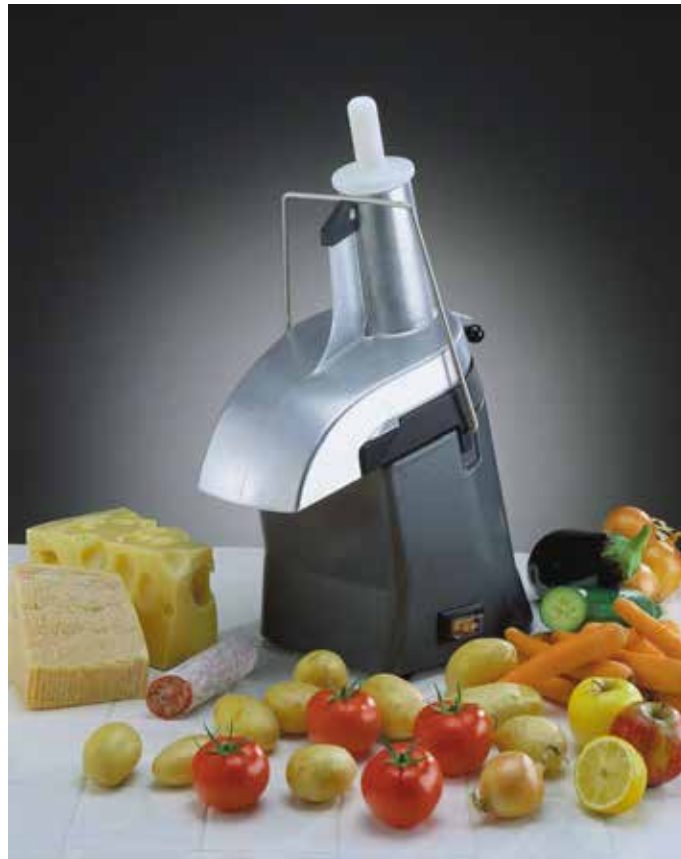


**GROENTESNIJDER N° 48****KAASRASP N° 49****GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING****BELANGRIJK: documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:**

- “CE” - CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



**\*408.100 - \*408.200  
Model Nr. 49 & Nr. 48**



## INHOUDSTAFEL

“CE”-CONFORMITEITSVERKLARING .....	3
GROENTESNIJDER n°48/ KAASRASP n°49.....	4
UITRUSTING EN TOEBEHOREN .....	4
Aandrukkers .....	4
Schijven.....	4
Opbergen schijven.....	5
RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR.....	5
WAARSCHUWINGEN: .....	5
ELEKTRISCHE AANSLUITING: .....	6
GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....	7
1 <sup>ste</sup> IN WERKING STELLING:.....	7
IN WERKING STELLING: .....	7
SCHOONMAKEN:.....	7
ONDERHOUD:.....	8
Plaatsing van de snijinrichting .....	8
VEILIGHEID .....	8
Veiligheidsinrichting sluitmechanisme carter .....	8
Veiligheidsinrichting, Overbelasting motor.....	9
Veiligheidsinrichting, Oververhitting motor .....	9
Veiligheidsinrichting, Toegang tot draaiende toebehoren.....	9
ONDERHOUD .....	9
Vervangingsonderdelen:.....	9
REFERENTIENORMEN .....	10
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT .....	10
Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz .....	11
Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz .....	12
GARANTIEBEWIJS.....	14
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT .....	14

## “CE”-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 : **GROENTESNIJDER, KAASRASP**  
Type nummer : **48, 49**

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 1678+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **Groentesnijder**. 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.
- NF EN 60335-1:2003 Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- EN 60335-2-64 :2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines. (*Bijzondere vereisten voor commerciële elektrisch keukenapparatuur*)

Opgemaakt in VAULX-EN-VELIN d.d. : **01/01/2010**

Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**

Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:



## GROENTESNIJDER n°48/ KAASRASP n°49

Stevige constructie (samenstellende delen van gegoten aluminium, rubber en plastic geschikt voor levensmiddelen). De groentesnijder n°48 is uiterst geschikt voor het snijden, in dunne plakjes snijden, raspen, effileren van alle bereidingen klaargemaakt door professionals in: restaurants, pizzeria's, snackbars, eetgelegenheden, themarestaurants, ...

Deze machine is voorzien van een krachtige motor die snijschijven of raspen met een  $\varnothing$  van 170 mm aandrijft. De actieve elementen van de werktuigen (messen wat betreft de snijders of schijven wat betreft de raspschijven) zijn van roestvrij staal.



**Opgelet : het apparaat is ontworpen voor het snijden, effileren en raspen van allerlei groenten, fruit, kaas, worst, behalve bevroren voedingsproducten.**

### UITRUSTING EN TOEBEHOREN

#### Aandrukkers

Een aandrukker (**5**) voor producten met een grote diameter (tussen 70 mm en 40 mm) zoals aardappelen, knolletjes, appels, gruyère en parmesankaas...

Een kleinmaker (**6**) en een aandrukker van kleine diameter (**7**) voor lange en smalle producten (maximale diameter 40 mm) zoals peentjes, komkommer, courgettes...

#### Schijven

- 48200T1 : snijschijf van 1 mm
- 48200T2 : snijschijf van 2 mm
- 48200T3 : snijschijf van 3 mm
- 48200T4 : snijschijf van 4 mm
- 48200T5 : snijschijf van 5 mm
- 48200T6 : snijschijf van 6 mm
- 48200TD4 : snijschijven van 4 mm met speciaal mes voor Tomaten
- 48200TD6 : snijschijven van 6 mm met speciaal mes voor Tomaten
- 48200TO4 : snijschijven van 4 mm met speciaal mes voor Aardappelschijfjes
- 48200R2 : raspschijf met  $\varnothing$  2 mm
- 48200R3 : raspschijf met  $\varnothing$  3 mm
- 48200R4 : raspschijf met  $\varnothing$  4 mm;
- 48200RP : raspschijf Parmesankaas
- 48200RR : raspschijf « rösti ».
- 48200E2 : effileerschijf 2x2
- 48200E4 : effileerschijf 4x4
- 48200E8 : effileerschijf 8x8 (frieten)

#### Opbergen schijven

48290 : Steun voor schijven voor op het werkblad of aan de muur (in optie).

## 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 inzamelingsstelsel conform de richtlijn 2002/96/CE (DEEE) – 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 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 mogelijk een gevaar betekenen voor het milieu.

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

## WAARSCHUWINGEN:



1. het apparaat n° 48-49 is niet geschikt voor gebruik met messen van 10 mm of meer
2. het apparaat niet schoonmaken d.m.v. een waterstraal of een hogedrukreiniger of niet in water onderdompelen

Opmerking : Zie de schema's aan het einde van de handleiding om de hierna volgende paragrafen beter te kunnen begrijpen

## ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in twee enkel fase voltages:
  - 110-120 V 50/60 Hz : model 48V1, 49V1
  - 220-240 V 50/60 Hz : model 48, 49

Bescherming van de lijn : het apparaat moet aangesloten worden op een standaard stopcontact 2 polen + aarde. De installatie moet voorzien zijn van een differentiaal lastschakelaar en een zekering van 16A. De aarding van het apparaat is verplicht.

### OPGELET :



- Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met deze van uw apparaat. Deze waarde staat:
  - op het typeplaatje dat onderaan het apparaat is aangebracht.
  - op het typeplaatje dat op de laatste pagina van deze handleiding staat.

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

### OPGELET : Controleren of de schakelaar aan / uit (11) wel op de **stand 0** staat alvorens



de stekker van het netsnoer in de stopcontact van het stroomnet te steken.

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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

1. De klemboog (3) ontgrendelen
2. De goot (2) openen
3. De uitwerper (12) van de motoras (18) verwijderen en met helder water schoonmaken.
4. Alle onderdelen die in contact komen met de levensmiddelen met helder water wassen: de goot (2), de reinigingszone (9), de aandrukker grote diameter (5), de kleinmaker (6), de aandrukker kleine diameter (7), de snijschijf (14) en de raspschijf (13).



**LET OP : VERWONDINGEN MOGELIJK BIJ HET HANTEREN VAN DE MESSEN.**

### IN WERKING STELLING:

1. Na het gewenste toebehoren te hebben gekozen (raspen of snijden), de uitwerper (12) monteren **met de gladde zijde naar de schijf** toe gekeerd, en de schijf (13) op de motoras (18) monteren.
2. De goot (2) dichtdoen.
3. Een opvangbak onder de uitgang van het apparaat plaatsen.
4. De goot (2) vergrendelen met de klemboog (3) in de stand op de klip (4).
5. De stekker van het netsnoer (10) in het stopcontact van het stroomnet steken.
6. Het apparaat onder spanning zetten door de schakelaar aan / uit (11) op stand 1 te zetten, het controlelampje gaat branden.
7. De producten in de goot (2) of in de kleinmaker (6) invoeren.
8. De producten aandrukken met de aandrukker grote diameter (5) of de kleinmaker (6) en de aandrukker kleine diameter (7) tot de flens van de aandrukkers tegen de aanslag aanstoten.

### SCHOONMAKEN:

#### **BELANGRIJK :**



- **Het apparaat tot stilstand brengen en de stekker uit het stopcontact halen.**
- **Het apparaat mag niet schoongemaakt worden d.m.v. een waterstraal of hogedrukreiniger en mag niet in water ondergedompeld worden**

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, ervoor zorgen dat er geen producten achterblijven op de goot (2), de raspschijf (13), de snijschijf (14), de uitwerper (12) en in de reinigingszone (9). Wij raden u aan al deze onderdelen van het apparaat na ieder gebruik schoon te maken.

## ONDERHOUD:

- Het apparaat via de schakelaar aan/uit (11) in de uit-stand zetten en de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen.
- De aandrukker grote diameter (5) of de kleinmaker (6) en de aandrukker kleine diameter (7) verwijderen.
- De klemboog (3) van de klip (4) ontgrendelen door hem naar u toe te trekken.
- De goot (2) optillen. Bij het reinigen na het verwerken van moeilijk schoon te maken producten (vettige producten bijvoorbeeld) kan men de scharnieras aan de achterzijde (8) demonteren en deze goot eventueel in de vaatwasmachine reinigen.
- De schijf (13, 14) van de motoras (18) afhalen.
- De uitwerper (12) van de motoras (18) verwijderen.
- De raspschijf (13) of de snijfschijf (14), de goot (2) en de reinigingszone (9) met een afwasmiddel schoonmaken, dan afspelen en drogen.
- Het voetstuk (1) met een zachte en vochtige spons schoonmaken en afdrogen.

### Plaatsing van de snijinrichting

#### MONTEREN:

- De uitwerper (12) monteren, met de gladde zijde naar schijf toe gekeerd, op het uiteinde van de motoras (18), de gleuven tegenover de pennen (15) plaatsen en aandrukken tot aan de aanslag van de motoras (18).
- De raspschijf (13) of de snijfschijf (14) monteren, de gleuf van de schijfsteun (13) of (14) doen samenvallen met de aandrijfpen.

#### DEMONTAGE:

- De raspschijf of de snijfschijf naar boven toe trekken in de lijn van de motoras (18) **(wees voorzichtig, snijwonden mogelijk bij het beetpakken van de toebehoren, en met name de snijfschijf aangezien de messen uiterst scherp zijn).**
- De uitwerper (12) naar boven toe trekken in de lijn van de motoras (18), controleren of hij naar behoren naar buiten komt loodrecht op de aandrijfpen (15) van het werktuig op de motoras (18).

## VEILIGHEID

### Veiligheidsinrichting sluitmechanisme carter

1. De goot (2) moet gesloten zijn en de klemboog (3) vergrendeld op de klip (4) om de mechanische ontremmingsinrichting van de motor te activeren en het mogelijk te maken de snijder onder spanning te zetten door de schakelaar aan / uit (11) op stand 1 te zetten.
2. Het ontgrendelen van de klemboog (3) zal het apparaat tot stilstand brengen (stand 0 van de schakelaar (11)) en het mechanische remmechanisme van de motoras (18) activeren.
3. Bij stroomonderbreking zal de machine tot stilstand komen (stand 0 van de schakelaar (11)). Om de machine opnieuw op te starten moet men de schakelaar (11) op stand 1 zetten.



### Veiligheidsinrichting, Overbelasting motor

Het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen voor iedere ingreep).

Indien de motor (17) geblokkeerd is (vreemd voorwerp, te harde producten, te harde druk op de te verwerken producten, ...) zal de schakelaar (11) automatisch teruggaan naar stand 0. Het defect opheffen en drukken op de schakelaar (11) in stand 1.

### Veiligheidsinrichting, Oververhitting motor

Het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen voor iedere ingreep).

In geval van oververhitting van de motor zal de schakelaar (11) automatisch teruggaan naar de stand 0. Wachten tot de motor afgekoeld is (15 à 30 minuten), dan drukken op de schakelaar (11) in stand 1.

### Veiligheidsinrichting, Toegang tot draaiende toebehoren

De veiligheidsinrichting met betrekking tot de toegang tot de inwerking zijnde toebehoren wordt verzorgd door de drie volgende punten:

1. Het sluiten van de goot (2) en het vergrendelen middels de klepboog (2) om de motor op te kunnen starten.
2. De goot staat in voor de veiligheid aan de invoerzijde van de te verwerken producten. De afmetingen van de invoergoot (2) voldoen aan de huidig van kracht zijnde normatieve veiligheidseisen.
3. Het chicanesysteem van de goot (2) en de uitwerper (12) staat in voor de veiligheid aan de uitvoerzijde van de behandelde producten.

## ONDERHOUD



Voor elke ingreep, de stekker van het apparaat uit het stopcontact (10) halen.

### Vervangingsonderdelen:

Deze machine benodigt geen enkel specifiek onderhoud, de lagers zijn levenslang gesmeerd.

Zie, in het geval een ingreep toch nodig zou zijn om slijtageonderdelen zoals de elektrische componenten enz. te vervangen, de lijst van componenten (zie explosietekening aan het einde van de handleiding).

Op de **bestellingen van vervangingsonderdelen** (zie referenties op de explosietekening aan het einde van de handleiding), het volgende aangeven :

- **het type,**
- **het serienummer van het apparaat en**
- **de elektrische kenmerken**

aangebracht onderaan het apparaat.

## REFERENTIENORMEN

- **CE (Europa)**
- GS (Duitsland) gecontroleerd door LNE Laboratoire National d'Essais.
- UL (USA) en cUL (Canada).
- NSF (USA).

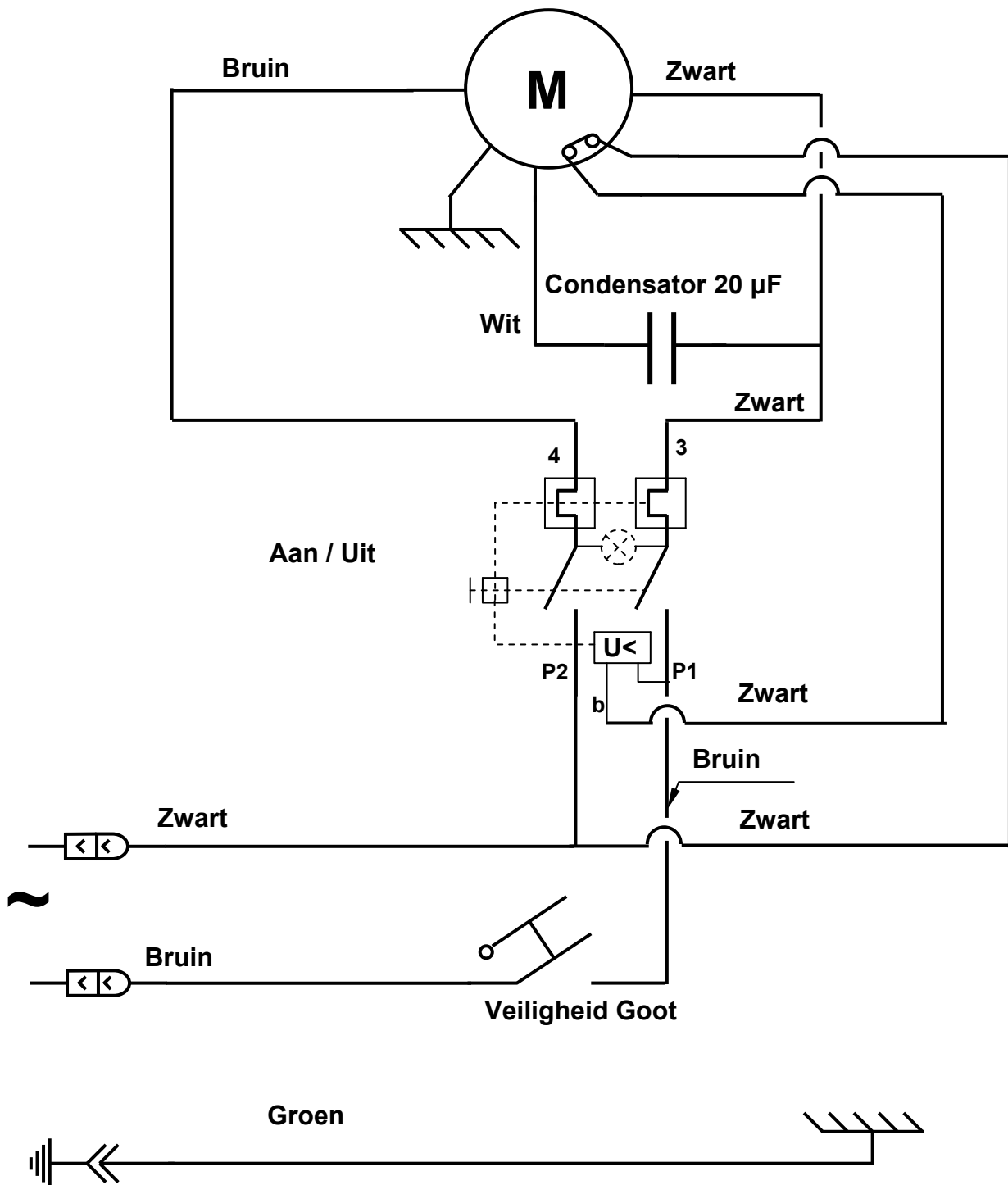
## TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN (1))			
Model n° 48		Enkelfase	
Voedingssnoer	(V)	220-240	100-120
Frequentie	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Vermogen:			
Opgenomen vermogen	(kW)	0.39	0.45
Snelheid	(tr/mn)	1000	1200
Permanente condensator	(µF)	10 µF- 400V	20µF-400V
Hoogte zonder aandrukker	(mm)	505	
Afmetingen: Hoogte met aandrukker	(mm)	580	
Breedte	(mm)	250	
Diepte	(mm)	430	
Gewicht : Netto gewicht:	(kg)	16	
Verpakt gewicht:	(kg)	17	
Geluid: (2)	(dBA)	60	

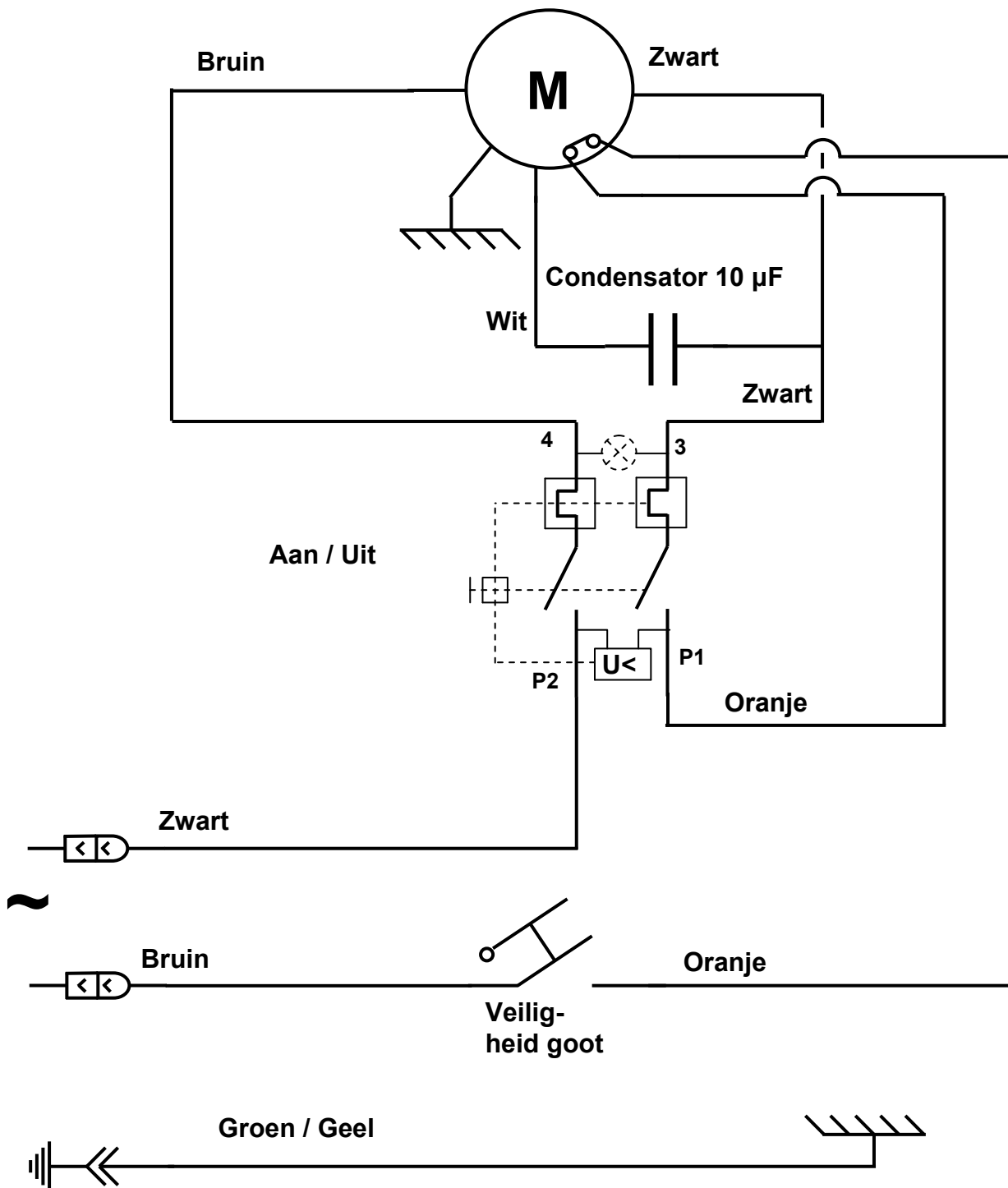
(1) Deze waarden worden ter indicatie gegeven. De juiste elektrische karakteristieken van het apparaat staan vermeld op het typeplaatje.

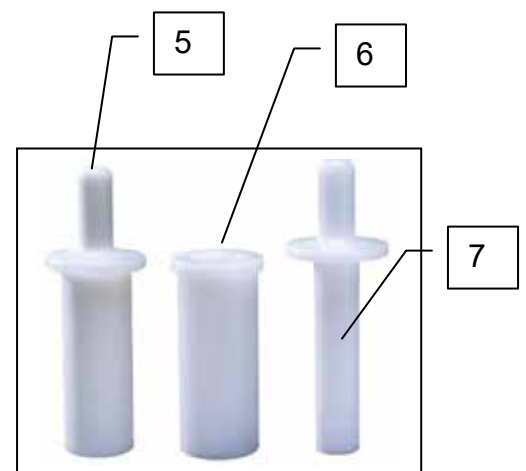
(2) Geluidsniveau gemeten bij geluidsdruk met belast apparaat op 1 meter van zijn as volgens de norm EN 31201.

Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz



Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz





Nr	Beschrijving
1	Voetstuk
2	Goot
3	Klemboog
4	Klip
5	Aandrukker grote diameter
6	Verkleiner
7	Aandrukker kleine diameter
8	Scharnieras aan de achterzijde
9	Reinigingszone
10	Voedingssnoer
11	Schakelaar Aan / Uit
12	Uitwerper
13	Raspschijf
14	Snijschijf
15	aandrijfpen
16	Typeplaatje
17	Motor
18	Motoras



## GARANTIEBEWIJS

### GARANTIE

De garantie op dit apparaat is twaalf maanden geldig vanaf de productiedatum vermeld op het typeplaatje.

De garantie is strikt beperkt tot de gratis vervanging van de oorspronkelijke stukken, die door ons als defect erkend zijn door een gebrek of een constructiefout en geïdentificeerd zijnde als een onderdeel van het betrokken apparaat.

De garantie is niet geldig bij schade die het resultaat is van een installatie of een gebruik dat niet conform de voorschriften is geleverd bij elk apparaat (gebruikshandleiding) of in het geval van een duidelijk gebrek aan onderhoud of het niet respecteren van de elementaire regels met betrekking tot de elektrische veiligheid.

Elke vervanging van een onderdeel wordt uitgevoerd na het niet gefrankeerd terugsturen van het defecte onderdeel naar onze werkplaatsen, vergezeld van een kopie van het garantiebewijs waarop het serienummer van het apparaat vermeld staat.

Elk apparaat is uitgerust met een typeplaatje waarop het serienummer identiek aan dat op het garantiebewijs vermeld staat.

In geval van ernstige schade die enkel in onze werkplaatsen als herstelbaar beoordeeld wordt, en na het akkoord van onze diensten, zal elk apparaat onder garantie niet gefrankeerd verstuurd worden door de klant. In geval van herstel van een apparaat buiten de garantieperiode is het vervoer heen en terug voor rekening van de klant. De onderdelen en werkuren zullen gefactureerd worden tegen de geldende tarieven (tarief vervangingsstukken – tarief werkuren). Elke herstelling die het voorwerp is van een voorafgaand bestek moet gevalideerd worden voor herstelling.

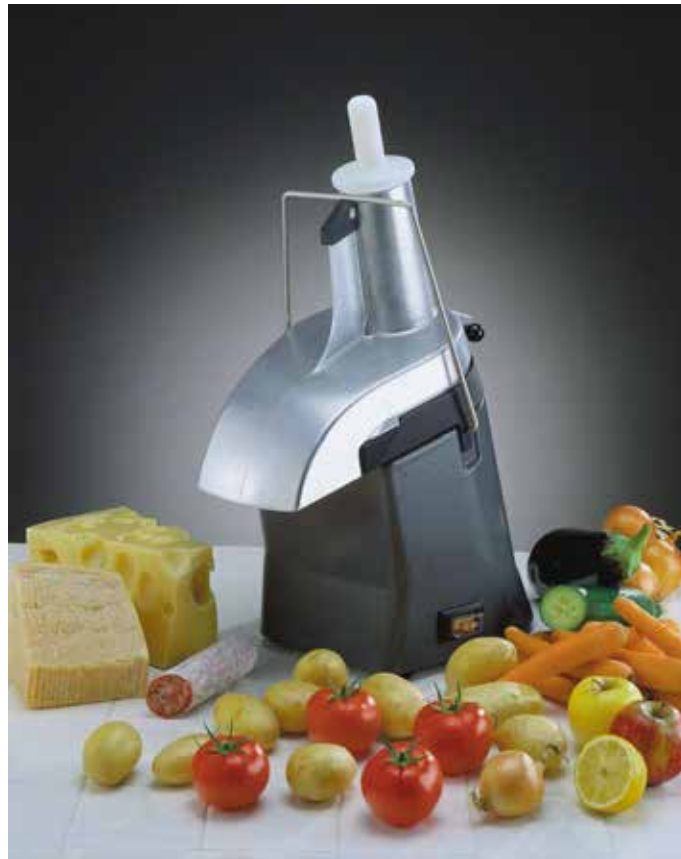
In geval van betwisting zijn enkel de rechtbanken van de woonplaats van de fabrikant (Lyon) bevoegd.

## TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT



**VEGETABLE SLICER NO. 48****CHEESE GRATER No. 49****USER AND MAINTENANCE MANUAL****IMPORTANT:** documents included in this manual to be kept:

- “CE” COMPLIANCE DECLARATION
- WARRANTY CERTIFICATE



**\*408.100 - \*408.200**  
**Model No 49 & No 48**



## CONTENTS

“CE” COMPLIANCE DECLARATION .....	3
VEGETABLE SLICER No. 48 / CHEESE GRATER No. 49.....	4
EQUIPMENT AND ACCESSORIES .....	4
Rams .....	4
Disks.....	4
Disk storage .....	5
RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE .....	5
WARNING:.....	5
ELECTRICAL CONNECTION:.....	6
USING THE MACHINE.....	7
USING FOR THE 1 <sup>ST</sup> TIME: .....	7
STARTING UP:.....	7
CLEANING:.....	7
MAINTENANCE:.....	8
Fitting the cutting tool .....	8
SAFETY .....	8
Safety device, housing closure .....	8
Safety device, motor overload .....	8
Safety device, motor overheating .....	9
Safety device, access to rotating tools .....	9
MAINTENANCE .....	9
Spare parts:.....	9
STANDARD REFERENCES.....	10
MACHINE TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	10
110-120 V 50/60 Hz electrical wiring diagram.....	11
220-240 V 50/60 Hz electrical wiring diagram.....	12
WARRANTY CERTIFICATE.....	14
APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE .....	14





## “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: **VEGETABLE SLICER, CHEESE GRATER**  
Type number: **48, 49**

complies with:

- the statutory provisions defined in appendix 1 of the European "machines" directive **n°2006/42/CE** and the national legislation transposing it
- the statutory provisions of the following European directives and regulations:
  - N° 2006/95/CE (low voltage directive)
  - N° 2004/108/CE (EMC directive)
  - No. 2002/95/CE (RoHS directive)
  - No. 2002/96/CE (WEEE directive)
  - N° 1935/2004/CE (regulation) relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

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

- **NF EN 1678+A1: 2010**, Food processing machinery – **Vegetable cutting machines** - 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 "machines" directive n°2006/42/CE, (see appendix ZA)
- NF EN ISO 12100 -1 and 2:2004: Safety of machinery - General principles for design
- NF EN 60204-1: 2006 : Safety of machinery - Electrical equipment of machines- General requirements
- NF EN 1672-2: 2005, Food processing machinery – Basic concepts – Hygiene requirements
- NF EN 60335-1: 2003 : Household and similar electrical appliances. Safety.
- NF EN 60335-2-64 :2004 : Particular requirements for commercial electric kitchen machines

Drawn up in VAULX-EN-VELIN on: **01/12/2010**  
Signatory's position: **CHIEF EXECUTIVE OFFICER**  
Signatory's name: **Aurélien FOUQUET**

Signature:

## VEGETABLE SLICER No. 48 / CHEESE GRATER No. 49

The No. 48 vegetable slicer is of sturdy construction (component parts in cast aluminum, rubber and food-quality plastic) and is particularly suitable for cutting, slicing, thinly slicing, grating and stripping in preparations made by professionals in: Restaurants, Pizzerias, Snack bars, Catering points, sandwich bars, theme restaurants, etc.

With its powerful motor, it can drive either high-output cutting disks or grating disks of  $\varnothing$  170 mm. The active part of the tools (knives for slicers or disks for grating disks) is made of stainless steel.



**Care: the appliance is designed for cutting, slicing, stripping and grating all types of vegetable, fruits, cheeses and sausages, but not frozen foods.**

### EQUIPMENT AND ACCESSORIES

#### Rams

A ram (**5**) for large diameter (of between 70 mm and 40 mm) products such as potatoes, turnips, apples, Gruyere and Parmesan cheese, etc.

A reducer (**6**) and a small diameter ram (**7**) for long and small diameter (maximum diameter 40 mm) products such as carrots, cucumbers, courgettes, etc.

#### Disks

- 48200T1: 1 mm cut slicer disk
- 48200T2: 2 mm cut slicer disk
- 48200T3: 3 mm cut slicer disk
- 48200T4: 4 mm cut slicer disk
- 48200T5: 5 mm cut slicer disk
- 48200T6: 6 mm cut slicer disk
- 48200TD4: 4 mm special Tomatoes slicer disks
- 48200TD6: 6 mm special Tomatoes slicer disks
- 48200TO4: 4 mm special Crinkle-cut potatoes slicer disks.
- 48200R2:  $\varnothing$  2 mm grater disk
- 48200R3:  $\varnothing$  3 mm grater disk
- 48200R4:  $\varnothing$  4 mm grater disk,
- 48200RP: Parmesan cheese grater disk
- 48200RR: "Röstis" grater disk.
- 48200E2: 2x2 stripping disk
- 48200E4: 4x4 stripping disk
- 48200E8: 8x8 stripping disk (chips)

#### Disk storage

48290: Disk support for work surfaces or for wall application (optional).

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

This appliance has the recycling symbol marking relating to waste electrical and electronic equipment. This means that this product must be processed by a waste sorting system in accordance with Directive 2002/96/CE (WEEE) – Professional Equipment section – so that it can be either recycled or disassembled in order to reduce any impact on the environment.

For further information, please contact your dealer or SANTOS.

For the elimination or recycling of the appliance components, please contact a specialist company or contact SANTOS

Electronic products which have not been out-sorted are potentially dangerous for the environment.

The packaging materials must be eliminated or recycled in accordance with regulations in force.

### WARNING:



1. The appliance No. 48-49 is not designed to be used with knives of a cut of 10 mm or more
2. The appliance must not be cleaned with either with a water spray or a pressure jet, nor should it be immersed

Note: To make understanding the following paragraphs easier, please refer to the diagrams at the end of this manual

## ELECTRICAL CONNECTION:

- The electric power supply for the machine is available in 2 single-phase voltages:
  - 110-120 V 50/60 Hz: model 48V1 and 49V1
  - 220-240 V 50/60 Hz: model 48 and 49

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

### **CARE:**



- Before connecting the machine, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your machine. This value is given:
  - either on the identification plate under the machine.
  - or on the identification plate on the last page of this manual.
- If the power supply lead is damaged, it must be by a special assembly available from approved SANTOS dealers or from SANTOS.

**CARE: Check** that the On / Off switch (11) is in the **0 position** before connecting the power supply lead plug to your mains electric power socket.



## USING THE MACHINE

### USING FOR THE 1<sup>ST</sup> TIME:

1. Unclip the locking loop (3)
2. Open the guide channel (2)
3. Remove the ejector (12) from the motor spindle (18) and wash it in fresh water.
4. Wash all the items in contact with food in fresh water: the guide channel (2), the dirt tray (9), the large diameter ram (5), the reducer (6), the small diameter ram (7), the slicer disk (14) and the grater disk (13).



**TAKE CARE: RISK OF CUTS ON HANDLING THE KNIVES.**

### STARTING UP:

1. After selecting the appropriate tool for the work required (grating or slicing), fit the ejector (12) **smooth side on the disk side** and the disk (13) onto the motor spindle (18).
2. Close the guide channel (2).
3. Place a recipient under the appliance outlet
4. Lock the guide channel (2) with the locking loop (3) and position on the clip (4).
5. Plug the power supply plug (10) into your mains power socket.
6. Switch the machine on by putting the On/Off switch (11) to the 1 position; the indicator lights up.
7. Introduce the products into the guide channel (2) or into the reducer (6).
8. Push the products in using the large diameter ram (5) or the reducer (6) and the small diameter ram (7) until the ram reaches the collar.

### CLEANING:

#### **IMPORTANT:**



- **Stop the machine and unplug the machine power supply lead.**
- **The appliance must not be cleaned either with a water spray or pressure jet, nor should it be immersed**

For easier cleaning, do not allow food to dry on the guide channel (2), the grater disk (13), the slicer disk (14), the ejector (12) or the dirt tray (9). It is recommended that all these machine parts are cleaned as soon as the work is finished.

## MAINTENANCE:

- Put the appliance to the "Off" position with the On/Off button (11) and unplug the power supply lead plug (10).
- Remove the large diameter ram (5) or the reducer (6) and the small diameter ram (7).
- Unclip the locking loop (3) from the clip (4), pulling it towards you.
- Raise the guide channel (2). For cleaning after handling products which are difficult to clean (products with greasy substances for example), the guide channel hinge pin (8) can be removed and the guide channel washed in a dish washer.
- Take the disk (13, 14) off the motor spindle (18).
- Take the ejector (12) off the motor spindle (18).
- Wash with dish-washing detergent, then rinse and dry: the grater disk (13) or the slicer disk (14), the guide channel (2) and the dirt tray (9).
- Clean the base (1) with a soft damp sponge and dry.

### Fitting the cutting tool

#### FITTING:

- Fit the ejector (12), smooth side on the disk side, onto the end of the motor shaft (18), line the grooves up with the pins (15) and push to the motor shaft stop (18).
- Fit the grater disk (13) or the slicer disk (14) lining up the drive pin with the groove in the disk support (13) or (14).

#### REMOVING:

- Pull the grater-holder disk or the slicer disk upwards and along the motor shaft (18) axis (**be careful: risk of cuts on holding the tool, especially for the slicing disks as the knife blades are very sharp**).
- Pull the ejector (12) upwards and along the motor shaft (18) axis, making sure it passes correctly level with the tool drive pin (15) on the motor shaft (18).

## SAFETY

### Safety device, housing closure

1. The guide channel (2) must be in the closed position and the locking loop (3) in the locked position on the clip (4) to provide mechanical unlocking of the motor and allow the slicer to be turned on with the On/Off switch (11).
2. Unclipping the locking loop (3) causes stoppage (position 0) on the switch (11) and mechanical stoppage of the motor spindle (18).
3. A cut in the mains power supply causes stoppage (position 0) on the switch (11). The switch (11) has to be reactivated (position 1) to start again.

### **Safety device, motor overload**

Turn the power off (unplug the mains lead plug **(10)** before any work).

If the motor is jammed **(17)** (foreign body, too hard body, too much pressure on the processed products, etc.) the switch **(11)** automatically goes to the 0 position. Rectify the problem and then press the switch **(11)** to position 1.

### **Safety device, motor overheating**

Turn the power off (unplug the mains lead plug **(10)** before any work).

If the motor overheats, the switch **(11)** automatically switches to the 0 position. Wait for the motor to cool down (15 to 30 minutes) and then press the switch **(11)** to position 1.

### **Safety device, access to rotating tools**

Tool access while operating safety is provided by the following three points:

1. The motor can only be started if the guide channel **(2)** is in position and locked by the locking loop **(3)**.
2. The guide channel provides safety on the input side for the products to be processed. The dimensions of the introduction guide channel **(2)** comply with the standard safety requirements currently in force.
3. The restriction system formed by the guide channel **(2)** and the ejector **(12)** provides the safety on the output side of the products processed.

## **MAINTENANCE**



Before any work on the appliance, it is imperative that the machine is disconnected from the mains **(10)**

### **Spare parts:**

This machine requires no specific maintenance. The bearings are lubricated for life. If work is required to replace wear parts such as the electrical components or other, refer to the parts list (see exploded view at the end of the manual).

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.

## STANDARD REFERENCES

- **CE (Europe)**
- GS (Germany) controlled by the LNE National Test Laboratory.
- UL (USA) and cUL (Canada).
- NSF (USA).

## MACHINE TECHNICAL SPECIFICATIONS

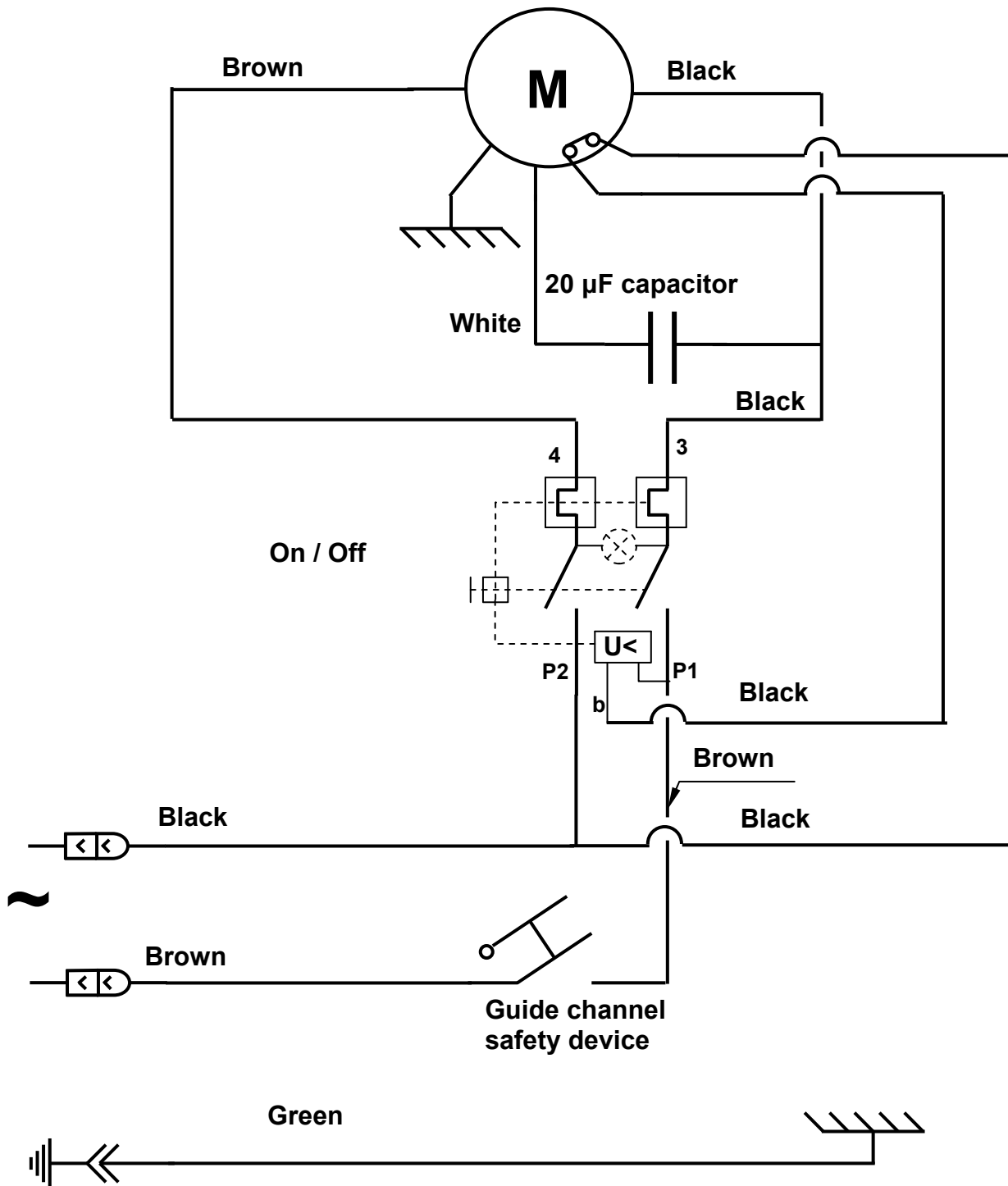
ELECTRICAL SPECIFICATIONS (1)			
Model no. 48		Single phase	
Power supply voltage	.(V)	220-240	100-120
Frequency	(Hz)	50/60	50/60
Motor: rating			
Input power	(kW)	0.39	0.45
Speed:	(rpm)	1000	1200
Running capacitor	( $\mu$ F)	10 $\mu$ F- 400V	20 $\mu$ F-400V
Height under the ram	(mm)	505	
Dimensions: Height with ram	(mm)	580	
Width	(mm)	250	
Depth	(mm)	430	
Weight: Net weight	(kg)	16	
Packaged weight	(kg)	17	
Noise: (2)	(dBA)	60	

(1) These values are given as an indication only. The exact electrical specifications for your machine are recorded on the identification plate.

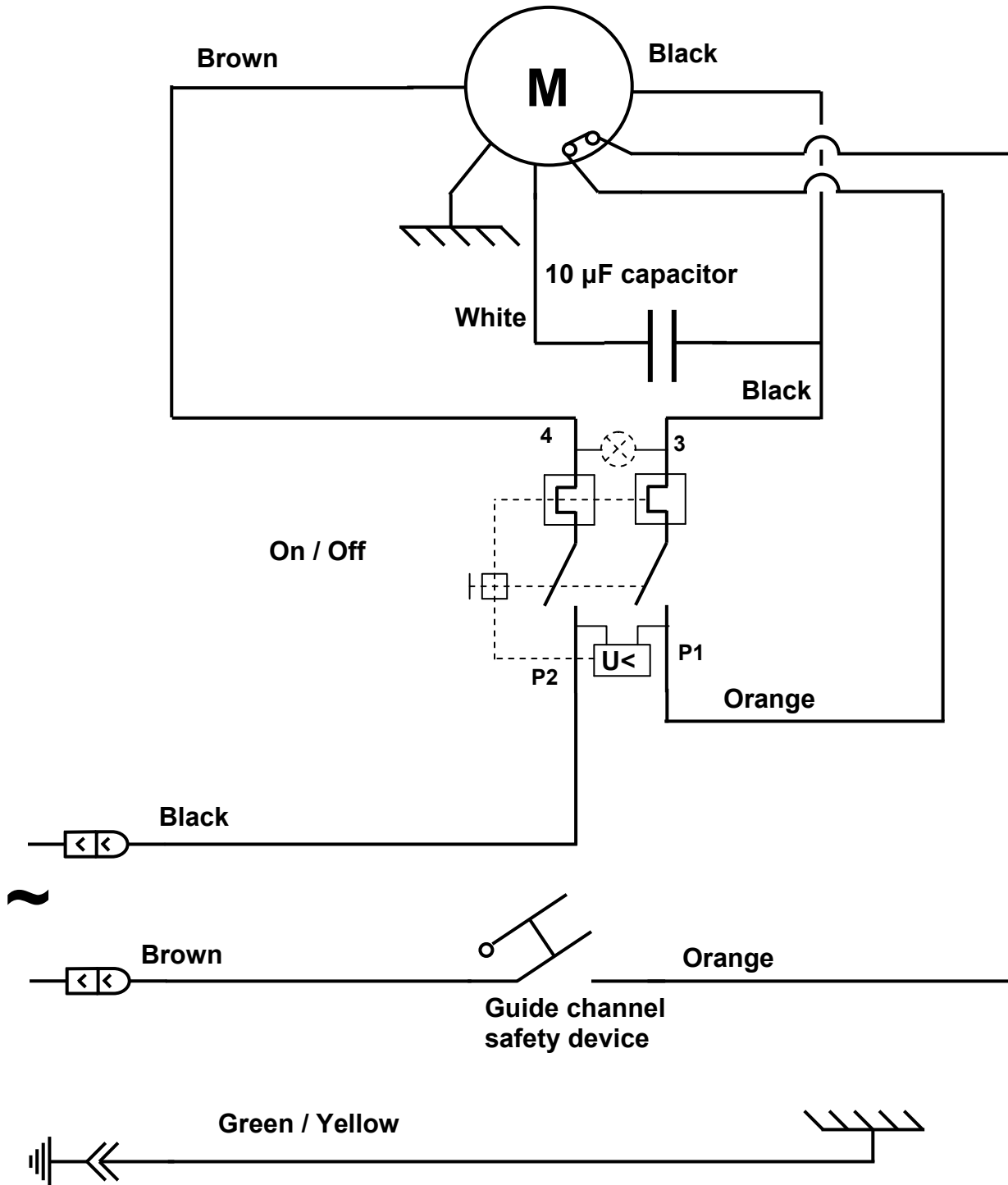
(2) Noise level measured in acoustic pressure with the machine under load at 1 m from its axis in accordance with standard EN 31201.

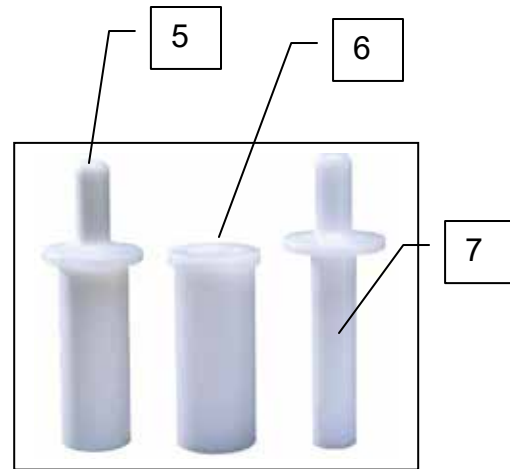


110-120 V 50/60 Hz electrical wiring diagram



220-240 V 50/60 Hz electrical wiring diagram





REF	Description
1	Base
2	Guide channel
3	Locking loop
4	Clip
5	Large diameter ram
6	Reducer
7	Small diameter ram
8	Guide channel hinge pin
9	Dirt tray
10	Power supply lead
11	On/Off switch
12	Ejector
13	Grater disk
14	Slicer disk
15	Drive pin
16	Identification plate
17	Motor
18	Motor shaft





## WARRANTY CERTIFICATE

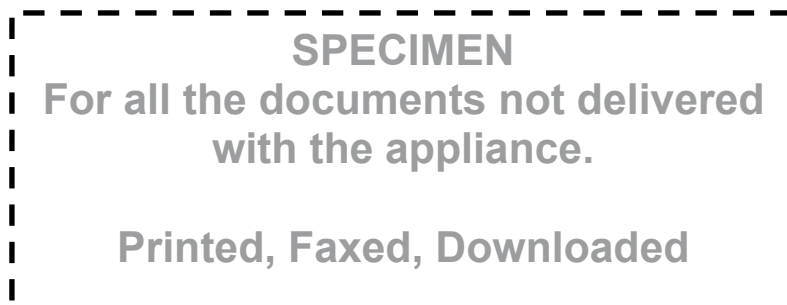
### WARRANTY

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.

## APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE



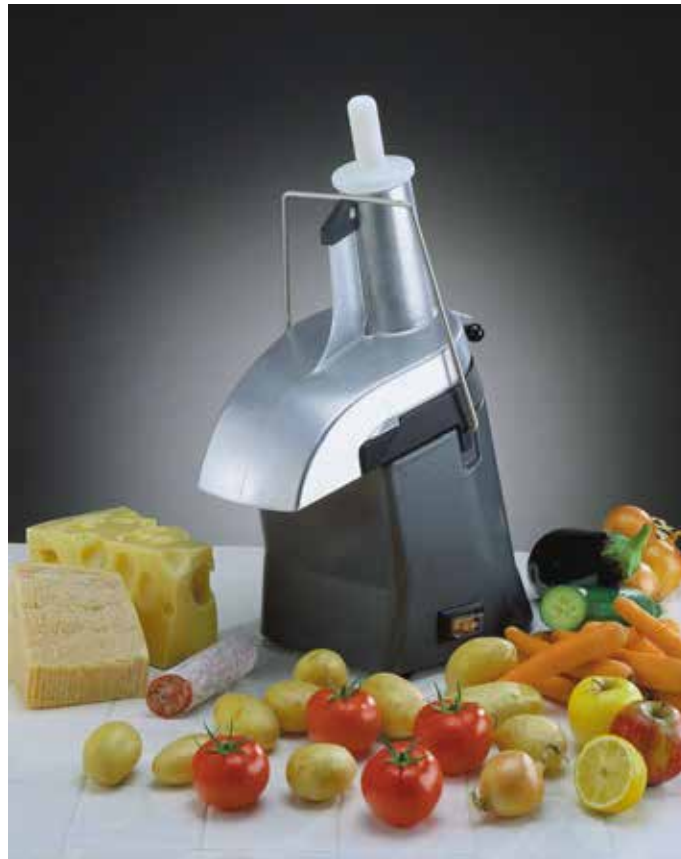
TRANCHEUR A LEGUMES N° 48

RAPE A FROMAGE N° 49

## MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

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

- DECLARATION "CE" DE CONFORMITE
- CERTIFICAT DE GARANTIE



**\*408.100 - \*408.200**  
**Modèle n° 49 & n° 48**



## SOMMAIRE

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE.....	3
REGLES DE SECURITES.....	4
CONTRE INDICATIONS :.....	4
BRANCHEMENT ELECTRIQUE :.....	4
1ere MISE EN ROUTE :.....	5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE .....	5
COUPE-LEGUMES n°48 / RÂPE à FROMAGES n°49 .....	6
EQUIPEMENT ET ACCESSOIRES .....	6
Poussoirs.....	6
Disques .....	6
Stockages disques .....	6
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	7
MISE EN ROUTE :.....	7
NETTOYAGE :.....	7
ENTRETIEN :.....	7
Mise en place de l'outil coupant .....	8
SECURITE.....	8
Sécurité, fermeture carter.....	8
Sécurité, Surcharge moteur.....	8
Sécurité, Surchauffe moteur.....	8
Sécurité, Accès aux outils tournants.....	9
MAINTENANCE .....	9
Pièces détachées : .....	9
REFERENCES NORMATIVES.....	9
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL.....	10
Schéma électrique 110-120V 50/60Hz.....	11
Schéma électrique 220-240V 50/60Hz.....	12
CERTIFICAT DE GARANTIE .....	14
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	14

## DECLARATION "CE" 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 : **Centrifugeuse**

Numéro de type : **48, 49**

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° 2006/95/CE (Directive basse tension)
  - N° 2004/108/CE (Directive CEM)
  - N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

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

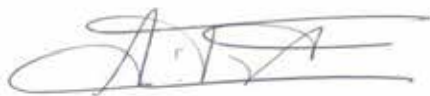
- **NF EN 1678+A1 : 2010**, Machines pour produits alimentaires – **Coupe-légumes**-  
Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène  
La présente Norme européenne est une norme de type C, tel que défini dans l'EN ISO 12100.  
Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes 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 ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006 : Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2003 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 :2004 : Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/10/2010**

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

### CONTRE INDICATIONS :



1. l'appareil n°48-49 n' est pas prévu pour être utilisé avec des couteaux supérieurs ou égaux à 10 mm de coupe
2. l'appareil ne doit pas être nettoyé ni au jet d'eau ou jet sous pression ni immergé
3. Le socle (1) ne doit pas être plongé dans l'eau
4. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
6. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.

**Attention :** l'appareil est conçu pour couper, trancher, effiler, râper tous types de légumes, fruits, fromages, saucissons, sauf les aliments congelés.

### BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
  - 110-120 V 50/60 Hz : modèle 48V1, 49V1
  - 220-240 V 50/60 Hz : modèle 48, 49

**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 l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.



**ATTENTION :** Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt ( 11) est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation sur la prise de votre alimentation secteur.



### 1ere MISE EN ROUTE :

1. Déverrouiller l'arceau de bouclage (3)
2. Ouvrir la goulotte (2)
3. Enlever l'éjecteur (12) de l'axe moteur (18) et le laver à l'eau claire.
4. Laver à l'eau claire tous les éléments en contacts avec les aliments : la goulotte (2), le plan de propreté (9), le poussoir gros diamètre (5), le réducteur (6), le poussoir petit diamètre (7), le disque trancheur (14) et le disque de râpe (13).



**ATTENTION AUX RISQUES DE COUPURES LIES A LA MANIPULATION DES COUTEAUX.**

### 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 2002/96/CE (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.

## COUPE-LEGUMES n°48 / RÂPE à FROMAGES n°49

D'une construction robuste (pièces constituant en fonte d'aluminium, caoutchouc et plastique alimentaire), le trancheur à légumes N° 48 est particulièrement bien adapté pour couper, trancher, émincer, râper, effiler dans les préparations réalisées par les professionnels des : Restaurants, Pizzerias, Snacks, Points de restauration, sandwicheries, restaurants à thèmes...

Doté d'un moteur puissant, il peut actionner soit des disques trancheurs, soit des disques de râpe d'un  $\varnothing$  170 mm à grand rendement. La partie active des outils (couteaux pour trancheurs ou disques pour disques de râpe) est en acier inoxydable.

### EQUIPEMENT ET ACCESSOIRES

#### Poussoirs

Un poussoir (5) pour les produits de gros diamètre (compris entre 70 mm et 40 mm) comme les pommes de terre, les navets, les pommes, le gruyère et le parmesan.....

Un réducteur (6) et un poussoir de petit diamètre (7) pour les produits longs et de petit diamètre (diamètre maximum de 40mm) comme les carottes, les concombres, les courgettes.....

#### Disques

- 48200T1 : disque trancheur de 1 mm de coupe
- 48200T2 : disque trancheur de 2 mm de coupe
- 48200T3 : disque trancheur de 3 mm de coupe
- 48200T4 : disque trancheur de 4 mm de coupe
- 48200T5 : disque trancheur de 5 mm de coupe
- 48200T6 : disque trancheur de 6 mm de coupe
- 48200TD4 : disques trancheurs de 4 mm spécial Tomates
- 48200TD6 : disques trancheurs de 6 mm spécial Tomates
- 48200TO4 : disques trancheurs de 4 mm spécial Pommes gauffrées.
- 48200R2 : disque de râpe  $\varnothing$  2 mm
- 48200R3 : disque de râpe  $\varnothing$  3 mm
- 48200R4 : disque de râpe  $\varnothing$  4 mm,
- 48200RP : disque de râpe Parmesan
- 48200RR : disque de râpe « röstis ».
- 48200E2 : disque effileur 2x2
- 48200E4 : disque effileur 4x4
- 48200E8 : disque effileur 8x8 (frites)

#### Stockages disques

48290 : Support de disques pour plan de travail ou pour application murale (en Option).

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### MISE EN ROUTE :

1. Après avoir choisi l'outil adapté au travail désiré (râpage ou tranchage) monter, l'éjecteur (**12**) **face lisse coté disque**, et le disque (**13**) sur l'arbre moteur (**18**).
2. Fermer la goulotte (**2**).
3. Placer un récipient sous la sortie de l'appareil
4. Verrouiller la goulotte (**2**) avec l'arceau de bouclage (**3**) en position sur le clip (**4**).
5. Brancher la prise du cordon d'alimentation (**10**) sur la prise de votre alimentation secteur.
6. Mettre l'appareil sous tension en actionnant l'interrupteur marche / arrêt (**11**) en position 1, le voyant s'allume.
7. Introduire les produits dans la goulotte (**2**) ou dans le réducteur (**6**).
8. Pousser sur les produits à l'aide du poussoir gros diamètre (**5**) ou le réducteur (**6**) et le poussoir petit diamètre (**7**) jusqu'à la mise en butée de la collerette des poussoirs.

### NETTOYAGE :

#### **IMPORTANT :**



- **Arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.**
- **l'appareil ne doit pas être nettoyé ni au jet d'eau ou jet sous pression ni immergé**

Pour une plus grande facilité de nettoyage, ne pas laisser sécher de denrées sur la goulotte (**2**), le disque de râpe (**13**), le disque trancheur (**14**), l'éjecteur (**12**) et le plan de propreté (**9**), il est conseillé de procéder au nettoyage de toutes ces parties de l'appareil aussitôt le travail terminé.

### ENTRETIEN :

- Mettre l'appareil en position « arrêt » en agissant sur le bouton Marche/Arrêt (**11**) et débrancher la prise de courant du cordon d'alimentation (**10**).
- Enlever le poussoir gros diamètre (**5**) ou le réducteur (**6**) et le poussoir petit diamètre (**7**).
- Déverrouiller l'arceau de bouclage (**3**) du clip (**4**) en le tirant vers soi.
- Relever la goulotte (**2**). Pour un nettoyage après avoir traité des produits difficiles à nettoyer (produits avec corps gras par exemple), on peut démonter la tige d'articulation de goulotte (**8**) et laver la goulotte au lave vaisselle.
- Ôter le disque (**13,14**) de l'axe moteur (**18**).
- Ôter l'éjecteur (**12**) de l'axe moteur (**18**).
- Laver avec un détergent pour vaisselle, puis rincer et sécher ; le disque de râpe (**13**) ou le disque trancheur (**14**), La goulotte (**2**) et le plan de propreté (**9**).



- Nettoyer le socle (1) avec une éponge douce humide et sécher.

### **Mise en place de l'outil coupant**

#### MONTAGE :

- Monter l'éjecteur (12), face lisse du côté du disque, sur le bout de l'arbre moteur (18), mettre les rainures en face des goupilles (15) et pousser jusqu'à la butée de l'arbre moteur (18).
- Monter le disque de râpe (13) ou le disque trancheur (14) en alignant la goupille d'entraînement avec la rainure du support de disque (13) ou (14).

#### DEMONTAGE :

- Tirer vers le haut et dans l'axe de l'arbre moteur (18) le disque porte râpe ou le disque trancheur (**attention aux risques de coupures lors de la prise de l'outil, surtout pour les disques trancheur car les lames des couteaux sont très coupantes**).
- Tirer vers le haut et dans l'axe de l'arbre moteur (18) l'éjecteur (12), en vérifiant le bon passage au droit de la goupille d'entraînement de l'outil (15) sur l'arbre moteur (18).

## **SECURITE**

### **Sécurité, fermeture carter**

1. La goulotte (2) doit être en position fermée et l'arceau de bouclage (3) en position verrouillé sur le clip (4) pour assurer le déverrouillage mécanique du moteur et autoriser la mise sous tension du trancheur par l'interrupteur marche / arrêt (11).
2. Le déverrouillage de l'arceau de bouclage (3) provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur (11) et le freinage mécanique de l'axe du moteur (18).
3. Une rupture d'alimentation du secteur provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur (11). La mise en route nécessite une nouvelle action sur l'interrupteur (11) (position 1).

### **Sécurité, Surcharge moteur**

Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (10) avant toute intervention).

En cas de blocage du moteur (17) (corps étranger, corps trop dur, effort de pression sur les produits traités trop important, ...) l'interrupteur (11) bascule automatiquement en position 0. Remédier au défaut, et appuyer sur l'inter (11) position 1.

### **Sécurité, Surchauffe moteur**

Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (10) avant toute intervention).

En cas de surchauffe moteur, l'interrupteur (11) bascule automatiquement sur la position 0. Attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur (11) en position 1).

### Sécurité, Accès aux outils tournants

La sécurité d'accès aux outils en cours de fonctionnement est satisfaite par les trois points suivants:

1. La mise en route du moteur ne peut être réalisée que si la goulotte (2) est en position et verrouillée par l'arceau de bouclage (3).
2. La goulotte assure la sécurité du côté de l'entrée des produits à traiter. Les dimensions de la goulotte d'introduction (2) sont conformes aux exigences normatives de sécurité actuellement en vigueur.
3. Le système de chicane constitué de la goulotte (2) et de l'éjecteur (12) assure la sécurité du côté de la sortie des produits traités.

### MAINTENANCE



Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur (10)

### 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 composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).

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.

### REFERENCES NORMATIVES

- **CE (Europe)**
- GS (Allemagne) contrôlé par le LNE Laboratoire National d'Essais.
- UL (USA) et cUL (Canada).
- NSF (USA).

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)			
Modèle n° 48		Monophasé	
Tension d'alimentation	(V)	220-240	100-120
Fréquence	(Hz)	50/60	50/60
Moteur : Puissance			
Puissance absorbée	(kW)	0.39	0.45
Vitesse	(tr/mn)	1000	1200
Condensateur Permanent	( $\mu$ F)	10 $\mu$ F- 400V	20 $\mu$ F-400V
Hauteur hors poussoir	(mm)	505	
Dimensions : Hauteur avec poussoir	(mm)	580	
Largeur	(mm)	250	
Profondeur	(mm)	430	
Poids : Poids net	(kg)	16	
Poids emballé	(kg)	17	
Bruit : (2) $L_{pA}$	(dBA)	60	
incertitude $K_{pA} = 2.5dB$			

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.

Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.

Schéma électrique 110-120V 50/60Hz

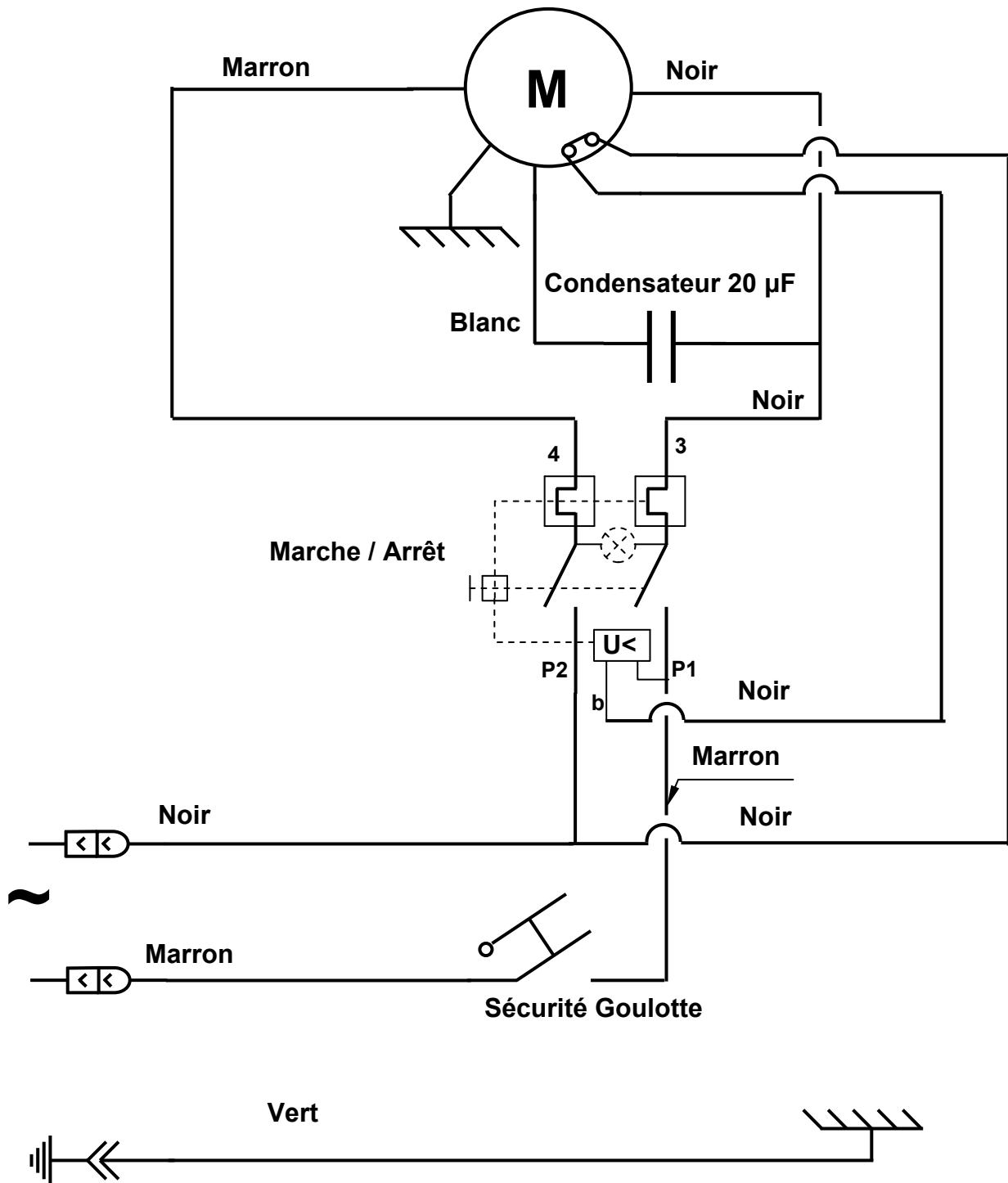
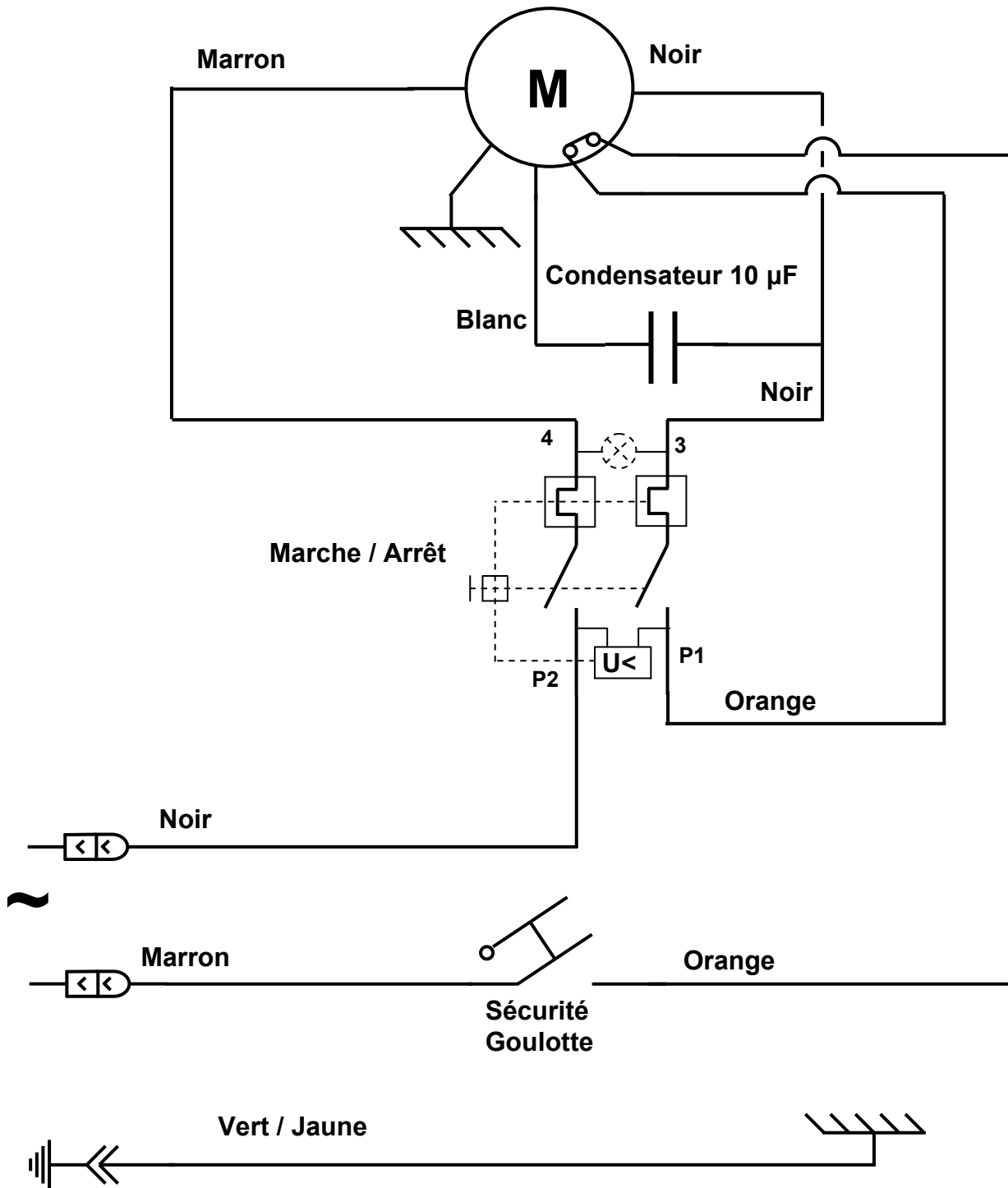
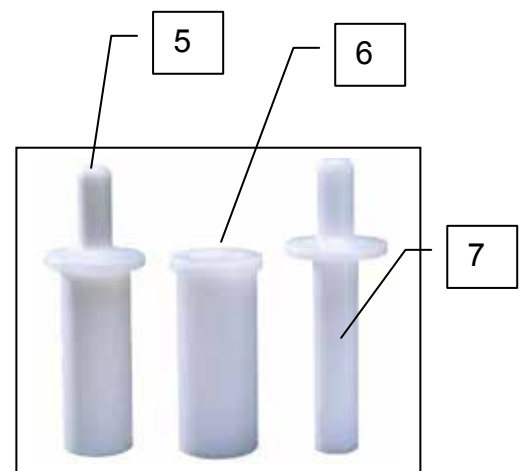


Schéma électrique 220-240V 50/60Hz







REP	Désignation
1	Socle
2	Goulotte
3	Arceau de bouclage
4	Clip
5	Poussoir gros diamètre
6	Réducteur
7	Poussoir petit diamètre
8	tige d'articulation de goulotte
9	Plan de propreté
10	Cordon d'alimentation
11	Interrupteur M/A
12	Ejecteur
13	Disque de râpe
14	Disque trancheur
15	goupille d'entraînement
16	Plaque signalétique
17	Moteur
18	Arbre moteur





## CERTIFICAT DE GARANTIE

### GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE et revêtus du label CE**. Notre garantie est de **douze mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique. 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'oeuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'oeuvre). 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.

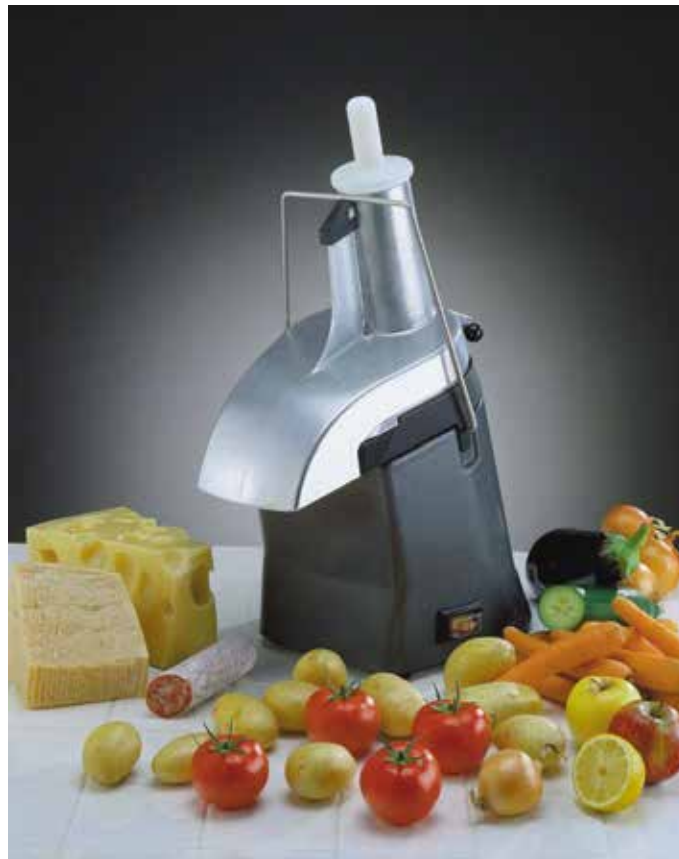
En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégraderait SANTOS de toute responsabilité.

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL



**GEMÜSESCHNEIDER NR. 48****KÄSEREIBE NR. 49****BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG****WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:**

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



**\*408.100 - \*408.200  
Modellen Nr. 49 & No 48**



## INHALT

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

## „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

### DER HERSTELLER:

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

Erklärt, dass das untenstehend genannte Gerät, das dazu bestimmt ist, auf dem professionellen Markt eingeführt zu werden:

Bezeichnung: **GEMÜSESCHEIDER, KÄSEREIBE**  
Typennummer: **48, 49**

Mit den folgenden Vorschriften übereinstimmt:

- Den Rechtsvorschriften, die vom Anhang 1 der europäischen „Maschinen-Richtlinie“ Nr. **2006/42/EG** definiert werden und den innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die diese Vorschriften umsetzen.
- Den Rechtsvorschriften der folgenden europäischen Richtlinien und Verordnungen:
  - Nr. 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie)
  - Nr. 2004/108/EG (EMV-Richtlinie)
  - Nr. 2002/95/EG (RoHS-Richtlinie)
  - Nr. 2002/96/EG (WEEE-Richtlinie)
  - Nr. 1935/2004/EG (Verordnung) in Bezug auf Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen

Harmonisierte europäische Normen, die benutzt werden, um die vermutliche Übereinstimmung mit den wesentlichen Anforderungen der vorher genannten Richtlinien zu bestätigen.

- **NF EN 1678+A1: 2010**, Nahrungsmittelmaschinen – **Gemüseschneidemaschinen** - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.  
Die vorliegende europäische Norm ist eine Norm vom Typ C, wie in der EN ISO 12100 definiert. Falls die Bestimmungen der vorliegenden Norm vom Typ C sich von den Bestimmungen unterscheiden, die in den Normen vom Typ A oder B genannt werden, haben die Bestimmungen der Norm vom Typ C vor denen der anderen Normen Vorrang. Die vorliegende Norm ermöglicht es, sich an die Anforderungen der „Maschinenrichtlinie“ Nr. 2006/42/EG, (siehe Anhang ZA) anzupassen.
- NF EN ISO 12100 -1 und 2 :2004: Maschinensicherheit – Allgemeine Konzeptionsprinzipien
- NF EN 60204-1: 2006 : Maschinensicherheit - elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Regelungen
- NF EN 1672-2: 2005, Nahrungsmittelmaschinen – Grundbegriffe – Hygienevorschriften.
- NF EN 60335-1: 2003 - Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- EN 60335-2-64:2004, Abschnitt 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.

Erstellt in VAULX-EN-VELIN am: **01/10/2010**  
Eigenschaft des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**  
Name des Unterzeichnenden: **Aurélien FOUQUET**

Unterschrift:



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

### Alle Anweisungen lesen.

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

### SACHWIDRIGER EINSATZ



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

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

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

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

Leitungsschutz: das Gerät muss an eine Standarddose mit 2 Polen + Erdung angeschlossen werden. Die Anlage muss durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A Sicherung geschützt sein. **Die Erdung des Geräts ist Pflicht.**

### **ACHTUNG:**



- Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen.  
Der Wert ist abzulesen:
  - entweder auf dem Typenschild unter dem Gerät,
  - oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

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



### ERSTE INBETRIEBNAHME:

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



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

### RECYCLING DES ALTGERÄTS



Das Gerät ist mit dem Symbol für die Mülltrennung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Produkt gemäß der Richtlinie 2002/ 96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) – Abschnitt Gewerblich genutzte Geräte – von einer Mülltrennungsfirma übernommen werden muss, um entweder recycelt oder zerlegt zu werden und schädliche Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

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

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

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

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



## GEMÜSESCHNEIDER NR. 48 / KÄSEREIBE NR. 49

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

### AUSRÜSTUNG UND ZUBEHÖR

#### Stößel

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

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

#### Scheiben

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

#### Lagerung der Scheiben

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



## BENUTZUNG DES GERÄTS

### INBETRIEBNAHME:

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

### REINIGUNG:

#### WICHTIG:



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

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

### PFLEGE

- Das Gerät durch Betätigen des Ein-/Ausschalters (11) auf „Aus“ stellen und den Netzstecker (10) ziehen.
- Den Stößel mit großem Durchmesser (5) oder das Reduzierstück (6) und Stößel mit kleinem Durchmesser (7) abnehmen.
- Den Sperrbügel (3) durch Ziehen zum Körper vom Clip (4) lösen.
- Den Einfüllschacht (2) heben. Nach dem Behandeln schwierig zu reinigender Teile (Teile mit fetten Bereichen zum Beispiel) kann für die weitere Reinigung die Gelenkstange des Einfüllschachts (8) abgebaut und im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die Scheibe (13, 14) von der Motorwelle (18) nehmen.
- Den Auswurf (12) von der Motorwelle (18) nehmen.
- Mit einem Geschirrspülmittel waschen, abspülen und trocknen lassen; Reibscheibe (13) oder Schneideinsatz (14), Einfüllschacht (2) und Grundfläche (9).
- Das Gestell (1) mit einem weichen, feuchten Schwamm reinigen und trocknen lassen.

## Einsetzen des Schneidwerkzeugs

### EINBAU:

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

### AUSBAU:

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

## SICHERHEIT

### Sicherheit Schließen des Gehäuses

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

### Sicherheit Überlast Motor

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

Bei Blockieren des Motors (17) (Fremdkörper, harter Gegenstand, zu hoher Druck auf die verarbeiteten Produkte, etc.) springt der Ein-/Ausschalter (11) automatisch in Position 0. Die Fehlerursache beheben und den Ein-/Ausschalter (11) auf Position 1 stellen.

### Sicherheit Überhitzen Motor

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

Beim Überheizen des Motors, springt der Ein-/Ausschalter (11) automatisch in Position 0. Abwarten bis der Motor abkühlt (15 bis 30 Minuten), dann den Ein-/Ausschalter (11) drücken (Position 1).

### Sicherheit Zugriff auf drehende Werkzeuge

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

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

### WARTUNG



**Vor jedem Eingriff am Gerät muss dieses unbedingt vom Netz (10) genommen werden.**

### Ersatzteile:



**WICHTIG:** Es dürfen nur Originalersatz teile von SANTOS verwendet werden.

**Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rolllager sind lebenslang geschmiert.**

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

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

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

abzulesen unter dem Gerät.

### NORMENHINWEISE

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

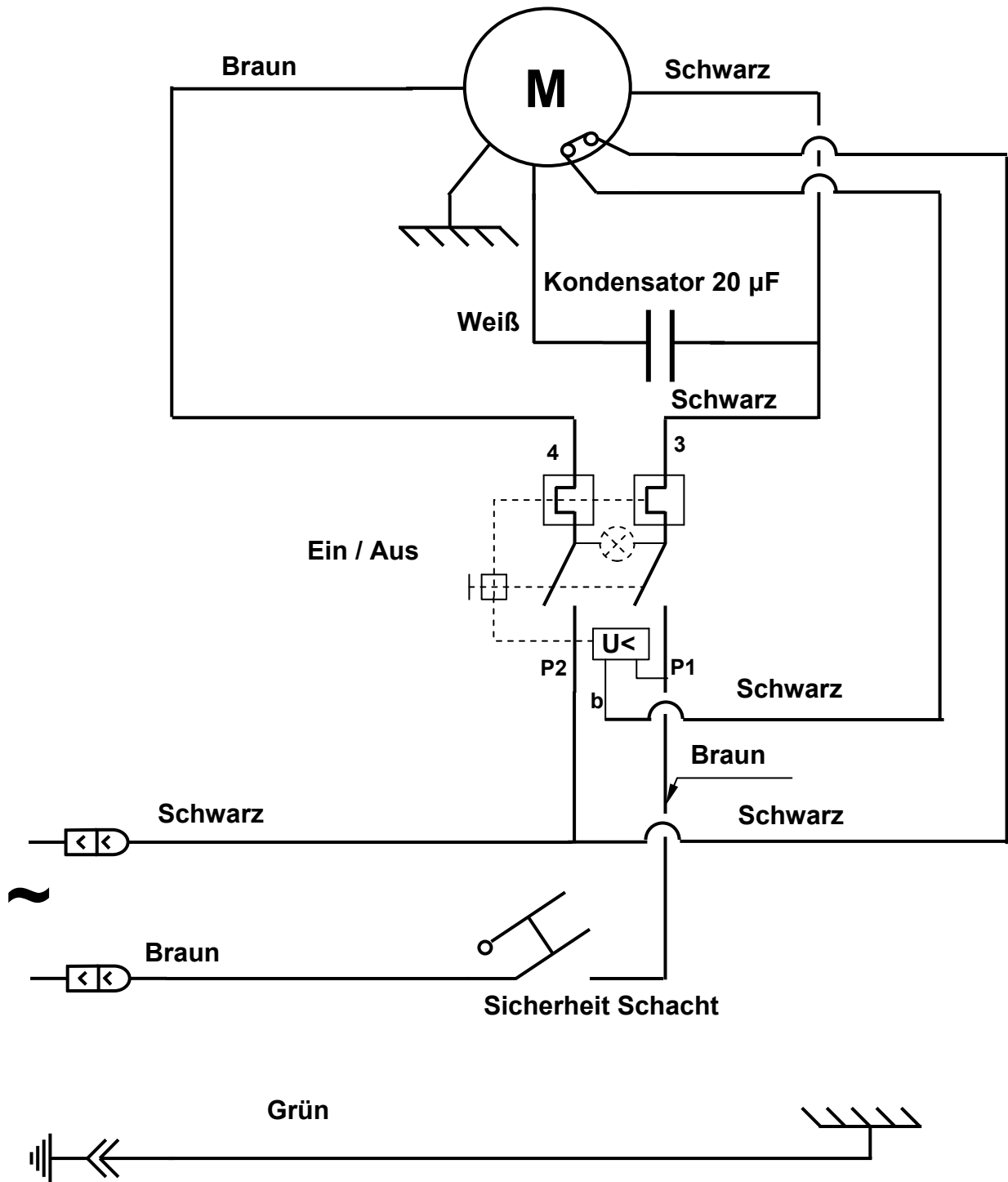
## TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

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

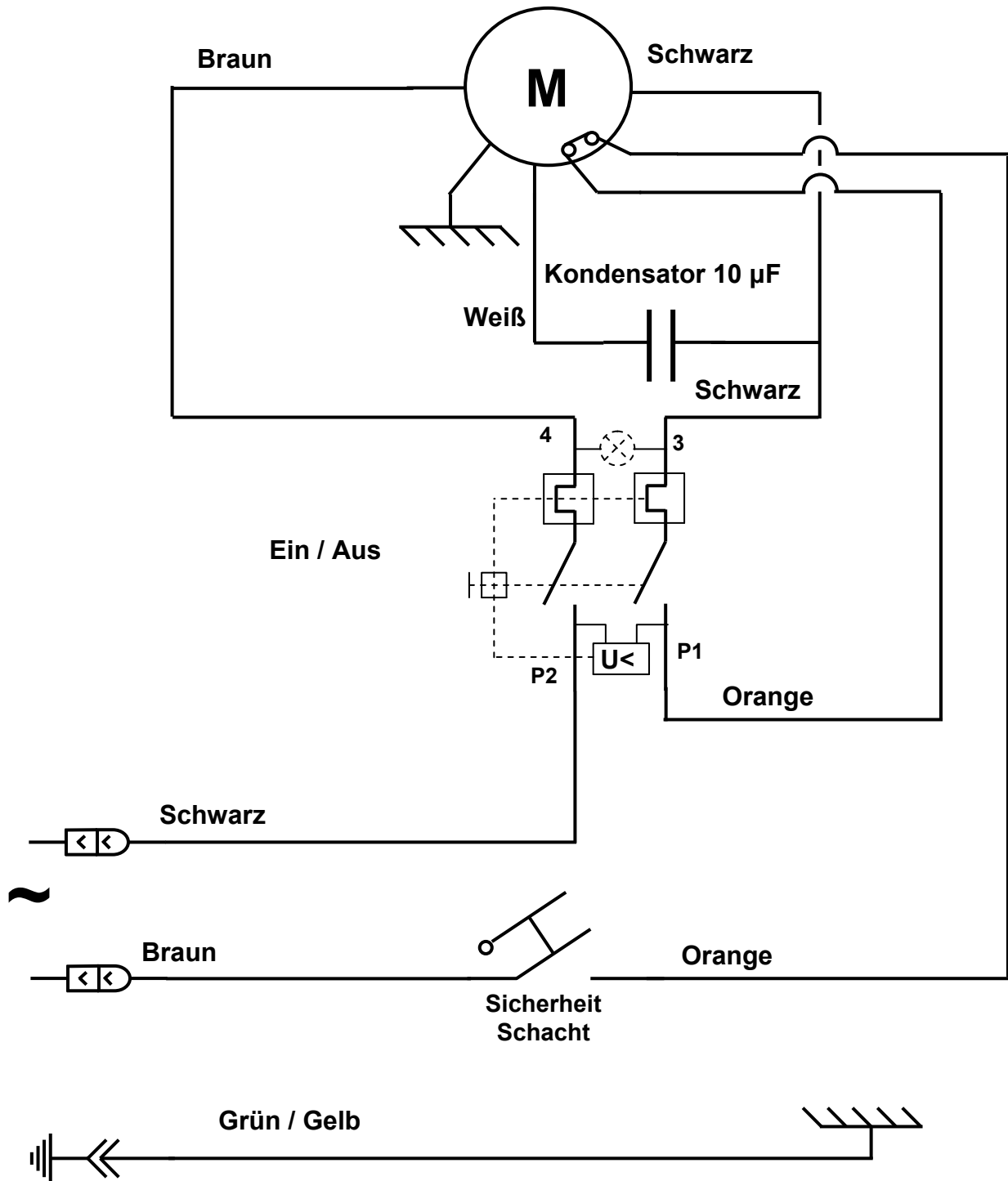
(1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf seinem Typenschild.

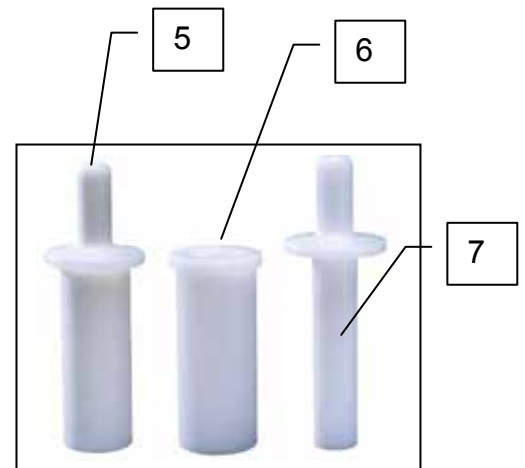
(2) Messung des Geräuschpegels bei Akustikdruck und unter Last gemäss den Normen ISO 11201: 1995 und ISO 4871: 1996 Stand des Gerätes auf einer Arbeitsfläche in 75 cm Höhe über dem Boden. Mikrofon in Geräterichtung in 1,6 m Höhe und 1 m vom Gerät entfernt.

Schaltplan 110-120V 50/60Hz



Schaltplan 220-240V 50/60Hz





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





## GARANTIESCHEIN

### GARANTIE / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 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.

## TYPENSCHILD DES GERÄTS

**MUSTER**  
für alle nicht mit dem Gerät  
gelieferten Dokumente.  
**Ausdrücke, Faxe, Downloads**