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

ENTSAFTER NUTRISANTOS Nr. 65

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- **„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG**
- **GARANTIESCHEIN**

Übersetzung der Originalfassung

Kaffeemühlen - Saftpressen - Mixer - Blender - Getränkeautomaten - Rührgeräte - Knetgeräte
Käsereiben - 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

D

INHALT

„EG/EU“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG....3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE....4
AUFBAU, TRANSPORT....4
SACHWIDRIGER EINSATZ....4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS....5
ERSTE INBETRIEBNAHME....6
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....9
SICHERHEITSMAßNAHMEN UND RISIKEN....9
SICHERHEIT / WARTUNG....10
SICHERHEIT BEI ÜBERHITZUNG DES MOTORS....10
SICHERHEIT BEIM ZUGRIFF AUF DIE WERKZEUGE....10
WARTUNG....11
Verlängerte Nichtnutzung:....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
TECHNISCHE DATEN (1)....13
SCHALTPLÄNE....14
Schaltplan 100-120V 50/60Hz....14
Schaltplan 220-240V 50/60Hz....15
ABBILDUNGEN....17
GARANTIESCHEIN....19
TYPENSCHILD DES GERÄTS....19

D

„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 Handbuches.

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.

D

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie den Stößel (**4**) und das Zuführrohr (**3**).
   Drücken Sie die beiden oberen Riegel (**6**) und heben Sie die obere Abdeckung (**2**) an. Abb. 3
2. Drücken Sie den unteren Riegel (**14**), heben Sie den Körper (**1**) an und nehmen Sie ihn heraus. Abb. 4
3. Entfernen Sie die obere Schraube (**11**).
4. Entfernen Sie die untere Schraube (**12**).
5. Lösen und entfernen Sie den Auslauftrichter (**17**). Abb.5
6. Entfernen Sie die Dichtungen (**18**) und (**20**). Abb.6
7. Entfernen Sie das Sieb (**13**) mit den beiden Abstreifern (**15**).
   Nehmen Sie eventuell die untere Schraube (**14**) zur Hilfe. Abb.7
8. Waschen Sie alle Teile mit Lebensmittelkontakt mit klarem Wasser ab: den Stößel (**4**), die Rinne (**3**), den Körper (**1**), die obere Schraube (**11**), die untere Schraube (**12**), das Sieb (**13**), die Abstreifer (**15**), den Auslauftrichter (**17**), die Dichtung (**18**), die Dichtung (**20**) und den Tresterbehälter (**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 20012/19/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 Entsafter mit seiner robusten Konstruktion (Bauteile aus Edelstahl- und Aluminiumguss, technischem Kunststoff und Edelstahlblech) eignet sich besonders gut zur Herstellung von Säften aus Obst, Gemüse und Kräutern, die von Fachleuten in
  Restaurants, Pizzerien, an Imbissständen, in Schnellrestaurants, Themenrestaurants usw. verwendet werden.

- Mit 2 leistungsstarken Motoren für den Antrieb der unteren und oberen Schraube.

GEBRAUCH DES GERÄTS

INBETRIEBNAHME

Zusammenbau und Vorbereitung

1. Drehen Sie den Körper (**1**) um und setzen Sie das Sieb (**13**) mit den Abstreifern (**15**) ein. Abb. 8
   Achtung! die Zacken des Siebs (**13**) mit den Ausschnitten des Körpers (**1**) ausrichten
2. Bringen Sie die Dichtungen (**18**) und (**20**) am Auslauftrichter (**17**) an.
3. Setzen Sie den Auslauftrichter (**17**) auf den Körper (**1**) und fixieren Sie ihn mit einer 1/12 Umdrehung
4. Setzen Sie den Körper (**1**) auf die Maschine.
   Überprüfen Sie, dass der untere Riegel eingerastet ist.
5. Setzen Sie die untere Schraube (**12**) ein. Abb. 9
   Achtung: legen Sie die beiden Schraubenbuckel (**12**) in die beiden Ausschnitte der Abstreifer (**15**). Abb.10
6. Setzen Sie die obere Schraube (**11**) ein. Abb.11
7. Senken Sie die obere Abdeckung (**2**) ab.
   Achtung! Überprüfen Sie, dass die beiden oberen Riegel (**6**) korrekt positioniert sind. Abb. 12
8. Bringen Sie die Rinne (**3**) an. Abb.13
9. Setzen Sie den Abfallbehälter (**5**) ein.
10. **Stecken Sie den Stecker des Netzkabels** (**22**) in Ihre Steckdose. Abb.20

Gebrauch

1. **Einen Behälter** unter den Saftauslauf des Gehäuses (**1**) **stellen**.
2. **Das Gerät** durch Betätigung des Ein-/Aus-Schalters (**9**) **einschalten**.
3. **Legen Sie die Lebensmittel** in die Rinne (**3**) und schieben Sie sie gegebenenfalls mit dem Obststößel (**4**) nach.
   Warten Sie, bis die Lebensmittel von der unteren Schraube geschluckt wurden, bevor Sie ein neues Lebensmittel in die Rinne geben.

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.

Auffangen der Abfälle:

Die Abfälle können auf zwei verschiedene Arten aufgefangen werden:

1. Im Tresterbehälter (**5**).
   Denken Sie in diesem Fall daran, ihn regelmäßig zu entleeren.

2. In einem Müllbehälter mit ausreichendem Fassungsvermögen unter der Arbeitsplatte.
   Hierzu wird ein Loch mit einem Durchmesser von 80 mm in der Arbeitsplatte benötigt, das mit Hilfe des mit dem Gerät gelieferten Plans (kann auf der Webseite von Santos heruntergeladen werden) gebohrt wird.
   Stellen Sie das Gerät auf die Öffnung.
   Setzen Sie das Rohr (25) auf den Gerätesockel. Abb. 16
   Entfernen Sie den Verschluss (24) unten am Tresterbehälter. Abb. 14
   Setzen Sie das Tresterrohr (25) in das Loch unten am Tresterbehälter (5). Abb. 15
   Positionieren Sie den Tresterbehälter (5) auf dem Gerät.
   Fügen Sie unter der Öffnung in der Arbeitsplatte einen Müllbehälter hinzu (nicht von Santos geliefert).
   Leeren Sie den Müllbehälter mindestens einmal täglich.

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.

Nutzen Sie das Demontagewerkzeug (**19**), um den Auslauftrichter (**17**) abzuschrauben. Abb. 5

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.

Nehmen Sie die Dichtungen (**16**), (**18**), (**20**) und (**21**) heraus, um sie mit der Bürste (**23**) zu reinigen, und setzen Sie sie dann wieder ein, wie auf den Fotos in Abb.6, Abb.17 und Abb.18 dargestellt.

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

SICHERHEITSMAßNAHMEN 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.

D

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.

Diese Maschine benötigt keine besondere Wartung. Die Lager sind auf Lebenszeit geschmiert. Sollten Verschleißteile wie das Sieb (**13**), die Abstreifer (**15**), der Auslauftrichter (**17**), die Dichtungen (**16**), (**18**), (**20**) und (**21**), elektrische Komponenten oder andere Bauteile ausgetauscht werden müssen, beachten Sie bitte die Bauteilliste (siehe Explosionszeichnung am Ende der Gebrauchsanweisung oder im Internet auf www.santos.fr herunterladen).

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 werden 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.

- Reinigen Sie nach dem Gebrauch den Stößel (**4**), die Rinne (**3**), den Körper (**1**), die obere Schraube (**11**), die untere Schraube (**12**), das Sieb (**13**), die Abstreifer (**15**), den Auslauftrichter (**17**), die Dichtung (**18**), die Dichtung (**20**), den Ring (**19**) und den Tresterbehälter (**5**) mit klarem Wasser oder einem dafür vorgesehenen Geschirrspülmittel. Anschließend abspülen und trocknen. **Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder Tücher**, um den kompletten Korb zu reinigen.
- 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: Vorhandensein des Zuführrohrs (**3**) und der Verriegelung der beiden oberen Riegel (**6**). 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.

D

TECHNISCHE DATEN (1)

Stromnetz:		
Betriebsspannung (V)	220-240	100-120
Frequenz (Hz)	50 / 60	50 / 60
Motor:		
Absorbierte Leistung (kW)	0.4	0.4
Absorbierte Stromstärke (A)	2.4	4.8
Drehzahl (U/min)	8 bis 16	8 bis 16
Drehzahl (U/min)	35 bis 70	35 bis 70
Dauer bis zum Stopp der Maschine	1 s max	1 s max
Lärmbelastung 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
Abmessungen und Gewicht		
Höhe (mm)	642	
Breite (mm)	236	
Tiefe (mm)	417	
Nettogewicht (kg)	28.6	
Gewicht mit Verpackung (kg)	32	
Inhalt Behälter (Liter)	4	
Höhe Ausguss Behälter (mm)	220	
Temperatur der verarbeiteten Produkte	Min.: 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.

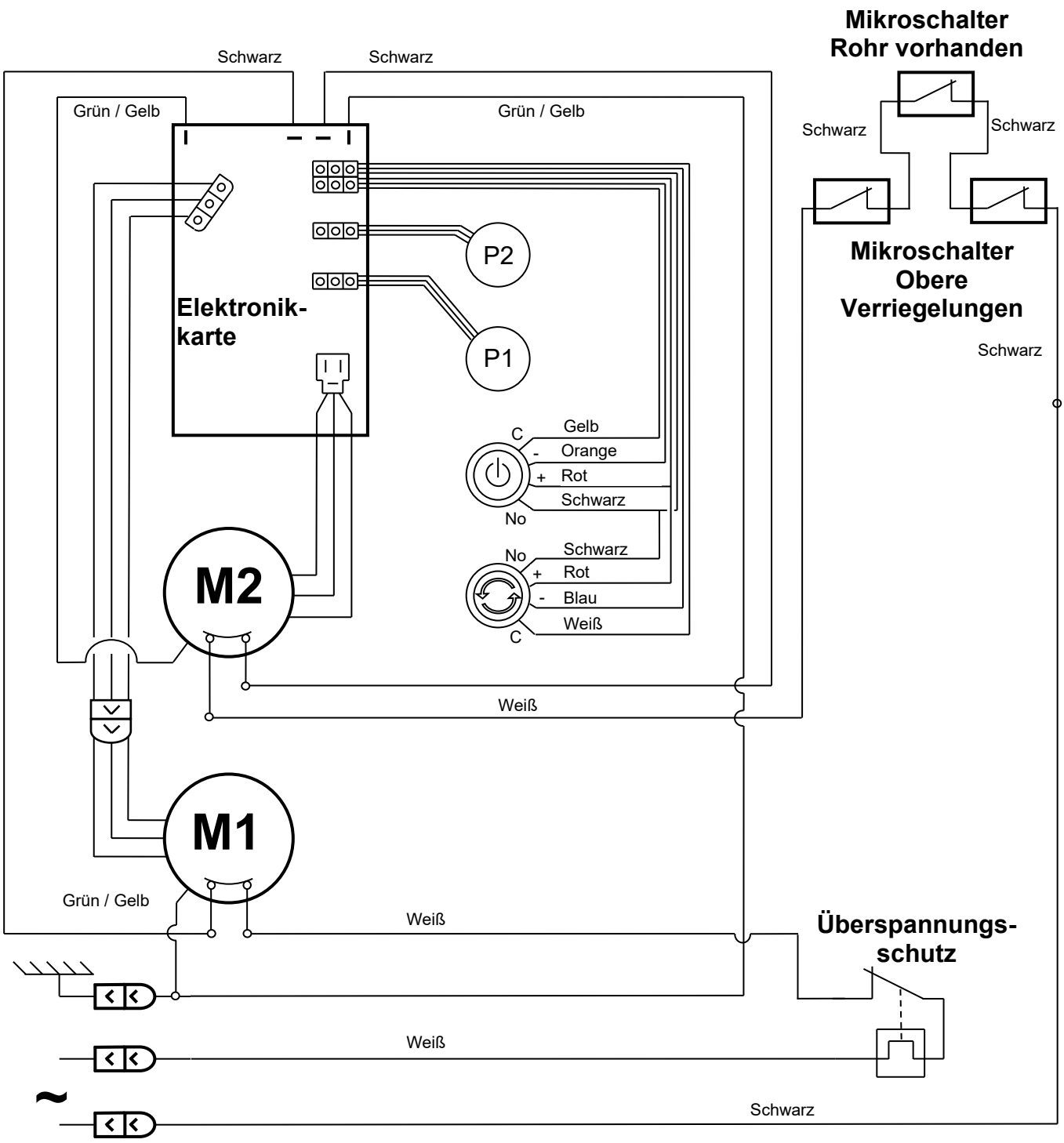
(3) Zyklus 10 min / 10 min:

Das Gerät ist für einen gewerblichen Gebrauch mit intermittierenden betrieb vorgesehen, wobei ein 10-minutiger Arbeitszyklus mit einem 10-minutigen 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.

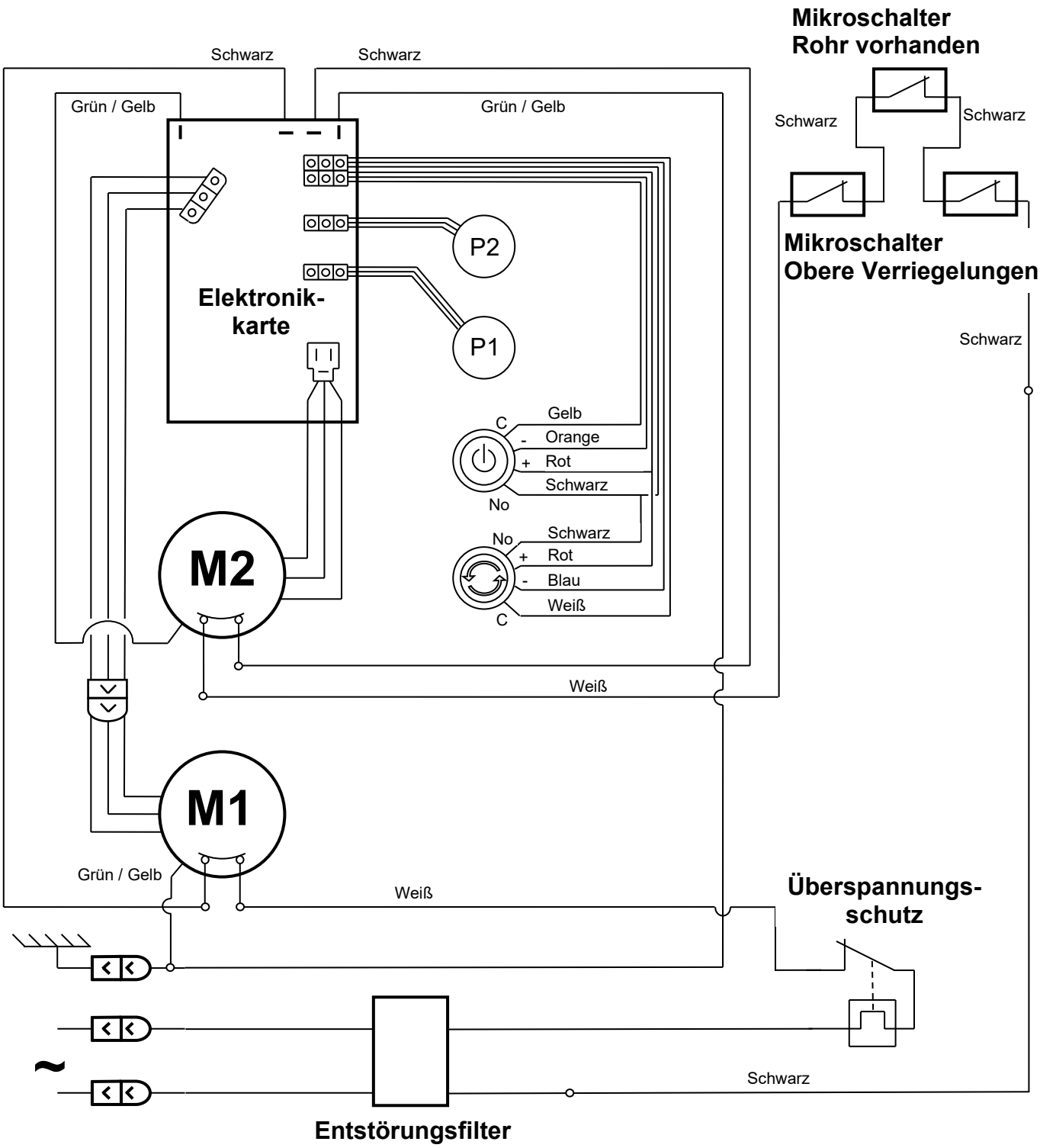
SCHALTPLÄNE

Schaltplan 100-120V 50/60Hz



D

Schaltplan 220-240V 50/60Hz



ÜBERSETZUNGSTABELLE FÜR MASCHINENBAUTEILE

rep	F
1	Edelstahlgehäuse
2	Obere Abdeckung
3	Einfüllstutzen
4	Stößel
5	Tresterbehälter
6	Obere Riegel
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	Unterer Riegel
15	Abstreifer
16	Abstreiferdichtung
17	Auswurfschacht
18	Außendichtung untere Schraube
19	Demontagewerkzeug des Auslauftrichters
20	Innendichtung untere Schraube
21	Dichtung obere Schraube
22	Netzsteckers
23	Reinigungsbürste für den Korb
24	Verschluss des Tresterbehälters
25	Tresterrohr
26	Sockelrohr

D

ABBILDUNGEN

Abbildung 1

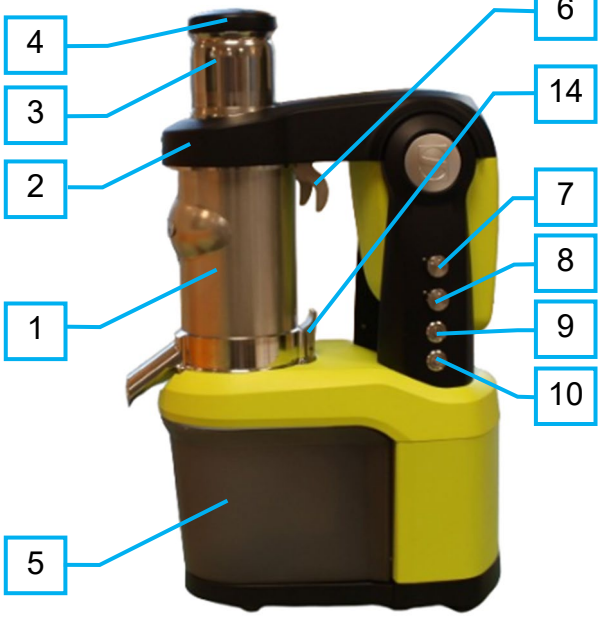


Abbildung 2

Abbildung 3

Abbildung 4

Abbildung 5

Abbildung 6

Abbildung 7

Drücken Sie auf die untere Schraube, um das Sieb zu demontieren

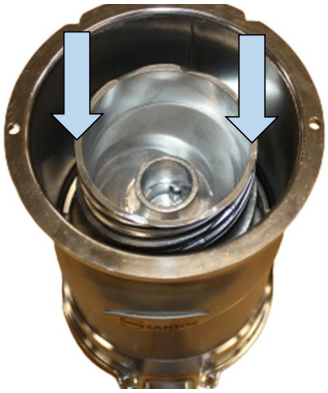
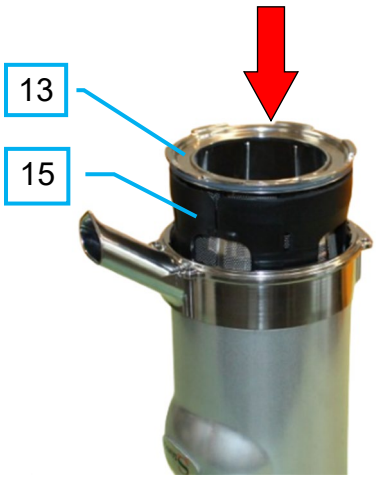


Abbildung 8



D

Abbildung 9

Abbildung 10

Abbildung 11

Abbildung 12

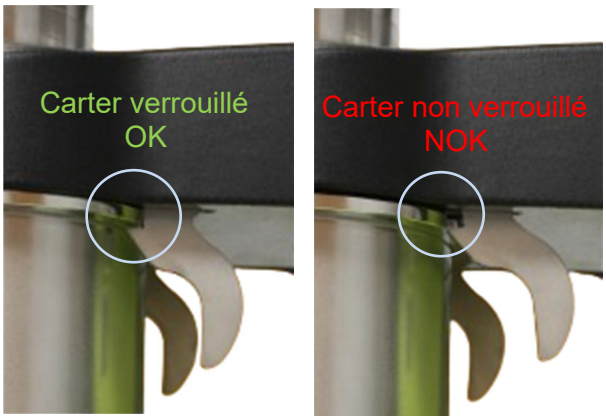


Abbildung 13

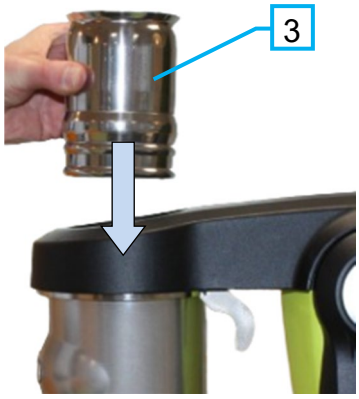


Abbildung 14

Abbildung 15

Abbildung 16

Abbildung 17

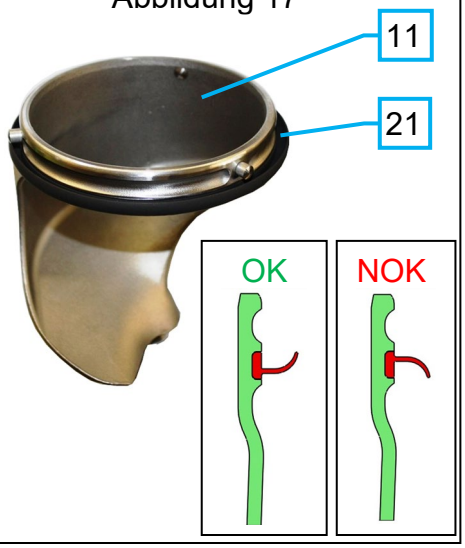


Abbildung 18

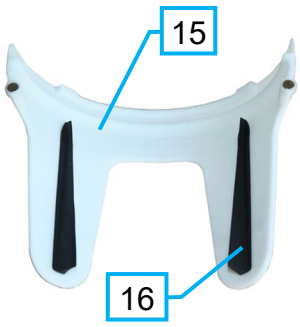


Abbildung 19

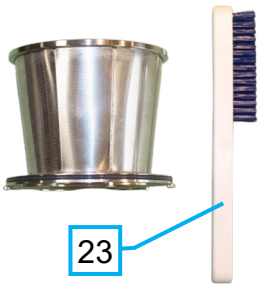
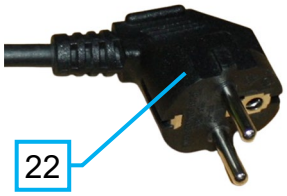


Abbildung 20



D

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 behebenden 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 Verdienstausfällen 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 Garantiezeit 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