

## EISZERKLEINERER Nr. 53

### BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



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

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN

Übersetzung der Originalfassung



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer  
Kaffeemühlen - Fruchtpressen - Mixer – Blender – Getränkeautomaten - Rührgeräte - Knetgeräte  
- Käsereiben – Eiszerkleinerer - Fleischwölfe - Gemüseschneider

INTERNATIONAL PATENTIERTE MODELLE  
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

## INHALT

<b>„EG/EU“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG.....</b>	<b>3</b>
<b>SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.....</b>	<b>4</b>
<i>SACHWIDRIGER EINSATZ.....</i>	<i>4</i>
<i>INSTALLATION, HANDHABUNG.....</i>	<i>5</i>
<i>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....</i>	<i>5</i>
<i>ERSTE INBETRIEBNAHME.....</i>	<i>6</i>
<i>RECYCLING DES ALTGERÄTS.....</i>	<i>6</i>
<b>IHR EISZERKLEINERER Nr. 53.....</b>	<b>6</b>
<b>BENUTZUNG DES GERÄTS.....</b>	<b>7</b>
<i>INBETRIEBNAHME.....</i>	<i>7</i>
Montage und Vorbereitung.....	7
<i>BENUTZUNG.....</i>	<i>7</i>
<i>STOPP DES GERÄTS.....</i>	<i>7</i>
<i>WAHL DER VERARBEITUNG (FEIN ODER GROB).....</i>	<i>7</i>
<i>BENUTZUNG IM HAND- ODER AUTOMATIKBETRIEB.....</i>	<i>8</i>
Handbetrieb.....	8
Automatikbetrieb.....	8
<i>REINIGUNG.....</i>	<i>8</i>
<b>SICHERHEITSVORRICHTUNGEN / WARTUNG.....</b>	<b>9</b>
<i>ÜBERLASTSCHUTZ DES MOTORS.....</i>	<i>9</i>
<i>ÜBERHITZUNGSSCHUTZ DES MOTORS.....</i>	<i>9</i>
<i>SICHERHEITSEINRICHTUNG ZUM SCHUTZ VOR WERKZEUGEN.....</i>	<i>9</i>
<i>WARTUNG.....</i>	<i>9</i>
Ersatzteile.....	10
<b>PANNENHILFE.....</b>	<b>10</b>
Das Gerät springt nicht an.....	10
Das Gerät stoppt nach einer Überhitzung des Motors: (der Motorblock ist heiß).....	11
Das Gerät stoppt nach einer Überlastung des Motors:.....	11
Das Gerät läuft weiter, nachdem alle Eiswürfel verarbeitet sind.....	11
Beide Knöpfe blinken gleichzeitig.....	11
Das verarbeitete Eis läuft nicht mehr in die Eisauffangschale.....	12
<b>TECHNISCHE DATEN.....</b>	<b>13</b>
<i>Schaltplan 100-120V~ 50/60Hz und 220-240V~ 50/60Hz.....</i>	<i>14</i>
<i>Vergleichstabelle der Geräteteile.....</i>	<i>15</i>
<b>Abbildungen.....</b>	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
<b>GARANTIESCHEIN.....</b>	<b>18</b>
<b>TYPENSCHILD DES GERÄTS.....</b>	<b>18</b>

## „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: **EISZERKLEINERER**  
Typennummer: **53**

Mit den folgenden Vorschriften übereinstimmt:

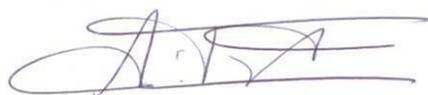
- Den Rechtsvorschriften, die vom Anhang 1 der europäischen „Maschinen-Richtlinie“ Nr. **2006/42/EG** definiert werden und den innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die diese Vorschriften umsetzen.
- Den Rechtsvorschriften der folgenden europäischen Richtlinien und Verordnungen:
  - Nr. 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)
  - 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
- EN 60335-2-64: 2004, Abschnitt 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.

Erstellt in VAULX-EN-VELIN am: **01/01/2022**  
Eigenschaft des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**  
Name des Unterzeichnenden: **Aurélien FOUQUET**

Unterschrift:



## SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Bei Benutzung, Wartung und Entsorgung des Geräts ist stets auf die Einhaltung der folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen zu achten.

**Bitte die Anleitung vollständig lesen.**

**Betriebshandbuch aufbewahren**

Hinweis: Zum leichteren Verständnis der folgenden Abschnitte, siehe die Zeichnungen am Ende dieses Handbuchs.

### ACHTUNG:

**Das Gerät darf auf keinen Fall - auch nicht beim Auspacken der Maschine - an dem Verriegelungsgriff (2) des Deckels (1) festgehalten oder angehoben werden. (Abb. A)**

**ACHTUNG:** Bevor Sie den Stecker des Stromkabels (1) an Ihre Netzsteckdose anschließen, **vergewissern** Sie sich, dass der Deckel (2) richtig verschlossen ist. (Abb. B)

### SACHWIDRIGER EINSATZ



1. Dieses Gerät ausschließlich zum Zerkleinern von maximal 30x30x30 mm großen runden oder eckigen Eisstücken verwenden.
2. Das Gerät nicht zum Zerkleinern von tiefgefrorenen Lebensmitteln verwenden.
3. Keine Gegenstände in die Ausgangsöffnung (9) für das verarbeitete Eis einführen.
4. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.
5. Das Gestell darf nicht in Wasser getaucht werden.
6. 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.
7. Vor jedem Eingriff am Gerät (Reinigung, Pflege, Wartung) den Netzstecker ziehen.
8. Das Gerät darf nicht auf einer Arbeitsfläche mit einer Neigung von mehr als 10° im Vergleich zur Waagerechten betrieben werden. Die Standfüße der Maschine müssen immer fest auf der Fläche stehen.
9. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.
10. Nicht mehrere Geräte an dieselbe Steckdose anschließen.
11. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
12. Das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Hitzequelle benutzen.

13. Das Gerät ist ein Gerät ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch und einen professionellen Einsatz. Es ist nicht für den Hausgebrauch vorgesehen.
14. 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.
15. 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.



## INSTALLATION, HANDHABUNG

Das Gerät kann von einer Person transportiert werden. Für den Bedienungskomfort empfiehlt es sich, das Gerät auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte zu stellen, um das Bedienungsfeld vor Augen zu haben (empfohlene Höhe: 90 cm, der Größe des Benutzers anpassen).

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Wechselstrom-Netzspannungen erhältlich:
  - 100-120V~ 50/60 Hz : Modell 53V1
  - 220-240V~ 50/60 Hz : Modell 53

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

Leitungsschutz: Das Gerät muss an eine Standardsteckdose 2-polig + Schutzkontakt angeschlossen werden. Die Installation muss mit einem FI-Schutzschalter und einer 16 A-Sicherung ausgerüstet sein. **Die Erdung des Geräts ist Pflicht.** (Abb. B)

### **ACHTUNG:**



- Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen. Der Wert ist abzulesen:
  - entweder auf dem Typenschild (**16**) unter dem Gerät,
  - oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.
- Wenn das Stromkabel (**10**) beschädigt ist, muss es durch einen SANTOS Vertragshändler, SANTOS direkt oder eine ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.



## ERSTE INBETRIEBNAHME

Die mit den Eiswürfeln in Kontakt kommenden Teile gründlich reinigen (Abb. A).

- Zum Entriegeln den Griff des Deckels (2) drücken und diesen anschließend anheben, um Zugang zum Eiswürfelbehälter (3) zu erhalten. Den Deckel (1), den Behälter (3) und die Eisauffangschale (6) mit einem nicht kratzenden Schwamm und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel abwaschen.

## 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.

## IHR EISZERKLEINERER Nr. 53

- Der Eiszerkleinerer Nr. 53 ist für Bars, Cafes, Hotels, Restaurants und Nachtlokale bestimmt.
- Das Gerät besteht aus einem Kunststoff-Mahlkörper mit rostfreien Edelmessern, einem transparenten Kunststoffbehälter mit einem Fassungsvermögen von 1,3 kg und einer Standard-Eisauffangschale.
- Mit dem Gerät lassen sich in herkömmlichen Eiswürfelmaschinen hergestellte Eiswürfel (eckige oder runde) verarbeiten.
- Das Gerät ist mit einem Planetengetriebe und einem über eine Elektronikarte gesteuerten Asynchronmotor ausgerüstet.
- Mit dem Gerät können die Eiswürfel fein- oder grobkörnig zerkleinert werden.

# BENUTZUNG DES GERÄTS

## INBETRIEBNAHME

### Montage und Vorbereitung

(Abb. A)

1. Die Tropfenauffangschale (8) mit dem Gitter (7) unter den Mahlkörper (9) stellen.

## BENUTZUNG

1. Das Gerät durch Anschließen des Stromkabels (10) unter Spannung setzen.
2. Die Eisschale (6) mit Eisstücken füllen (siehe *Gegenanzeigen*)
3. Den Inhalt der Eisschale in den Eiswürfelsammelbehälter (3) (Abb. C) schütten.
4. Den Deckel (1) des Behälters schließen und verriegeln.
5. Die Eisschale (ohne Deckel) auf die Tropfenauffangschale (8) (Abb. D) stellen.
6. Den der Verarbeitungsart des Eiswürfels entsprechenden Knopf betätigen.

Durch Betätigung des **linken Knopfes (5)** erhält man **fein zerkleinertes Eis**.

Durch Betätigung des **rechten Knopfes (4)** erhält man **grob zerkleinertes Eis**.

7. (Das verarbeitete Eis fällt in die Eisschale ) (Abb. E).

## STOPP DES GERÄTS

### **Das Gerät wird gestoppt:**

1. entweder durch Betätigung des der gerade laufenden Verarbeitung (fein oder grob) entsprechenden Drucktasters (**4 oder 5**) „Knopf leuchtet“.
2. oder durch Öffnen des Deckels (1)
3. oder durch Herausziehen des Stromkabels (10)

## WAHL DER VERARBEITUNG (FEIN ODER GROB)

Es braucht keine Einstellung am Gerät vorgenommen zu werden.

Durch Betätigung des **linken Knopfes (5)** erhält man **fein zerkleinertes Eis**.

Durch Betätigung des **rechten Knopfes (4)** erhält man **grob zerkleinertes Eis**.



## BENUTZUNG IM HAND- ODER AUTOMATIKBETRIEB

### Handbetrieb

Bei **längerem** Druck auf einen der **Knöpfe (4 oder 5)** stellt sich die Maschine auf **Handbetrieb**. Der Motor läuft, solange der Knopf eingedrückt bleibt und stellt sich ab, sobald der Knopf losgelassen wird.

### Automatikbetrieb

Bei **kurzem** Druck auf einen der **Knöpfe (4 oder 5)** stellt sich die Maschine auf **Automatikbetrieb**. Der Motor läuft für eine vorprogrammierte Zeit (1 Minute) und bleibt dann stehen.

Anmerkung: Der Zeitschalter lässt sich nicht einstellen. Die voreingestellte Zeit entspricht dem kompletten Verarbeitungsvorgang für 1,3 kg Eis (maximales Fassungsvermögen des Trichters).

Während des Ablaufs des Automatikzyklus bewirkt ein **kurzer Druck** auf den der gerade laufenden **Verarbeitung** (fein oder grob) entsprechenden Knopf (Knopf leuchtet) den Stopp des Geräts (Initialisierung der Schaltuhr).

Während des Ablaufs des Automatikzyklus bewirkt ein **kurzer Druck** auf den **der anderen Verarbeitungsart** entsprechenden Knopf (Knopf leuchtet NICHT) einen Wechsel der Eisverarbeitungsart ohne Reinitialisierung der Schaltuhr.

Während des Ablaufs des Automatikzyklus bewirkt **die Öffnung des Deckels (1)** den Stopp des Motors.  
Bei Schließen des Deckels (1) läuft der Motor wieder an. Der Zyklus wird entsprechend der zum Zeitpunkt der Deckelschließung abgelaufenen Zeit wiederaufgenommen (keine Initialisierung der Schaltuhr bei Öffnung/Schließung des Deckels).

## REINIGUNG

### **WICHTIG:**



- **Auf jeden Fall das Gerät abschalten und das Stromkabel des Gerätes (10) vom Netz ziehen.**
- **Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.**

## SICHERHEITSVORRICHTUNGEN / WARTUNG



### ÜBERLASTSCHUTZ DES MOTORS

Bei Blockieren des Motors (Fremdkörper, zu harter Körper) ändert das Gerät nacheinander 2mal die Drehrichtung der Messer, um den Durchlauf des harten Körpers zu erleichtern. Dann kehrt das Gerät zum normalen Zyklus zurück. Wenn die 2 Drehrichtungswechsel nicht ausreichen, um das Problem zu beseitigen, schaltet das Gerät auf Sicherheit und stoppt den Motor.

Die Sicherheitsabschaltung wird durch das gleichzeitige Blinken der beiden Drucktaster (4) und (5) angezeigt.

In diesem Fall: Um den Fehler zu beheben: den Fremdkörper aus dem Mahlkörper entfernen und anschließend das Gerät initialisieren (die 2 Drucktaster (4) und (5) 2 Sekunden lang eingedrückt halten).

Wenn das Problem weiterhin besteht, die Spannungsversorgung des Geräts unterbrechen (das Stromkabel (10) ziehen) und einen Kundendiensttechniker oder einen SANTOS Vertragshändler einschalten.

### ÜBERHITZUNGSSCHUTZ DES MOTORS

Bei Überhitzung des Motors schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Die Schutzvorrichtung hat eine Rückstellautomatik; vor Wiedereinschalten der Maschine warten, bis der Motor abgekühlt ist (15 bis 30 Minuten).

Wenn das Problem weiterhin besteht, die Spannungsversorgung des Geräts unterbrechen (das Stromkabel (10) ziehen) und einen Kundendiensttechniker oder einen SANTOS Vertragshändler einschalten.

### SICHERHEITSEINRICHTUNG ZUM SCHUTZ VOR WERKZEUGEN

Das Gerät kann nur bei geschlossenem Deckel (1) anspringen.

- Bei Öffnung des Deckels (1) stoppt die Maschine und die rotierenden Elemente hören auf sich zu bewegen. Sobald der Deckel (1) wieder geschlossen wird, läuft die Maschine wieder an.
- Bei Unterbrechung der Netzstromversorgung stoppt die Maschine. Um das Gerät wiedereinzuschalten, muss erneut einer der beiden Drucktaster (4) oder (5) betätigt werden.

Aus Sicherheitsgründen ist es untersagt, einen Finger oder einen Teil der Hand in die Ausgangsöffnung für das verarbeitete Eis zu stecken, auch wenn diese durch das Eis verstopft ist. In diesem Fall verweisen wir auf den Abschnitt « *Pannenhilfe* »

### WARTUNG



Vor jedem Eingriff am Gerät muss das Gerät vom Netz genommen und der Anfahrkondensator des Motors entladen werden:

### Ersatzteile



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

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rolllager sind lebenslang geschmiert. Wenn ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen, wie Zerkleinerungsmesser, elektrische oder andere Bauteile erforderlich ist, verweisen wir auf die Liste der Bauteile (siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs).

Bei **allen Bestellungen von Ersatzteilen** (Artikelnummern siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs) bitte folgende Angaben machen:

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts,**
- **elektrische Angaben (16)**

auf der Unterseite des Geräts.

### 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.

## PANNENHILFE

Die Ursache für den Stopp des Geräts genau ermitteln. Wenn das Problem weiterhin besteht, auf jeden Fall die Spannungsversorgung des Geräts unterbrechen (das Stromkabel (10) ziehen) und einen Kundendiensttechniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

### Das Gerät springt nicht an

- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels (10).
- Überprüfen, ob die am Mahlkörperausgang (9) befindliche Kontrollleuchte bei Anschluss des Geräts an das Netz ca. zehn Sekunden leuchtet.
- Überprüfen, ob keine Fremdkörper zwischen den Messern verkeilt sind.
- Im Innern des Geräts den Zustand der Stromdrähte und Verbindungen (an der Drahtdurchführung (12), am Anschlussblock (13) (Abb. F) überprüfen.
- Die elektrischen Bauteile überprüfen, indem man sie nacheinander austauscht

(Kondensator, Deckelsicherung, elektronische Baugruppe, Motor).

### **Das Gerät stoppt nach einer Überhitzung des Motors: (der Motorblock ist heiß)**

Bei Überhitzung des Motors schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Schutzvorrichtung hat eine Rückstellautomatik, vor Wiedereinschaltung der Maschine warten, bis der Motor abgekühlt ist (15 bis 30 Minuten).

### **Das Gerät stoppt nach einer Überlastung des Motors:**

Ein Fremdkörper zwischen den Messern oder ein zu intensiver Betrieb können zu einer Überlastung des Motors führen.

In diesen Fällen kann entweder der Temperaturwächter oder der Überstromschutzschalter auslösen und den Betrieb des Geräts verhindern.

Wenn das Gerät heiß läuft, siehe Abschnitt "*Das Gerät stoppt nach einer Überhitzung des Motors*".

Ansonsten verweisen wir auf den Abschnitt "*Überlastschutz des Motors*".

### **Das Gerät läuft weiter, nachdem alle Eiswürfel verarbeitet sind**

Im Automatikbetrieb arbeitet das Gerät nach einem nicht verstellbaren Zeitschalter für die Dauer von 1 Minute. (erforderliche Zeit, um den gesamten Behälterinhalt fein zu verarbeiten).

Um wieder in den Handbetrieb zu schalten und das Gerät zu stoppen, den leuchtenden Knopf betätigen.

### **Beide Knöpfe blinken gleichzeitig**

Das Gerät stoppt nach einer Überlastung des Motors: Um Abhilfe zu schaffen siehe Abschnitt "*Überlastschutz des Motors*".

### Das verarbeitete Eis läuft nicht mehr in die Eisauffangschale

Das Gerät wurde konzipiert, um den Inhalt einer Standard-Eisschale in einem Arbeitsgang zu verarbeiten. Wenn sich eine zu große Menge von Eiswürfeln im Behälter befindet oder wenn eine zu kleine Eisschale verwendet wird (oder bei Verwendung eines zu kleinen Auffangbehälters), steigt die Menge des verarbeiteten Eises allmählich bis zur Ausgangsöffnung. Da das verarbeitete Eis nicht mehr austreten kann, wird es im Mahlkörper komprimiert. Durch das Entfernen der Eisschale allein lässt sich die Verstopfung an der Ausgangsöffnung für das verarbeitete Eis nicht beheben.



#### **WICHTIG:**

**Bei laufendem Gerät keine harten Gegenstände in die Ausgangsöffnung für das verarbeitete Eis stecken.**

#### **Abhilfe:**

- Das Gerät abschalten
- Die (mit zerkleinertem Eis gefüllte) Eisschale leeren.
- Den Eiswürfelbehälter füllen und erneut einen Automatikzyklus für jede Verarbeitungsart starten.
- Nötigenfalls einen Augenblick warten, bis das Eis schmilzt.

## TECHNISCHE DATEN (1)

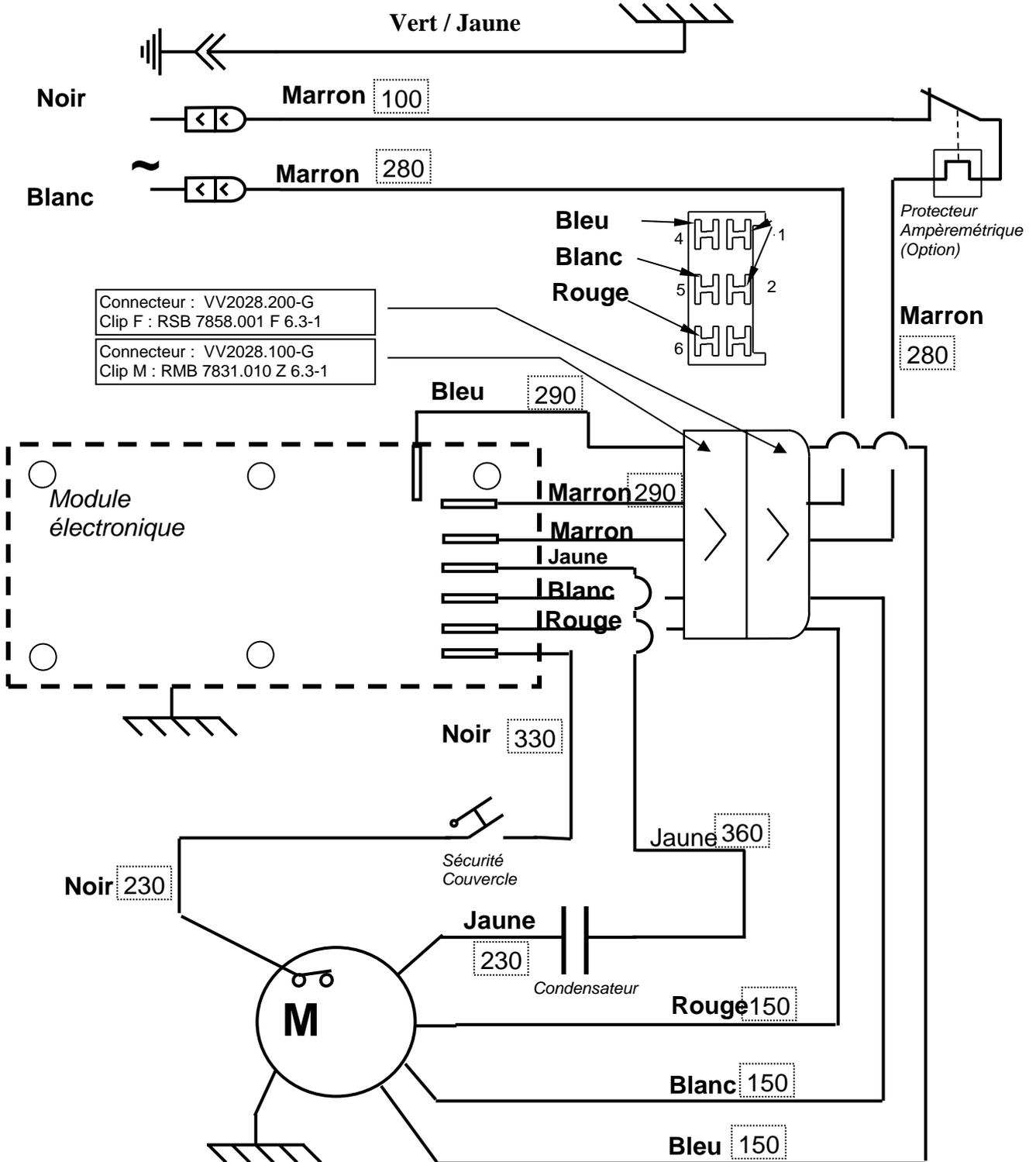


Modell 53		Einphasig	
Betriebsspannung	(V~)	220-240	100-120
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Leistung			
Leistungsaufnahme	(W)	130	155
Drehzahl des Motors:	(U/min)	1450 bis 50Hz	1700 bis 60Hz
Drehzahl der Messer:	(U/min)	75 bis 50Hz	88 bis 60Hz
Inhalt des Eiswürfelbehälters	(kg)		1,3
Zahl der beweglichen Messer			4
Zahl der festen Messer			3
Mittlerer Durchsatz in Position « fein »	(Kg/h)		180
Mittlerer Durchsatz in Position « grob »	(Kg/h)		110
Arbeitszyklus (3)		Intermittierender Betrieb: 1 min ON / 3 min OFF	
Zeit der Schaltuhr	(s)		60
Inhalt der Eisschale	(kg)		1.3
Abmessungen:			
Höhe	(mm)		474
Breite	(mm)		236
Tiefe	(mm)		353
Gewicht:			
Nettogewicht	(kg)		10
Gew. einschl. Verpackung	(kg)		11
Geräuschpegel: (2)	(dBA)		63

- (1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf seinem Typenschild.
- (2) Messung des Geräuschpegels bei Akustikdruck und unter Last gemäss den Normen ISO 11201: 1995 und ISO 4871: 1996 Stand des Gerätes auf einer Arbeitsfläche in 75 cm Höhe über dem Boden. Mikrofon in Geräterichtung in 1,6 m Höhe und 1 m vom Gerät entfernt.
- (3) Arbeitszyklus (3)  
Das professionelle Gerät ist für den intermittierenden Gebrauch nach einem Zyklus von 1 Minute an und 3 Minuten aus vorgesehen.  
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+ A1:2004, Abschnitt 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.

Schaltplan 100-120V~ 50/60Hz und 220-240V~ 50/60Hz

FR	Module électronique	Sécurité Couvercle	Condensateur
DE	Elektronik-Baugruppe	Deckel-sicherung	Kondensator

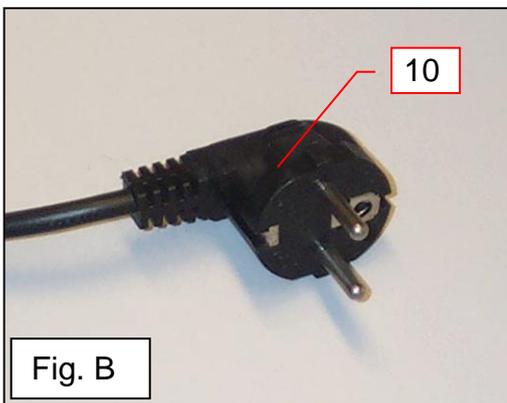


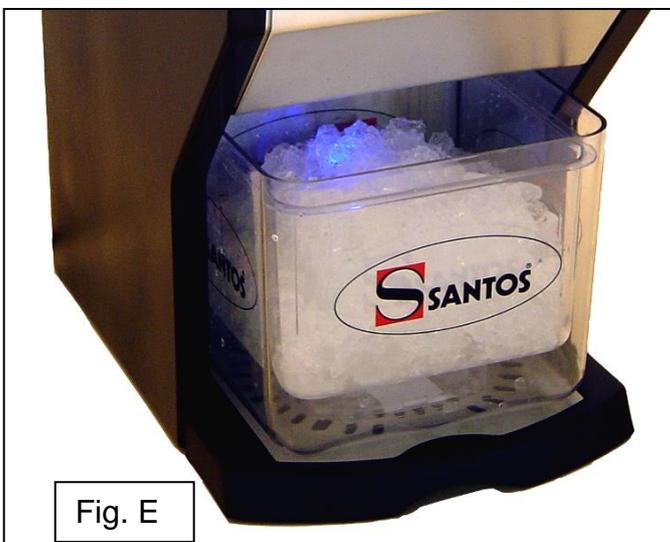
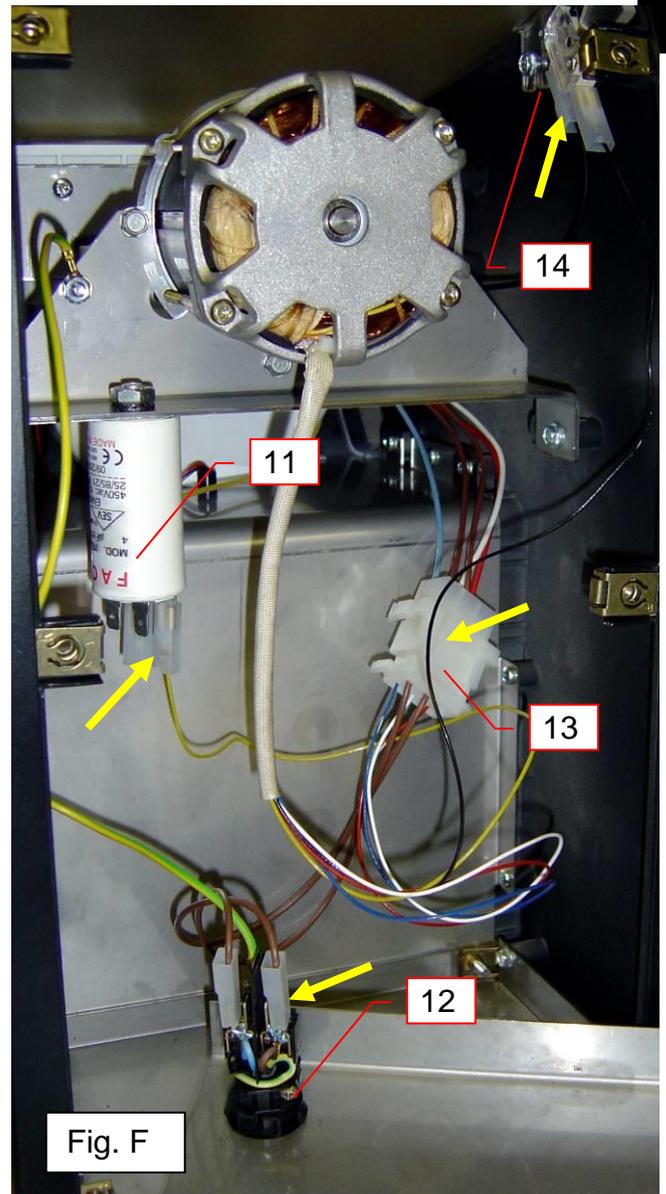


## Vergleichstabelle der Geräteteile

<b>MARK.</b>	<b>Bezeichnung</b>
1	Eiswürfelbehälters
2	Verriegelungsgriff
3	Eiswürfelbehälter
4	Knopf « grob »
5	Knopf « fein »
6	Eisschale
7	Gitter der Tropfenauffangschale
8	Tropfenauffangschale
9	Mahlkörper
10	Stecker des Stromkabels
11	Kondensator
16	Typenschild

# Abbildungen





## GARANTIESCHEIN

### 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.

## TYPENSCHILD DES GERÄTS

