

GEMÜSESCHNEIDER NR. 48

KÄSEREIBE NR. 49

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



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



INHALT

„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
SACHWIDRIGER EINSATZ.....	4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:.....	4
ERSTE INBETRIEBNAHME:	5
RECYCLING DES ALTGERÄTS.....	5
GEMÜSESCHNEIDER NE. 48 / KÄSEREIBE NR. 49.....	6
AUSRÜSTUNG UND ZUBEHÖR.....	6
Stößel	6
Scheiben	6
Lagerung der Scheiben	6
BENUTZUNG DES GERÄTS	7
INBETRIEBNAHME:	7
REINIGUNG:.....	7
PFLEGE	7
Einsetzen des Schneidwerkzeugs.....	8
SICHERHEIT	8
Sicherheit Schließen des Gehäuses.....	8
Sicherheit Überlast Motor	8
Sicherheit Überhitzen Motor	8
Sicherheit Zugriff auf drehende Werkzeuge	9
WARTUNG	9
Ersatzteile:.....	9
NORMENHINWEISE	9
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS	10
Schaltplan 110-120V 50/60Hz	11
Schaltplan 220-240V 50/60Hz	12
GARANTIESCHEIN	14
TYPENSCHILD DES GERÄTS.....	14

„CE“ 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: **GEMÜSESCHEIDER, KÄSEREIBE**

Typennummer: **48, 49**

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. 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie)
 - Nr. 2004/108/EG (EMV-Richtlinie)
 - Nr. 2002/95/EG (RoHS-Richtlinie)
 - Nr. 2002/96/EG (WEEE-Richtlinie)
 - Nr. 1935/2004/EG (Verordnung) in Bezug auf Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt 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 -1 und 2 :2004: Maschinensicherheit – Allgemeine Konzeptionsprinzipien
- NF EN 60204-1: 2006 : Maschinensicherheit - elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Regelungen
- NF EN 1672-2: 2005, 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.

Erstellt in VAULX-EN-VELIN am: **01/10/2010**

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 des Handbuches.

SACHWIDRIGER EINSATZ



1. Das Gerät Nr. 48-49 ist nicht für einen Einsatz mit Messern für Schnitte größer gleich 10 mm vorgesehen.
2. Das Gerät darf nicht unter einem Wasserstrahl oder mit einem Druckreiniger gereinigt und nicht in Wasser eingetaucht werden.
3. Der Sockel (1) darf nicht in Wasser getaucht werden.
4. Den Sockel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
5. Vor jedem Eingriff am Gerät den Netzstecker ziehen (Reinigung, Pflege, Wartung).
6. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

Achtung: das Gerät ist zum Schneiden, Schnitzeln, Streifen Schneiden und Reiben aller Gemüse-, Obst-, Käse- und Wurstsorten mit Ausnahme tiefgefrorener Produkte geeignet.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Wechselstrom-Netzspannungen erhältlich
 - 110-120 V 50/60 Hz: Modell 48V1, 49V1
 - 220-240 V 50/60 Hz: Modell 48, 49

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.**

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 dem Gerät,
 - oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

ACHTUNG: Überprüfen ob der Ein-/Ausschalter (11) auf 0 steht, bevor Sie den Stecker des Stromkabels in die Steckdose Ihrer Netzversorgung stecken.



ERSTE INBETRIEBNAHME:

1. Den Sperrbügel (3) lösen.
2. Den Einfüllschacht (2) öffnen.
3. Den Auswurf (12) von der Motorwelle (18) nehmen und mit klarem Wasser abwaschen.
4. Alle Elemente, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, unter klarem Wasser abwaschen: Einfüllschacht (2), Grundfläche (9), Stößel mit großem Durchmesser (5), Reduziereinsatz (6), Stößel mit kleinem Durchmesser (7), sowie Schneid- (14) und Reibscheibe (13).



ACHTUNG, BEI DER ARBEIT MIT DEN MESSERN BESTEHT DIE GAFahr VON SCHNITTVERLETZUNGEN.

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 recycelt werden.

GEMÜSESCHNEIDER NR. 48 / KÄSEREIBE NR. 49

Der Gemüseschneider Nr. 48 ist robust gebaut (Bestandteile aus Aluminiumguss und lebensmitteltauglichem Kunststoff) und besonders gut zum in Streifen, Scheiben und Würfel Schneiden, Reiben und Schnitzeln von Lebensmitteln für den gewerblichen Bedarf geeignet, z.B. in Restaurants, Pizzerien, Snacks, Gaststätten, Themen-Restaurants, usw. Er ist mit einem kräftigen Motor ausgerüstet und kann entweder Schneid- oder Reibscheiben mit einem \varnothing von 110 mm und hoher Leistung antreiben. Der aktive Teil der Werkzeuge (die Messer der Schneiden oder die Scheiben der Reiben) besteht aus Edelstahl.

AUSRÜSTUNG UND ZUBEHÖR

Stößel

Ein Stößel (5) für Produkte mit großem Durchmesser (zwischen 70 und 40 mm), z.B. Kartoffeln, Rüben, Äpfel, Schweizer Käse oder Parmesan.

Ein Reduziereinsatz (6) und ein Stößel mit kleinem Durchmesser (7) für lange Produkte mit kleinem Durchmesser (Durchmesser max. 40 mm), z.B. Karotten, Gurken, Zucchini, usw.

Scheiben

- 48200T1: Schneidscheibe für 1 mm breiten Schnitt
- 48200T2: Schneidscheibe für 2 mm breiten Schnitt
- 48200T3: Schneidscheibe für 3 mm breiten Schnitt
- 48200T4: Schneidscheibe für 4 mm breiten Schnitt
- 48200T5: Schneidscheibe für 5 mm breiten Schnitt
- 48200T6: Schneidscheibe für 6 mm breiten Schnitt
- 48200TD4: Schneidscheibe 4 mm extra für Tomaten
- 48200TD6: Schneidscheibe 6 mm extra für Tomaten
- 48200TO4: Schneidscheibe 4 mm extra für Gitterkartoffeln
- 48200R2: Reibscheibe \varnothing 2 mm
- 48200R3: Reibscheibe \varnothing 3 mm
- 48200R4: Reibscheibe \varnothing 4 mm
- 48200RP: Reibscheibe für Parmesan
- 48200RR: Reibscheibe für Rösti
- 48200E2: Scheibe zum Schneiden in Streifen 2x2
- 48200E4: Scheibe zum Schneiden in Streifen 4x4
- 48200E8: Scheibe zum Schneiden in Streifen 8x8 (Fritten)

Lagerung der Scheiben

48290: Scheibenthalterung für eine Arbeitsfläche oder eine Wandanbringung (Sonderausstattung).

BENUTZUNG DES GERÄTS

INBETRIEBNAHME:

1. Nach der Wahl des für die zu leistende Arbeit geeigneten Werkzeugs (Reiben oder Schneiden), den Auswurf (**12**) **mit der glatten Seite zur Scheibe hin** sowie die Scheibe (**13**) auf die Motorwelle (**18**) bauen.
2. Den Einfüllschacht (**2**) schließen.
3. Einen Behälter unter den Auslauf des Geräts stellen.
4. Den Einfüllschacht (**2**) mit dem Sperrbügel (**3**) auf dem Clip (**4**) verriegeln.
5. Den Stecker des Stromkabels (**10**) in Ihre Steckdose **stecken**.
6. **Das Gerät** durch Stellen des Ein-/Ausschalters (**11**) auf Position 1 **einschalten**; die Kontrollleuchte geht an.
7. Die Produkte in den Einfüllschacht (**2**) oder den Reduziereinsatz (**6**) geben.
8. Die Produkte mit dem Stößel mit großem Durchmesser (**5**) oder dem Reduziereinsatz (**6**) und dem Stößel mit kleinem Durchmesser (**7**) vorschieben bis der Bund der Stößel aufsitzt.

REINIGUNG:

WICHTIG:



- **Den Apparat abstellen und das Stromkabel des Geräts ziehen.**
- **Das Gerät darf nicht unter einem Wasserstrahl oder mit Druckreiniger gereinigt werden oder in Wasser eingetaucht werden.**

Um die Reinigung zu erleichtern, keine Lebensmittel im Einfüllschacht (**2**), der Reibscheibe (**13**), der Schneidscheibe (**14**), des Auswurfs (**12**) und der Grundfläche (**9**) trocknen lassen. Die Reinigung dieser Geräteteile sofort nach dem Arbeitsende wird empfohlen.

PFLEGE

- Das Gerät durch Betätigen des Ein-/Ausschalters (**11**) auf „Aus“ stellen und den Netzstecker (**10**) ziehen.
- Den Stößel mit großem Durchmesser (**5**) oder das Reduzierstück (**6**) und Stößel mit kleinem Durchmesser (**7**) abnehmen.
- Den Sperrbügel (**3**) durch Ziehen zum Körper vom Clip (**4**) lösen.
- Den Einfüllschacht (**2**) heben. Nach dem Behandeln schwierig zu reinigender Teile (Teile mit fetten Bereichen zum Beispiel) kann für die weitere Reinigung die Gelenkstange des Einfüllschachts (**8**) abgebaut und im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die Scheibe (**13, 14**) von der Motorwelle (**18**) nehmen.
- Den Auswurf (**12**) von der Motorwelle (**18**) nehmen.
- Mit einem Geschirrspülmittel waschen, abspülen und trocknen lassen; Reibscheibe (**13**) oder Schneideinsatz (**14**), Einfüllschacht (**2**) und Grundfläche (**9**).

- Das Gestell (1) mit einem weichen, feuchten Schwamm reinigen und trocknen lassen.

Einsetzen des Schneidwerkzeugs

EINBAU:

- Den Auswerfer (12) mit der flachen Seite zur Scheibe hin auf dem Motorwellenende (18) einsetzen, die Rillen vor die Stifte (15) halten und bis zum Anschlag auf die Motorwelle (18) schieben.
- Die Reib- (13) oder die Schneidscheibe (14) einbauen, indem der Antriebsstift mit der Rille der Scheibenhalterung (13) oder (14) in Flucht gebracht wird.

AUSBAU:

- Die Reib- oder Schneidscheibe nach oben und in der Achse der Motorwelle (18) ziehen (**Achtung, Gefahr von Schnittverletzungen beim Anfassen der Werkzeuge, insbesondere der Schneidscheiben, die Klingen der Messer sind äußerst scharf**).
- Den Auswerfer (12) nach oben und längs zur Motorwelle (18) ziehen, dabei das Passieren vor dem Antriebsstift des Werkzeugs (15) auf der Motorwelle (18) kontrollieren.

SICHERHEIT

Sicherheit Schließen des Gehäuses

1. Der Einfüllschacht (2) muss geschlossen, der Sperrbügel (3) auf dem Clip (4) verriegelt sein, um die mechanische Freigabe des Motors sicherzustellen und das Einschalten der Schneidscheibe über den Ein-/Ausschalter (11) zu ermöglichen.
2. Die Freigabe des Sperrbügels (3) führt zum Abschalten (Position 0) des Ein-/Ausschalters (11) und zum mechanischen Bremsen der Motorwelle (18).
3. Der Ausfall der Netzspannung verursacht das Abschalten (Position 0) des Ein-/Ausschalters (11). Zur Wiederinbetriebnahme ist ein erneutes Betätigen des Ein-/Ausschalters (11) notwendig (Position 1).

Sicherheit Überlast Motor

Das Gerät ausschalten (vor jeglichem Eingriff den Netzstecker (10) ziehen).

Bei Blockieren des Motors (17) (Fremdkörper, harter Gegenstand, zu hoher Druck auf die verarbeiteten Produkte, etc.) springt der Ein-/Ausschalter (11) automatisch in Position 0.

Die Fehlerursache beheben und den Ein-/Ausschalter (11) auf Position 1 stellen.

Sicherheit Überhitzen Motor

Das Gerät ausschalten (vor jeglichem Eingriff den Netzstecker (10) ziehen).

Beim Überheizen des Motors, springt der Ein-/Ausschalter (11) automatisch in Position 0.

Abwarten bis der Motor abkühlt (15 bis 30 Minuten), dann den Ein-/Ausschalter (11) drücken (Position 1).

Sicherheit Zugriff auf drehende Werkzeuge

Die Sicherheit Zugriff auf drehende Werkzeuge während des Betriebs ist durch die folgenden drei Punkte gegeben:

1. Das Einschalten des Motors kann nur erfolgen, wenn der Einfüllschacht (2) in Position und durch den Sperrbügel (3) verriegelt ist.
2. Der Einfüllschacht sorgt für die Sicherheit beim Einfüllen der zu verarbeitenden Produkte. Die Abmessungen des Einfüllschachts (2) entsprechen den Vorschriften der geltenden Normen.
3. Die Schikane aus Einfüllschacht (2) und Auswerfer (12) sorgt für die Sicherheit bei der Ausgabe der verarbeiteten Produkte.

WARTUNG



Vor jedem Eingriff am Gerät muss dieses unbedingt vom Netz (10) genommen 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 elektrischen oder anderen Bauteilen notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs).

Bei **allen Bestellungen von Ersatzteilen** (Artikelnummern sind der Explosionszeichnung zu entnehmen) bitte folgende Angaben machen:

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts und**
- **die elektrischen Daten**

abzulesen unter dem Gerät.

NORMENHINWEISE

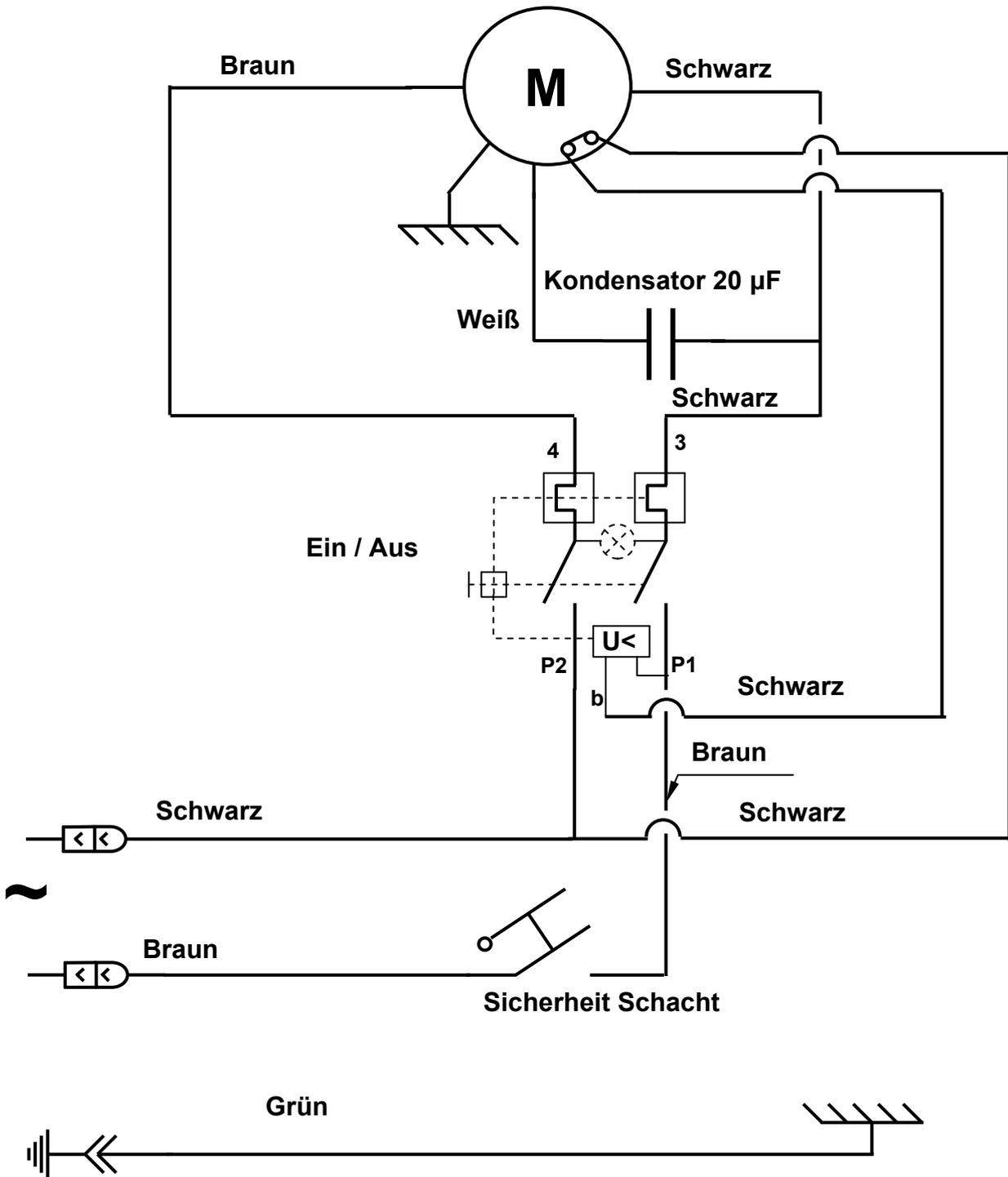
- **CE (Europa)**
- **GS (Deutschland), kontrolliert von der Nationalen Versuchsanstalt LNE**
- **UL (USA) und cUL (Kanada)**
- **NSF (USA)**

TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

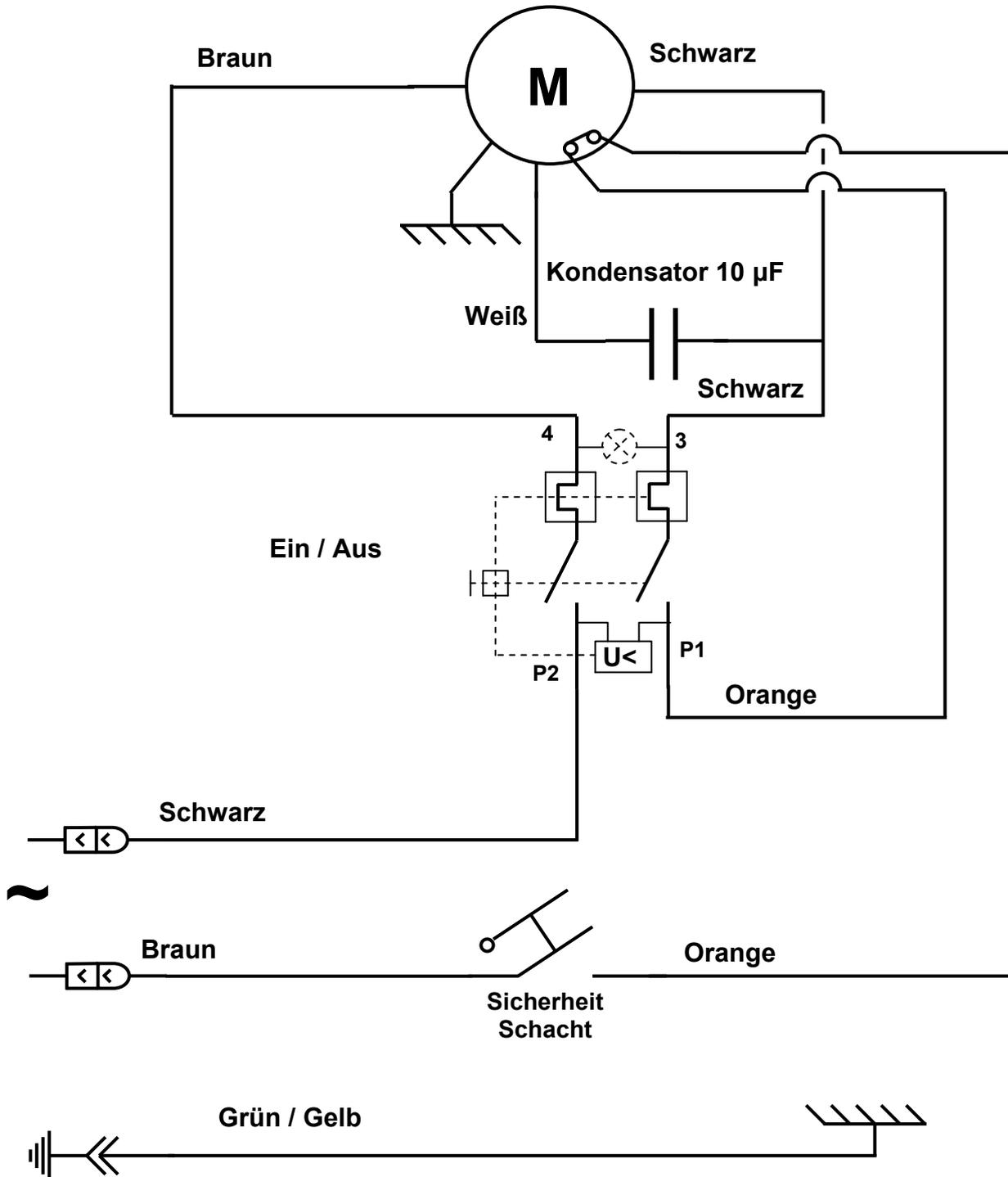
ELEKTRISCHE DATEN (1)			
Modell Nr. 48		Einphasig	
Betriebsspannung	(V)	220-240	100-120
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Leistung			
Absorbierte Leistung	(kW)	0.39	0.45
Drehzahl	(U/min)	1000	1200
Dauerkondensator	(μ F)	10 μ F- 400V	20 μ F-400V
Höhe ohne Stößel	(mm)	505	
Abmessungen: Höhe mit Stößel	(mm)	580	
Breite	(mm)	250	
Tiefe	(mm)	430	
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	16	
Gewicht mit Verpackung	(kg)	17	
Geräusch: (2) L_{pA}			
Ungewissheit: $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	60	

- (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. Mikrophon in Geräterichtung in 1,6 m Höhe und 1 m vom Gerät entfernt.

Schaltplan 110-120V 50/60Hz

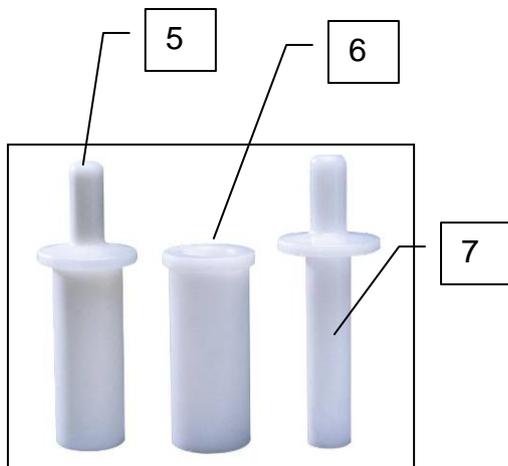


Schaltplan 220-240V 50/60Hz





POS	Bezeichnung
1	Gestell
2	Einfüllschacht
3	Sperrbügel
4	Clip
5	Stößel großer Durchmesser
6	Reduzierstück
7	Stößel kleiner Durchmesser
8	Gelenkstange Einfüllschacht
9	Grundfläche
10	Stromkabel
11	Ein-/Ausschalter
12	Auswerfer
13	Reibscheibe
14	Schneidscheibe
15	Antriebsstift
16	Typenschild
17	Motor
18	Motorwelle



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 roundtrip 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

MUSTER
für alle nicht mit dem Gerät
gelieferten Dokumente.

Ausdrücke, Faxe, Downloads