

MIXER/MENGKNEEDMACHINE N° 27

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDHANDLEIDING



BELANGRIJK: documenten gevoegd bij deze handleiding die bewaard moeten worden:

- "CE" VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
- GARANTIEBEWIJS



***408.052**
Model nr 27



INHOUD

"CE" VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING	3
VEILIGHEIDSREGELS.....	4
INSTALLATIE, HANTERING	4
CONTRA INDICATIES :.....	4
ELEKTRISCHE AANSLUITING:.....	4
1 ^{ste} INWERKINGSTELLING	5
RECYCLEN VAN HET PRODUCT ALS HET OP IS	5
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	6
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	6
INWERKINGSTELLING:.....	6
VERVANGEN VAN WERKTUIG	8
SCHOONMAKEN:.....	8
VEILIGHEIDSINRICHTINGEN / ONDERHOUD	9
VEILIGHEIDSINRICHTINGEN.....	9
Veiligheidsinrichting « aanwezigheid bak »:	9
Veiligheidsinrichting « overbelasting motor » :	9
Veiligheidsinrichting « oververhitting motor » :	9
Veiligheidsinrichting «toegang werktuigen» :.....	9
ONDERHOUD	10
Vervangingsdelen:.....	10
Vervangen van de riem van de snelheidsregelaar (vervanging na breken).....	10
Monteren van de nieuwe riem van de snelheidsregelaar	10
OPLOSSEN VAN STORINGEN	12
Het apparaat wil niet starten:.....	12
Het apparaat stopt naar aanleiding van een verhitting van de motor	12
Het apparaat stopt naar aanleiding van een overbelasting :.....	12
Het werktuig draait niet meer en de verklikker van de schakelaar (13) blijft branden:.....	12
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT	13
Elektrische schema's	14
Elektrisch schema 110 - 120V 50/60Hz.....	14
Elektrisch schema driefasig 380V / 220V 50Hz.....	15
Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz.....	16
Figuren.....	18
GARANTIE BON	19
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT	19

"CE" VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

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 : **MIXER MENGER**
Type nummer : **27**

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° 2006/95/CE (Richtlijn lage spanning)
 - N° 2004/108/CE (Richtlijn CEM)
 - N° 2002/95/CE (Richtlijn RoHS)
 - N° 2002/96/CE (Richtlijn DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Regeling) met betrekking tot materiaal en voorwerpen die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen.

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

- **NF EN 454+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **mixers mengers** - 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 ISO 12100 -1 en 2 :2004 : Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerp principes
- NF EN 60204-1 : 2006 : Veiligheidsuitrustingen van machines – Elektrische uitrusting van de machines – Algemene regels.
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.

Opgemaakt in VAULX-EN-VELIN d.d. : **01/01/2010**
Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**
Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:



VEILIGHEIDSREGELS

Tijdens het gebruik, het onderhoud of het afvoeren van het apparaat, moet men er altijd goed voor zorgen dat de hierna volgende elementaire voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden.

De verklarende handleiding in zijn geheel aandachtig lezen

Opmerking : Om de hieronder staande paragrafen beter te begrijpen, moet u kijken op de schema's aan het eind van de handleiding



INSTALLATIE, HANTERING

Het is verboden het apparaat beet te pakken bij de hendels, bediening handvaten of het beschermingsrooster.

Eén enkel persoon is voldoende om het apparaat te hanteren.

Voor een hoger gebruiksgemak, is het aangeraden het apparaat neer te zetten op een tafel of een werkblad zodat de ingrediënten makkelijker toegevoegd kunnen worden of om de vooruitgang van het werk in het oog te kunnen houden (aanbevolen hoogte : 90 cm, moet worden aangepast naar gelang de gebruiker).

CONTRA INDICATIES :



1. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het mixen, mengen, opkloppen van voedingsmiddelen.
2. Het apparaat is niet bestemd voor het verwerken van diepvries producten.
3. De machine mag niet draaien zonder dat er iemand toezicht houdt.
4. Het is verboden de machine te reinigen met een waterstraal en een hoge druk reiniger.
5. Om ieder gevaar voor elektrocutie te voorkomen, mag men het voetstuk niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
6. Altijd de stekker uit de contactdoos halen voordat men ingrepen op de machine gaat verrichten: reinigen, onderhoud enzovoort.
7. Het is verboden andere onderdelen dan gecertificeerde oorspronkelijke SANTOS onderdelen te gebruiken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in 2 enkel fase spanningen en één driefasen versie:
 - 110-120 V 50/60 Hz :
 - 220-240 V 50/60 Hz :
 - 220V et 380V 50Hz driefasig

Bescherming van de lijn : het apparaat moet worden aangesloten op een standaard contactdoos 2 polen + aarde (wat betreft de enkel fase modellen).

De installatie moet worden voorzien van een differentieel lastschakelaar en een zekering met een kaliber van 16A. **Aardaansluiting verplicht.**

LET OP :

- Alvorens het apparaat aan te sluiten, moet men controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met die van het apparaat, deze waarde staat vermeld:



- Of op het typeplaatje onder aan het apparaat.
- Of op het typeplaatje op de laatste bladzijde van deze handleiding.

- Als de voedingskabel (8) beschadigd is, moet hij vervangen worden door een speciale set beschikbaar bij een erkende SANTOS leverancier of bij de Maatschappij SANTOS zelf.

1^{ste} INWERKINGSTELLING

1. De hendel (1) naar voren trekken om de bak (2) te ontgrendelen en naar beneden te halen.
2. De bakhouder (3), de bak zelf (2) en de verpakte toebehoren verwijderen,
3. De drie werktuigen verwijderen, uitpakken en wassen met helder water,
4. Alle elementen in contact met voedingsmiddelen: bak (2), binnenkant van het frame bak centreerinrichting (4) wassen met helder water.

RECYCLEN VAN HET PRODUCT ALS HET OP IS



Dit apparaat is voorzien van het symbool « selectief sorteren » in het kader van afval van elektrische en elektronische uitrustingen. Dit wil zeggen dat dit product moet worden afgevoerd naar een selectief ophaalcentrum overeenkomstig de richtlijn 2002/96/CE (DEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het ofwel gerecycled ofwel gedemonteerd kan worden om aldus de impact op het milieu te beperken.

Neem voor aanvullende inlichtingen hieromtrent contact op met uw leverancier of de Maatschappij Société SANTOS.

Voor het afvoeren of het recyclen van de componenten van dit apparaat, moet u contact opnemen met een gespecialiseerd bedrijf of de maatschappij SANTOS.

Elektronische producten die niet op selectieve wijze worden gesorteerd vormen een potentiële bedreiging van het milieu.

Verpakkingsmateriaal moet worden afgevoerd of gerecycled overeenkomstig de vigerende reglementering.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

De mixer menger maakt het mogelijk door professionals gemaakte bereidingen te mixen, te mengen en op te kloppen in: restaurants, pizzeria's, snackbars, sandwicheries, thema restaurants...

Het apparaat is samengesteld uit een lichaam van aluminium en platen van roestvrij staal.

Het is voorzien van een asynchroon motor en kan een **haak**, een **roerarm** of een **garde** aandrijven (worden standaard geleverd bij het apparaat). Het actieve deel van de haak en de garde is van roestvrij staal, het actieve deel van de roerarm is van aluminium geschikt voor voedingsmiddelen.

3 verschillende werktuigen

- **Haak (5):** voor lastig te verwerken producten zoals brooddeeg, pizza deeg, taart deeg
- **Roerarm (6):** voor producten die keurig gemengd en homogeen moeten zijn zoals flensdeeg, deeg voor wafels, deeg voor cake, voor soesjes, voor het mengen van vlees en vis, puree, diverse bereidingen
- **Garde (7):** voor lichte producten die gemengd moeten worden en homogeen moeten zijn zoals caketaarten, schuimgebak, boterbereidingen, mayonaise, opgeklopte eieren, diverse lichte deegsoorten

Bak van Roestvrij Staal, inhoud 9,9 liter, nuttige inhoud 8 liter (bv voor flensdeeg)

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

INWERKINGSTELLING:

1. Na het werktuig nodig voor de geplande werkzaamheden te hebben gekozen (haak **(5)**, roerarm **(6)** of garde **(7)**), kunt u:
 - a. Het werktuig monteren op de draai as door het pensysteem te vergrendelen en dan de bak **(2)** met of zonder de te bereiden producten plaatsen op de bakhouder **(3)**,
 - b. Of de bak **(2)** met of zonder de te bereiden producten zetten op de bakhouder **(3)** en daarna het werktuig monteren op de draai as en het pensysteem te vergrendelen.
2. Het handvat **(1)** naar achteren duwen om de bak **(2)** naar boven te laten gaan.
3. Als het handvat **(1)** aan het eind van zijn slag komt, wordt de **(2)** vastgezet.
4. De steker van het netsnoer **(8)** steken in de contactdoos van het stroomnet.
5. De te bereiden producten in de bak **(2)** doen als u dit nog niet hebt gedaan. Hiertoe moet u het veiligheidsrooster **(9)** optillen.
6. De stand van de snelheidshendel **(10)** kiezen naar gelang de te verrichten werkzaamheden en de gewenste snelheid. De hendel **(10)** schuiven in één van de 8 inkepingen van de tandstang **(11)** rechts van de kolom **(12)**. De eerste inkepingen voor zijn voor de hoge snelheden (werken met de garde), de inkepingen in het midden zijn voor middelmatige snelheid (werken met de roerarm), en de laatste inkepingen achter zijn voor lage snelheden (werken met de haak).

7. Het rooster moet naar beneden gezet zijn en de bak moet in de hoge stand staan voordat men het apparaat aan zet met behulp van de schakelaar aan / uit (13) op stand 1 ; de verklikker gaat branden.
8. Als de bereiding klaar is, moet u het apparaat uitzetten door
 - a. De schakelaar aan / uit (13) op stand 0 te zetten,
 - b. Of door te drukken op de rode stopknop "vuistslag" (14).
9. Het handvat (1) naar voren toe trekken om de bak (2) te laten zakken.
10. Dan het werktuig demonteren van de draai as door het pensysteem te ontgrendelen en vervolgens de bak (2) te demonteren of door de bak (2) te demonteren en daarna het werktuig afhalen van de draai as door het pensysteem te ontgrendelen.

STOPPEN VAN HET APPARAAT

Het apparaat kan tot stilstand gebracht worden:

- Met behulp van de knop Aan Uit (13),
- Of door te drukken op de stopknop "vuistslag" (14)
- Of door het veiligheidsrooster (9) op te tillen,
- Of door de bak (2) te ontgrendelen.

TOEVOEGEN VAN INGREDIËNTEN TIJDENS DE WERKING

Tijdens de bereiding kunt u extra ingrediënten toevoegen (meel, eieren, olie...).

Dit kan

- Als de machine draait via het veiligheidsrooster (9),
- Als de machine uitstaat door het veiligheidsrooster (9) op te tillen. Om vervolgens de machine opnieuw op te starten, moet men het veiligheidsrooster (9) laten zakken.



LET OP : Het opstuiven van meelstof tijdens het toevoegen van producten of het opstarten van het apparaat, is schadelijk voor de gezondheid. Het is aangeraden de bak geleidelijk aan te vullen (zonder stoten) of een beschermingsmasker om te doen om het inademen van meelstof te voorkomen.

VERVANGEN VAN WERKTUIG

Het werktuig moet altijd vervangen worden als de machine uit gezet is en met de bakhouder in de lage stand.

MONTEREN :

1. Het werktuig op de draai as (**16**) zetten
2. Het werktuig naar boven toe duwen,
3. Het werktuig draaien en iets optillen tegen de klok in met het oog op het pennetje van de spil op de draai as van het werktuig (**16**).

DEMONTEREN:

1. In omgekeerde volgorde te werk gaan.

SCHOONMAKEN:

BELANGRIJK :



- **Het apparaat uitzetten en de steker uit de contactdoos halen.**
- **Het is verboden het apparaat schoon te maken met een waterstraal of een hoge druk reiniger.**

Het is aangeraden het apparaat schoon te maken zodra men klaar is met de werkzaamheden.

Het schoonmaken zal makkelijker gaan als u niet wacht tot de voedingsmiddelen hard geworden zijn.

- Het werktuig schoonmaken (haak, roerarm of garde) na gebruik met een adequaat afwasmiddel. Dan afspoelen en afdrogen.
- De RVS bak na gebruik schoonmaken met water of een adequaat afwasmiddel. Geen schurende producten of doekjes gebruiken om de bak schoon te maken.
- Het frame dat in contact komt met voedingsmiddelen schoonmaken met water of een adequaat afwasmiddel, dan afspoelen en afdrogen.
- Het voetstuk (**24**) moet worden schoongemaakt met een zachte en vochtige spons en worden gedroogd.

VEILIGHEIDSINRICHTINGEN / ONDERHOUD

VEILIGHEIDSINRICHTINGEN



Als het probleem niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de steker uit de contactdoos halen (8)) en een beroep doen op iemand van de servicedienst of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

Veiligheidsinrichting « aanwezigheid bak »:

1. De bak (2) moet perfect in het midden staan en aangedraaid zijn in de hoge stand tussen de bakhouder (3) en het frame van de machine (4) om het apparaat in werking te kunnen stellen.
2. De bak moet “aanwezig” zijn om het apparaat in werking te kunnen stellen.
3. Als men de bak (2) ontgrendelt, zal het apparaat tot stilstand komen.
4. Bij een stroomonderbreking gaat de schakelaar Aan / Uit (13) terug naar de stand Uit (stand 0).
5. Om de mixer menger dan weer op te starten, moet men opnieuw drukken op de schakelaar Aan / Uit (13) (zetten in stand 1).

Veiligheidsinrichting « overbelasting motor » :

Als de motor geblokkeerd raakt (15) (vreemd voorwerp, te hard voorwerp) gaat de schakelaar Aan / Uit (13) automatisch terug naar stand 0.

De storing opheffen en opnieuw drukken op de schakelaar Aan / Uit (13) (stand 1).

Veiligheidsinrichting « oververhitting motor » :

Als de motor oververhit raakt, gaat de schakelaar Aan / Uit (13) automatisch terug naar de stand 0. Wachten tot de motor is afgekoeld (15 tot 30 minuten), en dan opnieuw drukken op de schakelaar Aan / Uit (13) (stand 1).

Veiligheidsinrichting «toegang werktuigen» :

De mixer menger kan alleen aangezet worden als het veiligheidsrooster (9) in de lage stand is gezet.

Als het veiligheidsrooster (9) aldus gesloten is, kan men niet meer bij de werktuigen in de bak komen tijdens de werking van de machine.

Men kan echter wel via het veiligheidsrooster producten toevoegen tijdens de werking van het apparaat zonder dat men het hoeft op te tillen.

ONDERHOUD

Altijd de steker uit de contactdoos van het stroomnet halen voordat men ingrepen gaat verrichten op het apparaat.

Ontladen van de condensator :



Met behulp van een schroevendraaier met een geïsoleerd heft moet men de 2 aansluitingen van de condensator (19) aanraken, als men dan een elektrische boog ziet, weet men dat de condensator ontladen is.

Vervangingsdelen:



BELANGRIJK : Het is verboden andere vervangingsdelen dan de gecertificeerde oorspronkelijke SANTOS onderdelen te gebruiken.

Deze machine behoeft geen speciaal onderhoud, de lagers zijn levenslang gesmeerd. Als een ingreep echter nodig is ter vervanging van slijtage onderdelen zoals de transmissie riem, de werktuigen, elektrische componenten of overige, moet men de lijst van componenten raadplegen (zie explosietekening aan het eind van de handleiding).

Voor **bestellingen van vervangingsdelen** (zie referenties op de explosietekening aan het eind van de handleiding), verzoeken wij u de volgende gegevens aan te geven:

- **Het type,**
- **Het serienummer van het apparaat en**
- **De elektrische eigenschappen**

Aangegeven aan de onderzijde van het apparaat.

Vervangen van de riem van de snelheidsregelaar (vervanging na breken)

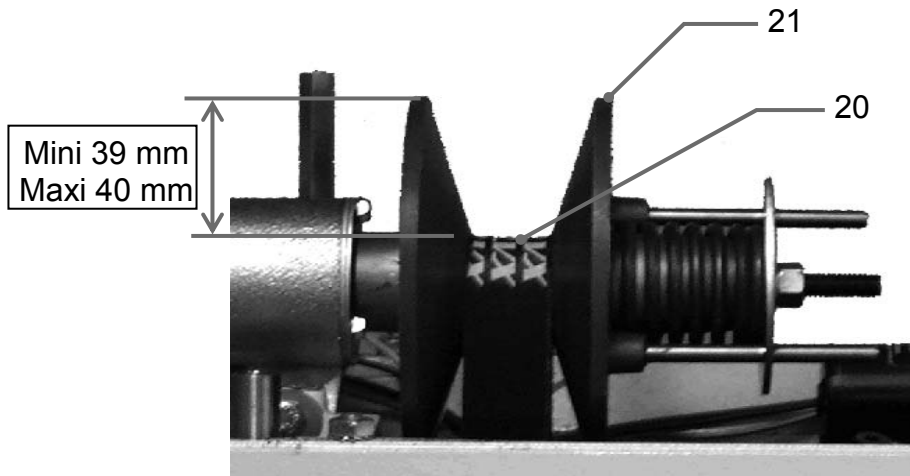
Voordat men de riem (20) van de snelheidsregelaar gaat vervangen, is het aangeraden de mixer menger in lage snelheid tot stilstand te laten komen.

1. De steker uit de contactdoos halen.
2. De borgschroef (17) losdraaien en de kap (18) verwijderen.
3. De opstart condensator (19) ontladen.
4. De riem (20) optillen om de ontvangende riemschijf (21) vrij te maken (de riemschijf met de hand laten draaien om de riem er makkelijker af te laten komen).
5. De riem (20) afhaken van de drijvende riemschijf (22) en de riem uit de mixer menger halen.

Monteren van de nieuwe riem van de snelheidsregelaar

1. De nieuwe riem (20) aanbrengen op de drijvende riemschijf (22).
2. De riem (20) optillen en schuiven over de ontvangende riemschijf (21) (de riemschijf met de hand laten draaien om de riem er makkelijker op te krijgen).

3. Na het aanbrengen van de riem (20), de ontvangende riemschijf (21) met de hand laten draaien en de snelheidshendel (10) geleidelijk aan zetten naar de stand hoge snelheid.
4. In deze stand het maatcijfer van de stand van de bovenkant van de riem controleren ten opzichte van de uitwendige diameter van de ontvangende riemschijf (21) (minimaal maatcijfer 39 mm, maximaal maatcijfer 40 mm) zie tekening.



- Als het opgemeten maatcijfer correct is, is de riem (20) naar behoren vervangen, men hoeft dan nog alleen maar de volgende handelingen uit te voeren.
De kap (18) terug op zijn plaats aanbrengen en de borgschroef (17) weer aandraaien. Het apparaat aansluiten op het stroomnet en de mixer menger in werking stellen en enkele malen van snelheid veranderen om de goede werking van de snelheidsregelaar over het volledige snelheidsbereik te controleren.
- Als het opgemeten maatcijfer niet correct is, moet men de tandstang (11) van de snelheidshendel (10) bijstellen op de volgende manier.
 1. De twee bevestigingsschroeven (23) van de tandstang (11) losdraaien en de tandstang naar voren toe verplaatsen als het maatcijfer lager is dan 39 mm of naar achteren toe zetten als het maatcijfer hoger is dan 40 mm.
 2. De ontvangende riemschijf (21) met de hand laten draaien en het maatcijfer van de stand van de riem controleren.
 3. En zo verder gaan totdat men het juiste maatcijfer heeft gevonden, dan de twee bevestigingsschroeven (23) van de tandstang (11) weer aandraaien.
 4. De snelheidshendel (10) zetten in de stand lage snelheid en de ontvangende riemschijf (21) met de hand laten draaien om de stand van de riem in de riemschijf te controleren, de riem mag nooit buiten de uitwendige diameter van de riemschijf komen.
 5. De kap (18) terug op zijn plaats brengen en de borgschroef (17) weer aandraaien.
 6. Het apparaat aansluiten op het stroomnet en de mixer menger in werking stellen en enkele malen van snelheid veranderen om de goede werking van de snelheidsregelaar over het volledige snelheidsbereik te controleren

OPLOSSEN VAN STORINGEN



De oorzaak van het stoppen van het apparaat heel nauwkeurig bepalen.

Als het probleem niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de steker uit de contactdoos halen en een beroep doen op iemand van de servicedienst of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

Het apparaat wil niet starten:

- De volgende punten controleren : of het rooster in de lage stand staat, of de bak in de hoge stand is vergrendeld.
- De volgende punten controleren : voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer.
- Controleren of de verklikker van de schakelaar Aan/Uit (13) gaat branden als de schakelaar in de stand « **1-Aan** » wordt gezet.
- De hulp van een vakman invoeren om de elektrische componenten van het apparaat te controleren.

Het apparaat stopt naar aanleiding van een verhoging van de motor

(het plaatwerk ten hoogte van de snelheidshendel is warm)

- Drukken op de knop "stoppen vuistslag" (14), de steker uit de contactdoos halen en zie hoofdstuk "veiligheidsinrichting oververhoging motor"

Het apparaat stopt naar aanleiding van een overbelasting :

- Als de motor afslaat tijdens de werking, zie hoofdstuk "veiligheidsinrichting overbelasting motor"

Het werktuig draait niet meer en de verklikker van de schakelaar (13) blijft branden:

- Drukken op de knop "stoppen vuistslag" (14), de steker uit de contactdoos halen en de staat van de riem (20) controleren, zie hoofdstuk "Onderhoud / vervangen van de riem".

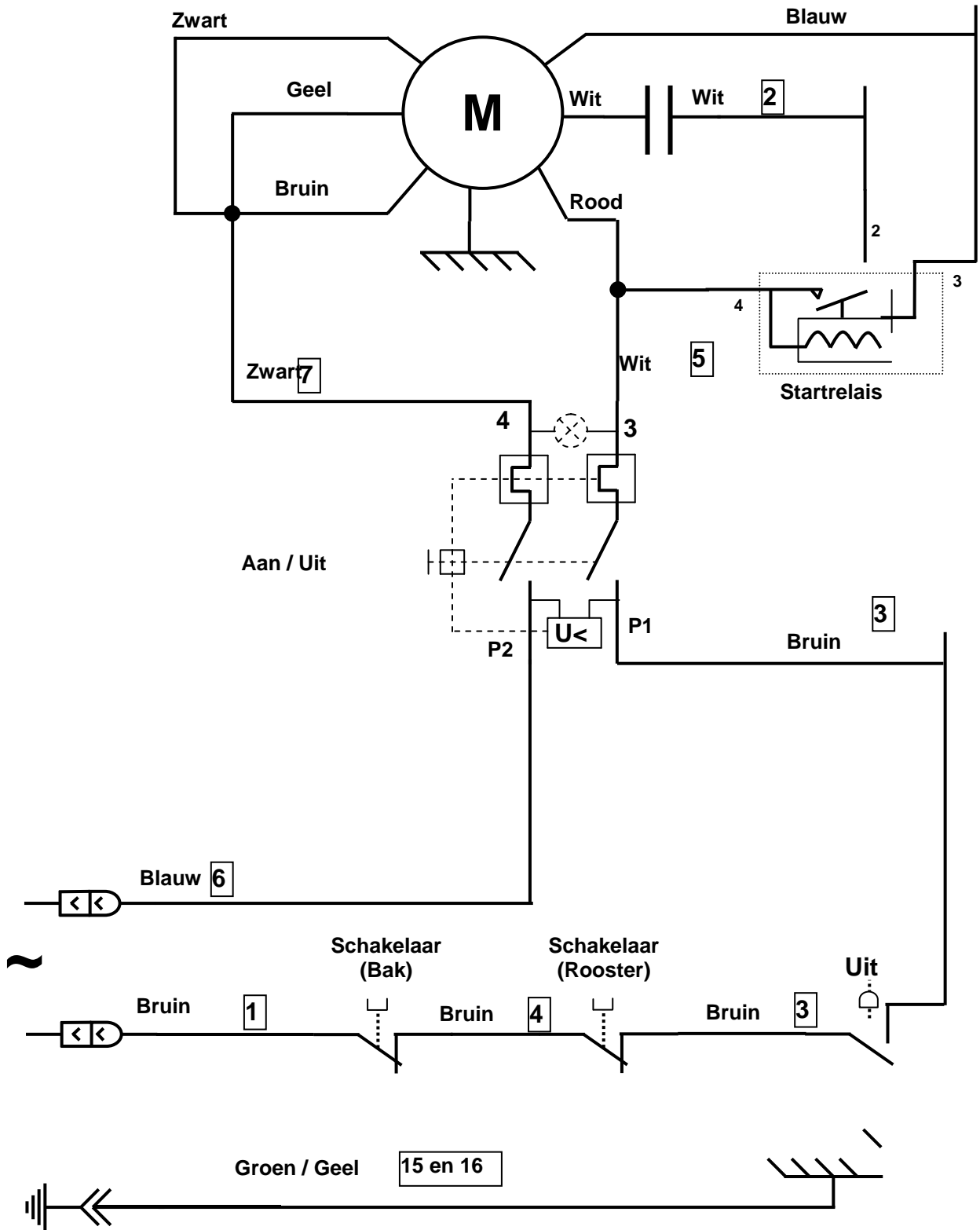
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT

Stroomnet :					
Voedingsspanning (V)	220-240	110-120	220-240	220-240 TRI	380 TRI
Frequentie (Hz)	50	60	60	50	50
Opstart Condensator (μ F)	150-190V	250-130V	150-190V		
Motor :					
Opgenomen vermogen (kW)	0,6	0,65	0,65	0,51	0,51
Snelheid motor (tr/mn)	1500	1800	1800	1500	1500
Aantal snelheden :					
Min. snelheid drijfwerk (tr/mn)	50	60	60	50	50
Max. snelheid drijfwerk (tr/mn)	150	180	180	150	150
Min. snelheid werktuig (tr/mn)	180	210	210	180	180
Max. snelheid werktuig (tr/mn)	540	640	640	540	540
Geluid: (2) L_{pA} onzekerheid $K_{pA} = 2.5dB$	65	65	65	65	65
Afmetingen en gewicht					
Hoogte (mm)	585				
Breedte (mm)	340				
Diepte (mm)	570				
Netto gewicht (kg)	30				
Verpakt gewicht (kg)	34				
Volume van de bak (l)	9,9				
Nuttig volume (l)	8				

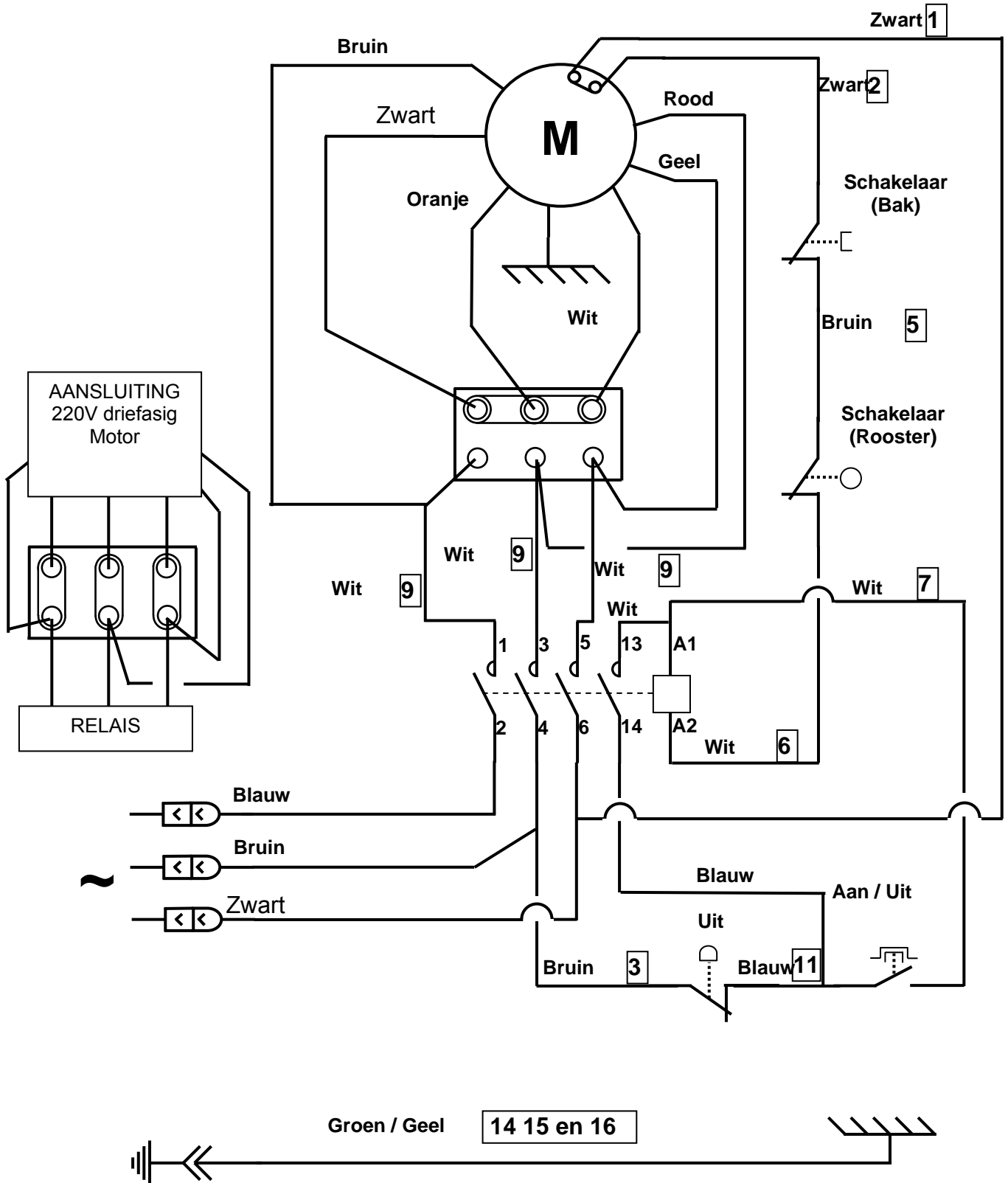
- (1) Deze waarden worden ter informatie gegeven, de juiste elektrische eigenschappen van het apparaat staan vermeld op zijn typeplaatje.
- (2) Geluidsniveau opgemeten bij geluidsdruk belast apparaat volgens de norm ISO 11201:1995 en ISO 4871:1996.
Apparaat op een werkblad op 75 cm van de vloer. Microfoon gedraaid naar het apparaat toe op 1.6m van de vloer en op 1 m van het apparaat.

Elektrische schema's

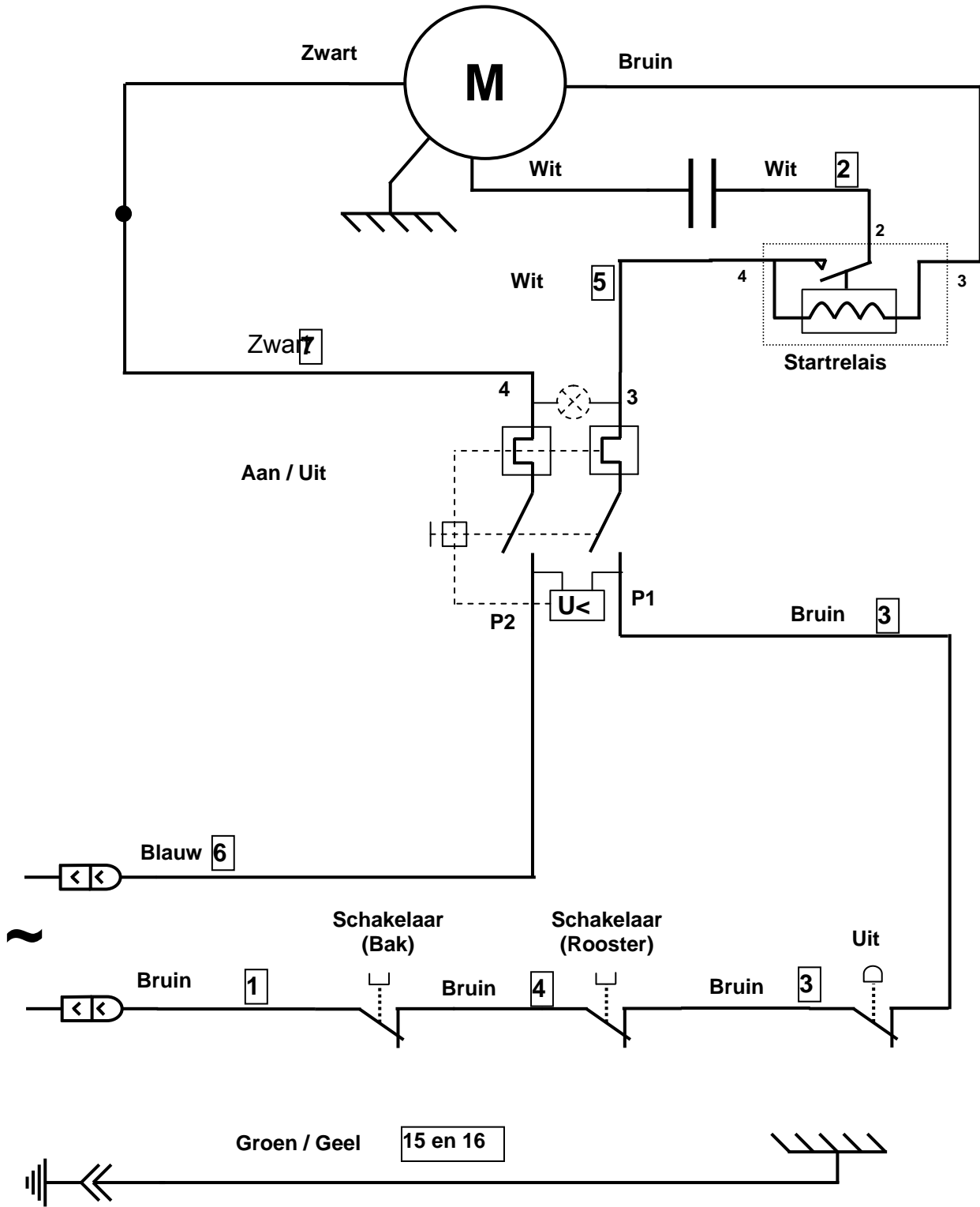
Elektrisch schema 110 - 120V 50/60Hz



Elektrisch schema driefasig 380V / 220V 50Hz

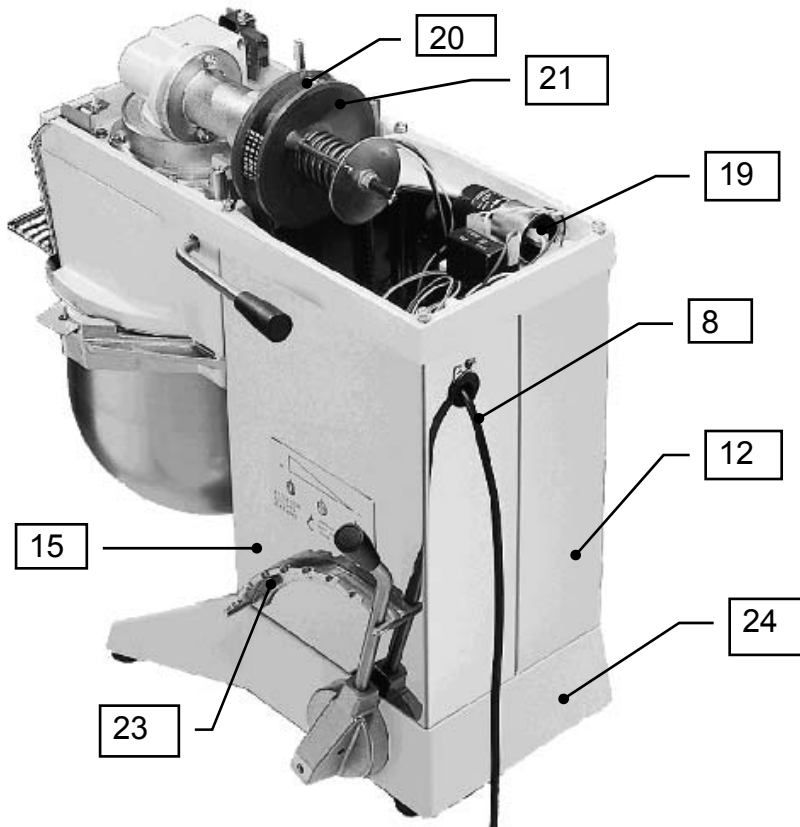
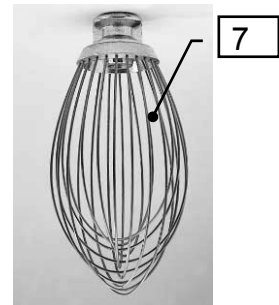
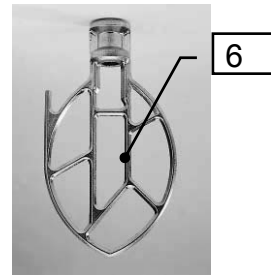
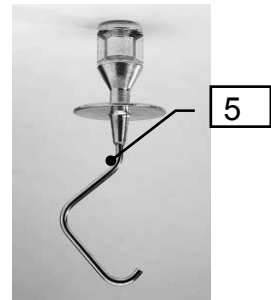
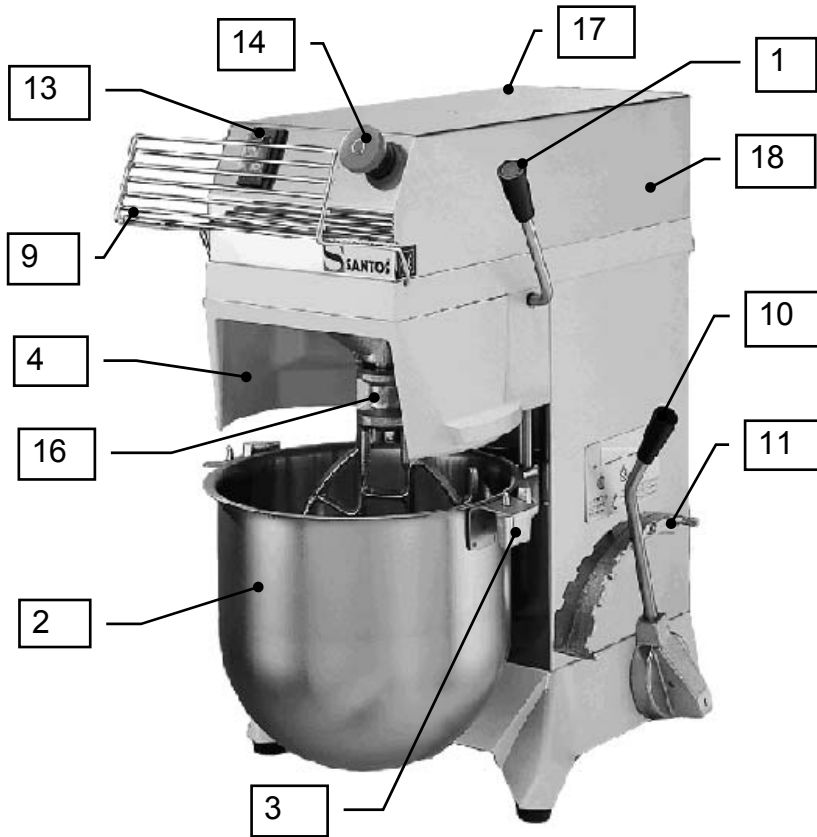


Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz



rep	F
1	Vergrendel hendel
2	Bak
3	Bakhouder
4	Centreerinrichting bak
5	Werktuig "Haak"
6	Werktuig "Roerarm"
7	Werktuig "Garde"
8	Netsnoer
9	Rooster
10	Snelheidshendel
11	Tandstang
12	Kolom
13	Schakelaar Aan / Uit
14	Stopknop vuistslag
15	Motor
16	As werktuig
17	Bevestigingsschroef kap
18	Kap
19	Condensator
20	Riem
21	Variabele riemschijf
22	Drijvende riemschijf
23	Bevestigingsschroef tandstang
24	Voetstuk

Figuren





GARANTIEBEWIJS

GARANTIE / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 12 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate. 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

