

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN

Übersetzung der Originalfassung



Kaffeemühlen - Saftpresen - Mixer - Blender - Getränkeautomaten - Rührgeräte - Knetgeräte
Käsereiben - Eisstößel - Fleischwölfe - Gemüseschneider
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Bateurs
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
<i>SACHWIDRIGER EINSATZ:.....</i>	<i>4</i>
<i>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:</i>	<i>5</i>
<i>ERSTE INBETRIEBNAHME</i>	<i>5</i>
<i>RECYCLING DES ALTGERÄTS</i>	<i>6</i>
IHR DRINKMIXER NR. 54	6
BENUTZUNG DES GERÄTS	7
<i>INBETRIEBNAHME:.....</i>	<i>7</i>
<i>RUHESTELLUNG</i>	<i>7</i>
<i>REINIGUNG:.....</i>	<i>8</i>
<i>LAGE3RUNG:</i>	<i>8</i>
WARTUNG	8
<i>AUSTAUSCH DER RÜHRER UND DES ABWEISERS:.....</i>	<i>9</i>
<i>Ersatzteile:</i>	<i>9</i>
HILFE BEI STÖRUNGEN.....	9
Das Gerät springt nicht an:	9
Das Gerät stoppt nach längerem Betrieb plötzlich: der Motor ist heiß.	9
Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors:	10
Der Motor funktioniert ständig, selbst ohne in die Halterung eingesetzten Behälter	10
Der Motor funktioniert, nicht aber die Geschwindigkeitsregelung	10
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS.....	11
<i>NORMENHINWEISE.....</i>	<i>11</i>
<i>Schaltplan 110-120V~ 50/60Hz.....</i>	<i>12</i>
<i>Schaltplan 220-240V~ 50/60Hz.....</i>	<i>13</i>
<i>ABBILDUNGEN</i>	<i>14</i>
GARANTIESCHEIN	18
TYPENSCHILD DES GERÄTS	18

„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: **DRINK MIXER**

Typennummer: **54, 54N, 54L**

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 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: 2003 - 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.

Verwendete einschlägige EMV-Normen:

- EN 55014-1 +A1+A2:2011, Elektromagnetische Verträglichkeit, Störfestigkeit
- EN 55014-2+A1+A2:2008, Elektromagnetische Verträglichkeit, Störaussendungen
- EN 61000-3-2 +A1+A2:2009, Elektromagnetische Verträglichkeit, Grenzwerte für Oberschwingungsströme
- IEC 61000-3-3:2008, Elektromagnetische Verträglichkeit, Spannungsschwankungen und Flicker
- IEC 61000-4-2:2010, Elektromagnetische Verträglichkeit, Störfestigkeit gegen die Entladung statischer Elektrizität
- IEC 61000-4-3 +A1:2010, Elektromagnetische Verträglichkeit, Störfestigkeit gegen hochfrequente elektromagnetische Felder
- IEC 61000-4-4:2011, Elektromagnetische Verträglichkeit, Störfestigkeit gegen schnelle transiente elektrische Störgrößen (Burst)
- IEC 61000-4-5:2006, Elektromagnetische Verträglichkeit, Störfestigkeit gegen Stoßspannungen (Surge)
- IEC 61000-4-6:2008, Störfestigkeit gegen leitungsgeführte Störgrößen, induziert durch hochfrequente Felder
- IEC 61000-4-11:2004, Störfestigkeit gegen Spannungseinbrüche, Kurzzeitunterbrechungen und Spannungsschwankungen

Erstellt in VAULX-EN-VELIN am: **01/11/2022**

Eigenschaft des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**

Name des Unterzeichnenden: **Aurélien FOUQUET**

Unterschrift:



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Alle Anweisungen lesen.

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

SACHWIDRIGER EINSATZ:

1. Das Gerät ist nicht zur Aufnahme von festen Körpern wie Eiswürfeln, gefrorenen Lebensmitteln und Produkten sowie Trockenprodukten bestimmt, die zu einem Blockieren des Motors oder einer Beschädigung der Rührer führen können.

Zu den zulässigen höchstens 20% Feststoffen gehören bei einer Mindestmenge von 80% Flüssigkeit:

- zerstoßenes Eis,
- Pulver (löslicher Kaffee, Milch, ...) und
- weiche Eiskugeln.

Die Rührer sind nicht zum Mahlen, Zerkleinern oder Schneiden, sondern nur zum Mischen und Emulsionieren von flüssigen oder sämigen Lebensmitteln bestimmt.

2. Nie während der Zubereitung oder im Betrieb Produkte oder Lebensmittel in den Behälter hinzugeben.
3. Nie die Höchstfüllmenge für den Behälter überschreiten, ansonsten können die zubereiteten Produkte oder Lebensmittel überquellen.



Das Fassungsvermögen des Behälters beträgt 0.560 Liter (19.5 Oz).

4. Das Gerät auf einem glatten, nicht geneigten Untergrund aufstellen, damit es stabil ist und die Saugfüße (14) wirksam funktionieren.
5. Das Gerät sollte nicht mit leerem Behälter betrieben werden.
6. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.
7. Den Sockel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
8. Vor jedem Eingriff am Gerät den Netzstecker ziehen (Reinigung, Pflege, Wartung).
9. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.
10. Das Gerät nicht mit einem beschädigten Stromkabel betreiben. Es ist durch einen bei SANTOS Vertragshändlern oder SANTOS direkt zu beziehenden Sonderbausatz zu ersetzen.
11. Nicht mehrere Geräte an dieselbe Steckdose anschließen.
12. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
13. Das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Hitzequelle benutzen.
14. Das Gerät ist ein Gerät ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch und einen professionellen Einsatz. Es ist nicht für den Hausgebrauch vorgesehen.

15. 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.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 einphasige Netzspannungen erhältlich :
 - 100-120 V, 50/60 Hz
 - 220-240 V, 50/60 Hz

Leitungsschutz: das Gerät muß an eine Standarddose mit 2 Polen + Erdung angeschlossen werden. Die Anlage muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A Sicherung geschützt 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 speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile ordentlich reinigen (Abb. A, Abb. B und Abb. C).

- Die beiden Behälter (aus Edelstahl (**1**) und Plastik (**2**)) mit einem herkömmlichen Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Den extra gelieferten elastischen Rührer (**4**) auf die gleiche Weise reinigen.
- Den auf das Gerät montierten runden Rührer (**3**) und den Abweiser (**5**) vor dem Reinigen wie folgt abnehmen:
 - Den Abweiser (**5**) festhalten und den runden Rührer (**3**) abschrauben.
- Den runden Rührer (**3**) und den Abweiser (**5**) mit einem herkömmlichen Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Den Abweiser (**5**) und den runden Rührer (**3**) nach dem Reinigen wie folgt wieder anbauen:
 - Die beiden Flachprofile des Abweisers (**5**) mit denen der Motorwelle (**6**) in Übereinstimmung bringen.

- Den runden Rührer (3) festschrauben.

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 2002/96/EG (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 wiederverwertet werden.

IHR DRINKMIXER NR. 54

- Der Drinkmixer Nr. 54 eignet sich insbesondere für Bars, Cafés, Hotels, Restaurants, Cocktailbars, Kantinen, Stände mit frischem Obstsaft, Konditoreien, Eiscafés, usw..
- Der Drinkmixer Nr. 54 ist zum Mischen und Emulsionieren verschiedener Lebensmittel in flüssiger und sämiger Form bestimmt.
- Er eignet sich bestens für die Zubereitung von:
 - Getränken (Fruchtcocktail, Gemüsesaft, Punsch, Sirup, usw.)
 - Getränke mit Eiscreme oder zerkleinerten Eiswürfeln, ...
 - Eis, Milkshake, Smoothies, ...
- Das Gerät besteht aus einem Motorblock, der an einem Ständer aus Gußaluminium befestigt ist.

Zwei mitgelieferte Behälter nehmen das Produkt auf: ein Behälter aus Edelstahl und ein Behälter aus durchsichtigem Plastik. Die obere Form der Behälter ermöglicht ein schnelles Einsetzen auf der Halterung und führt zum Start des Geräts.

BENUTZUNG DES GERÄTS

INBETRIEBNAHME:

1. Das Gerät anschließen.
2. Den Schalter (7) zur Drehzahlregelung des Motors gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrige Geschwindigkeitsstufe stellen (kleine Markierung des Schalters vor dem Benutzer).
3. Ein wenig Flüssigkeit (circa 0.25 Liter) auf den Grund des Edelstahl- (1) bzw. Plastikbehälters (2) geben.
4. Den Edelstahl- (1) bzw. Plastikbehälter auf der Halterung (8) anbringen (**Arbeitsstellung**) (Abb. A), das Gerät startet sofort auf niedriger Geschwindigkeit.
5. Den Schalter (7) zur Drehzahlregelung des Motors im Uhrzeigersinn auf die hohe Geschwindigkeitsstufe stellen (große Markierung des Schalters vor dem Benutzer).
6. Rückkehr zur geringen Geschwindigkeit durch Drehen des Schalters (7) zur Drehzahlregelung des Motors gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrige Geschwindigkeitsstufe (kleine Markierung des Schalters vor dem Benutzer).
- Auf diese Weise haben sie den gesamten Drehzahlbereich getestet.
7. Den Behälter von der Halterung abnehmen, das Gerät stoppt.
8. Eventuell die Schritte 4, 5, 6 und 7 mit dem zweiten Behälter wiederholen.

ACHTUNG:

1. *Zu Beginn des Einsatzes wird ein Start auf niedriger Geschwindigkeit empfohlen, um Spritzer zu vermeiden (Behälter zu voll).*
2. *Das Gerät sollte nicht leer, ohne Flüssigkeit betrieben werden.*

RUHESTELLUNG

Das Einsetzen des Behälters (1) bzw. (2) auf der zweiten Stellung (untere Position) der Halterung (8) entspricht einer Warte- oder Ruhestellung (Abb. E).

HINWEIS:

Emulsionen und Mischungen werden allgemein in weniger als einer Minute erreicht.

ACHTUNG:

1. Der Stop des Geräts erfolgt, wenn Behälter (1) bzw. (2) von der Halterung (8) genommen wird; aufgrund der Trägheit des Motors dauert die Drehbewegung jedoch noch einige Sekunden an: Den Behälter nicht wegziehen, um die Rührer (3) oder (4) bzw. den

Abweiser (5) nicht zu beschädigen.

2. Den Stop des Motors abwarten, bevor der Behälter endgültig abgenommen wird, um Spritzer zu vermeiden.

REINIGUNG:

WICHTIG:

- Vor dem Reinigen immer das Gerät abstellen und das Stromkabel (9) des Geräts ziehen.
- Das Gerät darf nicht unter einem Wasserstrahl oder mit Druckreiniger gereinigt werden oder in Wasser eingetaucht werden.
- Wenn während der Zubereitung oder bei einer fehlerhaften Betätigung Lebensmittel oder Spritzer in den Aufnahmebereich des Behälters auf die Halterung (8) gelangen, wird zu einer umgehenden Reinigung dieses Bereichs mit klarem Wasser und zur Kontrolle des Fühlers (10) der Behälterkontrolle geraten.

Es wird empfohlen, die Reinigung sofort nach Beendigung der Arbeit vorzunehmen.

Die Reinigung gestaltet sich einfacher, wenn Sie nicht warten, bis die Lebensmittel im Behälter, am Rührer oder Abweiser antrocknen.

Alle Teile:

- Edelstahlbehälter (1),
- Plastikbehälter (2),
- runder Rührer (3),
- elastischer Rührer (4) und
- Abweiser (5)

müssen mit einem herkömmlichen Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Keine Scheuermittel verwenden, um die Teile nicht zu beschädigen.

LAGE3RUNG:

Edelstahl- (1) und Plastikbehälter (2) können zum Lagern gestapelt werden.

WARTUNG

Vor jedem Eingriff am Gerät muß das Gerät durch Ziehen des Stromkabels (9) vom Netz genommen werden.

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rollager und Lager sind lebenslang geschmiert.

Wenn ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen wie Rührern, Abweiser, elektrischen oder anderen Bauteilen notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs).

AUSTAUSCH DER RÜHRER UND DES ABWEISERS:

Abbauen des Rührers (3) bzw. (4) und des Abweisers (5) (Abb. A, Abb. B und Abb. C):

- den Rührer (3) bzw. (4) von Hand abschrauben, dabei den Abweiser (5) mit der Hand festhalten, um die Drehung der Motorwelle (6) zu blockieren.

Einbau des Abweisers (5) und des Rührers (3) bzw. (4) (Abb. A, Abb. B und Abb. C):

- Den Abweiser (5) einbauen, dabei die beiden Flachprofile mit denen der Motorwelle (6) in Übereinstimmung bringen. Von Hand den Rührer (3) bzw. (4) anschrauben.

Ersatzteile:



WICHTIG: Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

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

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts,**
- **elektrische Angaben auf der Unterseite des Geräts.**

HILFE BEI STÖRUNGEN

Die Ursache des Anhaltens des Geräts genau ermitteln.

Das Gerät springt nicht an:

Überprüfen:

- Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels (9);
- den korrekten Sitz des Behälters (1) bzw. (2) auf der Halterung (8). Insbesondere überprüfen, ob der Behälter in seinem oberen Bereich nicht beschädigt ist.
- die Sauberkeit des Einsatzbereichs des Behälters (1) bzw. (2).

Das Gerät stoppt nach längerem Betrieb plötzlich: der Motor ist heiß.

Der Motor besitzt eine eingebaute thermische Sicherung. Beim Überheizen schaltet der Motor automatisch ab.

- Das Gerät ausschalten (Netzstecker (9) des Geräts ziehen)
- Abkühlen des Motors abwarten (20 bis 45 Minuten).

- Wieder anschließen und die Arbeit durch Einsetzen des Behälters (1) bzw. (2) auf der Halterung (8) wieder aufnehmen.

Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors:

Bei einem Blockieren des Motors (Fremdkörper, zu harte Gegenstände oder Lebensmittel blockieren die Rührer) stoppt das Gerät automatisch.

- Das Gerät ausschalten (Netzstecker (9) des Geräts ziehen).
- Den Edelstahl- (1) bzw. Plastikbehälter (2) von der Halterung (8) nehmen und auf eine Arbeitsplatte stellen.
- Die den Rührer blockierenden Gegenstände oder harten Stücke entfernen.
- Den unter dem Gerät angebrachten Wärmeschutzschalter (10) von Hand zurückstellen (Abb. F).
- Die zu bearbeitenden Produkte und Lebensmittel wieder in den Behälter zurückgeben.
- Wieder anschließen und die Arbeit durch Einsetzen des Behälters (1) bzw. (2) auf der Halterung (8) wieder aufnehmen.

Der Motor funktioniert ständig, selbst ohne in die Halterung eingesetzten Behälter

Überprüfen:

- die Funktion des Fühlers (10) für den Behälter an der Halterung (8);
- die Sauberkeit des Bereichs des Fühlers für die Behälterkontrolle und falls nötig diesen Bereich reinigen (Abb. D).

Der Motor funktioniert, nicht aber die Geschwindigkeitsregelung

Überprüfen:

- mehrere Male den gesamten Drehzahlbereich über den Schalter der Drehzahlregelung (7) prüfen (Abb. A).

HINWEIS:

Wenn eines der Probleme weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (9) des Geräts ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

ELEKTRISCHE DATEN (1)		Einphasig	
Modell 54			
Betriebsspannung	(V)	220-240	115
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Leistung	(W)	120	120
Absorbierte Leistung	(W)	120	120
Drehzahl: Mini	(U/min)	8 000	8 000
Maxi	(U/min)	16 000	16 000
Fassungsvermögen Behälter	(L)	0.560	
Abmessungen: Höhe	(mm)	530	
Breite	(mm)	182	
Tiefe	(mm)	186	
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	6	
Gewicht mit Verpackung	(kg)	7	
Schalldruckpegel: (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.

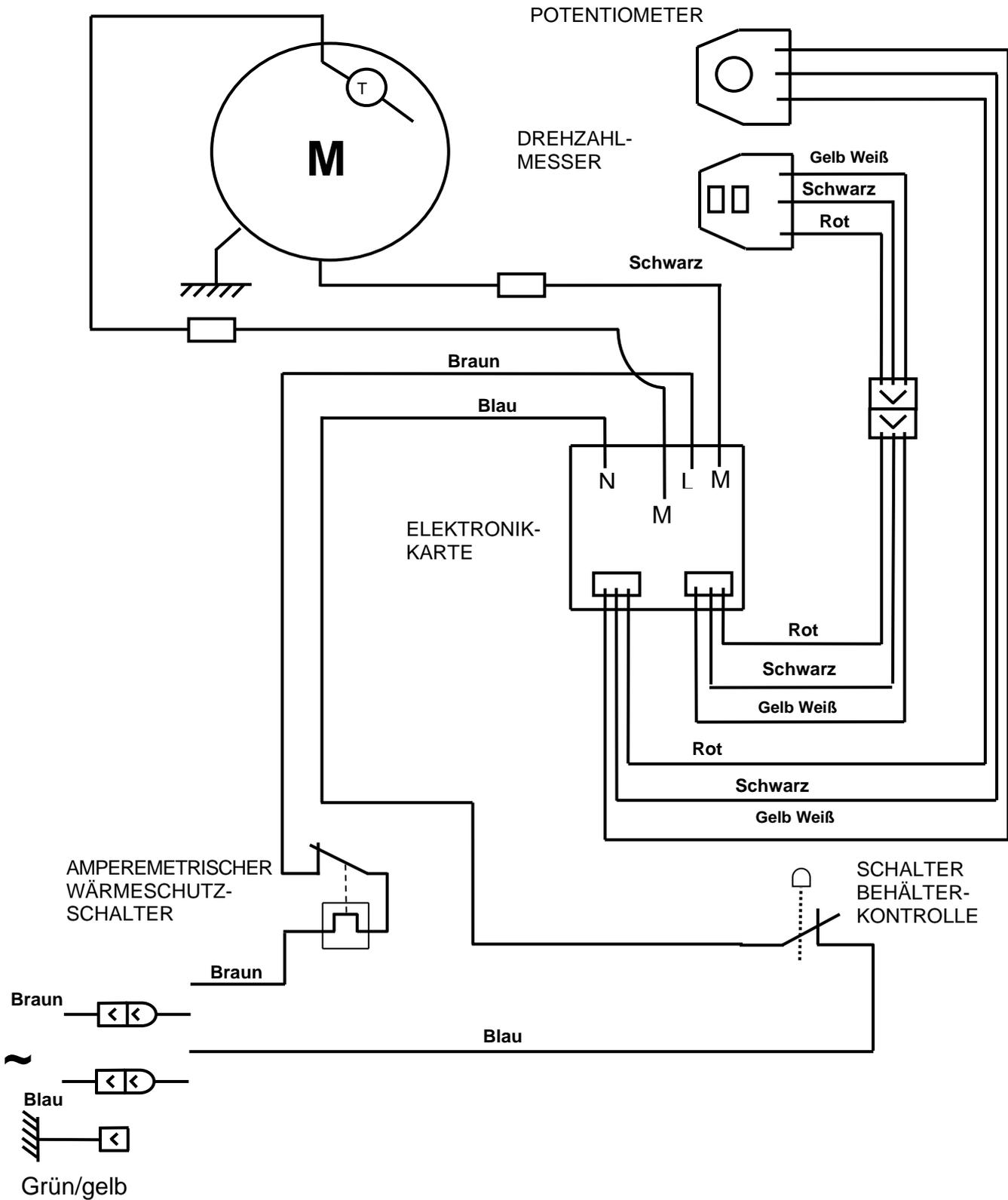
(2) Nach EN 31201 im Abstand von 1 m von befüllter Maschine gemessener Schalldruckpegel.

NORMENHINWEISE

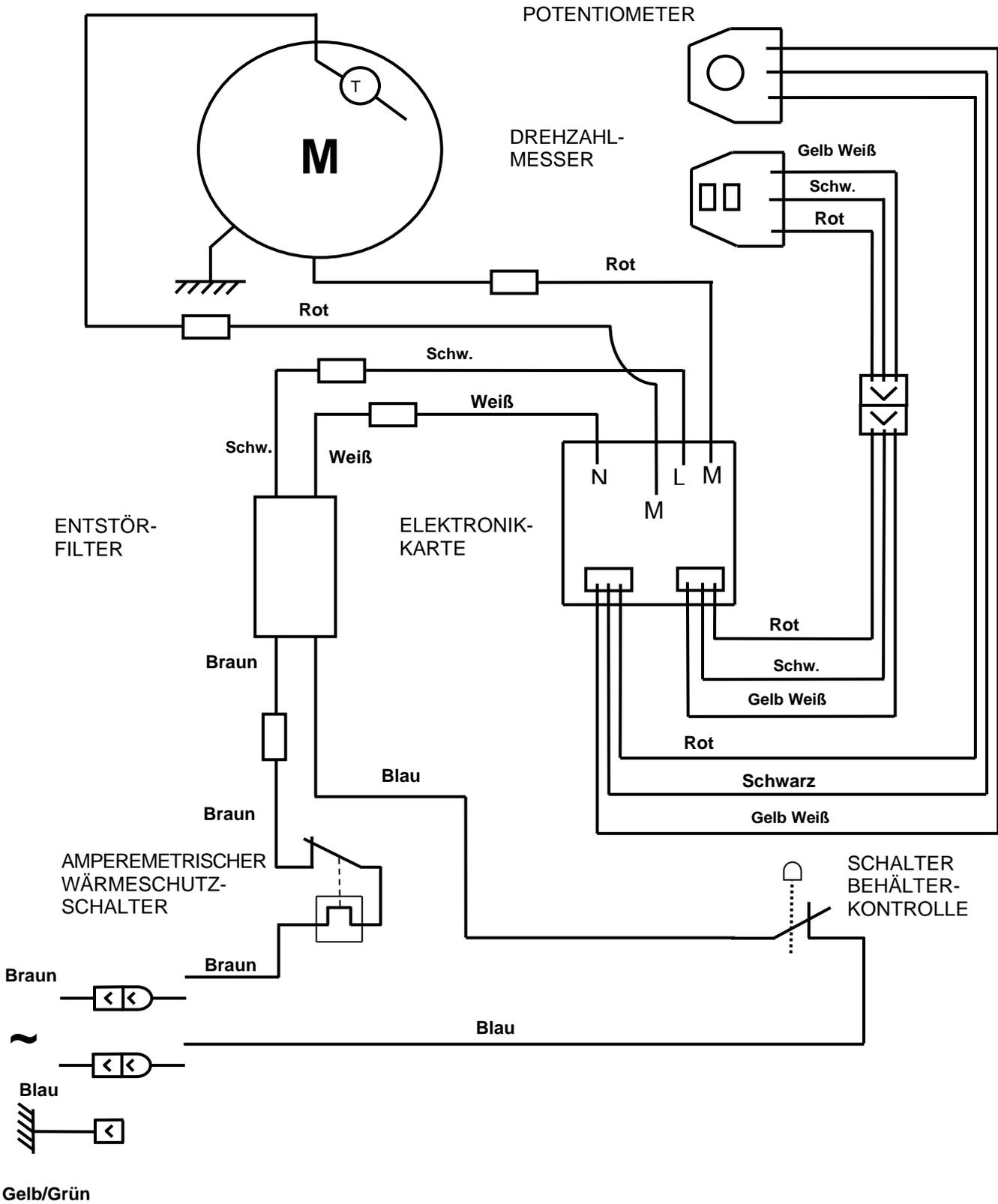
- CE (Europa)
- GS (Deutschland), kontrolliert durch das LNE (Nationale Versuchslabor).
- UL (USA) und cUL (Kanada)
- NSF (USA)



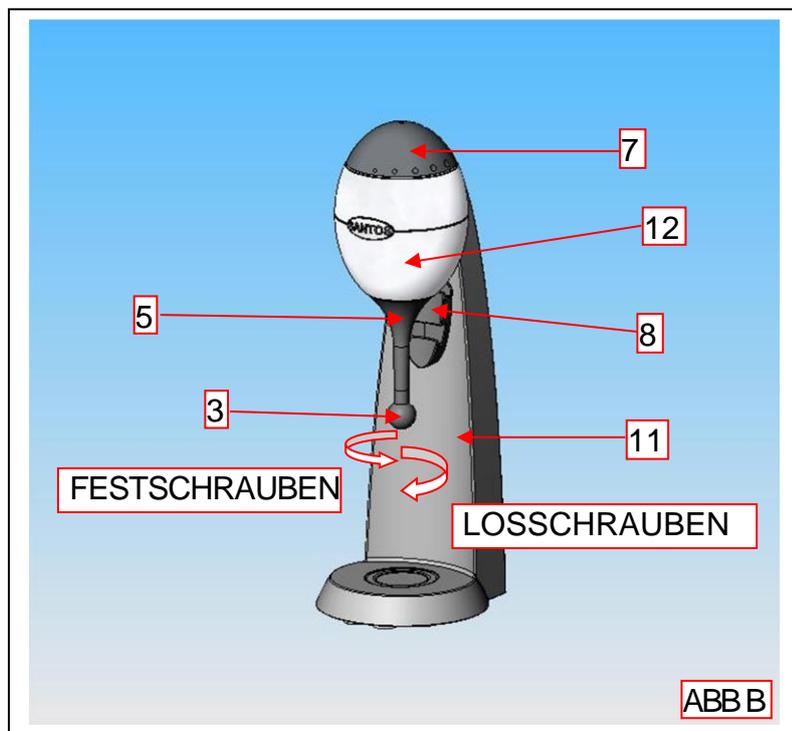
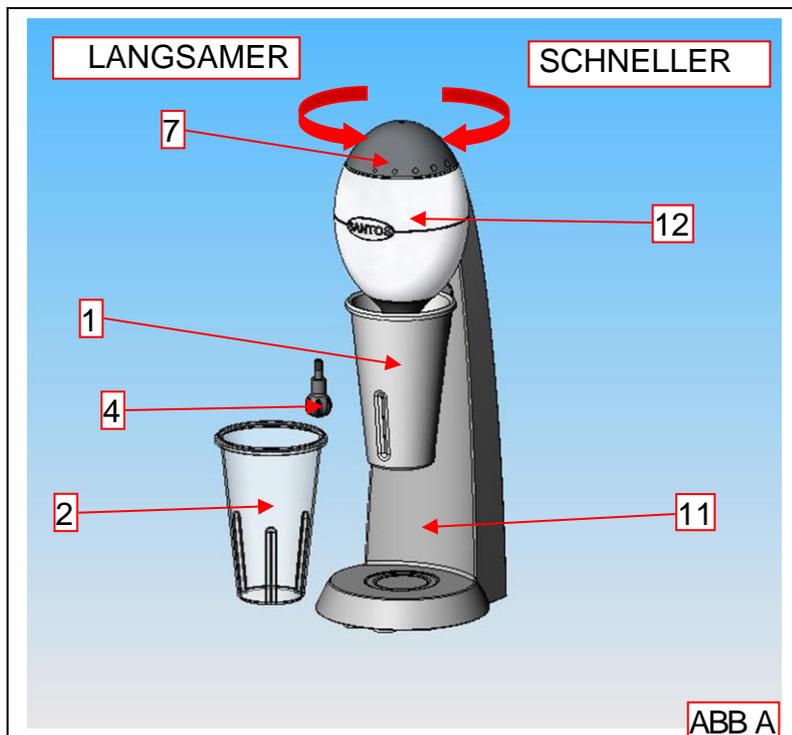
Schaltplan 110-120V~ 50/60Hz

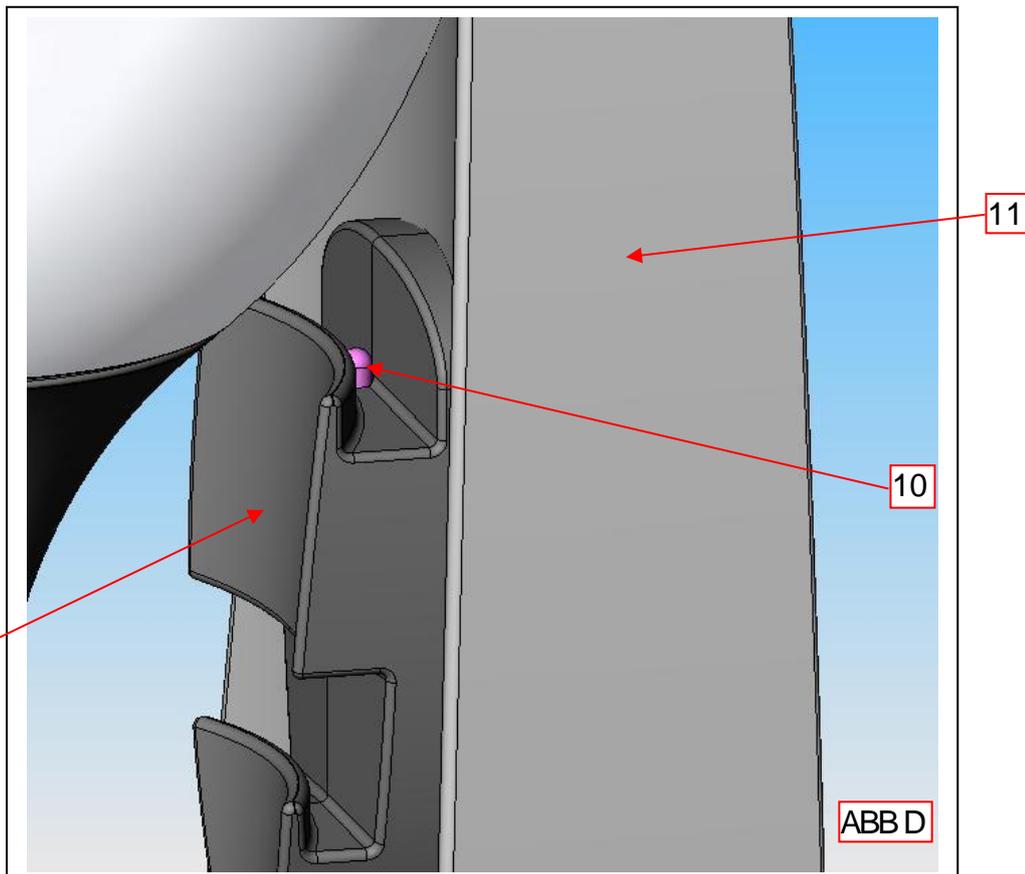
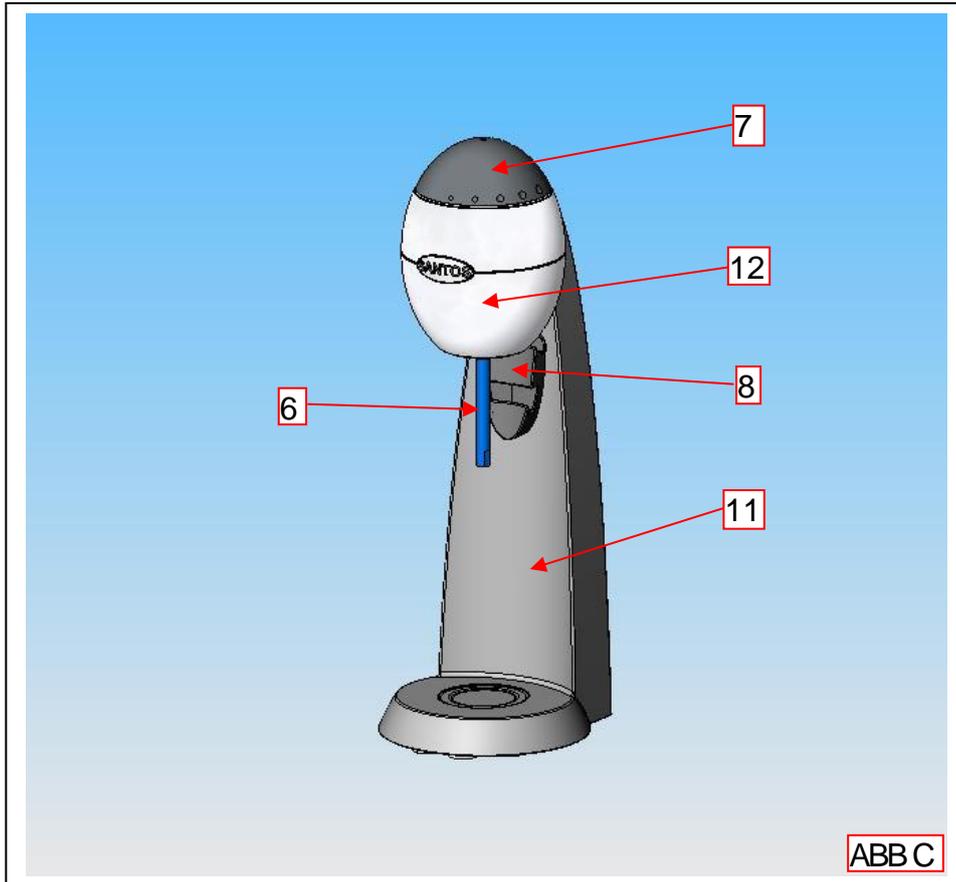


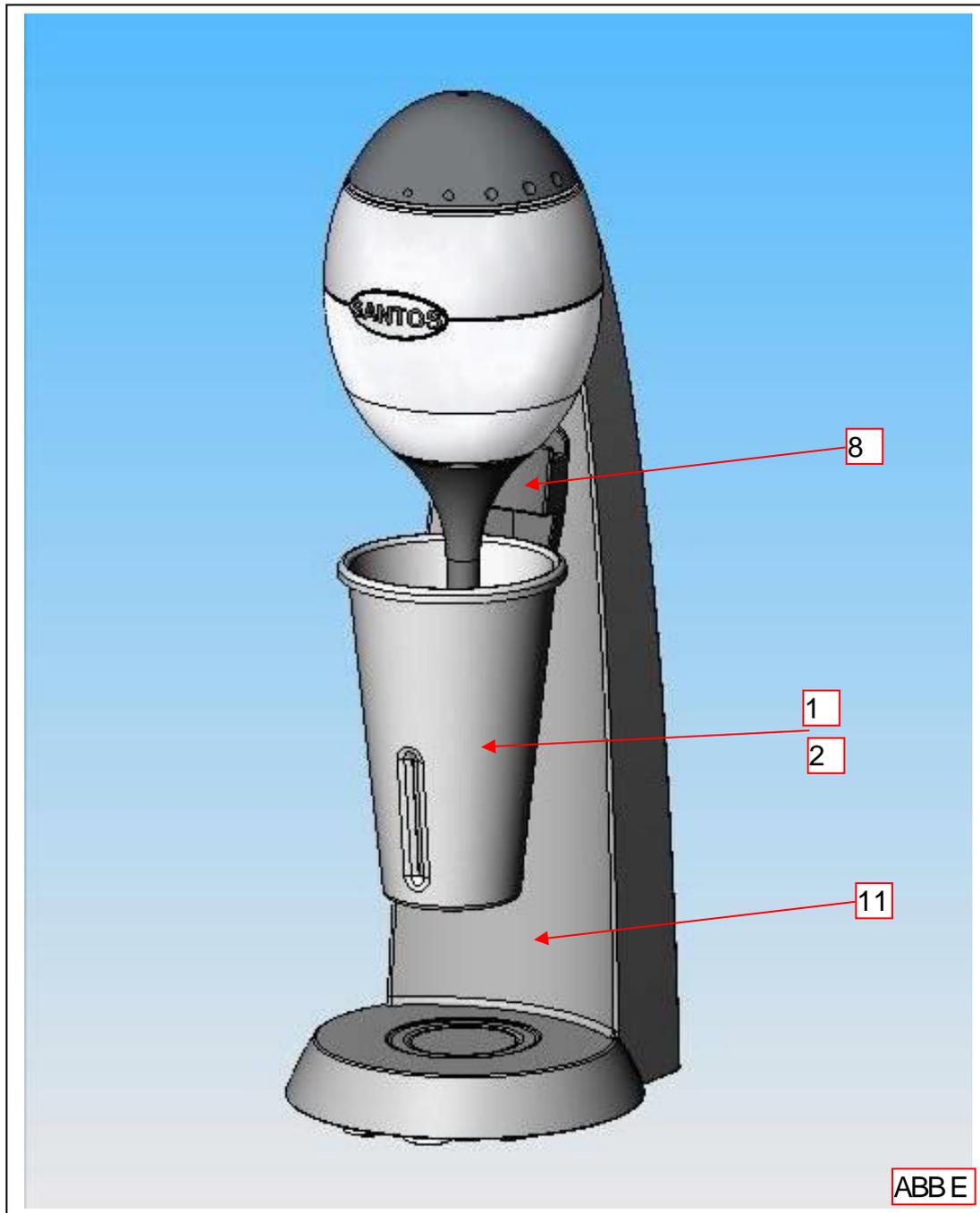
Schaltplan 220-240V~ 50/60Hz

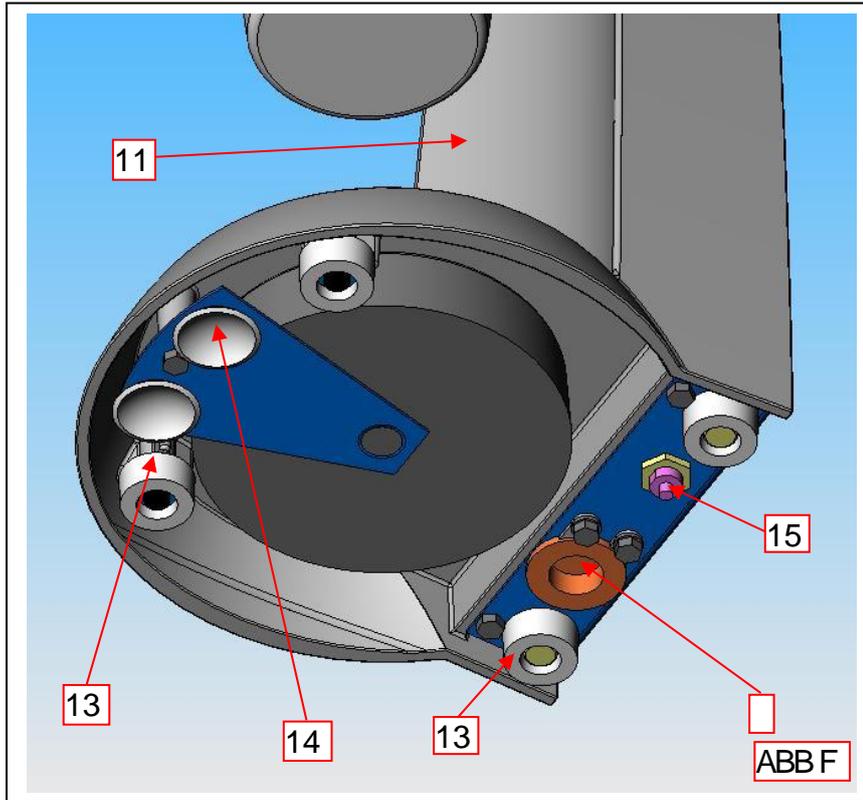


ABBILDUNGEN









POS	Bezeichnung
1	Edelstahlbehälter
2	Plastikbehälter
3	Runder Rührer
4	Elastischer Rührer
5	Abweiser
6	Motorwelle
7	Regler
8	Halterung
9	Stromkabel
10	Fühler Behälter
11	Ständer Gestell
12	Motorblock
13	Gummifuß
14	Saugfuß
15	Überlastsicherung

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 den Gerät begleitenden Vorschriften (Betriebshandbuch) gemäßen Aufstellung oder 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, der 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

