

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



PLANETENRÜHRMASCHINE NR. 27

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



Die Gebrauchsanweisung bitte vor dem Auspacken des Geräts lesen.

Kaffeemühlen - Saftpresen - 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
MODELE INTERNATIONAL ANGEMELDET



INHALT

„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG	3
SICHERHEITSBESTIMMUNGEN	4
AUFSTELLUNG, TRANSPORT	4
SACHWIDRIGER EINSATZ:	4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:	4
ERSTE INBETRIEBNAHME	5
RECYCLING DES ALTGERÄTS	5
BESCHREIBUNG DES GERÄTS	6
BENUTZUNG DES GERÄTS	6
INBETRIEBNAHME:	6
WERKZEUGWECHSEL	8
REINIGUNG:	8
SICHERHEITEN / WARTUNG	9
SICHERHEITEN	9
Sicherheit "Behälter vorhanden":	9
Sicherheit "Überlast Motor":	9
Sicherheit "Überhitzen Motor":	9
Sicherheit "Zugriff auf Werkzeuge":	9
WARTUNG	9
Ersatzteile:	10
Austausch des abgenutzten Riemens des stufenlos regelbaren Getriebes (Ersetzen nach Reißen)	10
Einbau des neuen Riemens für das stufenlos einstellbare Getriebe	10
HILFE BEI STÖRUNGEN	12
Das Gerät springt nicht an:	12
Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors:	12
Das Gerät stoppt nach einer Überlast:	12
Das Werkzeug dreht sich nicht mehr, der Leuchtschalter (13) leuchtet:	12
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS	13
Schaltpläne	14
Schaltplan 110-120V 50/60Hz	14
Schaltplan Drehstrommodell 380V / 220V 50Hz	15
Schaltplan 220-240V 50/60Hz	16
Abbildungen	18
GARANTIESCHEIN	19
TYPENSCHILD DES GERÄTS	19

„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: **Zentrifugen**
Typennummer: **27**

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 454+A1: 2010, Nahrungsmittelmaschinen – **Planetenrührmaschinen** - 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.

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

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.

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

AUFSTELLUNG, TRANSPORT



Es ist verboten, das Gerät an den Hebeln, Bediengriffen oder Schutzgittern zu fassen.

Eine einzige Person ist für den Transport des Geräts ausreichend.

Es ist bequemer, das Gerät auf einen Tisch oder eine Arbeitsfläche zu stellen: das Nachfüllen von Lebensmitteln und das Beobachten der Verarbeitung sind auf diese Weise einfacher (empfohlene Höhe: 90 cm, je nach Bediener).

SACHWIDRIGER EINSATZ:



1. Das Gerät ist ausschließlich zum Kneten, Schlagen und Rühren von Lebensmitteln geeignet.
2. Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.
3. Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt laufen.
4. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.
5. Das Gestell nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
6. Vor jedem Eingriff (Reinigung, Pflege, Wartung) am Gerät den Netzstecker ziehen.
7. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Wechselstrom- und 1 Drehstrom-Netzspannung erhältlich:
 - 110-120 V 50/60 Hz,
 - 220-240 V 50/60 Hz,
 - 220V und 380V 50Hz Drehstrom.

Leitungsschutz: das Gerät muss an eine Standarddose mit 2 Polen + Erdung angeschlossen werden (Wechselstrommodelle).

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 (8) beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Den Hebel (1) nach vorne ziehen, um den Behälter (2) zu entriegeln und abzusenken.
2. Die Halterung des Behälters (3), den Behälter (2) und das verpackte Zubehör herausnehmen.
3. Die drei Werkzeuge herausnehmen, auspacken und unter sauberem Wasser abwaschen.
4. Alle Elemente, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, unter klarem Wasser abwaschen: den Behälter (2) und den Innenbereich des Gehäuses mit der Zentriervorrichtung (4) für den Behälter.

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.



BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Planetenrührmaschinen ermöglichen das Kneten, Schlagen und Rühren von Zubereitungen in Gewerbebetrieben: Restaurants, Pizzerien, Snacks, Gaststätten, Themen-Restaurants, usw.

Das Gerät besteht aus einem Aluminiumgehäuse und Edelstahlblechen.

Mit seinem Asynchronmotor kann es entweder einen **Haken**, einen **Flachrührer** oder einen **Besen** (serienmäßig mit dem Gerät geliefert) antreiben. Der Arbeitsbereich von Haken und Besen besteht aus Edelstahl, der Arbeitsbereich des Flachrührers aus lebensmitteltauglichem Aluminium.

Drei Werkzeuge

- **Haken (5)**: für schwer zu bearbeitende Produkte wie Brotteig, Pizzateig und Tortenböden, usw.
- **Flachrührer (6)**: für Produkte, die gerührt und homogenisiert werden müssen wie Crêpeteig, Waffelteig, Plätzchenteig, Brandtteig und das Kneten von Fleisch, Fisch, Püree und verschiedenen anderen Mischungen...
- **Besen (7)**: für leichte Produkte, die gerührt und homogenisiert werden müssen wie Biskuitboden, Baiser, Buttercreme, Mayonnaise, Eischnee und verschiedene leichte Teige...

Behälter aus Edelstahl, Fassungsvermögen 9,9 Liter, Nutzvolumen 8 Liter (z.B. für Crêpeteig)

BENUTZUNG DES GERÄTS

INBETRIEBNAHME:

1. Nach der Wahl des Werkzeugs für die gewünschte Arbeit (Haken **(5)**, Flachrührer **(6)** oder Besen **(7)**):
 - a. entweder das Werkzeug auf der Drehachse anbringen, dazu den Bajonettverschluss verriegeln und den Behälter **(2)** mit oder ohne zubereitendes Produkt auf der Halterung **(3)** platzieren,
 - b. oder den Behälter **(2)** mit oder ohne zubereitendes Produkt auf der Halterung **(3)** platzieren und dann das Werkzeug auf der Drehachse anbringen, dazu den Bajonettverschluss verriegeln.
2. Den Griff **(1)** nach hinten schieben, um den Behälter **(2)** anzuheben.
3. Am Hubende des Griffs **(1)** ist der Behälter **(2)** verriegelt.
4. Den Stecker des Stromkabels **(8)** in die Steckdose stecken.
5. Das zu verarbeitende Produkt in den Behälter **(2)** geben, wenn dies noch nicht erfolgt ist. Dazu das Sicherheitsgitter **(9)** anheben.
6. Die Position des Geschwindigkeitswahlhebels **(10)** in Abhängigkeit von der Arbeit und der gewünschten Arbeitsgeschwindigkeit wählen. Den Hebel **(10)** in eine der 8 Raststellungen der Zahnstange **(11)** zur rechten des Ständers **(12)** einführen. Die vorderen Raststellungen für hohe Geschwindigkeiten (Arbeit mit Besen), die

- mittleren für mittlere Geschwindigkeiten (Arbeit mit Flachrührer), die hinteren für niedrige Geschwindigkeiten (Arbeit mit Haken).
7. Das Gitter muss sich in unterer, der Kessel in oberer Position befinden, bevor das Gerät eingeschaltet wird; dazu den Ein-/Ausschalter (13) auf Position 1 stellen, die Kontrollleuchte geht an.
 8. Das Gerät am Ende der Arbeit wie folgt stoppen:
 - a. entweder den Ein-/Ausschalter (13) auf 0 stellen,
 - b. oder den roten "Pilz"-Notaustaster (14) betätigen.
 9. Den Griff (1) nach vorne ziehen, um den Behälter (2) abzusenken.
 10. Entweder das Werkzeug von der Drehachse nehmen, dazu den Bajonettverschluss öffnen und den Behälter (2) ausbauen, oder den Behälter (2) ausbauen und dann das Werkzeug durch Öffnen des Bajonettverschluss von der Drehachse nehmen.

STOP DES GERÄTS

Das Gerät kann gestoppt werden entweder:

- durch Betätigen des Ausschalters (13),
- den roten "Pilz"-Notaustaster (14) betätigen,
- das Sicherheitsgitter (9) anheben,
- den Behälter entriegeln (2).

ZUTATEN WÄHREND DER BEARBEITUNG HINZUGEBEN

Während der Bearbeitung können weitere Zutaten hinzugefügt werden (Mehl, Eier, Öl, usw.)

Dies erfolgt

- entweder bei laufender Maschine über das Sicherheitsgitter (9),
- oder bei stehender Maschine durch Anheben des Sicherheitsgitters (9). Vor dem Neustart des Geräts muss das Sicherheitsgitter (9) abgesenkt werden.



ACHTUNG: Der beim Beladen oder Start des Geräts freigesetzte Mehlstaub ist gesundheitsschädlich. Es wird empfohlen, den Behälter gleichmäßig (ohne Spitzen) zu füllen oder eine Schutzmaske zu tragen, um das Einatmen von Mehlstaub auf ein Minimum zu reduzieren.

WERKZEUGWECHSEL

Werkzeugwechsel haben immer bei stehender Maschine und dem Behälter in unterer Position zu erfolgen.

EINBAU:

1. Das Werkzeug auf der Drehachse platzieren (**16**).
2. Das Werkzeug nach oben schieben.
3. Das Werkzeug gegen den Uhrzeigersinn drehen und aufgrund Bajonettverschlusses des Stifts auf der Drehachse des Werkzeugs (**16**) leicht anheben.

AUSBAU:

1. In umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

REINIGUNG:

WICHTIG:



- Den Apparat abstellen und das Stromkabel des Geräts ziehen.
- Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.

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

Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie nicht warten, bis die Lebensmittel antrocknen.

- Das Werkzeug (Haken, Flachrührer oder Besen) nach der Benutzung unter Wasser oder mithilfe eines dazu vorgesehenen Spülmittels reinigen. Anschließend abspülen und trocknen.
- Den Edelstahlbehälter nach der Benutzung unter Wasser oder mithilfe eines dazu vorgesehenen Spülmittels reinigen. Keine scheuernden Produkte oder Stoffe zum Reinigen des Behälters verwenden.
- Das Gehäuse im Kontakt mit den Lebensmitteln unter Wasser oder mithilfe eines dazu vorgesehenen Spülmittels reinigen. Anschließend abspülen und trocknen.
- Das Gestell (**24**) ist mit einem weichen, feuchten Schwamm zu reinigen; anschließend trocknen lassen.

SICHERHEITEN / WARTUNG

SICHERHEITEN



Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker **(8)** ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

Sicherheit "Behälter vorhanden":

1. Der Behälter **(2)** muss zentriert und in oberer Position zwischen Halterung **(3)** und Gehäuse der Maschine **(4)** eingespannt sein, um die Freigabe zum Einschalten des Geräts zu erhalten.
2. Das Vorhandensein des Behälters ist zur Freigabe "Gerät einschalten" erforderlich.
3. Das Entriegeln des Behälters **(2)** führt zum Stop der Maschine.
4. Der Ausfall der Netzspannung verursacht das Abschalten (Position **0**) des Ein-/Ausschalters **(13)**.
5. Der Neustart der Planetenrührmaschine erfordert die erneute bewusste Betätigung des Ein-/Ausschalters **(13)** (Position **1**).

Sicherheit "Überlast Motor":

Wenn der Motor **(15)** blockiert wird (Fremdkörper, harter Gegenstand), geht der Ein-/Ausschalter **(13)** automatisch auf Position **0**.

Den Fehler beheben, und den Ein-/Ausschalter **(13)** (Position **1**) drücken.

Sicherheit "Überhitzen Motor":

Beim Überhitzen des Motors, springt der Ein-/Ausschalter **(13)** automatisch auf Position **0**. Abwarten bis der Motor abkühlt (15 bis 30 Minuten), dann den Ein-/Ausschalter **(13)** drücken (Position **1**).

Sicherheit "Zugriff auf Werkzeuge":

Das Planetenrührwerk kann nur starten, wenn das Sicherheitsgitter **(9)** sich in unterer Position befindet.

Das Schließen des Sicherheitsgitters **(9)** verhindert im Betrieb den Zugriff auf die Werkzeuge im Behälter.

Das Sicherheitsgitter gestattet jedoch das Hinzufügen von Produkten während des Betriebs ohne das Gitter anheben zu müssen.

WARTUNG

Vor jedem Eingriff am Gerät muss dieses unbedingt vom Netz genommen werden.

Entladen des Kondensators:



Mithilfe eines am Griff isolierten Schraubenziehers die beiden Anschlüsse des Kondensators (**19**) berühren, das Auftreten eines Lichtbogens belegt die Entladung des Kondensators.

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 Antriebsriemen, Werkzeugen, elektrischen oder anderen Bauteilen notwendig ist, siehe 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 und**
- **die elektrischen Daten,**

abzulesen unter dem Gerät.

Austausch des abgenutzten Riemens des stufenlos regelbaren Getriebes (Ersetzen nach Reißen)

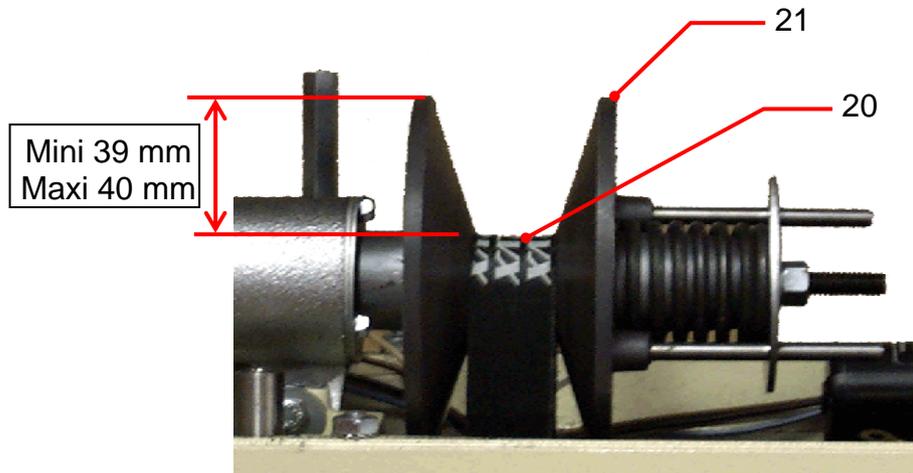
Vor dem Austausch des Riemens (**20**) des stufenlos regelbaren Getriebes sollte das Planetenrührwerk auf geringer Geschwindigkeitsstufe angehalten werden.

1. Den Netzstecker ziehen.
2. Die Feststellschraube (**17**) lösen und die Abdeckung (**18**) abnehmen.
3. Den Startkondensator entladen (**19**).
4. Den Riemen (**20**) anheben, um die Abtriebsscheibe (**21**) freizugeben (die Scheibe von Hand drehen, um den Riemen leichter herausnehmen zu können).
5. Den Riemen (**20**) der Antriebsscheibe (**22**) freilegen und den Riemen aus dem Planetenrührwerk nehmen.

Einbau des neuen Riemens für das stufenlos einstellbare Getriebe

1. Den neuen Riemen (**20**) auf die Antriebsscheibe (**22**) auflegen.
2. Den Riemen (**20**) anheben, um die Abtriebsscheibe (**21**) aufzulegen (die Scheibe von Hand drehen, um den Riemen leichter einbauen zu können).

3. Nach dem Einsetzen des Riemens (20) die Abtriebsscheibe (21) von Hand drehen und den Geschwindigkeitswahlhebel (10) allmählich bis auf hohe Geschwindigkeit stellen.
4. In dieser Position das Maß der Lage über dem Riemen am Außendurchmesser der Abtriebsscheibe (21) kontrollieren (mindestens 39 mm, höchstens 40 mm), siehe Skizze.



- Wenn das gemessene Maß richtig ist, ist der Riemenwechsel (20) abgeschlossen. Zu den folgenden Schritten übergehen.

Die Abdeckung (18) wieder einsetzen und die Feststellschraube (17) anziehen. Den Netzstecker einstecken, das Planetenrührwerk einschalten und einige Geschwindigkeitswechsel vornehmen, um die einwandfreie Funktion der Geschwindigkeitsreglung über den gesamten Drehzahlbereich zu kontrollieren.

- Wenn das gemessene Maß falsch ist, die Zahnstange (11) des Geschwindigkeitshebels (10) wie folgt beschrieben einstellen:
 1. Die beiden Befestigungsschrauben (23) der Zahnstange (11) lösen und nach vorne schieben, wenn das Maß unter 39mm liegt, nach hinten schieben, wenn das Maß über 40mm liegt.
 2. Die Abtriebsscheibe (21) von Hand drehen und das Maß des Riemens kontrollieren.
 3. Auf diese Weise verfahren, bis ein passendes Maß erreicht ist, dann die beiden Befestigungsschrauben (23) der Zahnstange (11) festziehen.
 4. Den Geschwindigkeitswahlhebel (10) auf kleine Geschwindigkeit stellen und die Abtriebsscheibe (21) von Hand drehen, um die Position des Riemens auf der Scheibe zu kontrollieren; der Riemen darf nicht über dem Außendurchmesser der Scheibe liegen.
 5. Die Abdeckung (18) wieder einsetzen und die Feststellschraube (17) anziehen.
 6. Den Netzstecker einstecken und das Planetenrührwerk einschalten, einige Geschwindigkeitswechsel vornehmen, um die einwandfreie Funktion der Geschwindigkeitsreglung über den gesamten Drehzahlbereich zu kontrollieren.

HILFE BEI STÖRUNGEN



Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

Wenn das Problem weiterhin besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (10) ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

Das Gerät springt nicht an:

- Überprüfen: die untere Position des Gitters, das Verriegeln des Behälters in oberer Position.
- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels.
- Überprüfen, ob der E/A Schalter (13) leuchtet, wenn er auf Position "1-Ein" steht.
- Einen Fachmann einschalten, um die elektrischen Bauteile des Geräts zu kontrollieren.

Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors:

(das Blech ist im Bereich des Geschwindigkeitswahlhebels heiß)

- Den Pilz-Notausschalter (14) betätigen, den Stecker ziehen und die Hinweise des Kapitels „Sicherheit bei Überheizen des Motors" beachten.

Das Gerät stoppt nach einer Überlast:

- Wenn der Motor während des Betriebs stehen bleibt, siehe Abschnitt „Sicherheit Überlast Motor".

Das Werkzeug dreht sich nicht mehr, der Leuchtschalter (13) leuchtet:

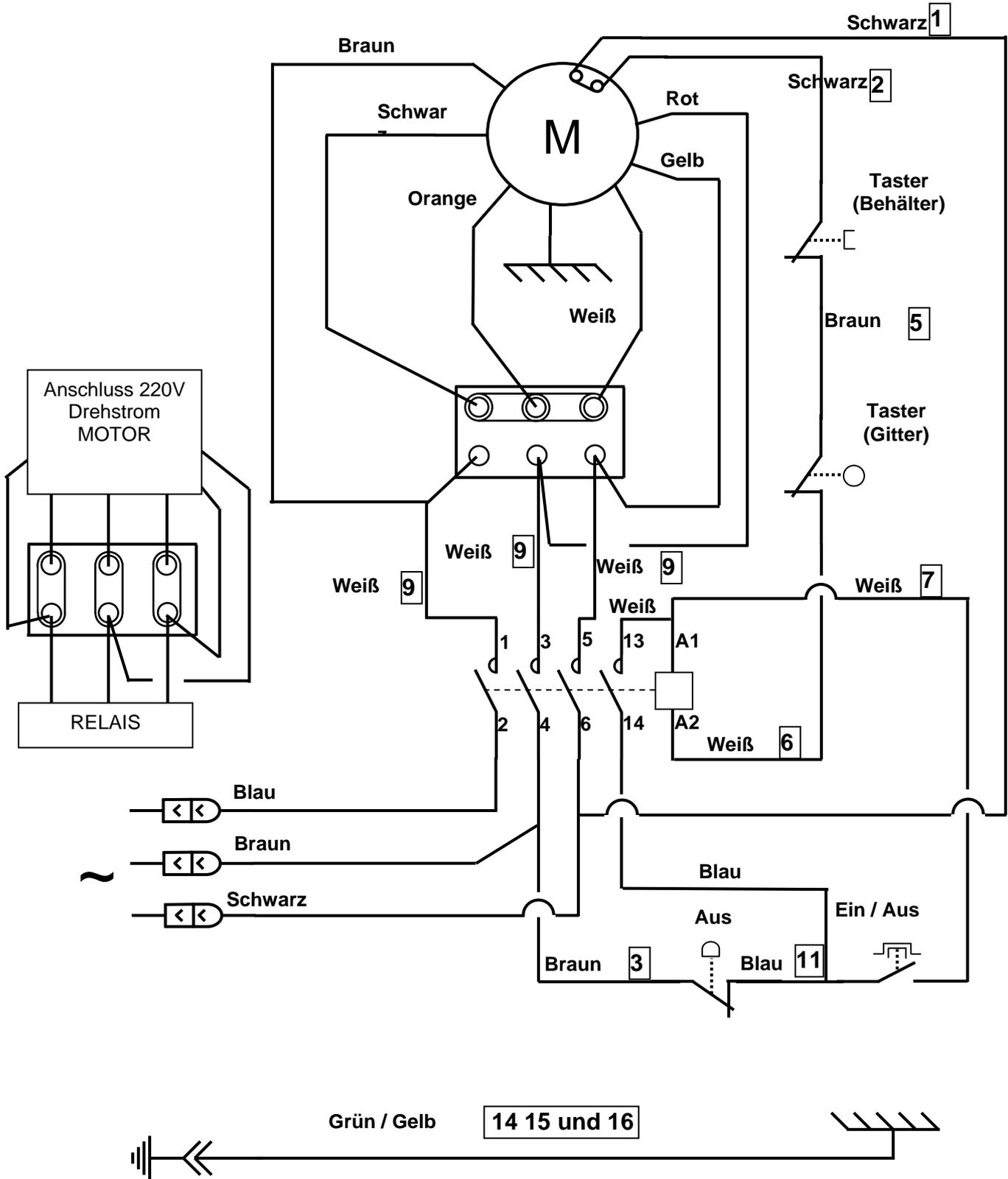
- Den "Pilz-Notastaster" (14) drücken, den Netzstecker ziehen und den Zustand des Riemens(20) kontrollieren, siehe Abschnitt "Wartung/Austausch des Riemens".

TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

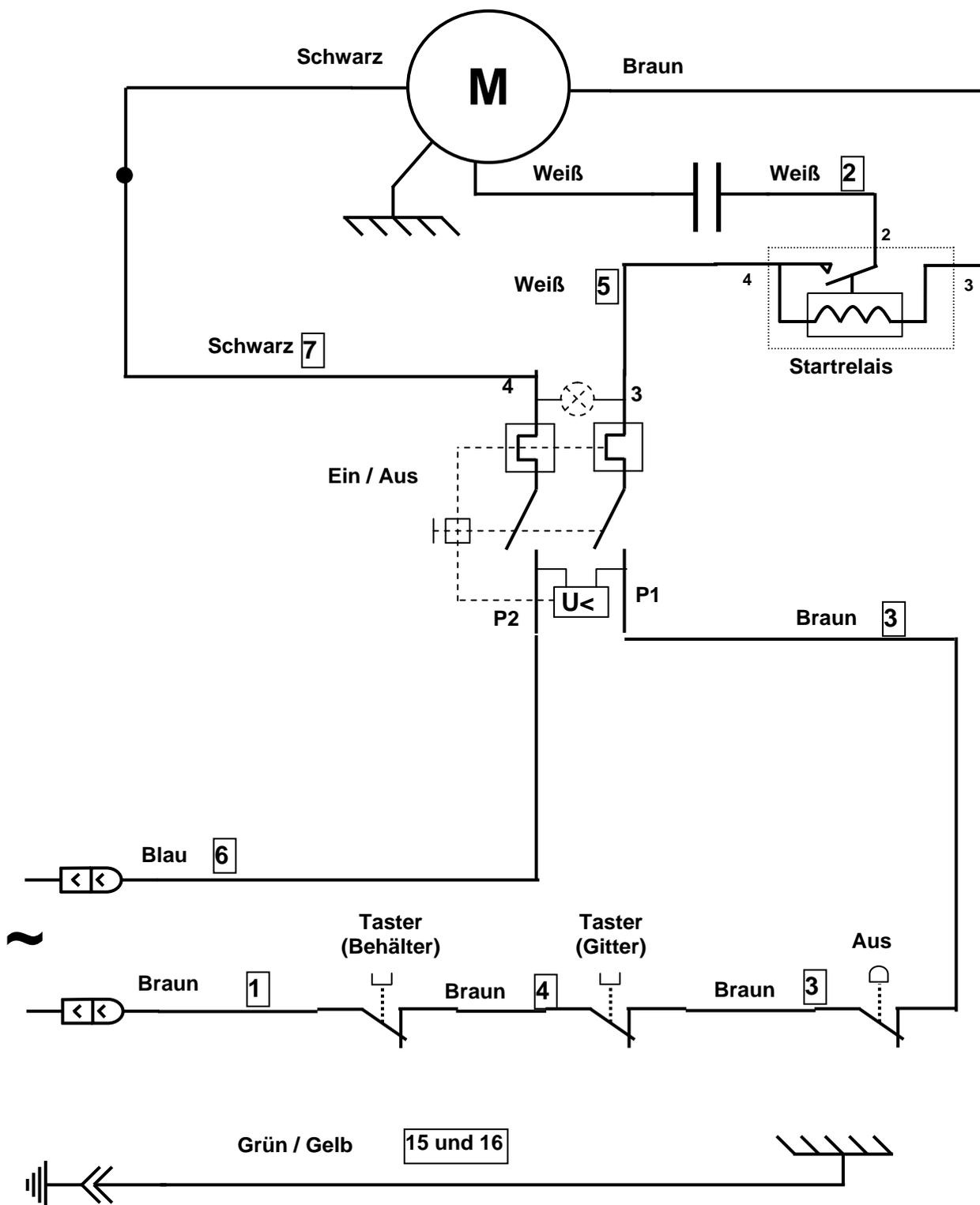
Netzversorgung:					
Betriebsspannung (V)	220-240	110-120	220-240	220-240 DREH	380 DREH
Frequenz (Hz)	50	60	60	50	50
Anlaufkondensator (μ F)	150-190V	250-130V	150-190V		
Motor:					
Absorbierte Leistung (kW)	0,6	0,65	0,65	0,51	0,51
Drehzahl (U/min)	1500	1800	1800	1500	1500
Drehzahl:					
Minstdrehzahl Planetengetriebe (U/min)	50	60	60	50	50
Höchst-drehzahl Planetengetriebe (U/min)	150	180	180	150	150
Minstdrehzahl Werkzeug (U/min)	180	210	210	180	180
Höchst-drehzahl Werkzeug (U/min)	540	640	640	540	540
Geräusch: (2) L_{pA} Ungewissheit: $K_{pA} = 2.5dB$	65	65	65	65	65
Abmessungen und Gewicht					
Höhe (mm)	585				
Breite (mm)	340				
Tiefe (mm)	570				
Nettogewicht (kg)	30				
Gewicht mit Verpackung (kg)	34				
Fassungsvermögen Behälter (l)	9,9				
Nutzvolumen (l)	8				

- (1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf dem 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 Drehstrommodell 380V / 220V 50Hz



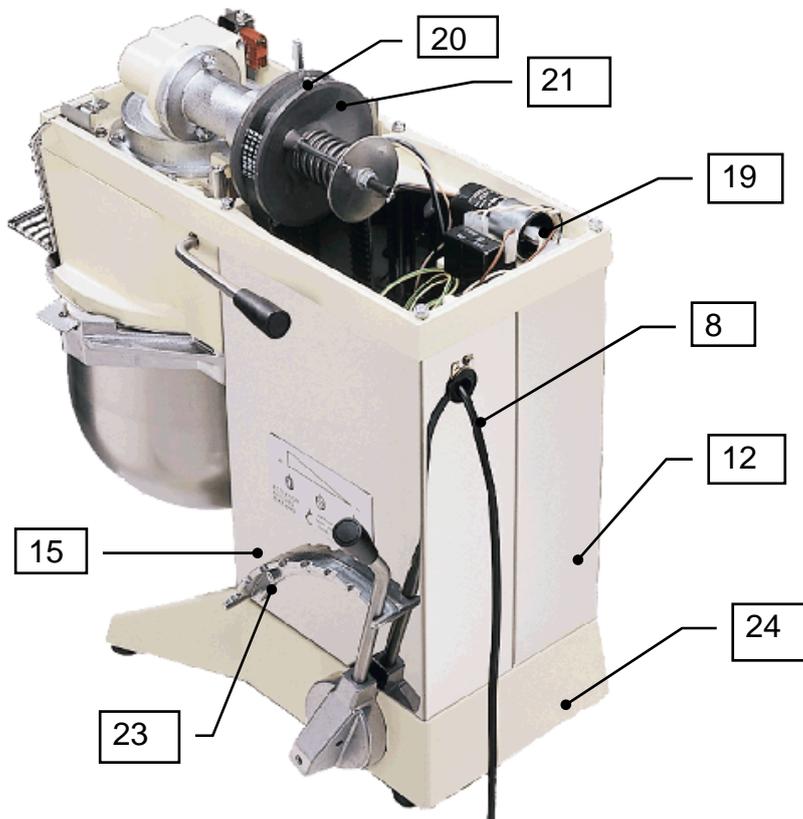
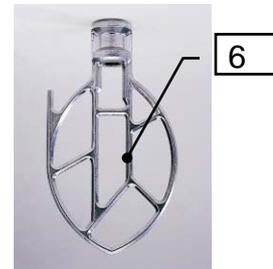
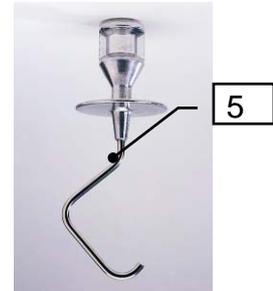
Schaltplan 220-240V 50/60Hz





Pos.	D
1	Sperrhebel
2	Behälter
3	Halterung
4	Zentrierrahmen des Behälters
5	Werkzeug "Haken"
6	Werkzeug "Flachrührer"
7	Werkzeug "Besen"
8	Netzkabel
9	Gitter
10	Geschwindigkeitswahlhebel
11	Zahnstange
12	Ständer
13	Ein-/Ausschalter
14	Pilz-Notaustaster
15	Motor
16	Werkzeugwelle
17	Befestigungsschraube Abdeckung
18	Abdeckung
19	Kondensator
20	Riemen
21	Abtriebsscheibe
22	Antriebsscheibe
23	Befestigungsschraube Zahnstange
24	Gestell

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

