aan/Uit bij onderspanning met thermische lastschakelaar, die manueel opnieuw ingeschakeld moet worden.
5. Instellingsknop (5) van de rem om de rotatiesnelheid van de mengkom in te stellen.
- 6.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

IN WERKING STELLING

Montage en voorbereiding

(fig. B)

1. **de veiligheidskap (1)** is vastgemaakt met een scharnier.
De lage positie is de positie in werking.
De hoge positie geeft toegang tot de mengkom en de vork. In deze positie:
2. **De reductor (6) beweegt rond de motoras**, het vastschroeven van de reductor gebeurt met de 2 schroeven (4). De stabiele positie wordt verzekerd met behulp van de indexeringsvinger (4).
3. **Plaatsen van de mengkom (3)**: (fig. D) de mengkom draait vrij rond de as van het voetstuk en kan weggenomen worden door ze op te heffen (eerst de kap (1), de reductor (6) en de vork (7) opheffen).
4. **Plaatsen van de vork (7)**: (fig. E) veiligheidskap (1) omhoog, reductor (6) in hoge positie, het vork (7) plaatsen terwijl u controleert of de bajonet en gleuven van de vork overeenkomen.

GEBRUIK

1. Het apparaat onder spanning zetten door de voedingskabel (10) aan te sluiten.
2. De vork (7) op de uitgangsas van de reductor plaatsen (de bajonet met de gleuven doen overkomen).
3. De reductor (6) doen draaien door deze te plaatsen in de lage positie (vork in de mengkom)
4. De reductor vergrendelen en blokkeren met de schroeven (4)
5. De mengkom (3) vullen met de ingrediënten (zie *waarschuwingen*)
6. De veiligheidskap (1) laten zakken
7. De schakelaar Aan/Uit (13) inschakelen om het kneden te starten
8. De mengkom is niet gemotoriseerd, het is aangeraden de mengkom te helpen draaien met de hand tot alle bloem vochtig is.

De rem instellen zodat het kneden naar behoren gebeurt:

- Als de mengkom te los staat, draait ze te snel en zal de vork zich vastzetten in het deeg in plaats van te kneden. De rem (5) vaster aandraaien
- Als de mengkom te veel afgeremd wordt, draait ze te traag en zal het deeg naar boven kruipen langs de vork. De rem (5) minder vast aandraaien

Als het kneden klaar is, de twee schroeven (4) losdraaien, de vork wegnemen en eventueel demonteren.

De mengkom kan van de as gehaald worden en gemakkelijk vervoerd worden.

STOPPEN VAN HET APPARAAT

Het apparaat wordt als volgt tot stilstand gebracht:

1. met de schakelaar Aan/Uit (13),
2. door de veiligheidskap te openen (1),
3. door de stekker uit het stopcontact te halen (10).

STOKBROOD

Om 4 kg hard deeg te maken hebt u de volgende ingrediënten nodig: 2,5 kg bakkersbloem, 1,5 l water (60% van het gewicht van de bloem), 45 g zout (30 g per liter water), 45 g bakkersgist (30 g per liter water).

Heel belangrijk, de temperatuur van het water, bij normale kamertemperatuur, moet ongeveer 14 °C zijn. Gebruik warmer water bij een lagere kamertemperatuur (bijvoorbeeld, gebruik water van 30 °C bij een omgevingstemperatuur van 5 °C).

Meng de bloem, het water en de gist langzaam; kneed gedurende 10 à 12 minuten, voeg het zout 3 minuten voor het einde toe: Het bekomen deeg wordt « HARD » (bij ongeveer 24 °C na het kneden).

Laat het deeg « rijzen » (rusten) gedurende minimum 30 minuten na het kneden.

Vorm uw stokbroden en laat ongeveer 2 uur rijzen.

Bak het brood ten slotte in een gepaste oven op 220 °C.

De bakduur is ongeveer 1 uur per kg brood (20 minuten voor een stokbrood van 300 g).

SCHOONMAKEN**BELANGRIJK :**

- **Altijd en immer eerst het apparaat tot stilstand brengen en de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen.**

Het is aangeraden het apparaat onmiddellijk na het kneden schoon te maken.

Het schoonmaken zal gemakkelijker zijn als u niet wacht tot de voedingsresten in de mengkom (3), de veiligheidskap (1) en op de kneedvork (7) opgedroogd zijn.

Het voetstuk (8) wordt schoongemaakt met een zachte vochtige spons en daarna drooggewreven.

BEVEILIGING / ONDERHOUD

BEVEILIGING OVERBELASTING VAN DE MOTOR

De schakelaar Aan / Uit (13) gaat automatisch naar de stand "0".

OPMERKINGEN : De kneedarbeid van de motor is groot, het is dus normaal dat de motor opwarmt. Hij is daarop voorzien. De motor is beveiligd met een thermische lastschakelaar geïntegreerd in de Aan/Uit-schakelaar (13). Bij overbelasting of blokkering bijvoorbeeld, zal deze schakelaar in werking treden.

In dit geval moet u de oorzaak van de overbelasting oplossen, de motor laten afkoelen, **enkele ogenblikken wachten op de automatische inschakeling van de lastschakelaar**, daarna op de Aan/Uit-schakelaar drukken om de motor opnieuw te starten.

Indien de storing niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen) en de hulp invoeren van de onderhoudsdienst of contact opnemen met een erkend SANTOS-leverancier.

BEVEILIGING TOEGANG TOT COMPONENTEN

Het apparaat kan slechts werken als de veiligheidskap (1) neergelaten is.

- Als de kap (1) geopend wordt, wordt het apparaat tot stilstand gebracht en worden de draaiende onderdelen stilgelegd.
- Een stroomonderbreking brengt het apparaat tot stilstand. Het apparaat wordt opnieuw in werking gesteld door op de schakelaar (13) te drukken.

Om veiligheidsredenen is het verboden de vinger of een deel van het hand in de opening te steken waarlangs de voedingsmiddelen ingebracht worden. (fig. F)



ONDERHOUD

Alvorens alle werkzaamheden op het apparaat te verrichten, altijd en immer de stekker uit de stopcontact halen en de startcondensator van de motor ontladen.

Ontladen van de condensator:



- Met een schroevendraaier met een **geïsoleerd handvat** de 2 aansluitingen van de condensator (9) aanraken, als men een elektrische boog ziet verschijnen, wil dat zeggen dat de condensator niet meer geladen is.

Vervangingsdelen:



BELANGRIJK: Het is verboden andere dan door SANTOS verklaarde oorspronkelijke vervangingsdelen te gebruiken.

Deze machine benodigt geen enkel specifiek onderhoud, de lagers zijn levenslang gesmeerd.

Zie, in het geval een ingreep toch nodig is om slijtageonderdelen zoals de molenstenen, de elektrische componenten enz. te vervangen, de lijst van componenten (zie explosietekening aan het einde van de handleiding).

Op de **bestellingen van vervangingsonderdelen** (zie referenties op de explosietekening aan het einde van de handleiding), het volgende aangeven:

- **het type,**
- **het serienummer van het apparaat en**
- **de elektrische karakteristieken (16)**

die op het apparaat vermeld staan.

OFHEFFEN VAN STORINGEN



De oorzaak van de stilstand van het apparaat nauwkeurig opsporen. In ieder geval, indien de storing niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen) en de hulp inroepen van de onderhoudsdienst of contact opnemen met een erkend SANTOS-leverancier.

Het apparaat wil niet starten

- De volgende punten controleren: de voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer (10).
- In het apparaat zelf: de staat van de elektrische draden en de aansluitingen controleren (ter hoogte van de doorvoer (12), ter hoogte van de schakelaar (13) (fig. F)
- De elektrische componenten controleren en ze één voor één vervangen (schakelaar, condensator, veiligheidskap, startrelais, motor).

Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting

Een vreemd voorwerp in de mengkom (3) of een heel intensief gebruik van het apparaat kunnen een overbelasting van de motor veroorzaken.

In dit geval kan de beveiliging tegen oversterkte (13) in werking treden en het apparaat tot stilstand brengen.

- zie "*beveiliging overbelasting van de motor*".

De motor maakt lawaai

Controleren of de reductor (6) goed aangedraaid is. Als de reductor slecht aangedraaid is, is een geluid hoorbaar en zullen het "wiel en de schroef van de reductor" sneller verslijten. Opmerking : De wormschroef en het wiel altijd samen vervangen.

- De 2 borgschroeven (4) van de reductor aanschroeven.

De mengkom draait niet

De mengkom is niet gemotoriseerd, ze draait door het kneden van het deeg. In het begin van het kneden moet u de mengkom manueel helpen om te draaien. Zodra de bloem "vochtig" is, werkt het systeem zelfstandig en moet de mengkom afgeremd worden voor een goede kneding.

De mengkom draait te snel

Voor een goede kneding moet de mengkom afgeremd worden.

- Draai de vleugelschroef (5) aan de kant van de mengkom aan om af te remmen. En/of vertraag de rotatie van de mengkom door deze met beide handen vast te houden.



Het apparaat komt tot stilstand tijdens het kneden

- De juiste positie van de veiligheidskap (1) controleren.
- Als de maximum capaciteit van de mengkom overschreden wordt (hoeveelheid bloem in de mengkom) tijdens het draaien van de vork, kan een grote hoeveelheid hard deeg, die samengeklonterd is rond de vork, de veiligheidskap (1) omhoog duwen en zo ongewild het apparaat tot stilstand brengen.
- Verwijder het deeg van de vork of laat de kap zakken om de motor opnieuw te starten.

De bloem loopt over de mengkom

Als te veel bloem in de mengkom gebracht wordt, kan een kleine hoeveelheid, voordat de bloem "vochtig" is, over de mengkom lopen.

- Verminder de dosering (hoeveelheid bloem in de mengkom).

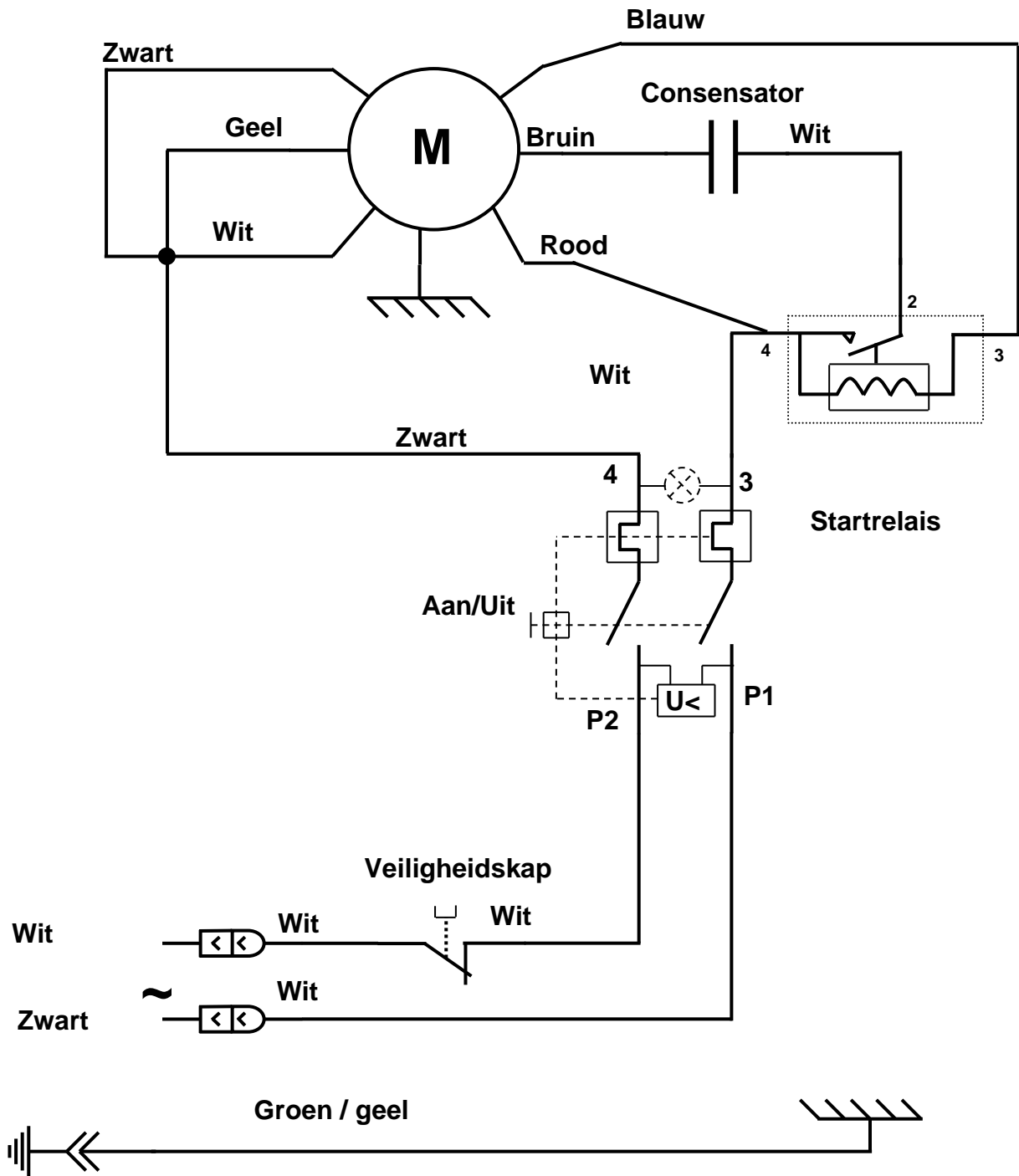
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN

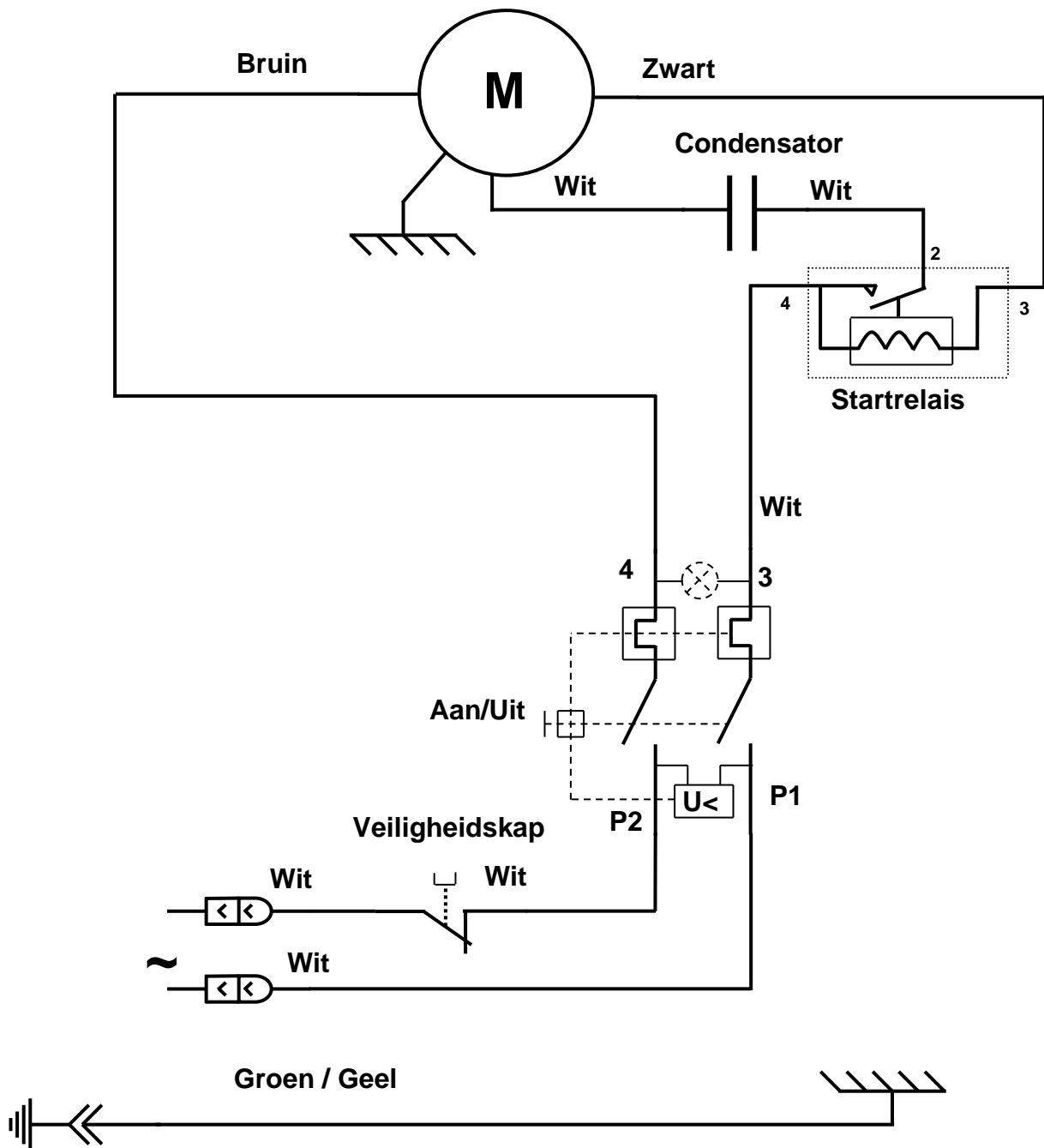
Model 18		Enkelfase	
Voedingsspanning	(V~)	220-240	100-120
Frequentie	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Vermogen Opgenomen vermogen	(W)	600	650
Snelheid van de motor	(tr/mn)	1450 tot 50Hz	1700 tot 60Hz
Snelheid van het apparaat (vork):	(tr/mn)	70 tot 50Hz	84 tot 60Hz
Inhoud van de mengkom	(l)	9,9	
Max. nuttige inhoud in de mengkom	(kg)	4	
Afmetingen: Hoogte	(mm)	420	
Breedte	(mm)	350	
Diepte	(mm)	500	
Gewicht: Netto gewicht	(kg)	17	
Verpakt gewicht	(kg)	19	
Geluid: (2)	(dBA)	65	

- (1) Deze waarden worden ter indicatie gegeven. De juiste elektrische eigenschappen van het apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- (2) Geluidsniveau gemeten bij geluidsdruk met belast apparaat op 1 m van zijn as volgens de norm EN 31201.

Elektrisch schema 100-120V~ 50/60Hz



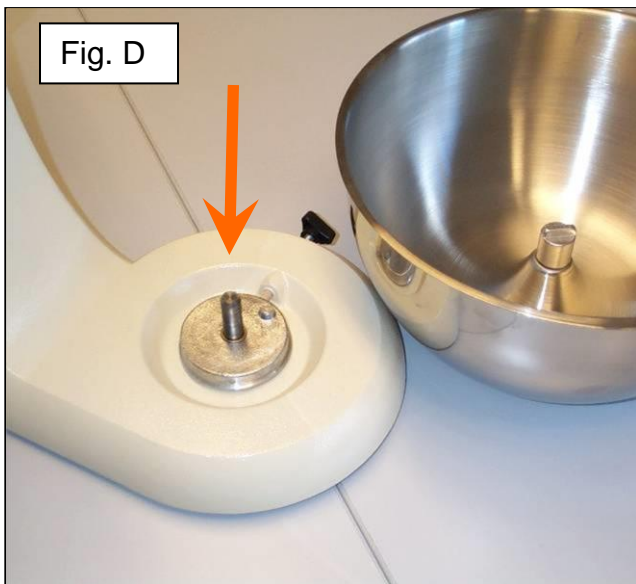
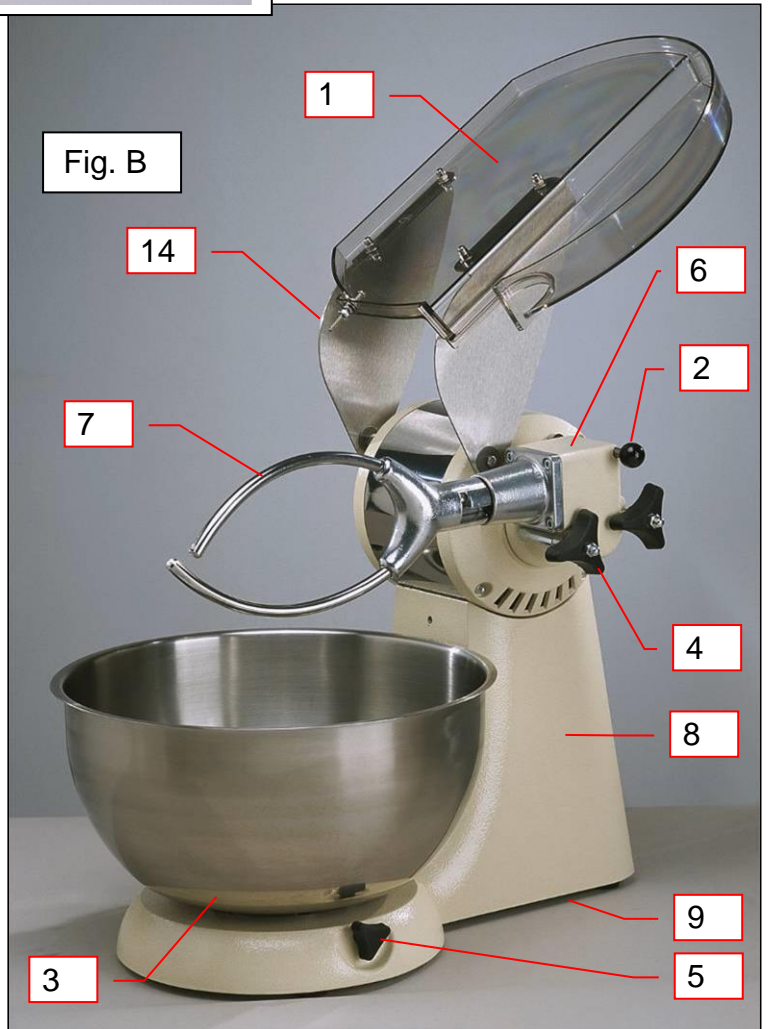
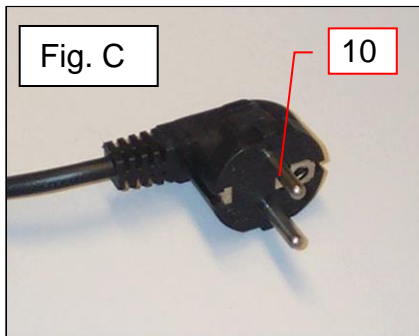
Elektrisch schema 220-240V~ 50/60Hz

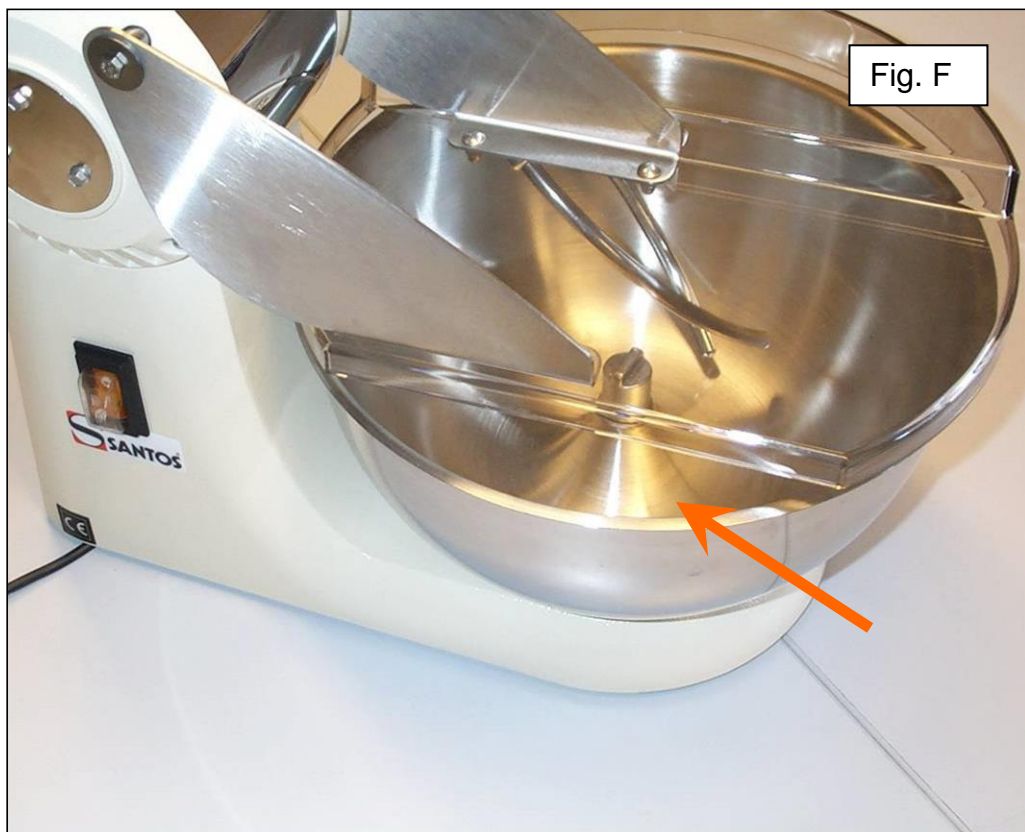
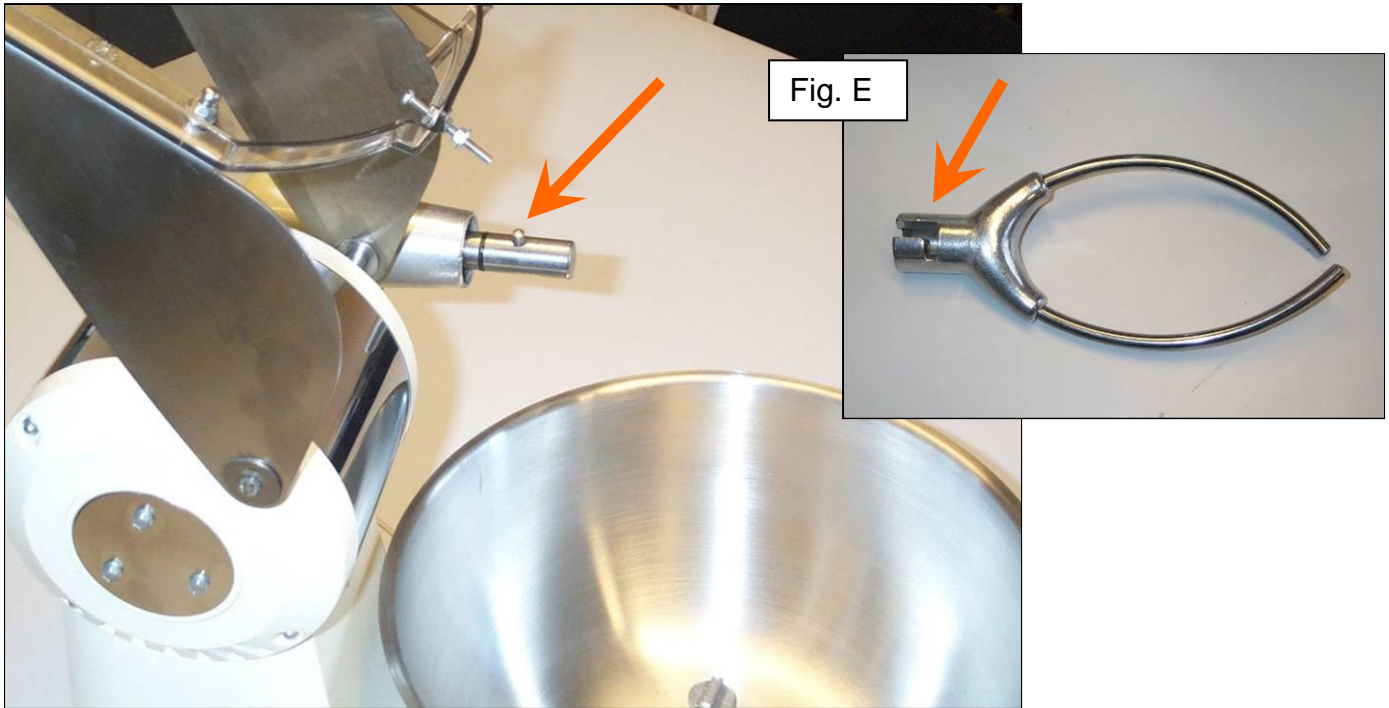




Tabel van overeenkomst van de elementen

Nr	Beschrijving
1	Veiligheidskap
2	Vergrendelingspen
3	Mengkom
4	Borgschroef van de reductor
5	Regelbare rem
6	Reductor
7	Mengvork
8	Voetstuk
9	Condensator
10	Stekker netsnoer
11	Typeplaatje
12	Doorvoer
13	Schakelaar
14	Contact veiligheidsdeksel





GARANTIEBEWIJS

GARANTIE / 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.

TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT

