

## KOUDE PERS-JUICER NUTRISANTOS Model No. 65

### GEBRUIKERS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



**BELANGRIJK:** documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE”-CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



**\*408.120**  
**Model No 65**

## INHOUDSOPGAVE

“CE/UE”-CONFORMITEITSVERKLARING .....	3
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN .....	4
INSTALLATIE, HANTERING .....	4
CONTRA INDICATIES: .....	4
ELEKTRISCHE AANSLUITING : .....	5
1 <sup>ste</sup> IN WERKING STELLING : .....	6
RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR .....	6
KOUDE PERS-JUICER Modellen N°65 .....	7
GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....	7
STARTEN:.....	7
Zeef: .....	8
STOPPEN VAN HET APPARAAT .....	8
OPSPOREN VAN TE HARDE STUKJES:.....	8
VERSTOPPING:.....	8
Schoonmaken:.....	8
Vorzorgsmaatregelen en risico's : .....	9
VEILIGHEIDSINRICHTINGEN / ONDERHOUD .....	10
VEILIGHEIDSINRICHTING OVERBELASTING MOTOR : .....	10
VEILIGHEIDSINRICHTING TOEGANG TOT DE WERKTUIGEN: .....	10
ONDERHOUD .....	10
ONDERHOUD : .....	11
OPHEFFEN VAN STORINGEN .....	11
Het apparaat wil niet starten : .....	11
Het apparaat stopt omdat de motor oververhit is geraakt : .....	11
HET APPARAAT STOPT NAAR AANLEIDING VAN EEN BLOKKERING: .....	11
HET APPARAAT IS LAWAAIIG : .....	12
NORMATIEVE REFERENTIES .....	13
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN .....	13
ELEKTRISCHE SCHEMA'S .....	14
Elektrische schema 100 - 120V 50/60Hz .....	14
Elektrische schema 220-240V 50/60Hz .....	15
FIGUREN .....	17
GARANTIEBEWIJS .....	19
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT .....	19

Opmerking: zie de schema's aan het eind van de handleiding om de hierna volgende paragrafen beter te kunnen begrijpen.

## “CE/UE”-CONFORMITEITSVERKLARING

### DE FABRIKANT :

**SANTOS SAS** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANKRIJK

Verklaart dat het hieronder beschreven apparaat dat is bestemd om op de professionele markt te worden gebracht:

Omschrijving : **Koude pers-juicer Nutrisantos**

Type nummer : **65**

Voldoet aan :

- De reglementaire bepalingen beschreven in de bijlage nr. 1 van de Europese "machines" Richtlijn nummer **2006/42/EG**, en aan de nationale invoerende wetgevingen.
- De reglementaire bepalingen van de volgende Europese Richtlijnen en Regelingen:
  - N° 2014/35/UE (Richtlijn lage spanning)
  - N° 2014/30/UE (Richtlijn CEM)
  - N° 2011/65/EU (Richtlijn RoHS)
  - N° 2012/19/EU (Richtlijn DEEE)
  - N° 1935/2004/EU (Verordening) met betrekking tot materiaal en voorwerpen die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen.
  - N° 10/2011/EU (Verordening) betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

Gebruikte Europese geharmoniseerde normen om vermoeden te geven van overeenstemming met de essentiële eisen van de hierboven vermelde richtlijnen:

- **NF EN 12547+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **Centrifuge** – Gemeenschappelijke veiligheidsvoorschriften.  
Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne. Deze Europese Norm is een norm van het type C zoals gedefinieerd in de EN ISO 12100. In het geval de bepalingen van deze norm van het type C verschillen van de bepalingen vermeld in de normen van het type A of B, prevaleren de bepalingen van de norm van het type C over de bepalingen van de andere normen. Deze norm verschaft de middelen om te voldoen aan de eisen van de "machines" Richtlijn nummer 2006/42/CE, (zie bijlage ZA)
- **NF EN 1678+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **Groentesnijder** – Gemeenschappelijke veiligheidsvoorschriften.
- NF EN ISO 12100: 2010 : Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerp principes
- NF EN 60204-1+A1 : 2009 : Veiligheidsuitrustingen van machines – Elektrische uitrusting van de machines – Algemene regels.
- NF EN 1672-2+A1 : 2009, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.
- NF EN 60335-1:2013 Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- PR EN 60335-2-64 :2015 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines. (*Bijzondere vereisten voor commerciële elektrisch keukenapparatuur*)

Opgemaakt in VAULX-EN-VELIN d.d. : **01/05/2017**

Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**

Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:



## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Wanneer u deze machine of een ander elektrisch apparaat gebruikt, neem dan altijd de volgende veiligheidsmaatregelen in acht.

Lees de gehele handleiding.

Opmerking: zie de schema's aan het eind van de handleiding om de hierna volgende paragrafen beter te kunnen begrijpen.

### INSTALLATIE, HANTERING

Bij het uitpakken is het in het bijzonder aangeraden om het apparaat met 2 personen te hanteren. En voor een prettig gebruikscomfort is het beter het apparaat op een tafel of een werkblad te plaatsen zodat de opening waar het sap uitkomt op uw hoogte staat (aanbevolen hoogte: 90 cm, aan te passen naar gelang de gebruiker).

**Waarschuwing:** Wees voorzichtig bij een mogelijk glibberige vloer naast het apparaat.

Bij het schoonmaken en het installeren van het apparaat, de zeef (13/14) voorzichtig behandelen zodat zijn geometrie niet beschadigd raakt wat de goede werking van het apparaat in weg zou kunnen staan.

### CONTRA INDICATIES:



1. Geen producten in de goot doen en aandrukken met de stamper als de machine nog niet is opgestart.
2. Dit apparaat is niet geschikt voor het verwerken van diepvriesproducten.
3. De pitten uit het fruit halen alvorens het in de machine te doen (bijvoorbeeld : mango's, abrikozen, perzikken..). De pitten mogen niet in de machine.
4. In de invoertrechter mogen alleen voedingsmiddelen gedaan worden.
5. Geen te harde stukjes in de invoertrechter doen.
6. De machine niet zonder toezicht laten draaien.
7. De machine niet schoonmaken met behulp van een waterstraal of hoge druk reiniger.
8. Nooit het mandje met een schuurspons schoonmaken.
9. Het is verboden het toestel in werking te stellen op een vlak dat geen hoek vormt van meer dan 10° ten opzichte van het horizontale vlak. De 4 poten van de machine moeten altijd op dit vlak steunen. De motoras van de machine moet altijd verticaal staan ten opzichte van dit vlak.
10. Veiligheidshalve en ter bescherming tegen elektrocutie, mag het voetstuk niet in water of een andere vloeistof ondergedompeld worden.
11. Voor iedere ingreep de stekker uit de contactdoos halen : schoonmaken, onderhoud, maintenance.

12. Het is verboden andere dan door SANTOS verklaarde oorspronkelijke vervangingsdelen te gebruiken.
13. Het apparaat niet gebruiken als de voedingskabel beschadigd is: deze kabel moet dan vervangen worden door een erkende SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOR zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten.
14. Nooit meerdere apparaten aansluiten op eenzelfde contactdoos.
15. Dit apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
16. Het apparaat niet installeren in de nabijheid van of op een warmtebron.
17. Dit is een professioneel apparaat, uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik thuis.
18. Dit apparaat is niet bestemd voor een gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, sensoriele of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring of kennis, tenzij deze personen hebben genoten, door tussenkomst van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, van toezicht of voorafgaande instructies met betrekking tot het gebruik van het toestel.

Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te vermijden dat ze met het toestel zouden spelen.

### ELEKTRISCHE AANSLUITING :

De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in twee verschillende spanningen.

- 220-240V 50/60 Hz enkel fase
- 110-120V 50/60 Hz enkel fase

Bescherming van de lijn : het apparaat moet worden aangesloten op een standaard contactdoos 2 polen + aarde . De installatie moet voorzien van een differentiaal stroomonderbreker en een zekering met een kaliber van 16A. **De aarding van het apparaat is verplicht.**



Een equipotentiaal klem om de verschillende onderdelen van een installatie op hetzelfde potentiaal te houden, is beschikbaar onderaan het apparaat.

### **LET OP:**



- Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met deze van uw apparaat. Deze waarde staat vermeld:
  - op het typeplaatje dat onder aan of aan de achterzijde van het apparaat is aangebracht.
  - op het typeplaatje dat op de laatste pagina van deze handleiding staat.
- Als de voedingskabel (**10**) beschadigd is, deze kabel moet dan vervangen worden door een erkende SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOR zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten
- De stekker van de contactdoos moet te allen tijde goed bereikbaar zijn tijdens het gebruik van het apparaat

## 1<sup>ste</sup> IN WERKING STELLING :

1. De bovenste kap (2) optillen na de grendel (6) een kwart gedraaid te hebben om hem open te zetten. Fig. 2
2. De bovenste kap (2) in e hoge stand vergrendelen.
3. Het lichaam optillen en verwijderen (1). Fig. 3
4. De bovenste schroef verwijderen (11).
5. De onderste schroef verwijderen (12).
6. De zeef verwijderen (13/14) met de 2 schrappers (15).
7. De afvoerkegel (17) losschroeven door naar beneden toe te drukken en de afdichting (18) evenals de (19) verwijderen. Fig.4
8. Alle elementen die in contact komen met voedingsmiddelen afwassen met helder water: de stamper (4), de trechter (3), het lichaam (1), de bovenste schroef (11), de onderste schroef (12), de zeef (13/14), de schrappers (15), de afvoerkegel (17), de afdichting (18), de ring (19) en de vruchtvlescontainer (5). Fig.5

## RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Dit apparaat is voorzien van het symbool van de selectieve sortering betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product verwerkt moet worden door een selectief inzamelingssysteem conform de richtlijn 2012/19/UE (WEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het gerecycleerd of uit elkaar gehaald kan worden om de impact ervan op het milieu te verminderen.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw verdeler of met SANTOS.

Voor de verwijdering of de recyclage van de componenten van het apparaat, gelieve contact op te nemen met een gespecialiseerde maatschappij of met SANTOS.

De elektronische producten die niet selectief gesorteerd zijn, kunnen mogelijks een gevaar betekenen voor het milieu.

De verpakkingsmaterialen moeten verwijderd en gerecycleerd worden conform de geldende wetgeving.

Het onderste deel van de mand verzorgt de aandrijving en de vergrendeling en is van plastic geschikt voor toepassingen in de voedingssector.

## KOUDE PERS-JUICER Modellen N°65

- De koude pers-juicer is stevig gebouwd (de samenstellende onderdelen zijn van RVS gietijzer en aluminium, technische plastic en RVS plaat) en hij is bijzonder geschikt voor het maken van sapjes en sausen op basis van fruit, groente en kruiden door professionals in:  
Restaurants, Pizzeria's, Snacks, Snackbars, Themarestaurants ...
- Het apparaat is voorzien van 2 krachtige motoren die de draaiing van de onderste en bovenste schroef aandrijven.

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### STARTEN:

#### Montage en voorbereiding :

1. De schrappers (15) om de zeef heeft plaatsen (13/14) en dit geheel dan op de bodem van het lichaam laten zakken (1). Fig.6  
**Let op:** ervoor zorgen dat de pennen van het lichaam (1) terecht komen in de openingen van de zeef (13/14). Fig.7
2. Het lichaam omdraaien(1) en de ring (19), de afdichting (18) op hun plaats brengen voordat men de afvoerkegel vastschroeft (17). Fig.9 en Fig.10
3. Het lichaam (1) op de machine plaatsen.
4. De onderste schroef op zijn plaats brengen (12).Fig.11  
**Let op:** de 2 bossages van de schroef (12) plaatsen in de 2 openingen van de schrappers (15). Fig.14
5. De bovenste schroef op zijn plaats brengen (11). Fig.12
6. De grendel een kwart slag draaien (6) en de bovenste kap laten zakken (2).  
**Let op:** als de bovenste kap (2) niet wordt vergrendeld (de grendel staat niet in lijn met het apparaat, Fig.13), moet men de bovenste schroef (11) iets optillen en draaien of de stand van de onderste schroef (12) controleren: zie paragraaf 4.
7. De trechter op zijn plaats brengen (3). Fig.15
8. De afvalcontainer op zijn plaats brengen (5).
9. **De stekker van de voedingskabel (22)** aansluiten op een contactdoos van uw stroomnet. Fig.16
10. **De vruchtenstamper (4)** uit de trechter halen (3).

#### Gebruik :

1. **De bak plaatsen** onder de tuitopening van het lichaam (1).
2. **Het apparaat aanzetten** door te drukken op de drukknop "Aan/Uit" (9).
3. **De voedingsmiddelen doen** in de trechter (3) en ze indien nodig aanstampen met de vruchtenstamper (4).



4. Zo doorgaan totdat de sap container vol is of totdat er geen voedingsmiddelen meer aanwezig zijn in de trechter. Ook het peil van het vruchtvlees in de gaten houden in de vruchtvleescontainer (5).

### Zeef:

Het apparaat wordt met 2 zeven geleverd **13/14**): fig.8

- Eén zeef met kleine gaatjes voor het maken van sap (**13**).
- Eén zeef met grotere gaten voor het maken van sausen (**14**).

## STOPPEN VAN HET APPARAAT

**Apparaat uitzetten** door:

1. Te drukken op de drukknop “Aan/Uit” (**9**),
2. Of door de stekker uit de contactdoos te halen (**22**)

## OPSPOREN VAN TE HARDE STUKJES:

Het apparaat is in staat om te harde stukjes op te sporen. In dit geval zal het automatisch en achter elkaar tot aan 3 keer achteruit en 3 keer vooruit gaan om te proberen de schroeven te deblokken.

Als het harde punt nog aanwezig is in het apparaat na deze handeling, zal het uitgaan. In dit geval moet men de schroeven demonteren en schoonmaken.

## VERSTOPPING:

Het kan gebeuren dat stukjes blijven vastzitten in de schroeven en niet verder kunnen. In dit geval is het aangeraden om een achteruit gang uit te voeren door enkele seconden lang te drukken op de knop achteruit (**10**).

Deze handeling meerdere malen herhalen indien dit nodig is.

Als de blokkering niet verdwijnt, moet men de schroeven demonteren en schoonmaken.

## Schoonmaken:



**De zeef (13/14) en de schroeven (11/12) voorzichtig hanteren zodat de geometrie niet beschadigd raakt wat de goede werking van het apparaat in de weg zou kunnen staan.**

Bij het schoonmaken van de zeef (**13/14**), is het aangeraden om de borstel (**23**) die bij de machine geleverd wordt, te gebruiken om de gaatjes van de filterzeef zorgvuldig schoon te maken. Het apparaat niet schoonmaken met een schuursponsje.



De afdichtingen (16), (18), (20) en (21) demonteren om ze schoon te kunnen maken met de borstel (23) en de kwast (24); ze daarna terug monteren zoals aangegeven in de foto's Fig.17, Fig.9, Fig.22, en Fig.20.

Het schoonmaken zal sneller gaan als u niet wacht tot alle achterbleven voedingsresten opgedroogd zijn in de verwijderbare onderdelen van de machine.

### Voorzorgsmaatregelen en risico's :

Alleen voedingsmiddelen in het apparaat doen.



Tijdens de voorbereiding is het nodig om het **vulniveau van de vrucht vlees container (5)** in het oog te houden om te voorkomen dat de afvoer van het vrucht vlees verstopt raak. Dit zou een werkingsstoring kunnen veroorzaken in het apparaat.

De hoeveelheid producten die in het apparaat gedaan kan worden om het maximale vulniveau van de container (5) te bereiken hangt af van de verwerkte producten.

## VEILIGHEIDSINRICHTINGEN / ONDERHOUD

### VEILIGHEIDSINRICHTING OVERBELASTING MOTOR :

In het geval één van de 2 motoren oververhit raakt, zal het apparaat automatisch tot stilstand komen.

De beschermingsinrichtingen zullen automatisch terug in hun oorspronkelijke stand gezet worden: men moet wachten tot de motoren afgekoeld zijn (15 tot 30 minuten) voordat men de machine opnieuw opstart.

Als de storing niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de steker uit de contactdoos **(22)** halen) en er iemand van de onderhoudsdienst bijhalen of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

### VEILIGHEIDSINRICHTING TOEGANG TOT DE WERKTUIGEN:

De sap centrifuge zal allen opstarten als de toevoerbuis **(3)** en het lichaam **(1)** naar behoren op hun plaats gebracht zijn en als de bovenste kap **(2)** in de lage stand is vergrendeld.

Als de voedingsbuis **(3)** wordt verwijderd of als de bovenste carter **(2)** opgetild wordt, zal de machine tot stilstand komen.

Als men de sap centrifuge opnieuw in werking wil stellen, moet men opnieuw drukken op de knop "Aan/Uit" **(9)**.

Een stroomonderbreking op het algemene stroomnet zal het stoppen van de machine ten gevolge hebben.

### ONDERHOUD

Alvorens ingrepen te verrichten op de sap centrifuge, moet absoluut de steker uit de contactdoos gehaald worden en moet men bovendien 20 seconden wachten totdat de condensator van de elektrische kaart is ontladen.

### Vervangingsdelen :

**BELANGRIJK :** Het is verboden andere dan door SANTOR verklaarde oorspronkelijke vervangingsdelen te gebruiken.

Deze machine heeft geen speciaal onderhoud nodig, de lagers zijn levenslang gesmeerd.

Zie voor ingrepen ter vervanging van de gebruikelijke slijtage onderdelen zoals de zeef **(13/14)**, de schrappers **(15)**, de afdichtingen **(16)**, **(18)**, **(20)**, **(21)**, de elektrische componenten of overige, de lijst van componenten (zie de explosietekening aan het eind

van de handleiding, zij kunnen eveneens gedownload worden via internet ([www.santos.fr](http://www.santos.fr)).



Wij verzoeken u **op alle bestellingen voor vervangingsdelen** (de referenties hiervan staan vermeld op de explosietekening aan het eind van de handleiding) , het **type, het serienummer van het apparaat en de elektrische karakteristieken die onderaan het apparaat staan vermeld**, aan te geven.

### ONDERHOUD :

**De machine niet schoonmaken met behulp van een waterstraal of hoge druk reiniger.**

- Na gebruik de stamper (4), de trechter (3), het lichaam (1), de bovenste schroef (11), de onderste schroef (12), de zeef (13/14), de schrappers (15), de afvoerkegel (17), de afdichting (18), de ring (19) en de vruchtvlees container (5) schoonmaken met helder water of een hiervoor bestemd afwasmiddel. Dan afspoelen en afdrogen. **Geen schurende producten of doeken gebruiken** om de mand met toebehoren schoon te maken.
- Het voetstuk schoonmaken met een zachte en vochtige spons en afdrogen.

### **LET OP :**



Voor een groter schoonmaakgemak, is het aangeraden ervoor te zorgen dat de voedselresten niet opdrogen op de onderdelen in contact met voedingsmiddelen, het is beter om al deze onderdelen van het apparaat meteen na gebruik schoon te maken.

## OPHEFFEN VAN STORINGEN

De oorzaak van het stoppen van het apparaat nauwkeurig identificeren.

### Het apparaat wil niet starten :

- Controleren : de voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer.
- Controleren: de aanwezigheid van de toevoer buis (3) en of de bovenste kap (2) in de lage stand vergrendeld is .Fig.13

### Het apparaat stopt omdat de motor oververhit is geraakt :

(de carters voelen warm aan ten hoogte van de motorblokken)

- De steker uit de contactdoos halen en de instructies gegeven in het hoofdstuk "veiligheidsinrichting oververhitting motor" opvolgen.

### HET APPARAAT STOPT NAAR AANLEIDING VAN EEN BLOKKERING:

Zie hoofdstuk "verstopping"



### HET APPARAAT IS LAWAAIIG :

- Controleren of alle onderdelen naar behoren op hun plaats zijn aangebracht
- Controleren of één van de onderdelen niet beschadigd geraakt is tijdens een val of iets dergelijks:

In dit geval moet het betreffende onderdeel vervangen worden.

## NORMATIEVE REFERENTIES

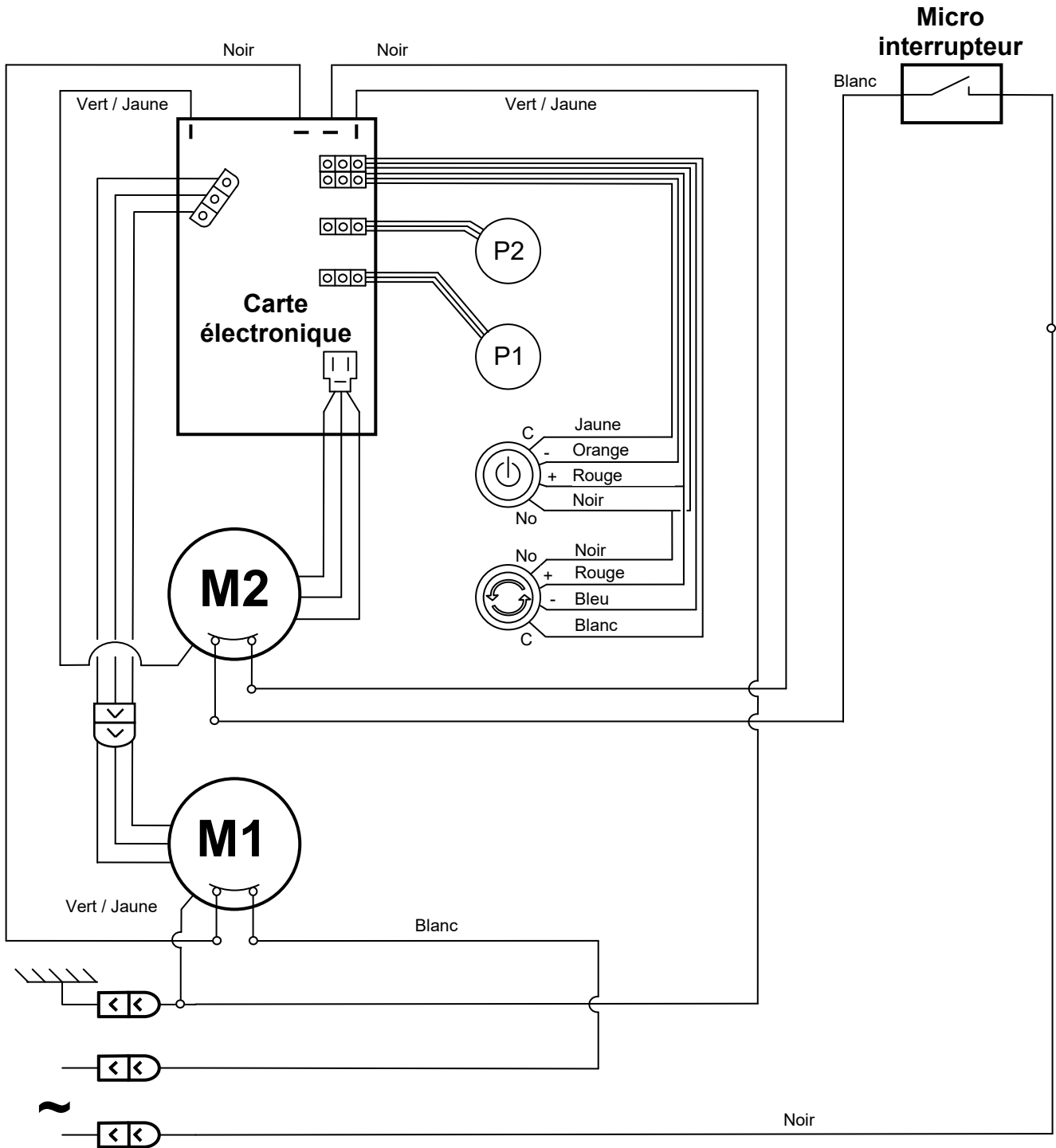
- CE (Europa)

## TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN

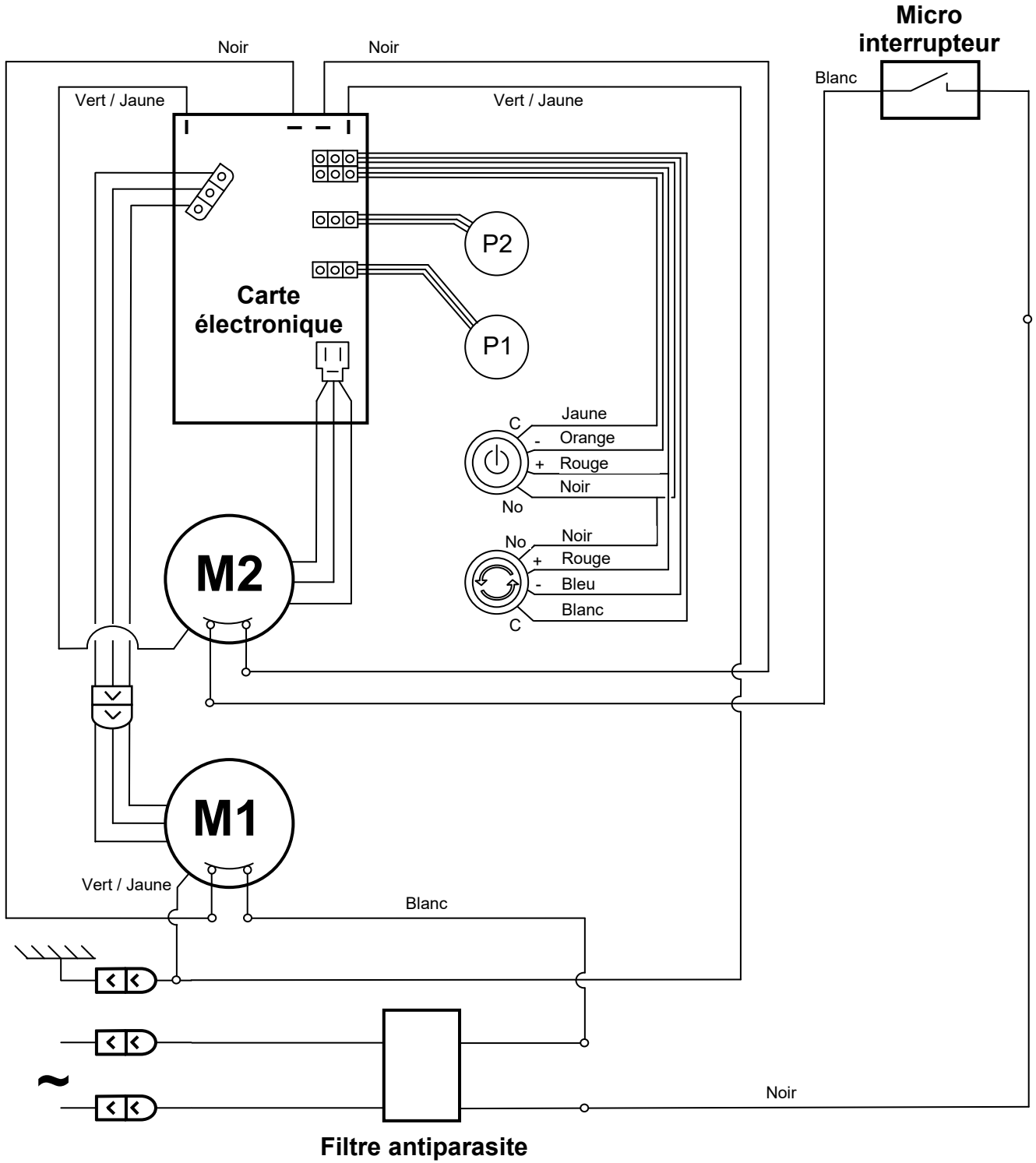
<b>Stroomnet:</b>		
Voedingsspanning (V)	220-240	100-120
Frequentie (Hz)	50 / 60	50 / 60
<b>Motor:</b>		
Opgenomen vermogen (kW)	0.5	0.5
Opgenomen sterkte (A)	2.5	5
Snelheid motor (tr/mn)	5 / 10	5 / 10
Snelheid motor (tr/mn)	35 / 70	35 / 70
Stoptijd van de machine	1 s maxi	1 s maxi
<b>Geluid</b> Opgemeten bij 3000 tr/min LAeq, dB, ref 20µPa	68	68
Werking	Intermittent: 10 minuten werking met 10 minuten stoppen	Intermittent: 10 minuten werking met 10 minuten stoppen
<b>Afmetingen en gewicht</b>		
Hoogte (mm)	642	
Breedte (mm)	236	
Diepte (mm)	412	
<b>Netto gewicht</b> (kg)	28.6	
<b>Verpakt gewicht</b> (kg)	32	
Capaciteit kom (Liter)	4	
Hoogte tuitje kuip (mm)	223	
Temperatuur van de verwerkte producten	Mini: 4°C	Maxi: 50°C
Gebruikstemperatuur	+1°C tot +50°C	

ELEKTRISCHE SCHEMA'S

Elektrische schema 100 - 120V 50/60Hz



Elektrische schema 220-240V 50/60Hz





## TABEL VAN VERTALING VAN DE ELEMENTEN VAN DE MACHINE

rep	F
1	RVS lichaam
2	Bovenste kap
3	Toevoer buis
4	Stamper
5	Vruchtvlees container
6	Veiligheidsgrendel
7	Knop snelheidsregelaar bovenste schroef
8	Knop snelheidsregelaar onderste schroef
9	Knop "Aan/Uit"
10	Knop "Aan/Uit"
11	Bovenste schroef
12	Onderste schroef
13	Zeef voor sap
14	Zeef voor saus
15	Schrapper
16	Afdichting schrapper
17	Afvoerkegel
18	Uitwendige afdichting onderste schroef
19	Ringafdichting
20	Binnenste afdichting onderste schroef
21	Afdichting bovenste schroef
22	Steker
23	Borstel voor het reinigen van de mand
24	Schoonmaak kwast



FIGUREN

**Figure 1**

4, 3, 2, 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10

**Figure 2**

6, 2

**Figure 3**

1

**Figure 4**

17, Duwen en draaien

**Figure 5**

2, 7, 8, 9, 10, 12, 11, 3, 4, 5, 1, 15, 14, 13, 17, 18, 19

**Figure 6**

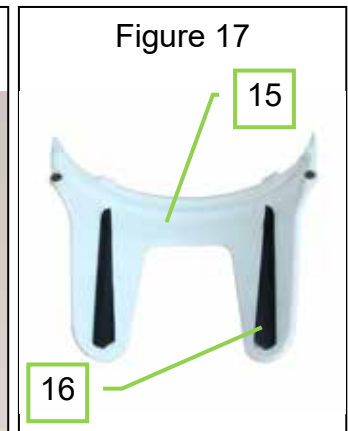
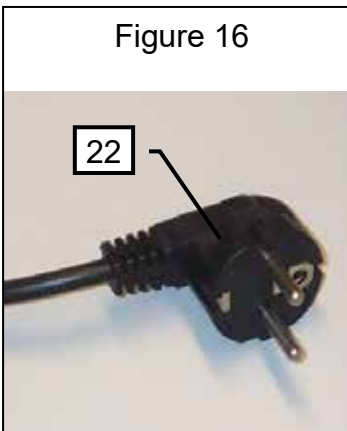
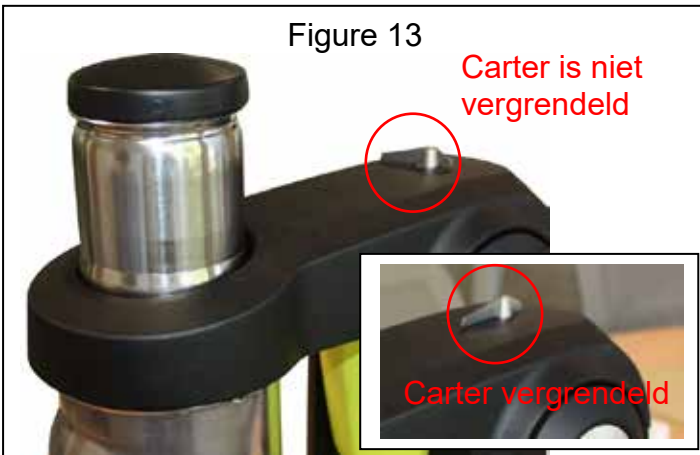
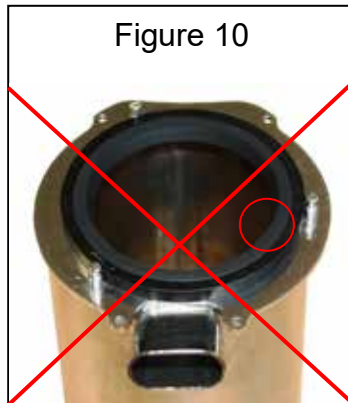
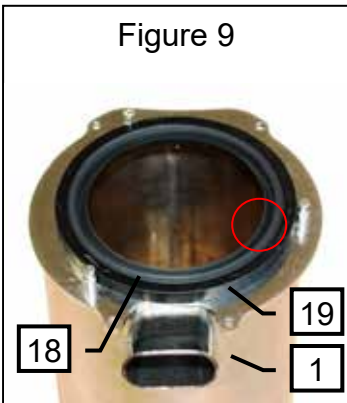
15, 13/14

**Figure 7**

13/14, 1

**Figure 8**

14, 13





## GARANTIEBEWIJS

### 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.

## TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT

**SPECIMEN**  
**Voor alle documenten niet geleverd met het apparaat.**  
**Afgedrukt, Gefaxt, Gedownload**



## JUICE EXTRACTOR Model No. 65

### USER AND MAINTENANCE MANUAL



**IMPORTANT:** documents included in this manual to be kept:

- “CE” COMPLIANCE DECLARATION
- WARRANTY CERTIFICATE



**\*408.120**  
**Model No 65**



# CONTENTS

- "CE" COMPLIANCE DECLARATION ..... 3
- IMPORTANT SAFEGUARDS ..... 4
  - INSTALLATION AND HANDLING ..... 4
  - IMPROPER USE: ..... 4
  - ELECTRICAL CONNECTION: ..... 5
  - USING FOR THE 1st TIME: ..... 5
  - RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE ..... 6
- COLD PRESS JUICER # 65 ..... 7
- USING THE APPLIANCE ..... 7
  - STARTING UP: ..... 7
    - Assembly and preparation: ..... 7
    - Use: ..... 7
    - Sieve: ..... 8
    - How to stop the machine: ..... 8
  - DETECTION OF HARD FOOD: ..... 8
  - JAMMING: ..... 8
  - CLEANING ..... 8
  - PRECAUTIONS AND RISKS: ..... 9
- SAFETY / MAINTENANCE ..... 9
  - MOTOR OVERHEATING SAFETY FEATURE: ..... 9
  - SAFE ACCESS TO THE TOOLS: ..... 9
  - MAINTENANCE ..... 10
  - SERVICING: ..... 10
- FAULT FINDING ..... 10
  - THE MACHINE WILL NOT START: ..... 10
  - THE MACHINE STOPS BECAUSE THE MOTOR HAS OVERHEATED: ..... 11
  - THE MACHINE STOPS BECAUSE OF A JAM: ..... 11
  - THE MACHINE IS NOISY: ..... 11
- REFERENCE TO STANDARDS ..... 12
- TECHNICAL SPECIFICATIONS ..... 12
  - ELECTRICAL WIRING DIAGRAM 100 - 120V 50/60Hz ..... 13
  - ELECTRICAL WIRING DIAGRAM 220 - 240V 50/60Hz ..... 14
  - TRANSLATION TABLE OF MACHINE COMPONENTS ..... 15
  - FIGURES ..... 16
- WARRANTY CERTIFICATE ..... 18
- APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE ..... 18

## “CE” COMPLIANCE DECLARATION

### THE MANUFACTURER:

**SANTOS SAS** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE

declares that the appliance intended for the professional market described below:

Description: **Cold press juicer Nutrisantos**

Type number: **65**

complies with:

- the statutory provisions defined in appendix 1 of the European “machinery” directive n° 2006/42/EC and the national legislation transposing it.
- the statutory provisions of the following European directives and regulations:
  - No. 2014/35/EU (Low voltage directive)
  - No. 2014/30/EU (EMC directive)
  - No. 2011/65/EU (RoHS directive)
  - No. 2012/19/EU (WEEE directive)
  - N° 1935/2004/EC (Regulation) relating to materials and articles intended to come into contact with food
  - N° 10/2011/EU (regulation) plastic materials and articles intended to come into contact with food

Harmonised European standards used to give presumption of conformity with the essential requirements of the above-mentioned directives:

- NF EN 12547: 2014 Machines for food products – Juice Extractors - Safety and hygiene requirements.  
This European standard is a type-C standard as defined in EN ISO 12100. When the provisions of this type-C standard differ from those stated in the type-A or B standards, the provisions of the type-C standard override the provisions of the other standards. This standard provides the means to comply with the requirements of the "machinery" directive n° 2006/42/EC, (see appendix ZA)
- NF EN 1678+A1: 2010, Food processing machinery – Vegetable cutting machines - Safety and hygiene requirements.
- NF EN ISO 12100: 2010, Safety of machinery - General principles for design
- NF EN 60204-1+A1: 2009, Safety of machinery - Electrical equipment of machines - General requirements
- NF EN 1672-2+A1: 2009, Food processing machinery – Basic concepts - Hygiene requirements.
- NF EN 60335-1: 2013: Household and similar electrical appliances. Safety.
- Pr NF EN 60335-2-64: 2015: Particular requirements for commercial electric kitchen machines

Drawn up in VAULX-EN-VELIN on: **01/03/2017**

Signatory's position: **CHIEF EXECUTIVE OFFICER**

Signatory's name: **Aurélien FOUQUET**

Signature:





## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using, maintaining or disposing of the machine, always follow these basic instructions.

### Read all instructions

Note: you will find it easier to understand the next few paragraphs if you refer to the diagrams at the end of this manual.

### INSTALLATION AND HANDLING

During unpacking in particular, you are advised to have 2 people to handle the machine. For ease of use, it is recommended the machine is placed on a table or work surface so as to have the juice spout in front of you (recommended height: 90 cm, to be adapted as required to the user).

**Warning:** watch out for a possible slippery floor adjacent to the appliance.

During cleaning and installation, handle the sieve (**13/14**), carefully so as not to put it out of shape thus preventing the machine from working properly.

### IMPROPER USE:



1. Do not place food in the feed channel and press with the plunger before you have started the machine.
2. The appliance is not designed for handling frozen foods.
3. Remove stones from fruit before processing it in the machine (e.g. mangoes, apricots, peaches). Do not let the stones go into the machine.
4. Do not place anything other than food in the feed channel.
5. Do not place hard food in the feed channel.
6. The machine must not be left to operate without supervision.
7. Neither a hose nor a pressure hose should be used for cleaning
8. Do not use abrasive sponges for cleaning the basket.
9. The appliance must not be used on any surface which has a slope of more than 10° relative to the horizontal. The machine's 4 feet must always be resting on this surface. The machine's motor spindle must always be vertical relative to this surface.
10. Never plunge the base in water or any other liquid for reasons of protection against risks of electrocution.
11. The appliance must be unplugged before any intervention on it: cleaning, servicing, maintenance.
12. The use of spare parts other than certified original SANTOS parts is prohibited.
13. Do not use the appliance if the power supply cord is damaged. It must be replaced by either a SANTOS approved dealer, SANTOS or a person with similar qualifications to avoid any danger.

14. Never connect several appliances to the same power socket.
15. Never use the appliance outdoors.
16. Never place the appliance close to or on a source of heat.
17. This appliance is a professional machine designed exclusively for professional use. It is not designed for household use.
18. This appliance is not designed for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired or by people with no experience or knowledge, unless they have been supervised or given training in the use of the appliance beforehand by a person responsible for their safety.

Supervise children to ensure they do not play with the appliance.

### ELECTRICAL CONNECTION:

The appliance is available with a choice of two voltages for the power supply:

- 220-240V 50/60 Hz single phase
- 110-120V 50/60 Hz single phase

Line protection: the machine should be connected to a standard 2-pole + earth electric socket. The installation should be fitted with an RCD and a fuse rated at 16A. **The appliance must be earthed**

### **CAREFUL:**



- Before connecting the machine, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance. Its value is shown:
  - either on the identification plate under or behind the machine
  - or on the identification plate on the last page of this manual.
- If the power supply cable (22) is damaged, it should be replaced by a SANTOS approved dealer, SANTOS or a person with similar qualifications to avoid any danger.
- The plug must remain easily accessible while the appliance is in use.

### USING FOR THE 1st TIME:

1. Lift up the cover (2) after turning the unlocking lever (6) by one quarter of a turn Fig. 2
2. Lock the cover (2) in the top position.
3. Turn and remove the bowl (1). Fig. 3
4. Remove the top screw (11).
5. Remove the bottom screw (12).
6. Remove the sieve (13/14) with the 2 scrapers (15).
7. Unscrew the discharge cone (17) by pressing down and remove the seal (18) and the ring (19) Fig.4
8. Wash all the components in contact with the food in clean water: the plunger (4), the feed channel (3), the bowl (1), the top screw (11), the bottom screw (12), the

sieve (13/14), the scrapers (15), the discharge cone (17), the seal (18), the ring (19) and the pulp container (5). Fig.5

## RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE



This equipment is marked with the selective sorting symbol relating to waste from electrical and electronic equipment. This means that this product should be taken over by a selective collection system conforming to the Guideline 2012/19/UE (WEEE) – part Professional Equipment – so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment.

For further information, please contact your retailer or SANTOS.

For eliminating or recycling components of the equipment, please contact a specialised company or contact SANTOS.

The electronic products not undergoing selective sorting are potentially dangerous for the environment.

The packaging material should be eliminated or recycled according to the regulations in force.

## COLD PRESS JUICER # 65

- Robust and very well-constructed (components made of cast stainless steel and aluminium, engineered plastic and stainless steel plate), this cold press juicer is particularly suitable for extracting juice and coulis from fruit, vegetables and herbs, by the professionals in:  
Restaurants, Pizzerias, Snack Bars, Fast Food Outlets, Special Theme Restaurants, etc.
- It has 2 powerful motors which rotate the top and bottom screws.

## USING THE APPLIANCE

### STARTING UP:

#### Assembly and preparation:

1. Fit the scrapers (15) around the sieve (13/14) and insert the assembly into the bottom of the bowl (1). Fig.6  
**Careful:** line up the pins of the bowl (1) with the housings of the sieve (13/14). Fig.7
2. Turn over the bowl (1) and fit the ring (19), the seal (18) before screwing in the discharge cone (17). Fig.9 and Fig.10
3. Place the bowl (1) on the machine.
4. Position the bottom screw (12).Fig.11  
**Careful:** position the 2 bosses of the screw (12) in the 2 housings of the scrapers (15). Fig.14
5. Position the top screw (11). Fig.12
6. Turn the unlocking lever (6) a quarter of a turn and lower the cover (2).  
**Careful:** if the cover (2) is not locked (unlocking lever not aligned with the appliance, Fig.13), raise it and turn the top screw slightly (11) or check the position of the internal screw (12): see paragraph 4.
7. Position the feed channel (3). Fig.15
8. Install the scrap bucket (5).
9. **Connect the power supply cord plug (22) to your mains support socket.** Fig.16
10. **Remove the fruit plunger (4) from the feed channel (3).**

#### Use:

1. **Place the recipient** under the bowl spout (1).
2. **Start the machine**, by operating the "On/Off" button (9).
3. **Introduce the food** into the feed channel (3) and, if required, push it down with the fruit plunger (4).
4. Continue this operation until the juice recipient is full or all the fruit and vegetables to be processed have been used. Also keep an eye on the level of pulp in the pulp container (5).

### **Sieve:**

The appliance comes with 2 sieves (**13/14**): fig.8

- One sieve with small holes to obtain juice (**13**).
- One sieve with big holes to obtain coulis (**14**).

### **How to stop the machine:**

**The appliance is stopped:**

1. by pushing the “On/Off” push button (**9**),
2. or by unplugging the mains cord plug (**22**)

### **DETECTION OF HARD FOOD:**

The machine can detect when hard food is inserted inside.

In this case, it automatically performs up to 3 successive reciprocating movements to try and unblock the screws.

If after this operation, there is still local friction, the machine will stop.

It is then necessary to take down the screws and clean them.

### **JAMMING:**

Food may get jammed in the screw and prevent more from going through.

You are advised to perform a backward operation for a few seconds by pressing the backward operation button (**10**) for a few seconds.

Repeat this operation several times as required.

If the jam persists, take down the screws and clean them.

### **CLEANING**



**Handle the sieve (**13/14**) and the screws (**11/12**) carefully so as not to put them out of shape thus preventing the machine from working properly.**

To clean the sieve (**13/14**), it is recommended to use the brush (**23**) supplied with the machine, for proper cleaning of the filter sieve holes. Do not use abrasive sponges for cleaning the machine.

Take down the seals (**16**), (**18**), (**20**) and (**21**) to clean them with the brushes (**23**) and (**24**) and put them back as shown in the photos Fig.17, Fig.9, Fig.22, and Fig.20.

Cleaning will be easier if you do not wait for the food remains to dry in the moving parts of the machine.

## PRECAUTIONS AND RISKS:

Do not place any objects other than food in the machine.



During preparation, **the level in the pulp container (5)** should be monitored to prevent the pulp outlet from clogging. Such clogging could result in a machine dysfunction.

The quantity of products to be processed before reaching the maximum filling level in the container **(5)** varies according on the products being processed.

## SAFETY / MAINTENANCE

### MOTOR OVERHEATING SAFETY FEATURE:

In the event of one of the 2 motors overheating, the appliance stops automatically. The safety features have an automatic reset, so wait for the motors to cool (15 to 30 minutes), before restarting the machine.

If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the cord from the mains socket **(22)**) and call in the maintenance service or contact a SANTOS approved dealer.

### SAFE ACCESS TO THE TOOLS:

The juice extractor can only be started if the feed channel **(3)** and bowl **(1)** are positioned correctly and the cover **(2)** is locked in the lowered position.

Removing the feed channel **(3)** or lifting the cover **(2)** results in the machine stopping.

Re-starting the juice extractor requires specific operation of the “On/Off” push button **(9)** again.

A cut in the mains power supply stops the machine.

## MAINTENANCE

Before carrying out any work on the cold press juicer, it must in all cases be unplugged from the mains power supply and wait 20 seconds for the capacitor of the electronic board to discharge:

### Spare parts:

**IMPORTANT:** The use of spare parts other than certified original SANTOS parts is prohibited.

This machine requires no specific maintenance because the bearings are lubricated for life.

If any intervention is necessary to replace parts subject to wear, such as the sieve (13/14), the scrapers (15), the seals (16), (18), (20), (21), the electrical or other components, please refer to the parts list (see the exploded view at the end of this manual, or download from our website [www.santos.fr](http://www.santos.fr) ).



For all spare part orders (see references in the exploded view at the end of the manual), state the **type, the machine serial number and the electrical specifications recorded under the machine.**

## SERVICING:

**Neither a hose nor a pressure hose should be used for cleaning**

- After use, clean the plunger (4), the feed channel (3), the bowl (1), the top screw (11), the bottom screw (12), the sieve (13/14), the scrapers (15), the discharge cone (17), the seal (18), the ring (19) and the pulp container (5) in clean water or with a dish washing detergent product designed for this purpose. Then rinse and dry. **Do not use abrasive products or materials** to clean the basket assembly.
- The base is to be cleaned with a soft damp sponge, then dried.

### **CAREFUL:**



For easier cleaning, do not leave food remains to dry on the parts in contact with the food and clean all these parts of the machine immediately after the work is finished.

## FAULT FINDING

Identify exactly why the machine stopped

### THE MACHINE WILL NOT START:

- Check: the mains supply and the condition of the power supply cord.





- Check: the presence of the feed channel (3) and the locking of the cover (2) in the lowered position Fig.13

### **THE MACHINE STOPS BECAUSE THE MOTOR HAS OVERHEATED:**

(the casings around the motor units are hot)

- Remove the plug from the power supply socket and follow the instructions in the section on "motor overheat safety feature".

### **THE MACHINE STOPS BECAUSE OF A JAM:**

See the section on "jamming"

### **THE MACHINE IS NOISY:**

- Check the parts are positioned correctly
- Check no part has been damaged by a fall or the suchlike:  
if so, replace this part.

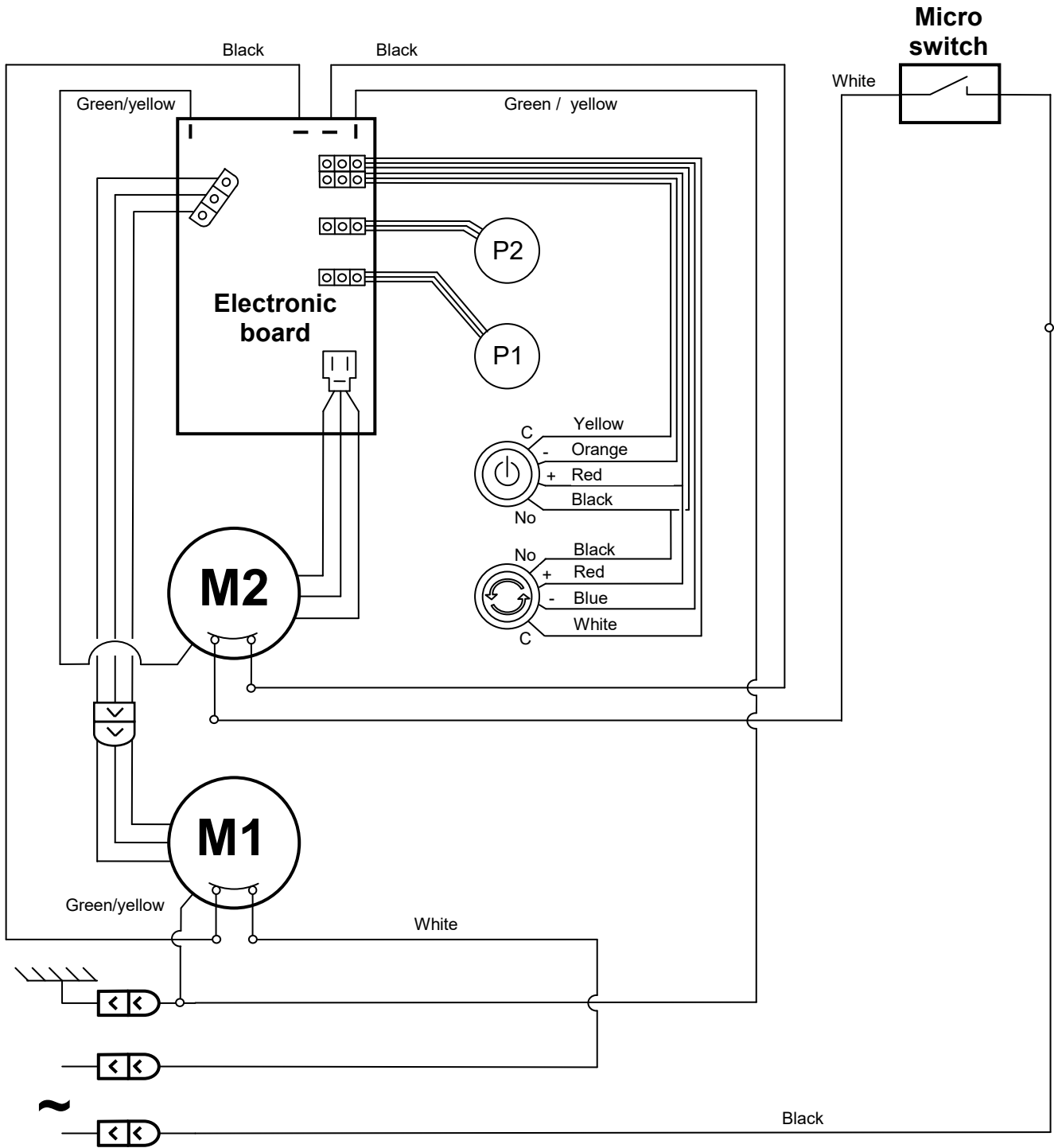
## REFERENCE TO STANDARDS

- CE (Europe)

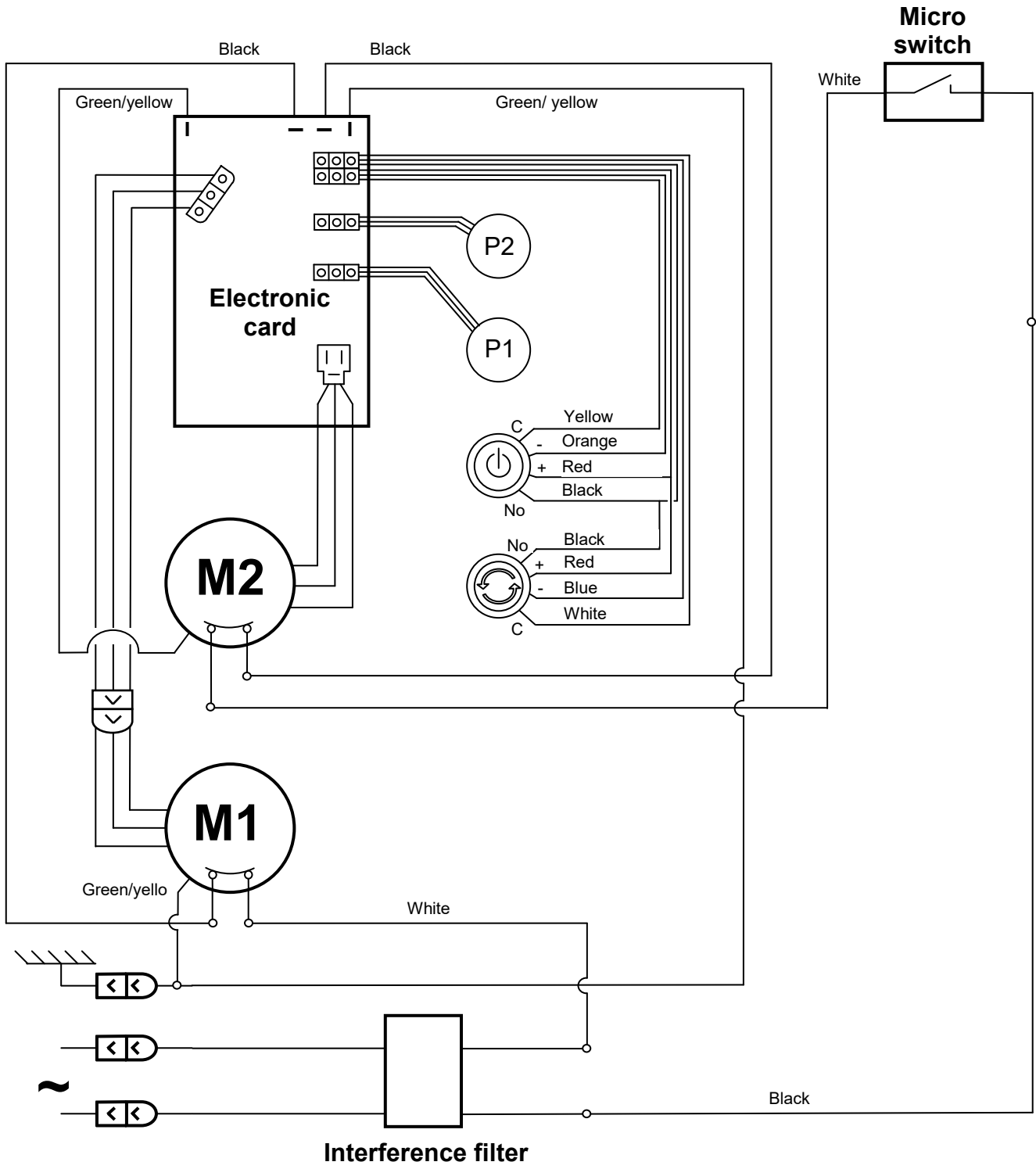
## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Mains:</b>		
Power supply voltage (V)	220-240	100-120
Frequency (Hz)	50 / 60	50 / 60
<b>Motor:</b>		
Rating (kW)	0.5	0.5
Power requirement (A)	2.5	5
High motor speed (rpm)	5 to 10	5 to 10
Low motor speed (rpm)	35 to 70	35 to 70
Time for machine to stop	1 sec max	1 sec max
<b>Noise</b> measured at average speeds LAeq, dB, ref 20µPa	68	68
Operation	Intermittent: 10 minutes on and 10 minutes off	Intermittent: 10 minutes on and 10 minutes off
<b>Dimensions and weight</b>		
Height (mm)	642	
Width (mm)	236	
Depth (mm)	412	
<b>Net weight</b> (kg)	28.6	
<b>Packaged weight</b> (kg)	32	
Container capacity (Litres)	4	
Bowl spout height (mm)	223	
Temperature of products processed	Min: 4°C	Max: 50°C
Operating temperature range	1°C to +50°C	

**ELECTRICAL WIRING DIAGRAM 100 - 120V 50/60Hz**



ELECTRICAL WIRING DIAGRAM 220 - 240V 50/60Hz

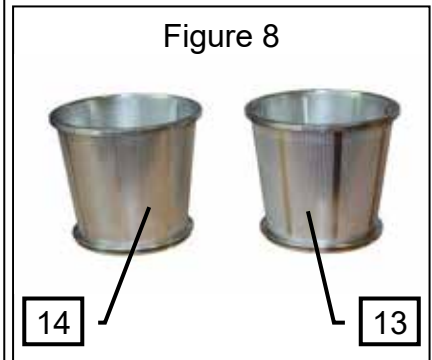
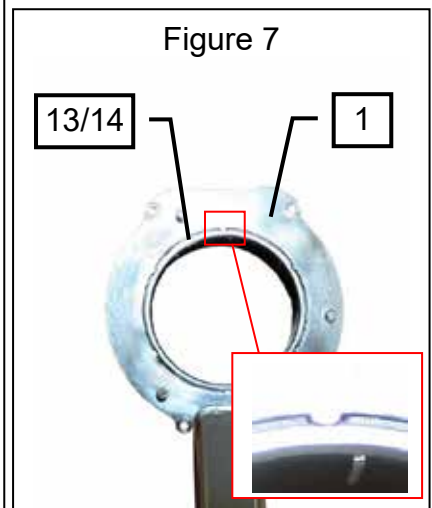
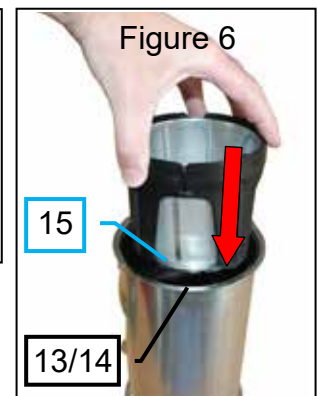
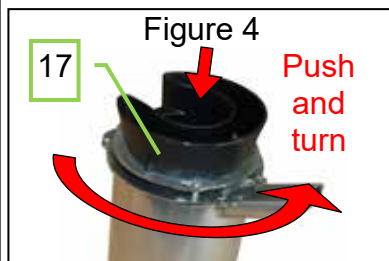


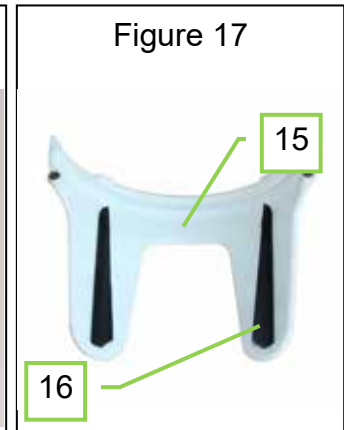
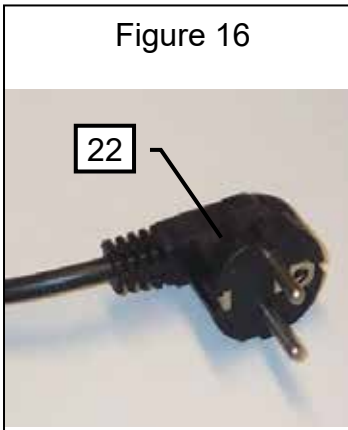
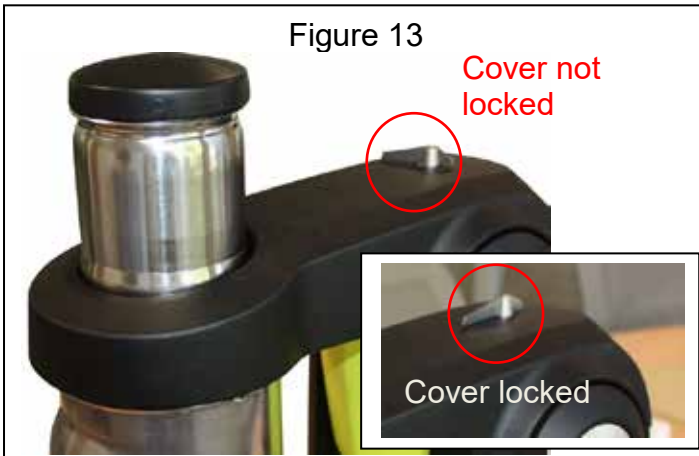
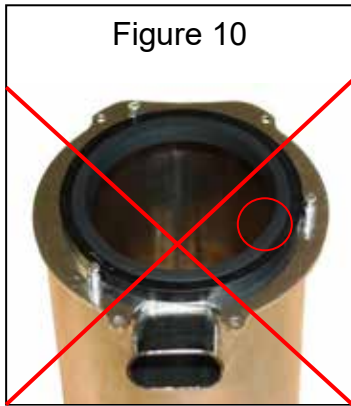
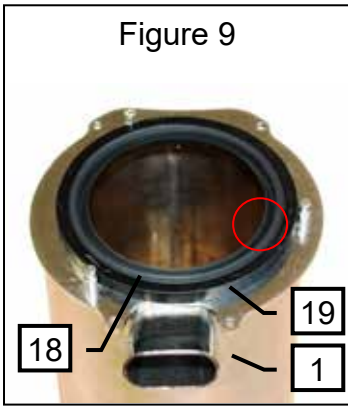


## TRANSLATION TABLE OF MACHINE COMPONENTS

item	F
1	Stainless steel bowl
2	Cover
3	Feed channel
4	Plunger
5	Pulp container
6	Safety lock
7	Top screw speed knob
8	Bottom screw speed knob
9	"On/off" button
10	"Backward operation" button
11	Top screw
12	Bottom screw
13	Sieve for juice
14	Sieve for coulis
15	Scraper
16	Scaper seal
17	Discharge cone
18	Bottom screw external seal
19	Seal ring
20	Bottom screw internal seal
21	Top screw seal
22	Plug
23	Sieve cleaning brush
24	Cleaning brush

FIGURES









## WARRANTY CERTIFICATE

### WARRANTY

Since 01.01.95, all our appliances **comply with the EC standards** and **possess the CE label**. Our warranty is for **twenty-four months** from the date mentioned on the descriptive plate, except for asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are guaranteed for 5 years from the manufacturing date. The warranty is strictly limited to the free replacement of any original part acknowledged by us as being defective due to a defect or a manufacturing defect and identified as belonging to the appliance concerned. It does not apply to damage resulting from installation or use not complying with the instructions supplied with each appliance (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of the elementary electrical safety rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realised after return of the defective part to our workshops, postage paid, supported by a **copy of a conformity statement** in 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 specifications, etc.). 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. Parts and labour are invoiced at the current rate (spare parts price - hourly labour cost). A prior estimate can be provided.

Coffee grinders without original SANTOS grinding-wheels are not covered by the warranty. The warranty, repair and repackaging conditions of espresso coffee grinders are covered by special instructions. Our warranty does not include the payment of penalties, making good of direct or indirect damage and in particular shortfall in earnings resulting from the non-compliance or defect of products as SANTOS's global responsibility is limited to the sales price of the product supplied and the repair of defective products, if any.

In the event where a defect is revealed during the warranty period, the Distributor must, unless otherwise agreed in writing by SANTOS, inform its customer to discontinue any use of the defective product. Such use would waive SANTOS of any responsibility.

## APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE

**SPECIMEN**  
**For all documents not supplied with the appliance.**  
**Printed, Faxed and Downloaded**

## EXTRACTEUR DE JUS NUTRISANTOS No. 65

### MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



**IMPORTANT** : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

- DECLARATION « CE » DE CONFORMITE
- CERTIFICAT DE GARANTIE



**\*408.120**  
**Model No 65**



## SOMMAIRE

FR

DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE.....	3
REGLES DE SECURITES.....	4
INSTALLATION, MANUTENTION.....	4
CONTRE INDICATIONS : .....	4
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE : .....	5
1 <sup>ère</sup> MISE EN ROUTE : .....	5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE.....	6
EXTRACTEUR DE JUS N°65.....	7
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	7
MISE EN ROUTE : .....	7
Montage et préparation : .....	7
Utilisation : .....	7
Tamis : .....	8
Arrêt de l'appareil : .....	8
DETECTION D'ALIMENTS TROP DURS : .....	8
BOURRAGE : .....	8
NETTOYAGE : .....	8
PRECAUTIONS ET RISQUES : .....	9
SECURITES / MAINTENANCE.....	9
SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR : .....	9
SECURITE ACCES AUX OUTILS: .....	9
MAINTENANCE .....	10
ENTRETIEN : .....	10
AIDE AU DEPANNAGE.....	10
L'APPAREIL NE DEMARRE PAS : .....	11
L'APPAREIL S'ARRETE SUITE A UNE CHAUFFE MOTEUR : .....	11
L'APPAREIL S'ARRETE SUITE A UN BLOCAGE : .....	11
L'APPAREIL EST BRUYANT : .....	11
REFERENCES NORMATIVES .....	12
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	12
SCHEMA ELECTRIQUE 100 - 120V 50/60Hz.....	13
SCHEMA ELECTRIQUE 220 - 240V 50/60Hz.....	14
TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE .....	15
FIGURES.....	16
CERTIFICAT DE GARANTIE .....	18
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	18



## DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE

### LE FABRICANT :

**SANTOS SAS** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE

Déclare que l'appareil destiné à être mis sur le marché professionnel, désigné ci-après :

Désignation : **Extracteur de jus Nutrisantos**

Numéro de type : **65**

est conforme :

- aux dispositions réglementaires définies par l'annexe 1 de la directive européenne "machines" n°2006/42/CE, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
  - N° 2014/35/UE (Directive basse tension)
  - N° 2014/30/UE (Directive CEM)
  - N° 2011/65/UE (Directive RoHS)
  - N° 2012/19/UE (Directive DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
  - N° 10/2011/CE (Règlement) concernant les matières plastiques destinées au contact des aliments

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformités aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

- NF EN 12547 : 2014, Machines pour produits alimentaires – Centrifugeuses- Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.  
La présente Norme européenne est une norme de type C, tel que défini dans l'EN ISO 12100. Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes de celles mentionnées dans les normes de type A ou B, les dispositions de la norme de types C prennent le pas sur les dispositions des autres normes. La présente norme donne les moyens de se conformer aux exigences de la directive "machines" n°2006/42/CE, (voir annexe ZA)
- NF EN 1678+A1 : 2010, Machines pour produits alimentaires – Coupe-légumes- Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
- NF EN ISO 12100 : 2010, Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1+A1 : 2009, Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2+A1 : 2009, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2013 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- Pr NF EN 60335-2-64 :2015 : Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/03/2017**

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :

## REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

### Lire la totalité de la notice explicative

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel.

### INSTALLATION, MANUTENTION

Lors du déballage notamment, il est conseillé de manipuler l'appareil à 2 personnes. Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil sur une table ou un plan de travail, de manière à avoir le bec de sortie du jus en face de soi (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur).

**Avertissement:** Prenez soin d'un éventuel sol glissant adjacent à l'appareil.

Lors du nettoyage et de l'installation, manipuler avec précaution le tamis (**13/14**), pour ne pas détériorer sa géométrie et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

### CONTRE INDICATIONS :



1. Ne pas placer d'aliments dans la goulotte en pressant avec le poussoir avant d'avoir démarré la machine.
2. L'appareil n'est pas prévu pour traiter des aliments congelés.
3. Dénoyauter les fruits avant de les passer dans la machine (ex : mangues, abricots, pêches). Ne pas passer les noyaux dans la machine.
4. Ne pas introduire dans la goulotte autre chose que des aliments.
5. Ne pas introduire dans la goulotte des aliments trop durs.
6. La machine ne doit pas fonctionner sans surveillance.
7. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé
8. Ne jamais utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer le panier.
9. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur un plan de pose ayant une inclinaison supérieur à 10° par rapport à l'horizontal. Les 4 pieds de la machine doivent toujours être en appui sur ce plan. L'axe du moteur de la machine doit toujours être vertical par rapport à ce plan.
10. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
11. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
12. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
13. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société

SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

14. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.
15. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
16. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
17. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
18. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :

L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en deux voltages

- 220-240V 50/60 Hz monophasé
- 110-120V 50/60 Hz monophasé

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire**

### ATTENTION :



- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
  - soit sur la plaque signalétique située sous ou derrière l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation (**22**) est endommagé, il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- La fiche de prise de courant doit rester facilement accessible durant l'utilisation de l'appareil.

## 1<sup>ère</sup> MISE EN ROUTE :

1. Soulever le carter supérieur (**2**) après avoir pivoté le levier de déverrouillage (**6**) d'un quart de tour. Fig. 2
2. Verrouiller le carter supérieur (**2**) en position haute.
3. Soulever et retirer le corps (**1**). Fig. 3
4. Retirer la vis supérieure (**11**).

5. Retirer la vis inférieure (12).
6. Retirer le tamis (13/14) avec les 2 racleurs (15).
7. Dévisser le cône d'évacuation (17) en appuyant vers le bas et retirer le joint (18) et la bague (19). Fig.4
8. Laver à l'eau claire tous les éléments en contact avec les aliments : le poussoir (4), la goulotte (3), le corps (1), la vis supérieure (11), la vis inférieure (12), le tamis (13/14), les racleurs (15), le cône d'évacuation (17), le joint (18), la bague (19) et le conteneur à pulpe (5). Fig.5

## RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2012/19/UE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.  
Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez-vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.



## EXTRACTEUR DE JUS N°65

- D'une construction robuste (pièces constituantes en fonte d'inox et d'aluminium, plastique technique et tôle inox), l'extracteur de jus est particulièrement bien adaptée pour produire des jus et des coulis à partir de fruits, de légumes et d'herbes utilisés par les professionnels des :  
Restaurants, Pizzerias, Snacks, Points de restauration, Restaurants à thèmes...
- Dotée de 2 moteurs puissants qui entraînent en rotation les vis inférieure et supérieure.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### MISE EN ROUTE :

#### Montage et préparation :

1. Disposer les racleurs (15) autour du tamis (13/14) et introduire l'ensemble au fond du corps (1). Fig.6  
**Attention :** aligner les ergots du corps (1) avec les logements du tamis (13/14). Fig.7
2. Retourner le corps (1) et positionner la bague (19), le joint (18) avant de visser le cône d'évacuation (17). Fig.9 et Fig.10
3. Placer le corps (1) sur la machine.
4. Mettre en place la vis inférieure (12). Fig.11  
**Attention :** positionner les 2 bossages de la vis (12) dans les 2 logements des racleurs (15). Fig.14
5. Mettre en place la vis supérieure (11). Fig.12
6. Pivoter d'un quart de tour le levier de déverrouillage (6) et abaisser le carter supérieur (2).  
**Attention :** si le carter supérieur (2) n'est pas verrouillé (levier de déverrouillage non aligné avec l'appareil, Fig.13), relever le et pivoter légèrement la vis supérieure (11) ou vérifier le positionnement de la vis inférieure (12) : voir paragraphe 4.
7. Mettre en place la goulotte (3). Fig.15
8. Mettre en place le conteneur à déchets (5).
9. **Brancher la prise du cordon d'alimentation (22)** sur la prise de votre alimentation secteur. Fig.16
10. **Retirer le poussoir à fruits (4)** de la goulotte (3).

#### Utilisation :

1. **Placer le récipient** sous le bec du corps (1).
2. **Mettre l'appareil en marche**, en actionnant le bouton poussoir « Marche/arrêt » (9).



3. **Introduire les aliments** dans la goulotte (3) et les pousser si nécessaire avec le poussoir à fruits (4).
4. Continuer cette opération jusqu'au remplissage du récipient à jus ou épuisement de la quantité de fruits et de légumes à traiter. Surveiller également le niveau de pulpe dans le conteneur à pulpe (5).

### Tamis :

L'appareil est livré avec 2 tamis (13/14): fig.8

- Un tamis avec des trous de petit diamètre permettant d'obtenir des jus (13).
- Un tamis avec des trous de gros diamètre permettant d'obtenir des coulis (14).

### Arrêt de l'appareil :

L'arrêt de l'appareil s'effectue en actionnant :

1. Soit le bouton poussoir « Marche/arrêt » (9),
2. Soit en débranchant la prise du cordon secteur (22)

### DETECTION D'ALIMENTS TROP DURS :

L'appareil est en mesure de détecter des aliments trop durs introduits dans l'appareil. Dans ce cas de figure, il effectue automatiquement et successivement jusqu'à 3 marches arrière et 3 marches avant pour essayer de débloquer les vis. Si après cette opération, le point dur est encore présent, l'appareil s'arrête. Il est alors nécessaire de démonter et de nettoyer les vis.

### BOURRAGE :

Il peut arriver que des aliments se bloquent dans la vis et empêche les nouveaux de passer.

Il est alors conseillé d'effectuer une marche arrière en appuyant quelques secondes sur le bouton marche arrière (10).

Recommencer plusieurs fois cette opération si cela est nécessaire.

Si le blocage persiste, il est alors nécessaire de démonter et de nettoyer les vis.

### NETTOYAGE :



**Manipuler avec précaution le tamis (13/14) et les vis (11/12), pour ne pas détériorer sa géométrie et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.**

Pour le nettoyage du tamis (13/14), il est conseillé d'utiliser la brosse (23) fournie avec la machine, pour bien nettoyer les trous du tamis de filtration. Ne jamais utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer l'appareil.

Démonter les joints (16), (18), (20) et (21) pour les nettoyer à l'aide de la brosse (23) et du pinceau (24) et les remonter comme indiqué sur les photos Fig.17, Fig.9, Fig.22, et Fig.20.

Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés dans les éléments mobiles de la machine.

### PRECAUTIONS ET RISQUES :

Ne pas introduire dans l'appareil des objets autre que des aliments.



Pendant la préparation il est nécessaire de surveiller le **niveau de remplissage du conteneur à pulpe (5)** pour éviter un engorgement de la sortie de pulpe. Cet engorgement peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.

La quantité de produits à passer avant d'atteindre le niveau de remplissage maximum du conteneur (5) est variable en fonction des produits traités.

## SECURITES / MAINTENANCE

### SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR :

En cas de surchauffe d'un des 2 moteurs, l'appareil s'arrête automatiquement. Les protecteurs sont à réarmement automatique : attendre le refroidissement des moteurs (15 à 30 minutes), avant de redémarrer la machine.

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (22)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

### SECURITE ACCES AUX OUTILS:

L'extracteur de jus ne peut démarrer que si le tube d'alimentation (3) et le corps (1) sont positionnés correctement et que le carter supérieur (2) est verrouillé en position basse.

Retirer le tube d'alimentation (3) ou relever le carter supérieur (2) provoque un arrêt de la machine.

La remise en marche de l'extracteur de jus nécessite une nouvelle action volontaire sur le bouton poussoir « Marche/arrêt» (9).

Une rupture d'alimentation du secteur provoque l'arrêt de la machine.

## MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'extracteur de jus, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur et d'attendre 20 secondes que le condensateur de la carte électronique se décharge.

### Pièces détachées :

**IMPORTANT** : Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie.

Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les tamis (13/14), les racleurs (15), les joints (16), (18), (20), (21), les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel ou à télécharger sur internet [www.santos.fr](http://www.santos.fr) ).



Pour toute commande de pièces détachées (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser le **type**, le **numéro de série** de l'appareil et les **caractéristiques électriques** notés sous l'appareil.

## ENTRETIEN :

**Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé**

- Après utilisation, nettoyer le poussoir (4), la goulotte (3), le corps (1), la vis supérieure (11), la vis inférieure (12), le tamis (13/14), les racleurs (15), le cône d'évacuation (17), le joint (18), la bague (19) et le conteneur à pulpe (5) à l'eau claire ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Puis rincer et sécher. **Ne pas utiliser de produits ou de tissus abrasifs** pour nettoyer le panier complet.
- Le socle sera nettoyé avec une éponge douce humide, puis séchés.

### **ATTENTION :**



Pour une plus grande facilité de nettoyage, ne pas laisser sécher de denrées sur les pièces en contact avec les aliments et procéder au nettoyage de toutes ces parties de l'appareil aussitôt le travail terminé.

## AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil



### L'APPAREIL NE DEMARRE PAS :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation.
- Contrôler : la présence du tube d'alimentation (3) et du verrouillage en partie basse de carter supérieur (2).Fig.13

### L'APPAREIL S'ARRETE SUITE A UNE CHAUFFE MOTEUR :

(les carters sont chauds au niveau des blocs moteur)

- Débrancher la prise de courant et conformez-vous aux points du chapitre "sécurité surchauffe moteur".

### L'APPAREIL S'ARRETE SUITE A UN BLOCAGE :

Voir le chapitre "bourrage"

### L'APPAREIL EST BRUYANT :

- Vérifier le bon positionnement des pièces
  - Vérifier qu'une pièce n'a pas été endommagé lors d'une chute ou autre :
- Dans ce cas, procéder au remplacement de cette pièce.

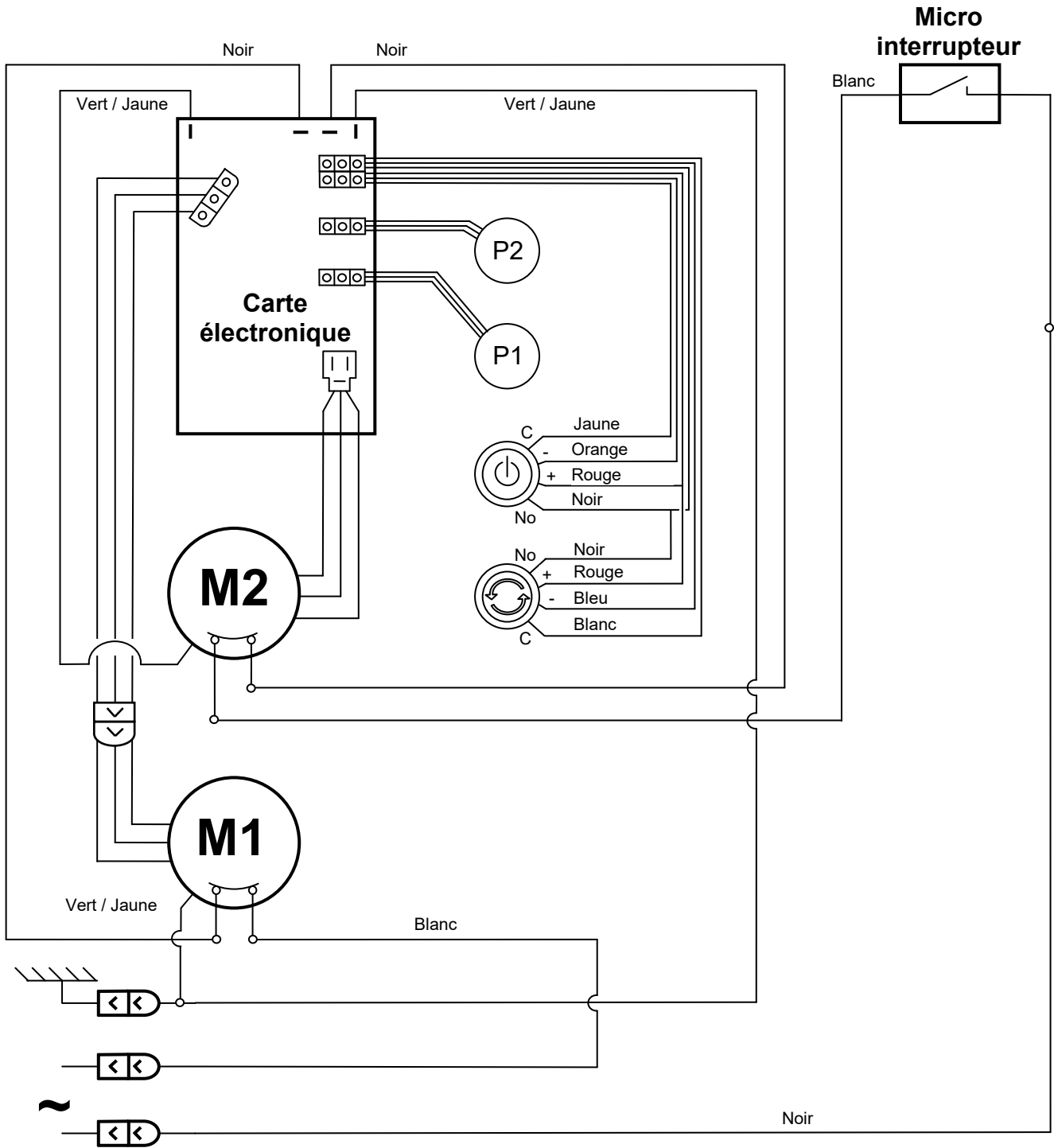
## REFERENCES NORMATIVES

- CE (Europe).

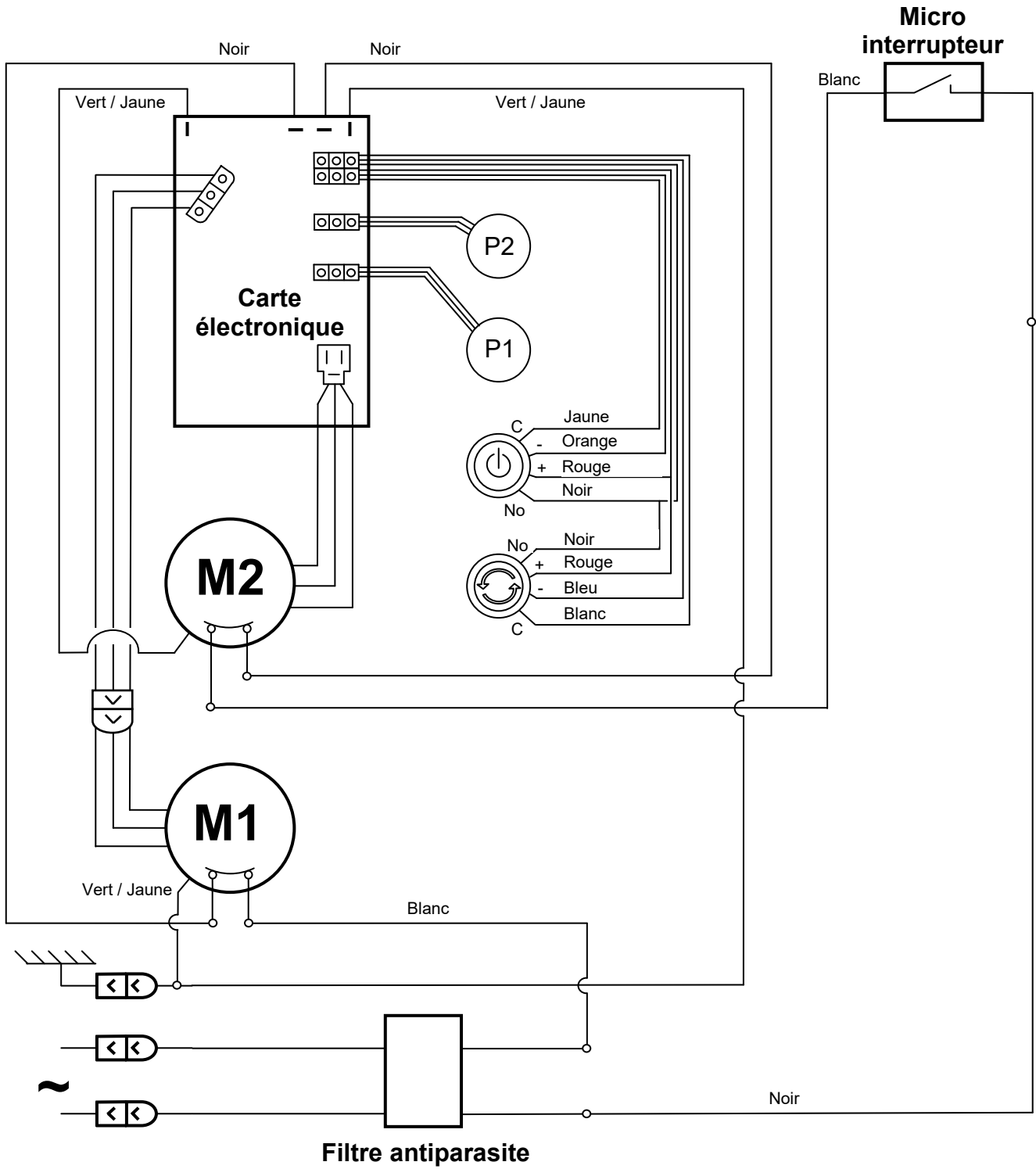
## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<b>Secteur :</b>		
Tension d'alimentation (V)	220-240	100-120
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60
<b>Moteur :</b>		
Puissance absorbée (kW)	0.5	0.5
Intensité absorbée (A)	2.5	5
Vitesse moteur supérieur (tr/mn)	5 à 10	5 à 10
Vitesse moteur inférieur (tr/mn)	35 à 70	35 à 70
Temps d'arrêt de la machine	1 s maxi	1 s maxi
<b>Bruit</b> Mesuré à vitesses moyennes LAeq, dB, ref 20µPa	68	68
Fonctionnement	Intermittent : 10 minutes de marche et 10 minutes d'arrêt	Intermittent : 10 minutes de marche et 10 minutes d'arrêt
<b>Dimensions et poids</b>		
Hauteur (mm)	642	
Largeur (mm)	236	
Profondeur (mm)	412	
<b>Poids net</b> (kg)	28.6	
<b>Poids emballé</b> (kg)	32	
Capacité conteneur (Litres)	4	
Hauteur bec de cuve (mm)	223	
Température des produits traités	Mini : 4°C	Maxi : 50°C
Température d'utilisation	+1°C à +50°C	

SCHEMA ELECTRIQUE 100 - 120V 50/60Hz



SCHEMA ELECTRIQUE 220 - 240V 50/60Hz

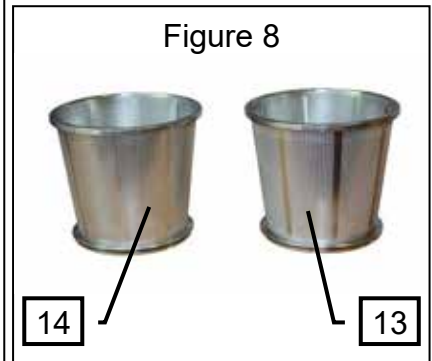
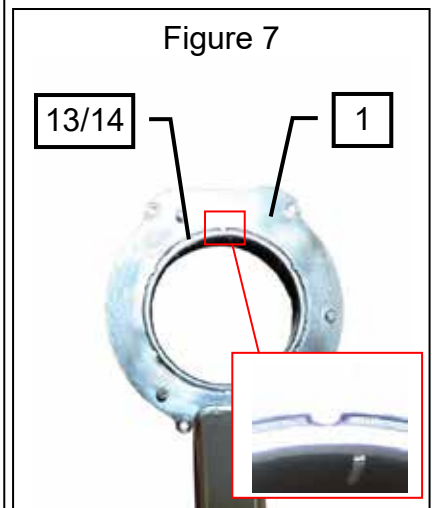
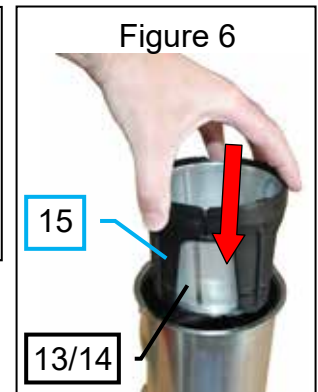
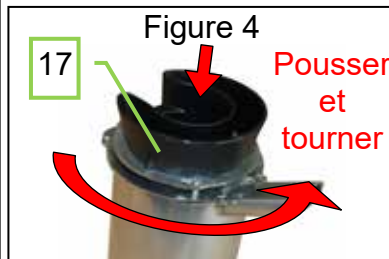


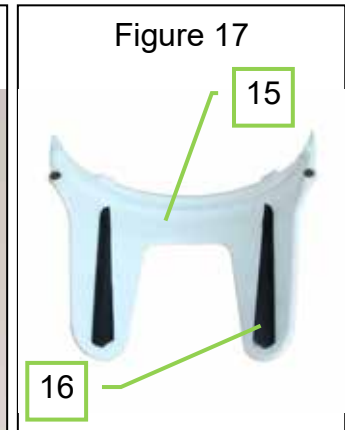
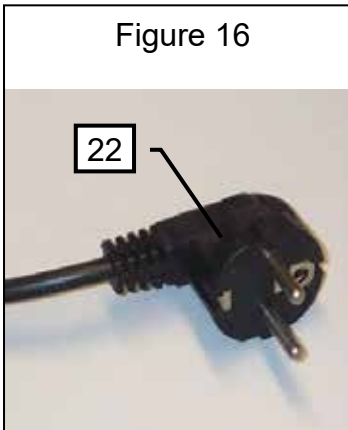
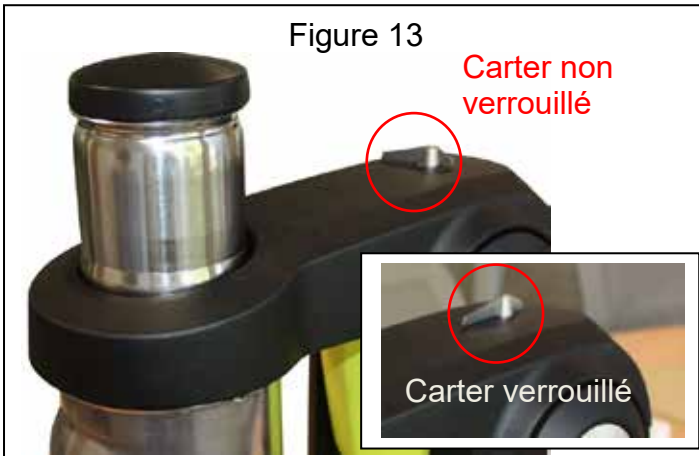
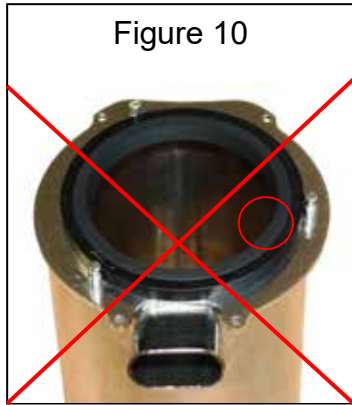
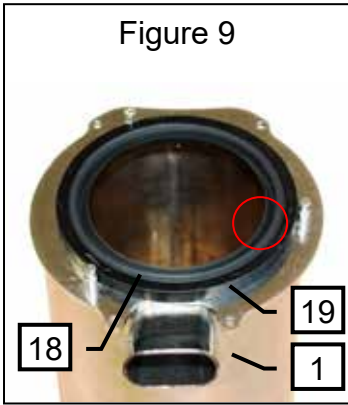
## TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE

rep	F
1	Corps inox
2	Carter supérieur
3	Tube d'alimentation
4	Poussoir
5	Conteneur à pulpe
6	Verrou de sécurité
7	Bouton de variation de vitesse de la vis supérieure
8	Bouton de variation de vitesse de la vis inférieure
9	Bouton "marche/arrêt"
10	Bouton "marche arrière"
11	Vis supérieure
12	Vis inférieure
13	Tamis pour les jus
14	Tamis pour les coulis
15	Racleur
16	Joint de racleur
17	Cône d'évacuation
18	Joint extérieur vis inférieure
19	Anneau joint
20	Joint intérieur vis inférieure
21	Joint vis supérieure
22	Prise
23	Brosse de nettoyage du tamis
24	Pinceau de nettoyage



FIGURES







## CERTIFICAT DE GARANTIE

### GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE** et **revêtus du label CE**. Notre garantie est de **vingt-quatre mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique, sauf en ce qui concerne les moteurs asynchrones (composé d'un rotor et d'un stator) qui sont garantis pour une durée de 5 ans à compter de leur date de fabrication. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni d'une **plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques...). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services**, tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'œuvre). Il peut être fourni un devis préalable.

Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.

En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégraderait SANTOS de toute responsabilité.

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL

**SPECIMEN**  
**Pour tous les documents non livrés**  
**avec l'appareil.**

**Imprimés, Faxés, Téléchargés**

## ENTSAFTER NUTRISANTOS No. 65

### BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



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

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



**\*408.120**  
**Model No 65**





**INHALT**

„CE/UE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG ..... 3  
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ..... 4  
    AUFBAU, TRANSPORT ..... 4  
    SACHWIDRIGER EINSATZ ..... 4  
    ELEKTRISCHER ANSCHLUSS ..... 5  
    ERSTE INBETRIEBNAHME ..... 5  
    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 ..... 8  
    SICHERHEITSMÄßNAHMEN UND RISIKEN ..... 9  
SICHERHEIT / WARTUNG ..... 10  
    SICHERHEIT BEI ÜBERHITZUNG DES MOTORS ..... 10  
    SICHERHEIT BEIM ZUGRIFF AUF DIE WERKZEUGE ..... 10  
    WARTUNG ..... 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  
NORMENHINWEISE ..... 13  
TECHNISCHE DATEN ..... 13  
SCHALTPLÄNE ..... 14  
    Schaltplan 100-120V 50/60Hz ..... 14  
    Schaltplan 220-240V 50/60Hz ..... 15  
ABBILDUNGEN ..... 17  
GARANTIESCHEIN ..... 19  
TYPENSCHILD DES GERÄTS ..... 19

## „CE/UE“ 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 12547+A1: 2010**, Nahrungsmittelmaschinen – **Zentrifugen** – 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 1678+A1: 2010**, Nahrungsmittelmaschinen – **Gemüseschneidemaschinen** - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.
- NF EN ISO 12100: 2010: Maschinensicherheit – Allgemeine Konzeptionsprinzipien
- NF EN 60204-1+A1: 2009 : Maschinensicherheit – elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Regelungen
- NF EN 1672-2+A1: 2009, 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: **01/05/2017**

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 (**13/14**) 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.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Netzteil des Geräts ist für 2 Spannungsstärken erhältlich

- 220-240V 50/60 Hz Wechselstrom
- 110-120V 50/60 Hz Wechselstrom

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.**



Unter dem Gerät befindet sich eine Potentialausgleichklemme, die es ermöglicht, in diversen Teilen einer Installation das gleiche Potential aufrechtzuerhalten.

### **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 (**10**) 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.

## ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Den Sicherheitshebel (6) um eine Vierteldrehung drehen, um die Abdeckung (2) anzuheben, Abb.2.
2. Die Abdeckung (2) in der oberen Position verriegeln.
3. Das Gehäuse anheben und herausnehmen (1). Fig. 3
4. Die obere Schraube entfernen (11).
5. Die untere Schraube entfernen (12).
6. Das Sieb (13/14) mit den 2 Abstreifern (15) entfernen.
7. Den Auswurfschacht (17) durch Druck nach unten lösen und die Dichtung (18) und den Ring (19) entfernen. Abb.4
8. Alle Elemente, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, mit klarem Wasser reinigen: den Stößel (4), den Einfüllstutzen (3), das Gehäuse (1), die obere Schraube (11), die untere Schraube (12), das Sieb (13/14), die Abstreifer (15), den Auswurfschacht (17), die Dichtung (18), den Ring (19) und den Tresterbehälter (5). Abb.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 2012/19/EU (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) – Abschnitt Gewerblich genutzte Geräte – von einer Mülltrennungsfirma übernommen werden muss, um entweder recycelt oder zerlegt zu werden und schädliche Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

Für nähere Informationen kontaktieren Sie Ihren Händler oder das Unternehmen SANTOS.

Zur Entsorgung und zum Recycling der Bauteile des Geräts wenden Sie sich bitte an einen Fachbetrieb oder an das Unternehmen SANTOS.

Elektronikartikel, die nicht einer Mülltrennung unterzogen wurden, können die Umwelt gefährden.

Die Verpackungsmaterialien müssen gemäß den geltenden Bestimmungen vernichtet oder recycelt werden.

## ENTSAFTER NR. 65

- Der robust gebaute Entsafter (Teile aus Edelstahl- und Aluminiumguss, technischem Kunststoff und Edelstahlblech) ist besonders für die professionelle Herstellung von Obst-, Gemüse- und Kräutersäften und -pürees in Restaurants, Pizzerien, Imbissen, Snackbars, Themenrestaurants usw. geeignet.
- Mit 2 leistungsstarken Motoren für den Antrieb der unteren und oberen Schraube.

## GEBRAUCH DES GERÄTS

### INBETRIEBNAHME

#### Zusammenbau und Vorbereitung

1. Die Abstreifer (15) über das Sieb (13/14) schieben und beides in das Gehäuse (1) einführen. Abb.6  
**Achtung:** Die Stifte des Gehäuses (1) auf die Aussparungen des Siebs (13/14) ausrichten. Abb.7
2. Das Gehäuse (1) umdrehen und den Ring (19) und die Dichtung (18) vor Festschrauben des Auswurfschachts (17) anbringen. Abb.9 und Abb.10
3. Das Gehäuse (1) auf das Gerät setzen.
4. Die untere Schraube (12) einsetzen. Abb.11  
**Achtung:** Die 2 Buckel der Schraube (12) in die 2 Aussparungen der Abstreifer (15) einpassen. Abb.14
5. Die obere Schraube (11) einsetzen. Abb.12
6. Den Sicherheitshebel (6) um eine Vierteldrehung drehen und die obere Abdeckung (2) herunterlassen.  
**Achtung:** Falls die obere Abdeckung (2) nicht verriegelt ist (Sicherheitshebel nicht auf die Längsachse des Geräts ausgerichtet, Abb.13), die Abdeckung anheben und die obere Schraube (11) leicht drehen oder die Position der unteren Schraube (12) prüfen: siehe Abschnitt 4.
7. Den Einfüllstutzen einsetzen (3). Abb.15
8. Den Tresterbehälter (5) anbringen.
9. **Den Netzstecker (22) an die Steckdose anschließen.** Abb.16
10. **Den Obststößel (4) aus dem Einfüllstutzen (3) nehmen.**

#### Gebrauch

1. **Einen Behälter** unter den Saftauslauf des Gehäuses (1) stellen.
2. **Das Gerät** durch Betätigung des Ein-/Aus-Schalters (9) **einschalten**.
3. **Die Lebensmittel** in den Einfüllstutzen (3) **geben** und falls notwendig mit dem Obststößel (4) drücken.

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 2 Sieben **(13/14)** geliefert: Abb.8

- Ein Sieb mit kleinen Löchern für Säfte **(13)**.
- Ein Sieb mit größeren Löchern für Obstpürees **(14)**.

## **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 **(13/14)** und den Schrauben **(11/12)** umgehen, damit sie sich nicht verformen und der Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt wird.**

Zur Reinigung des Siebs **(13/14)** 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.

Die Dichtungen (16), (18), (20) und (21) demontieren und mit der Bürste (23) und dem Pinsel (24) reinigen. Sie wie in den Abbildungen 17, 9, 22 und 20 dargestellt wieder einbauen.

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

### SICHERHEITSMABNAHMEN 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.

## 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.

Das Gerät erfordert keine besondere Wartung, die Rolllager sind lebenslang geschmiert. Falls ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen wie Sieb (13/14), Abstreifer (15), Dichtungen (16), (18), (20), (21), elektrischen oder anderen Bauteilen notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (vgl. Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs oder Download im Internet unter [www.santos.fr](http://www.santos.fr)).



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.

## PFLEGE:

**Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.**

- Den Stößel (4), den Einfüllstutzen (3), das Gehäuse (1), die obere Schraube (11), die untere Schraube (12), das Sieb (13/14), die Abstreifer (15), den Auswurfschacht (17), die Dichtung (18), den Ring (19) und den Tresterbehälter (5) nach Gebrauch mit klarem Wasser und einem geeigneten Spülmittel reinigen. Anschließend abspülen und trocknen. **Keine scheuernden Produkte** zum Reinigen des kompletten Korbs verwenden.
- 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: das Vorhandensein des Einfüllstutzens (3) und die Verriegelung der oberen Abdeckung (2) in der unteren Position. 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.

## NORMENHINWEISE

- CE (Europa)

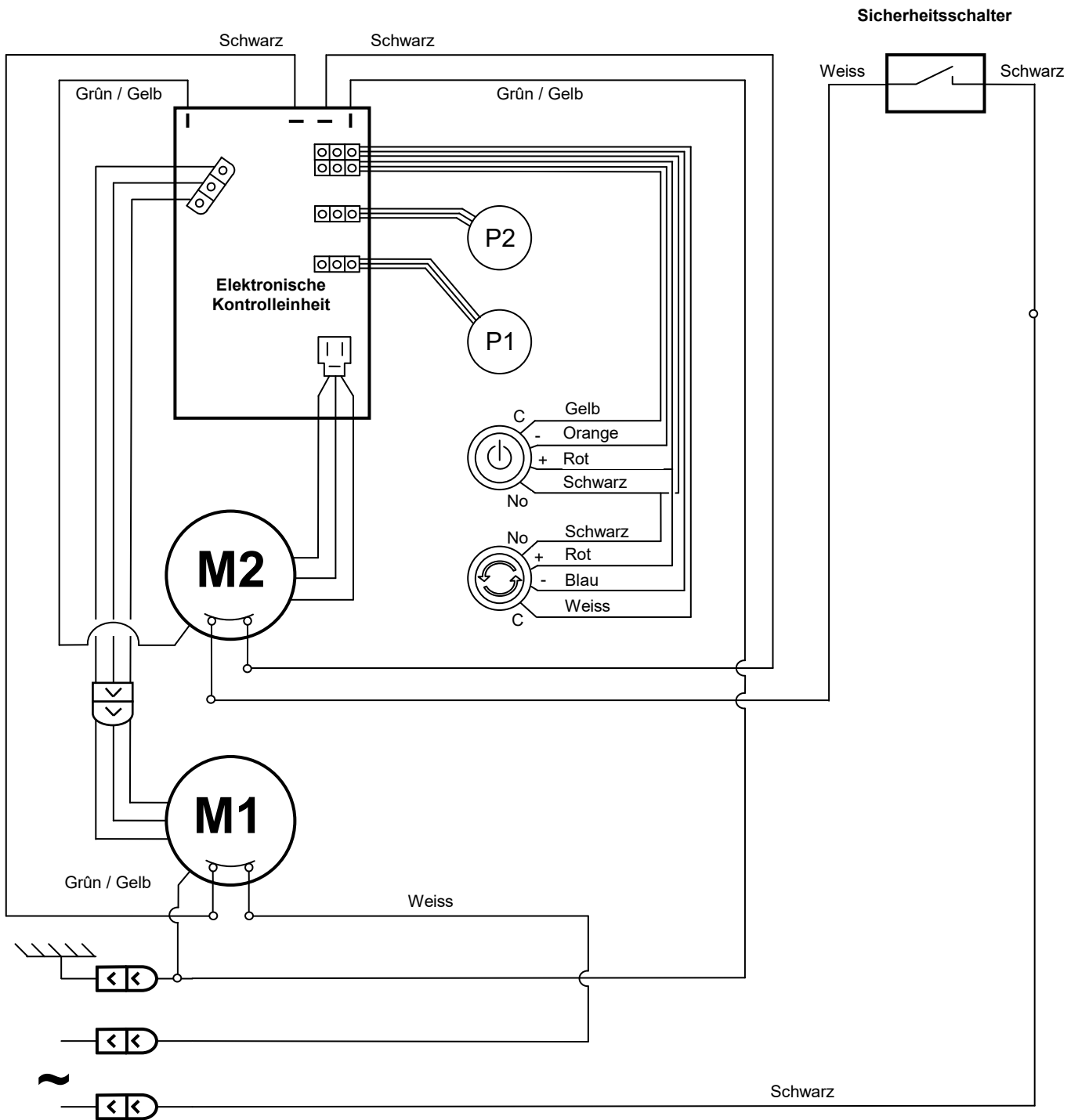
## TECHNISCHE DATEN

<b>Stromnetz:</b>		
Betriebsspannung (V)	220-240	100-120
Frequenz (Hz)	50 / 60	50 / 60
<b>Motor:</b>		
Absorbierte Leistung (kW)	0.5	0.5
Absorbierte Stromstärke (A)	2.5	5
Drehzahl (U/min)	5 bis 10	5 bis 10
Drehzahl (U/min)	35 bis 70	35 bis 70
Dauer bis zum Stopp der Maschine	1 s max	1 s max
<b>Lärmbelastung</b> Gemessen bei 3000 U/min LAeq, dB, Ref. 20µPa	68	68
Betrieb	Mit Unterbrechung: 10 Minuten Betrieb und 10 Minuten Stillstand	Mit Unterbrechung: 10 Minuten Betrieb und 10 Minuten Stillstand
<b>Abmessungen und Gewicht</b>		
Höhe (mm)	642	
Breite (mm)	236	
Tiefe (mm)	412	
<b>Nettogewicht (kg)</b>	28.6	
<b>Gewicht mit Verpackung (kg)</b>	32	
Inhalt Behälter (Liter)	4	
Höhe Ausguss Behälter (mm)	223	
Temperatur der verarbeiteten Produkte	Mini.: 4°C	Max.: 50°C
Benutzungstemperatur	+1°C bis +50°C	

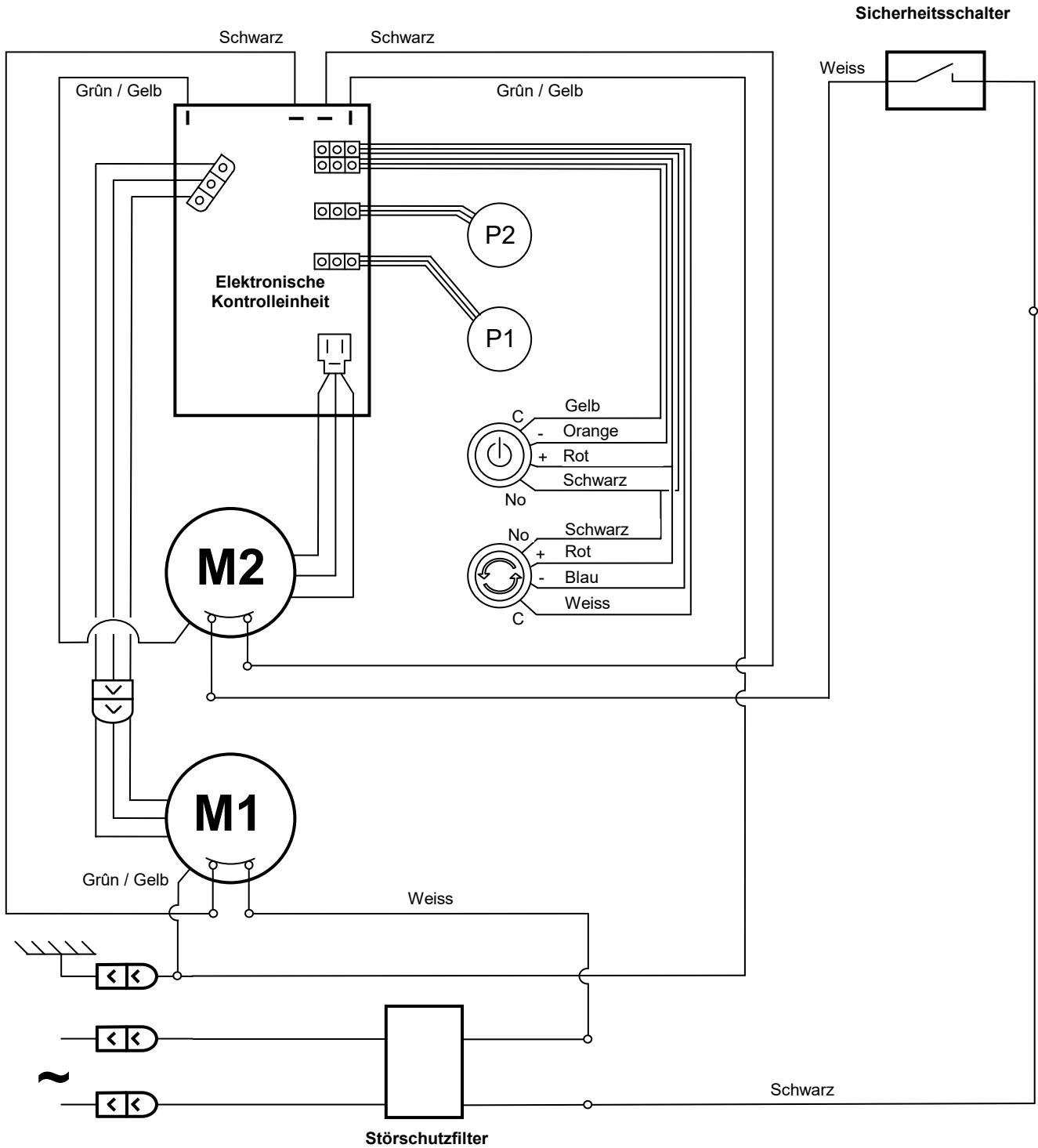
# SCHALTPLÄNE

DE

Schaltplan 100-120V 50/60Hz



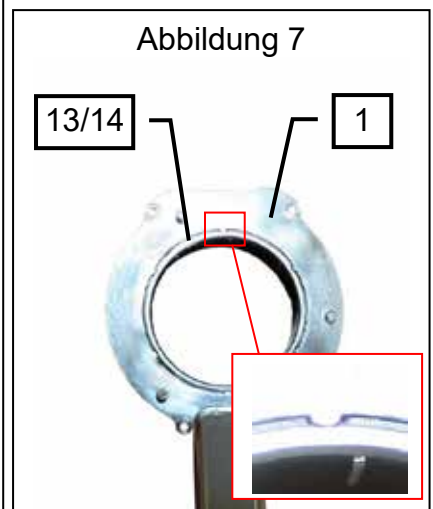
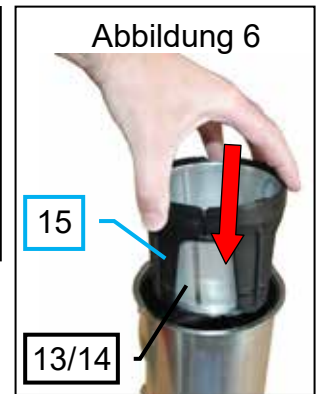
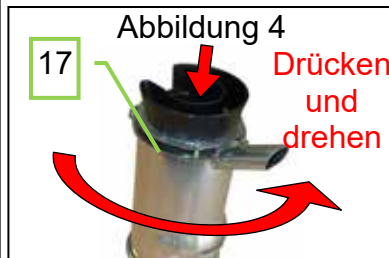
Schaltplan 220-240V 50/60Hz

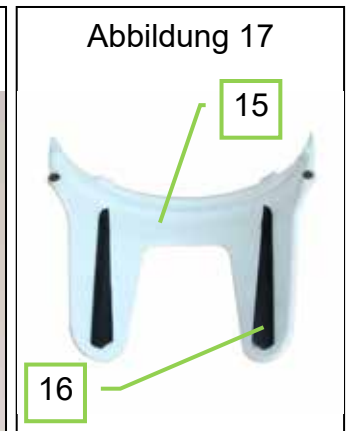
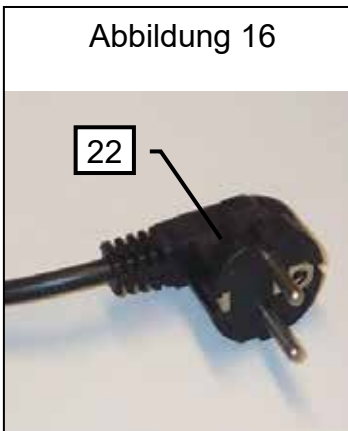
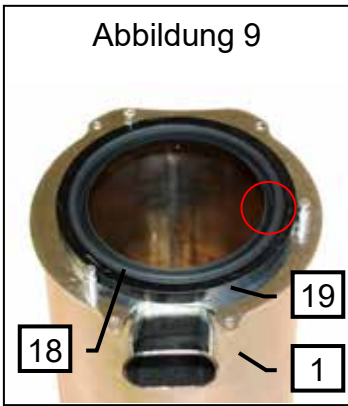


## ÜBERSETZUNGSTABELLE FÜR MASCHINENBAUTEILE

rep	F
1	Edelstahlgehäuse
2	Obere Abdeckung
3	Einfüllstutzen
4	Stößel
5	Tresterbehälter
6	Sicherheitshebel
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	Sieb für Obstpürees
15	Abstreifer
16	Abstreiferdichtung
17	Auswurfschacht
18	Außendichtung untere Schraube
19	Dichtungsring
20	Innendichtung untere Schraube
21	Dichtung obere Schraube
22	Netzsteckers
23	Reinigungsbürste für den Korb
24	Reinigungspinsel

## ABBILDUNGEN







## 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 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, die Begleichung direkter oder indirekter Schäden, insbesondere von Verdienstauffällen 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**