

KNEED- EN MENG MACHINE 10 LITER Nr 18

GEBRUIKERS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



BELANGRIJK: documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE” - CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



***408.015**
Model Nr 18



INHOUDSOPGAVE

“CE”-CONFORMITEITSVERKLARING.....	4
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN.....	5
<i>INSTALLATIE, BEDIENING.....</i>	<i>5</i>
<i>WAARSCHUWINGEN.....</i>	<i>5</i>
<i>ELEKTRISCHE AANSLUITING:.....</i>	<i>6</i>
<i>1^{ste} IN WERKING STELLING.....</i>	<i>6</i>
<i>RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR.....</i>	<i>6</i>
UW MENG- EN KNEEDMACHINE Nr 18.....	8
<i>BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....</i>	<i>8</i>
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	9
<i>IN WERKING STELLING.....</i>	<i>9</i>
Montage en voorbereiding	9
<i>GEBRUIK</i>	<i>9</i>
<i>De rem instellen zodat het kneden naar behoren gebeurt:.....</i>	<i>9</i>
<i>STOPPEN VAN HET APPARAAT.....</i>	<i>10</i>
<i>STOKBROOD.....</i>	<i>10</i>
<i>SCHOONMAKEN.....</i>	<i>10</i>
BEVEILIGING / ONDERHOUD.....	11
<i>BEVEILIGING OVERBELASTING VAN DE MOTOR</i>	<i>11</i>
<i>BEVEILIGING TOEGANG TOT COMPONENTEN.....</i>	<i>11</i>
<i>ONDERHOUD.....</i>	<i>12</i>
Vervangingsdelen:	12
OFHEFFEN VAN STORINGEN.....	13
Het apparaat wil niet starten	13
Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting.....	13
De motor maakt lawaai	13
De mengkom draait niet.....	13
De mengkom draait te snel	13
Het apparaat komt tot stilstand tijdens het kneden	14
De bloem loopt over de mengkom.....	14
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT	15
<i>TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN</i>	<i>15</i>



<i>Elektrisch schema 100-120V~ 50/60Hz</i>	16
<i>Elektrisch schema 220-240V~ 50/60Hz</i>	17
<i>Tabel van overeenkomst van de elementen</i>	18
<i>Figuren</i>	19
GARANTIEBEWIJS	21
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT	21



“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 : **KNEED- EN MENG MACHINE 10 LITER**
Type nummer : **18**

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 453+A1 : 2010, Machines voor voedingsmiddelen – KNEEDMACHINEES.**
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:

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

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

Lees de gehele handleiding.

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

Deze foto's en afbeeldingen worden ter indicatie gegeven en hebben geen contractuele waarde. Santos behoudt zich het recht voor deze op elk ogenblik te wijzigen.

INSTALLATIE, BEDIENING

Een enkele persoon is nodig voor de bediening van het apparaat. Voor het gebruiksgemak is het aangeraden het apparaat op een tafel of een werkvlak te plaatsen zodat het bedieningspaneel zich tegenover u bevindt (aanbevolen hoogte: 90 cm, aan te passen in functie van de gebruiker).



LET OP:

Bij de bediening van het apparaat, inclusief het uitpakken van het apparaat, de kneed/mengmachine nooit bij de veiligheidskap (1) vastnemen of opheffen. (fig. A)



LET OP:

Controleren of het deksel (1) gesloten is alvorens de voedingskabel aan te sluiten op het netstroom. (fig. C)

WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is enkel bestemd om gebruikt te worden door bevoegd personeel, voor professionele toepassingen en NIET voor privé-gebruik.
Elk gebruik waarbij de instructies opgenomen in deze handleiding niet gerespecteerd worden, moeten beschouwd worden als onjuist en bijgevolg gevaarlijk.



1. **Het apparaat niet gebruiken om andere dingen dan voedingsmiddelen te kneden of te mengen.**
2. **Het apparaat niet gebruiken om bevroren voedingsmiddelen te mengen.**
3. **Het apparaat niet overbelasten door de maximum capaciteit van de mengkom te overschrijden hetzij: 2,5 kg bloem met 1,5 liter water (4 kg hard deeg).**
4. **Het apparaat niet schoonmaken met een waterstraal of hogedrukapparaat.**
5. Om elektrocutie te voorkomen, niet het voetstuk in water of een andere vloeistof onderdompelen.
6. **Altijd eerst de stekker uit de contactdoos halen voordat men ingrepen gaat verrichten op het apparaat zoals schoonmaken, onderhoudswerkzaamheden.**
7. **Het is verboden andere vervangingsdelen dan de erkende oorspronkelijke SANTOS onderdelen te gebruiken.**

ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in twee enkel fase voltages:
 - 110-120 V 50/60 Hz: model 18V1
 - 220-240 V 50/60 Hz: model 18

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.** (fig. B)

LET OP:



- Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met deze van uw apparaat. Deze waarde staat vermeld:
 - op het typeplaatje (11) dat onder aan het apparaat is aangebracht.
 - op het typeplaatje dat op de laatste pagina van deze handleiding staat.
- Als de voedingskabel (10) beschadigd is, moet hij vervangen worden door een speciale set beschikbaar bij de Maatschappij SANTOS of bij een erkende SANTOS-leverancier.

1^{ste} IN WERKING STELLING

De onderdelen die in contact komen met de voedingsstoffen (fig. B) naar behoren schoonmaken.

- De beschermingskap (1), de mengkom (3), de kneedvork (7) schoonmaken met een niet-schurende spons en een standaard afwasmiddel.

RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Dit apparaat is voorzien van het symbool van de selectieve sortering betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product verwerkt moet worden door een selectief inzamelingssysteem conform de richtlijn 2002/96/CE (WEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het gerecycleerd of uit elkaar gehaald kan worden om de impact ervan op het milieu te verminderen.

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

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

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

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

UW MENG- EN KNEEDMACHINE Nr 18

- Deze robuuste constructie in gegoten aluminium met mengkom en kneedvork in roestvrij plaatstaal en veiligheidskap in polycarbonaat is geschikt voor professionele toepassingen: HOTELS, RESTAURANTS, CATERINGBEDRIJVEN, PIZZERIA'S, BANKETBAKKERS, ...
- Dit apparaat is uitermate geschikt voor het maken van zwaar deeg, zoals brooddeeg, taartbodems, pizza's. De mengkom met een capaciteit van 10 liter laat toe 4 kg zwaar deeg te maken (2,5 kg bloem): *De maximum capaciteit van de mengkom NIET overschrijden!*
- De kneedmachine Nr 18 is ideaal voor het maken van allerlei soorten gebak, luxebroodjes, gehakt...
- Het apparaat draait met een constante snelheid en de mengkom draait door het kneden van het deeg. Een regelbare rem met knop (5) laat toe de rotatiesnelheid van de mengkom tijdens het kneden aan te passen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Opklapbare veiligheidskap (1)
2. Vergrendelingspen (2) voor de kanteling van het geheel reductor (6) en vork, waarbij de 2 borgschroeven (4) gedeblokkeerd zijn.
3. Twee borgschroeven voor het geheel reductor en vork (7).
4. Lichtgevende schakelaar (13) Aan/Uit bij onderspanning met thermische lastschakelaar, die manueel opnieuw ingeschakeld moet worden.
5. Instellingsknop (5) van de rem om de rotatiesnelheid van de mengkom in te stellen.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

IN WERKING STELLING

Montage en voorbereiding

(fig. B)

1. **de veiligheidsskap (1)** is vastgemaakt met een scharnier.
De lage positie is de positie in werking.
De hoge positie geeft toegang tot de mengkom en de vork. In deze positie:
2. **De reductor (6) beweegt rond de motoras**, het vastschroeven van de reductor gebeurt met de 2 schroeven (4). De stabiele positie wordt verzekerd met behulp van de indexeringsvinger (4).
3. **Plaatsen van de mengkom (3)**: (fig. D) de mengkom draait vrij rond de as van het voetstuk en kan weggenomen worden door ze op te heffen (eerst de kap (1), de reductor (6) en de vork (7) opheffen).
4. **Plaatsen van de vork (7)**: (fig. E) veiligheidsskap (1) omhoog, reductor (6) in hoge positie, het vork (7) plaatsen terwijl u controleert of de bajonet en gleuven van de vork overeenkomen.

GEBRUIK

1. Het apparaat onder spanning zetten door de voedingskabel (10) aan te sluiten.
2. De vork (7) op de uitgangsas van de reductor plaatsen (de bajonet met de gleuven doen overkomen).
3. De reductor (6) doen draaien door deze te plaatsen in de lage positie (vork in de mengkom)
4. De reductor vergrendelen en blokkeren met de schroeven (4)
5. De mengkom (3) vullen met de ingrediënten (zie *waarschuwingen*)
6. De veiligheidsskap (1) laten zakken
7. De schakelaar Aan/Uit (13) inschakelen om het kneden te starten
8. De mengkom is niet gemotoriseerd, het is aangeraden de mengkom te helpen draaien met de hand tot alle bloem vochtig is.

De rem instellen zodat het kneden naar behoren gebeurt:

- Als de mengkom te los staat, draait ze te snel en zal de vork zich vastzetten in het deeg in plaats van te kneden. De rem (5) vaster aandraaien
- Als de mengkom te veel afgeremd wordt, draait ze te traag en zal het deeg naar boven kruipen langs de vork. De rem (5) minder vast aandraaien

Als het kneden klaar is, de twee schroeven (4) losdraaien, de vork wegnemen en eventueel demonteren.

De mengkom kan van de as gehaald worden en gemakkelijk vervoerd worden.

STOPPEN VAN HET APPARAAT

Het apparaat wordt als volgt tot stilstand gebracht:

1. met de schakelaar Aan/Uit (13),
2. door de veiligheidskap te openen (1),
3. door de stekker uit het stopcontact te halen (10).

STOKBROOD

Om 4 kg hard deeg te maken hebt u de volgende ingrediënten nodig: 2,5 kg bakkersbloem, 1,5 l water (60% van het gewicht van de bloem), 45 g zout (30 g per liter water), 45 g bakkersgist (30 g per liter water).

Heel belangrijk, de temperatuur van het water, bij normale kamertemperatuur, moet ongeveer 14 °C zijn. Gebruik warmer water bij een lagere kamertemperatuur (bijvoorbeeld, gebruik water van 30 °C bij een omgevingstemperatuur van 5 °C).

Meng de bloem, het water en de gist langzaam; kneed gedurende 10 à 12 minuten, voeg het zout 3 minuten voor het einde toe: Het bekomen deeg wordt « HARD » (bij ongeveer 24 °C na het kneden).

Laat het deeg « rijzen » (rusten) gedurende minimum 30 minuten na het kneden.

Vorm uw stokbroden en laat ongeveer 2 uur rijzen.

Bak het brood ten slotte in een gepaste oven op 220 °C.

De bakduur is ongeveer 1 uur per kg brood (20 minuten voor een stokbrood van 300 g).

SCHOONMAKEN

BELANGRIJK :



- **Altijd en immer eerst het apparaat tot stilstand brengen en de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen.**

Het is aangeraden het apparaat onmiddellijk na het kneden schoon te maken.

Het schoonmaken zal gemakkelijker zijn als u niet wacht tot de voedingsresten in de mengkom (3), de veiligheidskap (1) en op de kneedvork (7) opgedroogd zijn.

Het voetstuk (8) wordt schoongemaakt met een zachte vochtige spons en daarna drooggewreven.

BEVEILIGING / ONDERHOUD

BEVEILIGING OVERBELASTING VAN DE MOTOR

De schakelaar Aan / Uit (**13**) gaat automatisch naar de stand "0".

OPMERKINGEN : De kneedarbeid van de motor is groot, het is dus normaal dat de motor opwarmt. Hij is daarop voorzien. De motor is beveiligd met een thermische lastschakelaar geïntegreerd in de Aan/Uit-schakelaar (**13**). Bij overbelasting of blokkering bijvoorbeeld, zal deze schakelaar in werking treden.

In dit geval moet u de oorzaak van de overbelasting oplossen, de motor laten afkoelen, **enkele ogenblikken wachten op de automatische inschakeling van de lastschakelaar**, daarna op de Aan/Uit-schakelaar drukken om de motor opnieuw te starten.

Indien de storing niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het netsnoer (**10**) uit het stopcontact halen) en de hulp invoeren van de onderhoudsdienst of contact opnemen met een erkend SANTOS-leverancier.

BEVEILIGING TOEGANG TOT COMPONENTEN

Het apparaat kan slechts werken als de veiligheidskap (**1**) neergelaten is.

- Als de kap (**1**) geopend wordt, wordt het apparaat tot stilstand gebracht en worden de draaiende onderdelen stilgelegd.
- Een stroomonderbreking brengt het apparaat tot stilstand. Het apparaat wordt opnieuw in werking gesteld door op de schakelaar (**13**) te drukken.

Om veiligheidsredenen is het verboden de vinger of een deel van het hand in de opening te steken waarlangs de voedingsmiddelen ingebracht worden. (fig. F)

ONDERHOUD

Alvorens alle werkzaamheden op het apparaat te verrichten, altijd en immer de stekker uit de stopcontact halen en de startcondensor van de motor ontladen.

Ontladen van de condensor:



- Met een schroevendraaier met een **geïsoleerd handvat** de 2 aansluitingen van de condensor (9) aanraken, als men een elektrische boog ziet verschijnen, wil dat zeggen dat de condensor niet meer geladen is.

Vervangingsdelen:



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

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

Zie, in het geval een ingreep toch nodig is om slijtageonderdelen zoals de molenstenen, 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 karakteristieken (16)**

die op het apparaat vermeld staan.

OFHEFFEN VAN STORINGEN



De oorzaak van de stilstand van het apparaat nauwkeurig opsporen. In ieder geval, indien de storing niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen) en de hulp invoeren van de onderhoudsdienst of contact opnemen met een erkend SANTOS-leverancier.

Het apparaat wil niet starten

- De volgende punten controleren: de voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer (10).
- In het apparaat zelf: de staat van de elektrische draden en de aansluitingen controleren (ter hoogte van de doorvoer (12), ter hoogte van de schakelaar (13) (fig. F)
- De elektrische componenten controleren en ze één voor één vervangen (schakelaar, condensator, veiligheidskap, startrelais, motor).

Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting

Een vreemd voorwerp in de mengkom (3) of een heel intensief gebruik van het apparaat kunnen een overbelasting van de motor veroorzaken.

In dit geval kan de beveiliging tegen oversterkte (13) in werking treden en het apparaat tot stilstand brengen.

- zie "*beveiliging overbelasting van de motor*".

De motor maakt lawaai

Controleren of de reductor (6) goed aangedraaid is. Als de reductor slecht aangedraaid is, is een geluid hoorbaar en zullen het "wiel en de schroef van de reductor" sneller verslijten. Opmerking : De wormschroef en het wiel altijd samen vervangen.

- De 2 borgschroeven (4) van de reductor aanschroeven.

De mengkom draait niet

De mengkom is niet gemotoriseerd, ze draait door het kneden van het deeg. In het begin van het kneden moet u de mengkom manueel helpen om te draaien. Zodra de bloem "vochtig" is, werkt het systeem zelfstandig en moet de mengkom afgeremd worden voor een goede kneding.



De mengkom draait te snel

Voor een goede kneding moet de mengkom afgeremd worden.

- Draai de vleugelschroef (5) aan de kant van de mengkom aan om af te remmen. En/of vertraag de rotatie van de mengkom door deze met beide handen vast te houden.

Het apparaat komt tot stilstand tijdens het kneden

- De juiste positie van de veiligheidskap (1) controleren.
- Als de maximum capaciteit van de mengkom overschreden wordt (hoeveelheid bloem in de mengkom) tijdens het draaien van de vork, kan een grote hoeveelheid hard deeg, die samengeklonterd is rond de vork, de veiligheidskap (1) omhoog duwen en zo ongewild het apparaat tot stilstand brengen.
- Verwijder het deeg van de vork of laat de kap zakken om de motor opnieuw te starten.

De bloem loopt over de mengkom

Als te veel bloem in de mengkom gebracht wordt, kan een kleine hoeveelheid, voordat de bloem "vochtig" is, over de mengkom lopen.

- Verminder de dosering (hoeveelheid bloem in de mengkom).

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT

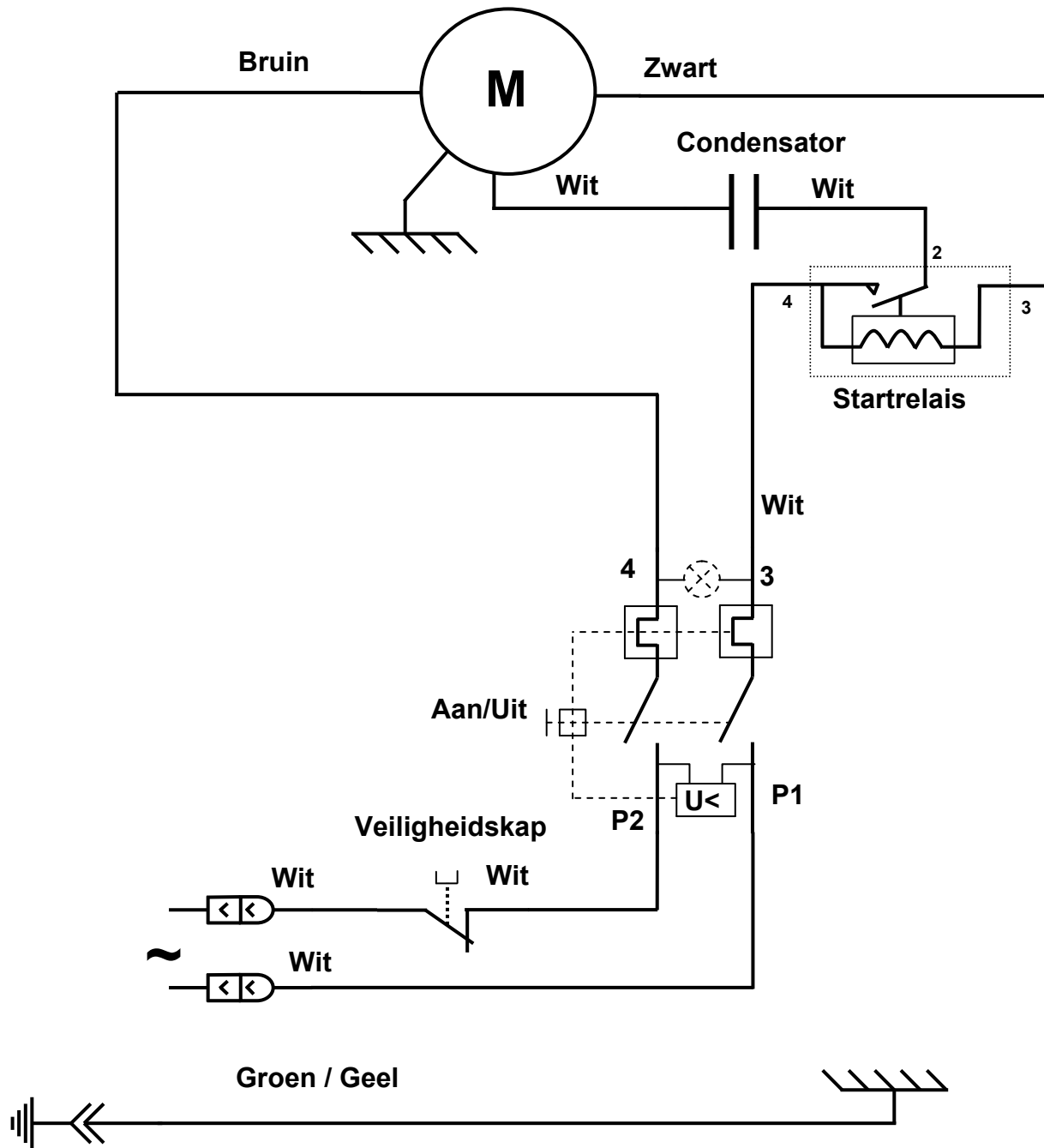
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN

Model 18		Enkelfase	
Voedingsspanning	(V~)	220-240	100-120
Frequentie	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Vermogen Opgenomen vermogen	(W)	600	650
Snelheid van de motor	(tr/mn)	1450 tot 50Hz	1700 tot 60Hz
Snelheid van het apparaat (vork):	(tr/mn)	70 tot 50Hz	84 tot 60Hz
Inhoud van de mengkom	(l)		9,9
Max. nuttige inhoud in de mengkom	(kg)		4
Afmetingen: Hoogte	(mm)		420
Breedte	(mm)		350
Diepte	(mm)		500
Gewicht: Netto gewicht	(kg)		17
Verpakt gewicht	(kg)		19
Geluid: (2)	(dBA)		65

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

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

Elektrisch schema 220-240V~ 50/60Hz



Tabel van overeenkomst van de elementen

Nr	Beschrijving
1	Veiligheidskap
2	Vergrendelingspen
3	Mengkom
4	Borgschroef van de reductor
5	Regelbare rem
6	Reductor
7	Mengvork
8	Voetstuk
9	Condensator
10	Stekker netsnoer
11	Typeplaatje
12	Doorvoer
13	Schakelaar
14	Contact veiligheidsdeksel

Fig. A



Fig. C

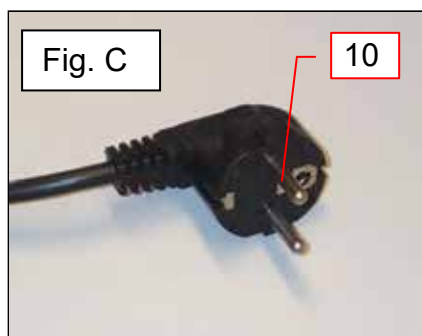


Fig. D

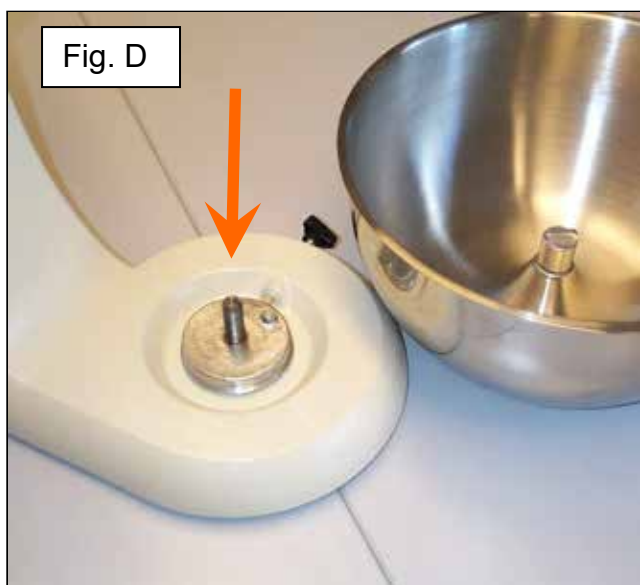
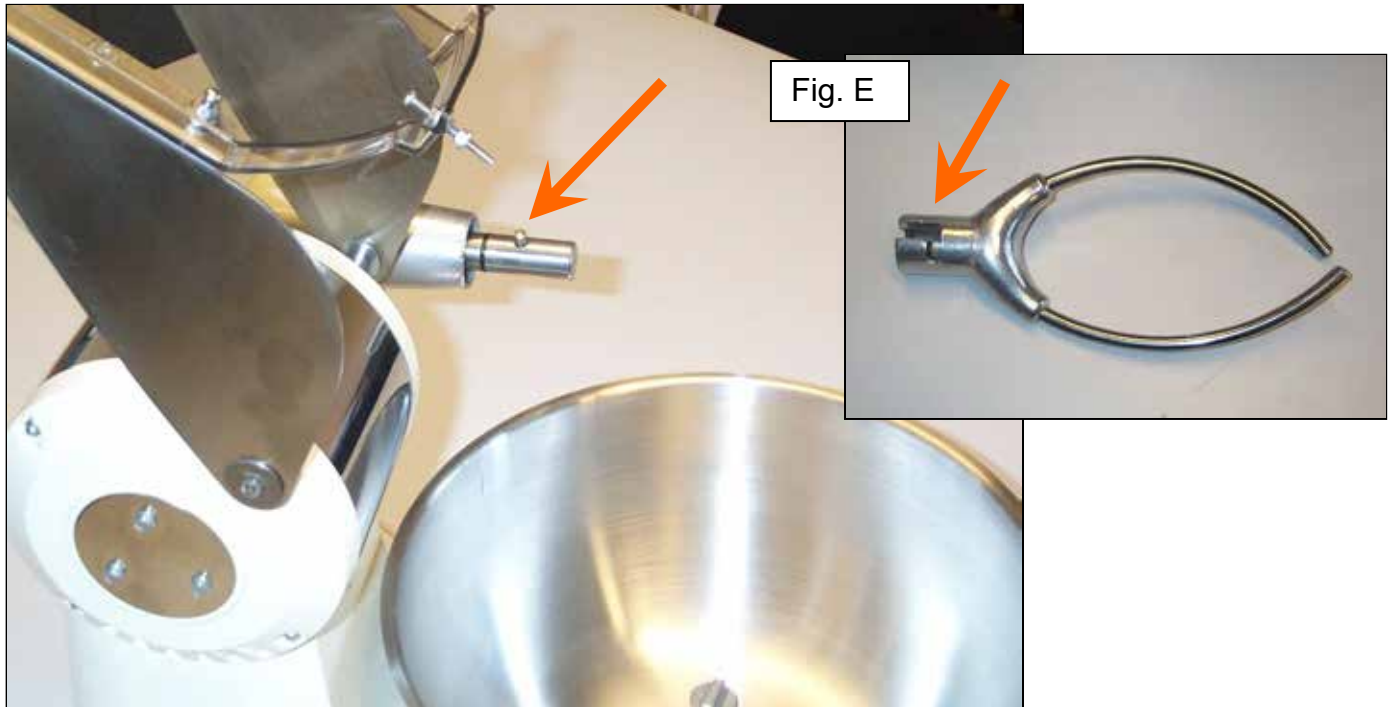


Fig. B





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



10-LITRE DOUGH MIXER No. 18

OPERATING AND SERVICING MANUAL



IMPORTANT: documents in this manual to be kept carefully:

- “CE” DECLARATION OF COMPLIANCE
- GUARANTEE CERTIFICATE



***408.015**
Model No. 18



CONTENTS

“CE” DECLARATION OF COMPLIANCE.....	4
IMPORTANT SAFEGUARDS	5
<i>INSTALLATION AND HANDLING.....</i>	<i>5</i>
<i>IMPROPER USE</i>	<i>5</i>
<i>ELECTRICAL CONNECTION</i>	<i>6</i>
<i>COMMISSIONING</i>	<i>6</i>
<i>RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE.....</i>	<i>6</i>
YOUR No. 18 DOUGH MIXER.....	7
<i>DESCRIPTION OF THE MACHINE</i>	<i>7</i>
OPERATION OF THE MACHINE	8
<i>START-UP</i>	<i>8</i>
Assembly and preparation	8
<i>OPERATION.....</i>	<i>8</i>
Adjust the brake so that the dough mixing proceeds correctly:	8
<i>STOPPING OF THE MACHINE.....</i>	<i>8</i>
<i>FRENCH BREAD</i>	<i>9</i>
<i>CLEANING</i>	<i>9</i>
SAFETY SYSTEMS / MAINTENANCE	10
<i>MOTOR OVERLOAD SAFETY SYSTEM.....</i>	<i>10</i>
<i>TOOL ACCESS SAFETY SYSTEM.....</i>	<i>10</i>
<i>MAINTENANCE</i>	<i>11</i>
Spare parts:	11
TROUBLE-SHOOTING.....	12
The machine does not start	12
The machine stops at an overload.....	12
The motor makes noise	12
The bowl does not rotate.....	12
The bowl rotates too fast.....	12
The machine stops while mixing	12
Flour falls out of the bowl.....	13
TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE MACHINE.....	14
<i>TECHNICAL CHARACTERISTICS.....</i>	<i>14</i>



<i>ELECTRICAL WIRING DIAGRAMS</i>	15
<i>Wiring diagram 100-120V~ 50/60Hz</i>	15
<i>Wiring diagram 220-240V~ 50/60Hz</i>	16
<i>Component identification table</i>	17
Figures	18
WARRANTY CERTIFICATE	20
APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE	20



“CE” DECLARATION OF COMPLIANCE

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: **DOUGH MIXERS**
Type number: **18**

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 453+A1: 2010**, Food processing machinery – **DOUGH MIXERS** - 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

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

Signature:

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using, cleaning or maintaining the machine, always follow these instructions:

Read all instructions

Note: To facilitate understanding of the following paragraph, consult the diagrams located at the end of the manual.

These photographs and images are given as an example and are non-contractual. Santos reserves the right to change them at any moment.

INSTALLATION AND HANDLING

Just one person is required for handling the appliance. For ease of use, it is recommended that the machine is placed on a table or work surface so as to have the control panel in front of you (recommended height: 90 cm, to be adapted to suit the user).



CAUTION:

For any handling operation, including unpacking of the machine, do not hold or lift the machine by the protective cover (1). (fig. A)



CAUTION:

Check that the cover (1) is in the closed position before plugging the power cord (10) into the mains socket (fig. C).

IMPROPER USE

This machine is exclusively meant to be used by qualified personnel in the context of a professional job and NOT in the context of private work.

Any use of the machine which does not observe the instructions in this manual must be considered as unsuitable and thus dangerous.



1. Do not use this machine for mixing anything other than foodstuffs.
2. Do not use this machine for mixing frozen products.
3. Do not overload the machine beyond the limits of its bowl capacity, i.e. 2.5 kg of flour plus 1.5 kg of water (4 kg of stiff dough).
4. Cleaning with a water jet or under pressure is not allowed.
5. For electrocution risk protection reasons, never plunge the base into water or any other liquid.
6. Unplug the appliance before carrying out any work on it: cleaning, maintenance or repair.
7. The use of spare parts other than certified SANTOS original parts is prohibited.

ELECTRICAL CONNECTION

- The electric power supply for the machine is available in 2 single-phase voltages:
 - 110-120 V 50/60 Hz: Model 18V1
 - 220-240 V 50/60 Hz: Model 18

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

CARE:



- Before connecting the machine, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance. Its value is shown:
 - either on the identification plate (**11**) under the machine.
 - or on the identification plate on the last page of this manual.
- If the power cable (**10**) is damaged, it should be replaced by a special assembly available from approved SANTOS dealers or from SANTOS.

COMMISSIONING

Carefully clean the parts entering into contact with the foodstuffs (fig. B).

- Clean the protective cover (**1**), the bowl (**3**) and the mixing fork (**7**) using a non-abrasive sponge and a standard washing liquid.

RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE



This equipment is marked with the selective sorting symbol relating to wastes from electrical and electronic equipment. It signifies that this product should be taken over by a selective collection system conforming to the Guideline 2002/96/EC (WEEE) – part Professional Equipment – so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment.

For more information, please contact your Retailer or the SANTOS.

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

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

The damaging materials should be eliminated or recycled according to the regulations in force.

YOUR No. 18 DOUGH MIXER

- This sturdily built cast aluminium dough mixer with a stainless steel bowl and mixing fork and a polycarbonate protective cover is designed for professional use: HOTELS, RESTAURANTS, COMMUNITIES, PIZZERIAS, BAKERIES, MANUFACTURERS OF DIETING PRODUCTS, etc.
- The dough mixer is particularly suitable for preparing stiff dough such as that used for bread, tart bases and pizzas. Its bowl has a capacity of 10 litres and can be used for preparing 4 kg of stiff dough (2.5 kg of flour). *DO NOT overload the mixer with a quantity of more than 4 kg !*
- The No. 18 dough mixer is ideal for preparing all types of pastries, minces, etc.
- During operation, the tool rotates at constant speed and rotation of the bowl is ensured by mixing of the dough. A brake adjustable by a knob (5) can be used to set the rotation speed of the bowl during mixing.

DESCRIPTION OF THE MACHINE

1. Tilting protective cover (1) (fig. B)
2. Lock pin (2) for tilting of the reduction gear (6) and fork assembly, after the two screws (4) have been loosened.
3. Two screws for locking the reduction gear and fork (7) assembly.
4. On/Off luminous switch (13) operating without voltage with a manually reset thermal circuit breaker.
5. Brake adjusting knob (5) to set the bowl rotation speed.

OPERATION OF THE MACHINE

START-UP

Assembly and preparation

(fig. B)

1. **The protective cover (1)** is hinged.
The lower position is the work position.
The upper position gives complete access to the bowl and fork. In this position:
2. **The reduction gear (6) is fitted around the motor shaft**; the reduction gear is tightened by the 2 screws (4). The stable positions are ensured by a pin (4).
3. **Installation of the bowl (3)**: (fig. D) The bowl rotates freely around the base pin and can be removed by raising it (first raise the cover (1), the reduction gear (6) and the fork (7))
4. **Installation of the fork (7)**: (fig. E) protective cover (1) raised, reduction gear (6) up, install the fork (7) so that the bayonets are aligned with the fork groove.

OPERATION

1. Switch on the power by plugging the power cord (10) into the mains.
2. Place the fork (7) on the reduction gear output shaft (align the bayonet with the groove).
3. Swivel the reduction gear (6) and align it with its lower position (fork in the bowl).
4. Lock and fasten the reduction gear by the screws (4).
5. Fill the bowl (3) with the necessary ingredients (*see the counter-indications*).
6. Lower the protective cover (1).
7. Actuate the On/Off switch (13) to begin the dough mixing.
8. The bowl is not driven by the motor and it is advisable to help it to turn by hand until all the flour is wet.

Adjust the brake so that the dough mixing proceeds correctly:

- If the bowl is too free, it turns too fast and the fork tends to make a hole in the dough instead of mixing it. Tighten the brake (5)
- If the bowl is too tight it turns too slowly and the dough tends to climb to the top of the fork. Loosen the brake (5)

When the dough is mixed, loosen the two screws (4), raise the fork and remove it if necessary.

The bowl is removed from its pin and can be easily transported.

STOPPING OF THE MACHINE

The machine is stopped by:

1. actuating the On/Off switch (13),
2. or raising the protective cover (1),
3. or unplugging the power cord (10) from the mains.

FRENCH BREAD

To mix 4 kg of stiff dough, use: 2.5 kg of baker's flour, 1.5 l of water (60 % of the weight of the flour), 45 g of salt (30 g per litre of water), 45 g of baker's yeast (30 g per litre of water).

Very important: the temperature of the water, in normal ambient conditions, must be about 14 °C. Use warmer water if the ambient temperature is lower (e.g. for an ambient temperature of 5°C, use water at 30°C).

Slowly mix the flour, the water and the yeast; knead for 10 to 12 min. Add the salt only 3 minutes before the end: the dough obtained must be "STIFF" (about 24°C after mixing).

Allow the dough to rest after mixing for about 30 minutes minimum.

Shape your loaves and allow them to rise for about 2 hours.

For baking, use an appropriate oven and load at 220°C.

The duration of the baking will be 1 hour per kg of bread (20 min. for a 300 g baguette).

CLEANING



IMPORTANT:

- In all cases, stop the machine and unplug its power cord (10).

It is advisable to clean the machine as soon as the mixing is completed.

Cleaning will be easier before the foodstuffs dry in the bowl (3), on the protective cover (1) or on the mixing fork (7).

The base (8) should be cleaned with a damp sponge and then dried.

SAFETY SYSTEMS / MAINTENANCE

MOTOR OVERLOAD SAFETY SYSTEM

The On/Off switch (13) switches automatically to « 0 ».

REMARKS: Mixing dough requires heavy work from the motor. It is thus normal for the motor to heat up. It has been designed for the purpose. It is however protected by a thermal circuit-breaker built into the On/Off switch (13). Should there be an overload or jamming, for example, this circuit-breaker will trip.

In this case, remove the cause of the trouble and allow the motor to cool, **wait for a few moments for automatic resetting of the circuit breaker** then operate the On/Off switch to start the motor.

If the problem persists, switch off the machine (unplug the power cord from the mains (10)) and call a technician of the maintenance department or contact an approved SANTOS retailer.

TOOL ACCESS SAFETY SYSTEM

The machine can start only if the protective cover (1) is lowered.

- the opening of the cover (1) stops the machine and all its moving parts.
- Interruption of the power supply stops the machine.

Restarting of the machine requires a fresh action on the switch (13).

For safety reasons, it is prohibited to insert a finger or part of one's hand into the opening for adding ingredients (Fig. F).

MAINTENANCE

Before carrying out any work on the machine, it must be unplugged from the mains and the motor start capacitor discharged.

Discharging the capacitor:



Using a screwdriver with an **insulated handle**, touch the 2 capacitor connections (9). You should see an electric arc which means that the capacitor has been discharged.

Spare parts:



IMPORTANT: Use of spare parts other than certified original SANTOS parts is prohibited

This machine requires no specific maintenance. The bearings are lubricated for life. If work is required to replace worn parts such as the grindstones or the electric or other components, 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 (16)**

recorded under the machine.

TROUBLE-SHOOTING



Identify the exact cause for stopping of the machine.

In all cases, if the problem persists, switch off the machine (disconnect the power cord (10)) and call a technician from the maintenance department or contact an approved SANTOS retailer.

The machine does not start

- Check: the mains power supply and the state of the power cord (10).
- Within the machine, check the state of the electric wires and connections (at the grommet (12), at the On/Off switch (13)) (fig. F).
- Check the electrical components and replace them one at a time (switch, capacitor, protective cover, starting relay, motor).

The machine stops at an overload

A foreign body in the bowl (3) or intense operation can result in an overload of the motor. Under these conditions, the over-current protection system (13) can go into action and stop the operation of the machine.

- See the "*motor overload safety*" part.

The motor makes noise

Check the tightening of the reduction gear (6). If the reduction gear is not correctly tightened, this results in premature wear of the reduction gear wheel and worm screw.

Note: Always replace the gear wheel and worm screw at the same time.

- Tighten the 2 reduction gear securing screws (4).

The bowl does not rotate

The bowl is not driven by the motor. It rotates under the dough mixing action. When mixing begins, it is necessary to help the bowl to turn manually. As soon as all the flour is "wet", the system operates alone and it is then necessary to brake the bowl to ensure correct mixing.

The bowl rotates too fast

To ensure correct mixing, it is necessary to brake the bowl.

- Turn the butterfly screw (5) located on the side of the bowl to lock it. And/or slow the rotation of the bowl by holding it with both hands.



The machine stops while mixing

- Check the correct position of the protective cover (1).
- If the bowl is overloaded (too much flour in the bowl), during rotation of the fork, too much stiff dough could gather around the fork and slightly raise the protective cover (1) thus stopping the machine.
- Clear the fork or lower the cover to start the motor.

Flour falls out of the bowl

If the bowl is too heavily loaded, before the flour is completely wet, a small quantity can be ejected from the bowl.

- Reduce the load (quantity of flour in the bowl).

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

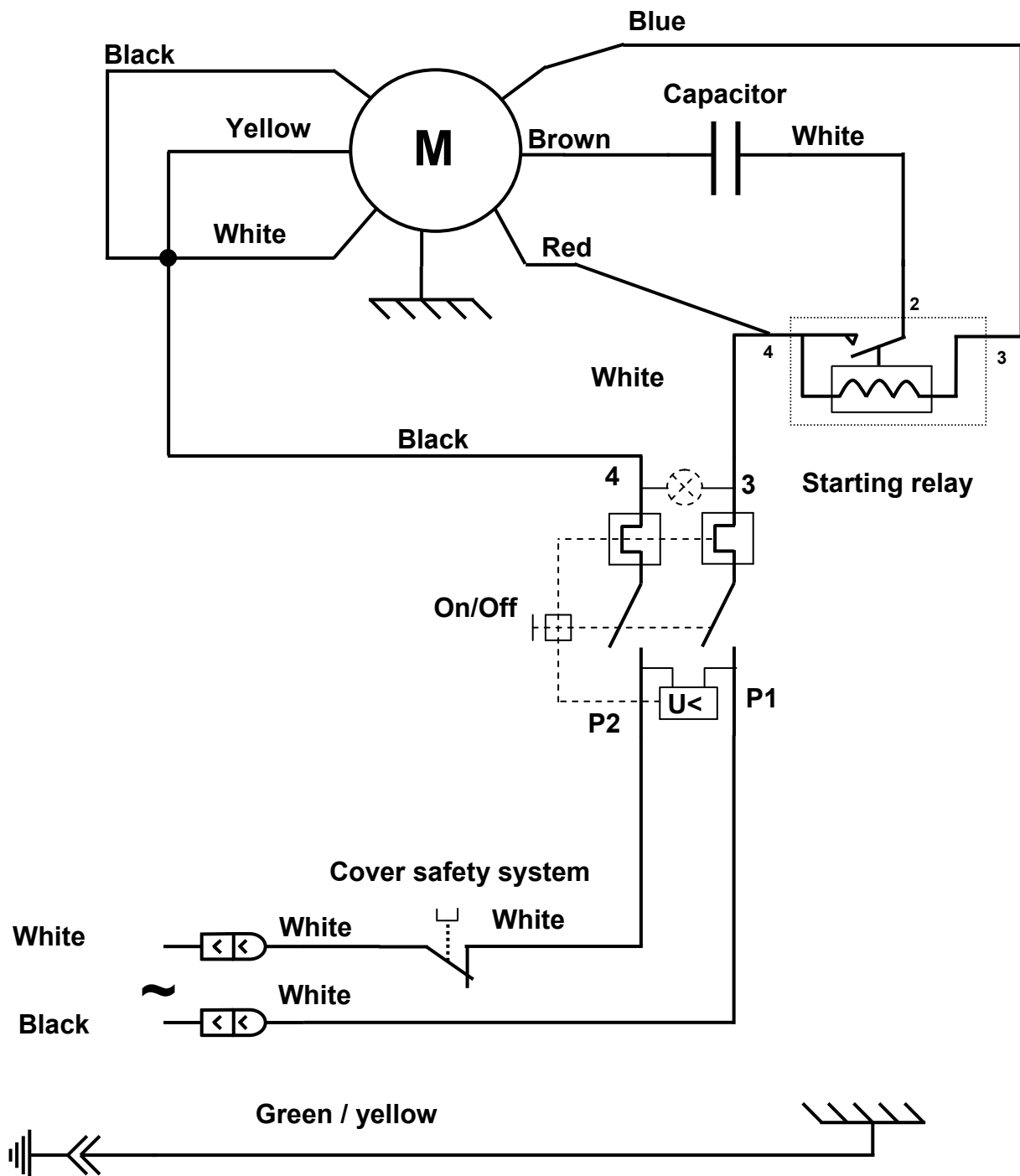
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model18		Single-phase	
Power supply voltage	(VAC)	220-240	100-120
Frequency	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Power			
Power consumption	(W)	600	650
Motor speed:	(rpm)	1450 at 50Hz	1700 at 60Hz
Tool (fork) speed:	(rpm)	70 at 50Hz	84 at 60Hz
Bowl content	(l)		9.9
Maximum useful content of the bowl	(kg)		4
Dimensions: Height	(mm)		420
Width	(mm)		350
Depth	(mm)		500
Weight: Net weight	(kg)		17
Packed weight	(kg)		19
Noise: (2)	(dBA)		65

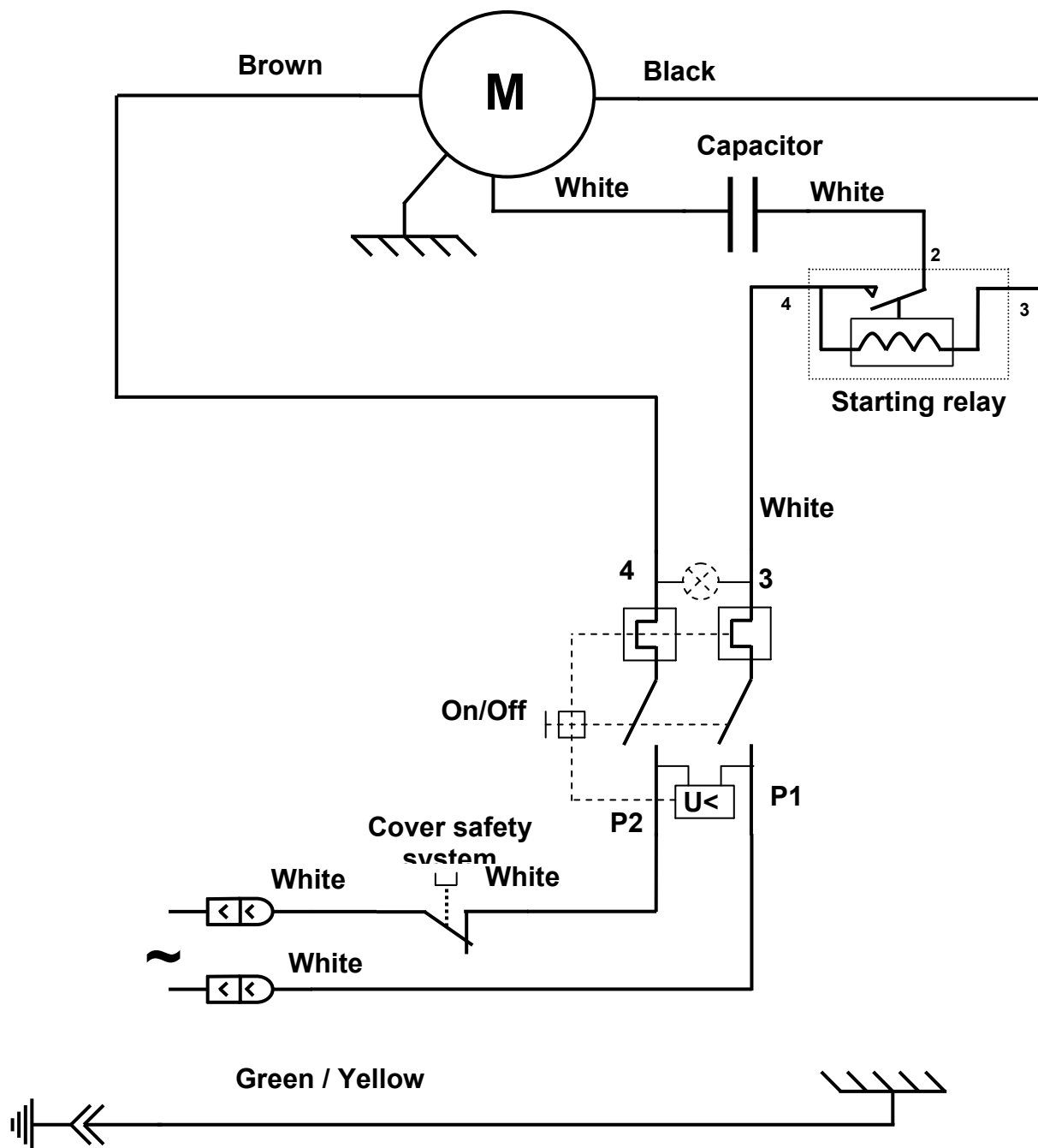
- (1) These values are given as an example. The exact electrical characteristics of your machine are noted on its identification plate.
- (2) Noise level measured as acoustic pressure of the machine under load at 1 m from its axis, according to standard EN 31201.

ELECTRICAL WIRING DIAGRAMS

Wiring diagram 100-120V~ 50/60Hz



Wiring diagram 220-240V~ 50/60Hz





Component identification table

ITEM	Description
1	Protective cover
2	Lock ping
3	Bowl
4	Reduction gear securing screw
5	Adjustable brake
6	Reduction gear
7	Mixing fork
8	Base
9	Capacitor
10	Power cord
11	Identification plate
12	Grommet
13	Switch
14	Cover safety switch

Fig. A



Fig. C

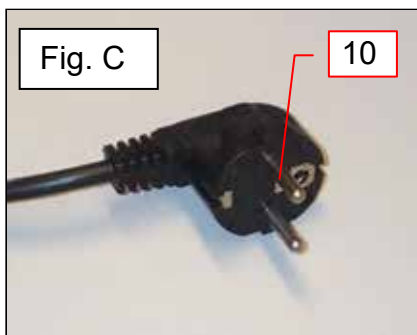


Fig. D

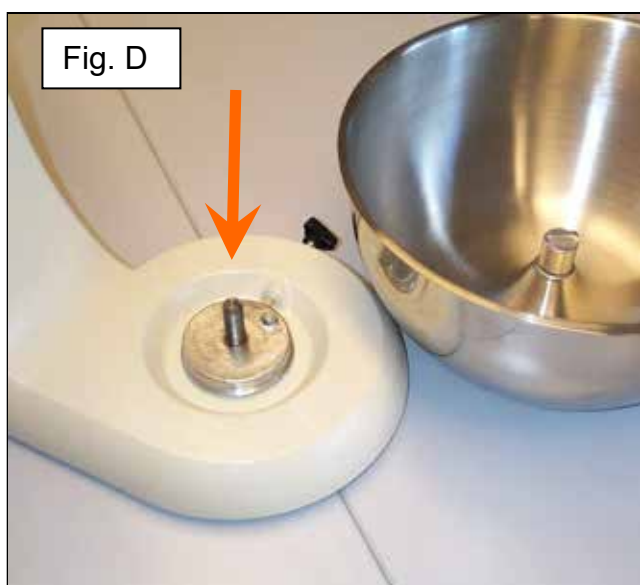
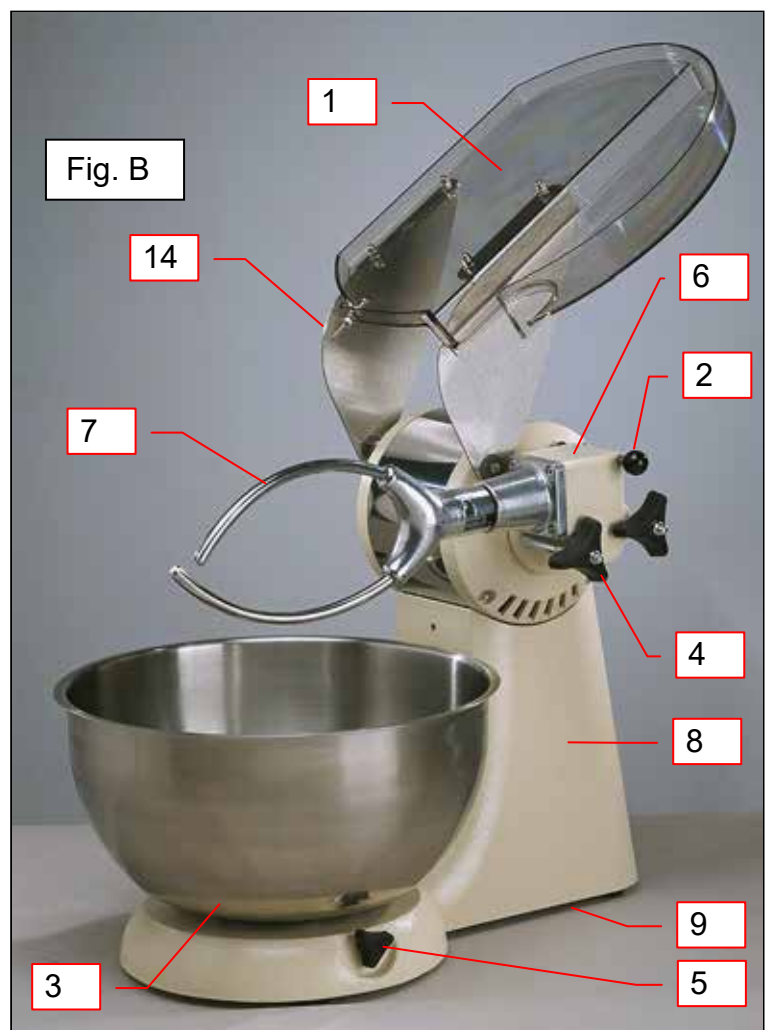
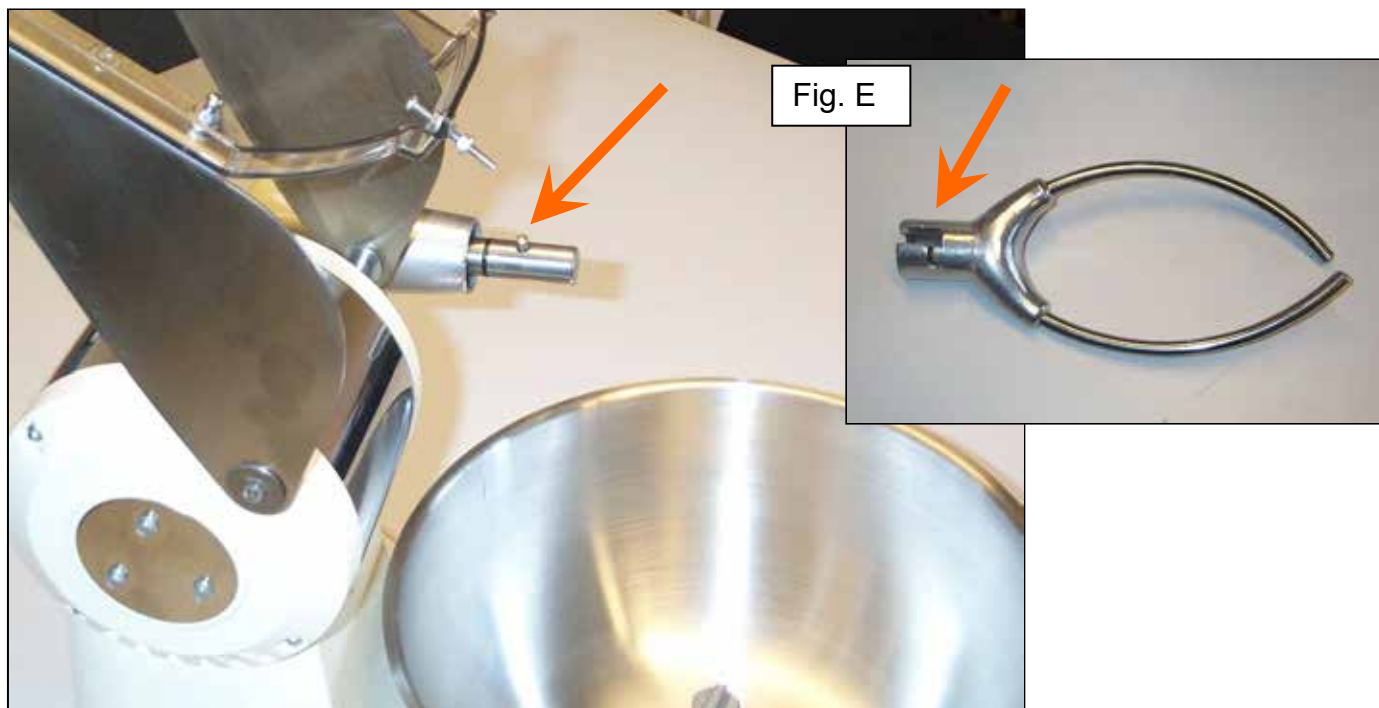


Fig. B





These photographs and images are given as an example and are non-contractual. Santos reserves the right to change them at any moment.



WARRANTY CERTIFICATE

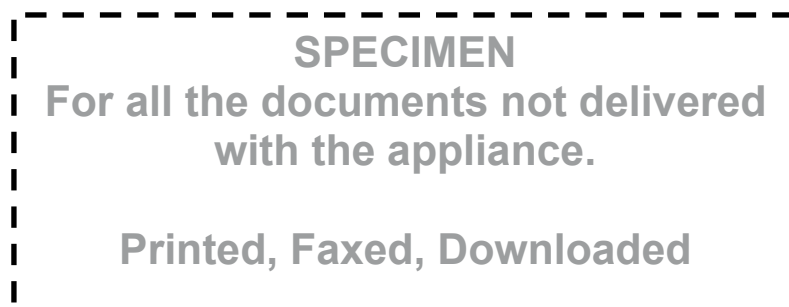
WARRANTY

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



10-LITRE DOUGH MIXER No. 18

OPERATING AND SERVICING MANUAL



IMPORTANT: documents in this manual to be kept carefully:

- “CE” DECLARATION OF COMPLIANCE
- GUARANTEE CERTIFICATE



***408.015**
Model No. 18



CONTENTS

“CE” DECLARATION OF COMPLIANCE.....	4
IMPORTANT SAFEGUARDS	5
<i>INSTALLATION AND HANDLING.....</i>	<i>5</i>
<i>IMPROPER USE</i>	<i>5</i>
<i>ELECTRICAL CONNECTION</i>	<i>6</i>
<i>COMMISSIONING</i>	<i>6</i>
<i>RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE.....</i>	<i>6</i>
YOUR No. 18 DOUGH MIXER.....	7
<i>DESCRIPTION OF THE MACHINE</i>	<i>7</i>
OPERATION OF THE MACHINE	8
<i>START-UP</i>	<i>8</i>
Assembly and preparation	8
<i>OPERATION.....</i>	<i>8</i>
Adjust the brake so that the dough mixing proceeds correctly:	8
<i>STOPPING OF THE MACHINE.....</i>	<i>8</i>
<i>FRENCH BREAD</i>	<i>9</i>
<i>CLEANING</i>	<i>9</i>
SAFETY SYSTEMS / MAINTENANCE	10
<i>MOTOR OVERLOAD SAFETY SYSTEM.....</i>	<i>10</i>
<i>TOOL ACCESS SAFETY SYSTEM.....</i>	<i>10</i>
<i>MAINTENANCE</i>	<i>11</i>
Spare parts:	11
TROUBLE-SHOOTING.....	12
The machine does not start	12
The machine stops at an overload.....	12
The motor makes noise	12
The bowl does not rotate.....	12
The bowl rotates too fast.....	12
The machine stops while mixing	12
Flour falls out of the bowl.....	13
TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE MACHINE.....	14
<i>TECHNICAL CHARACTERISTICS.....</i>	<i>14</i>



<i>ELECTRICAL WIRING DIAGRAMS</i>	15
<i>Wiring diagram 100-120V~ 50/60Hz</i>	15
<i>Wiring diagram 220-240V~ 50/60Hz</i>	16
<i>Component identification table</i>	17
Figures	18
WARRANTY CERTIFICATE	20
APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE	20



“CE” DECLARATION OF COMPLIANCE

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: **DOUGH MIXERS**
Type number: **18**

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 453+A1: 2010**, Food processing machinery – **DOUGH MIXERS** - 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

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

Signature:

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using, cleaning or maintaining the machine, always follow these instructions:

Read all instructions

Note: To facilitate understanding of the following paragraph, consult the diagrams located at the end of the manual.

These photographs and images are given as an example and are non-contractual. Santos reserves the right to change them at any moment.

INSTALLATION AND HANDLING

Just one person is required for handling the appliance. For ease of use, it is recommended that the machine is placed on a table or work surface so as to have the control panel in front of you (recommended height: 90 cm, to be adapted to suit the user).



CAUTION:

For any handling operation, including unpacking of the machine, do not hold or lift the machine by the protective cover (1). (fig. A)



CAUTION:

Check that the cover (1) is in the closed position before plugging the power cord (10) into the mains socket (fig. C).

IMPROPER USE

This machine is exclusively meant to be used by qualified personnel in the context of a professional job and NOT in the context of private work.

Any use of the machine which does not observe the instructions in this manual must be considered as unsuitable and thus dangerous.



1. Do not use this machine for mixing anything other than foodstuffs.
2. Do not use this machine for mixing frozen products.
3. Do not overload the machine beyond the limits of its bowl capacity, i.e. 2.5 kg of flour plus 1.5 kg of water (4 kg of stiff dough).
4. Cleaning with a water jet or under pressure is not allowed.
5. For electrocution risk protection reasons, never plunge the base into water or any other liquid.
6. Unplug the appliance before carrying out any work on it: cleaning, maintenance or repair.
7. The use of spare parts other than certified SANTOS original parts is prohibited.

ELECTRICAL CONNECTION

- The electric power supply for the machine is available in 2 single-phase voltages:
 - 110-120 V 50/60 Hz: Model 18V1
 - 220-240 V 50/60 Hz: Model 18

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

CARE:



- Before connecting the machine, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance. Its value is shown:
 - either on the identification plate (**11**) under the machine.
 - or on the identification plate on the last page of this manual.
- If the power cable (**10**) is damaged, it should be replaced by a special assembly available from approved SANTOS dealers or from SANTOS.

COMMISSIONING

Carefully clean the parts entering into contact with the foodstuffs (fig. B).

- Clean the protective cover (**1**), the bowl (**3**) and the mixing fork (**7**) using a non-abrasive sponge and a standard washing liquid.

RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE



This equipment is marked with the selective sorting symbol relating to wastes from electrical and electronic equipment. It signifies that this product should be taken over by a selective collection system conforming to the Guideline 2002/96/EC (WEEE) – part Professional Equipment – so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment.

For more information, please contact your Retailer or the SANTOS.

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

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

The damaging materials should be eliminated or recycled according to the regulations in force.

YOUR No. 18 DOUGH MIXER

- This sturdily built cast aluminium dough mixer with a stainless steel bowl and mixing fork and a polycarbonate protective cover is designed for professional use: HOTELS, RESTAURANTS, COMMUNITIES, PIZZERIAS, BAKERIES, MANUFACTURERS OF DIETING PRODUCTS, etc.
- The dough mixer is particularly suitable for preparing stiff dough such as that used for bread, tart bases and pizzas. Its bowl has a capacity of 10 litres and can be used for preparing 4 kg of stiff dough (2.5 kg of flour). *DO NOT overload the mixer with a quantity of more than 4 kg !*
- The No. 18 dough mixer is ideal for preparing all types of pastries, minces, etc.
- During operation, the tool rotates at constant speed and rotation of the bowl is ensured by mixing of the dough. A brake adjustable by a knob (5) can be used to set the rotation speed of the bowl during mixing.

DESCRIPTION OF THE MACHINE

1. Tilting protective cover (1) (fig. B)
2. Lock pin (2) for tilting of the reduction gear (6) and fork assembly, after the two screws (4) have been loosened.
3. Two screws for locking the reduction gear and fork (7) assembly.
4. On/Off luminous switch (13) operating without voltage with a manually reset thermal circuit breaker.
5. Brake adjusting knob (5) to set the bowl rotation speed.

OPERATION OF THE MACHINE

START-UP

Assembly and preparation

(fig. B)

1. **The protective cover (1)** is hinged.
The lower position is the work position.
The upper position gives complete access to the bowl and fork. In this position:
2. **The reduction gear (6) is fitted around the motor shaft**; the reduction gear is tightened by the 2 screws (4). The stable positions are ensured by a pin (4).
3. **Installation of the bowl (3)**: (fig. D) The bowl rotates freely around the base pin and can be removed by raising it (first raise the cover (1), the reduction gear (6) and the fork (7))
4. **Installation of the fork (7)**: (fig. E) protective cover (1) raised, reduction gear (6) up, install the fork (7) so that the bayonets are aligned with the fork groove.

OPERATION

1. Switch on the power by plugging the power cord (10) into the mains.
2. Place the fork (7) on the reduction gear output shaft (align the bayonet with the groove).
3. Swivel the reduction gear (6) and align it with its lower position (fork in the bowl).
4. Lock and fasten the reduction gear by the screws (4).
5. Fill the bowl (3) with the necessary ingredients (*see the counter-indications*).
6. Lower the protective cover (1).
7. Actuate the On/Off switch (13) to begin the dough mixing.
8. The bowl is not driven by the motor and it is advisable to help it to turn by hand until all the flour is wet.

Adjust the brake so that the dough mixing proceeds correctly:

- If the bowl is too free, it turns too fast and the fork tends to make a hole in the dough instead of mixing it. Tighten the brake (5)
- If the bowl is too tight it turns too slowly and the dough tends to climb to the top of the fork. Loosen the brake (5)

When the dough is mixed, loosen the two screws (4), raise the fork and remove it if necessary.

The bowl is removed from its pin and can be easily transported.

STOPPING OF THE MACHINE

The machine is stopped by:

1. actuating the On/Off switch (13),
2. or raising the protective cover (1),
3. or unplugging the power cord (10) from the mains.

FRENCH BREAD

To mix 4 kg of stiff dough, use: 2.5 kg of baker's flour, 1.5 l of water (60 % of the weight of the flour), 45 g of salt (30 g per litre of water), 45 g of baker's yeast (30 g per litre of water).

Very important: the temperature of the water, in normal ambient conditions, must be about 14 °C. Use warmer water if the ambient temperature is lower (e.g. for an ambient temperature of 5°C, use water at 30°C).

Slowly mix the flour, the water and the yeast; knead for 10 to 12 min. Add the salt only 3 minutes before the end: the dough obtained must be "STIFF" (about 24°C after mixing).

Allow the dough to rest after mixing for about 30 minutes minimum.

Shape your loaves and allow them to rise for about 2 hours.

For baking, use an appropriate oven and load at 220°C.

The duration of the baking will be 1 hour per kg of bread (20 min. for a 300 g baguette).

CLEANING



IMPORTANT:

- In all cases, stop the machine and unplug its power cord (10).

It is advisable to clean the machine as soon as the mixing is completed.

Cleaning will be easier before the foodstuffs dry in the bowl (3), on the protective cover (1) or on the mixing fork (7).

The base (8) should be cleaned with a damp sponge and then dried.

SAFETY SYSTEMS / MAINTENANCE

MOTOR OVERLOAD SAFETY SYSTEM

The On/Off switch (13) switches automatically to « 0 ».

REMARKS: Mixing dough requires heavy work from the motor. It is thus normal for the motor to heat up. It has been designed for the purpose. It is however protected by a thermal circuit-breaker built into the On/Off switch (13). Should there be an overload or jamming, for example, this circuit-breaker will trip.

In this case, remove the cause of the trouble and allow the motor to cool, **wait for a few moments for automatic resetting of the circuit breaker** then operate the On/Off switch to start the motor.

If the problem persists, switch off the machine (unplug the power cord from the mains (10)) and call a technician of the maintenance department or contact an approved SANTOS retailer.

TOOL ACCESS SAFETY SYSTEM

The machine can start only if the protective cover (1) is lowered.

- the opening of the cover (1) stops the machine and all its moving parts.
- Interruption of the power supply stops the machine.

Restarting of the machine requires a fresh action on the switch (13).

For safety reasons, it is prohibited to insert a finger or part of one's hand into the opening for adding ingredients (Fig. F).

MAINTENANCE

Before carrying out any work on the machine, it must be unplugged from the mains and the motor start capacitor discharged.

Discharging the capacitor:



Using a screwdriver with an **insulated handle**, touch the 2 capacitor connections (9). You should see an electric arc which means that the capacitor has been discharged.

Spare parts:



IMPORTANT: Use of spare parts other than certified original SANTOS parts is prohibited

This machine requires no specific maintenance. The bearings are lubricated for life. If work is required to replace worn parts such as the grindstones or the electric or other components, 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 (16)**

recorded under the machine.

TROUBLE-SHOOTING



Identify the exact cause for stopping of the machine.

In all cases, if the problem persists, switch off the machine (disconnect the power cord (10)) and call a technician from the maintenance department or contact an approved SANTOS retailer.

The machine does not start

- Check: the mains power supply and the state of the power cord (10).
- Within the machine, check the state of the electric wires and connections (at the grommet (12), at the On/Off switch (13)) (fig. F).
- Check the electrical components and replace them one at a time (switch, capacitor, protective cover, starting relay, motor).

The machine stops at an overload

A foreign body in the bowl (3) or intense operation can result in an overload of the motor. Under these conditions, the over-current protection system (13) can go into action and stop the operation of the machine.

- See the "*motor overload safety*" part.

The motor makes noise

Check the tightening of the reduction gear (6). If the reduction gear is not correctly tightened, this results in premature wear of the reduction gear wheel and worm screw.

Note: Always replace the gear wheel and worm screw at the same time.

- Tighten the 2 reduction gear securing screws (4).

The bowl does not rotate

The bowl is not driven by the motor. It rotates under the dough mixing action. When mixing begins, it is necessary to help the bowl to turn manually. As soon as all the flour is "wet", the system operates alone and it is then necessary to brake the bowl to ensure correct mixing.

The bowl rotates too fast

To ensure correct mixing, it is necessary to brake the bowl.

- Turn the butterfly screw (5) located on the side of the bowl to lock it. And/or slow the rotation of the bowl by holding it with both hands.



The machine stops while mixing

- Check the correct position of the protective cover (1).
- If the bowl is overloaded (too much flour in the bowl), during rotation of the fork, too much stiff dough could gather around the fork and slightly raise the protective cover (1) thus stopping the machine.
- Clear the fork or lower the cover to start the motor.

Flour falls out of the bowl

If the bowl is too heavily loaded, before the flour is completely wet, a small quantity can be ejected from the bowl.

- Reduce the load (quantity of flour in the bowl).

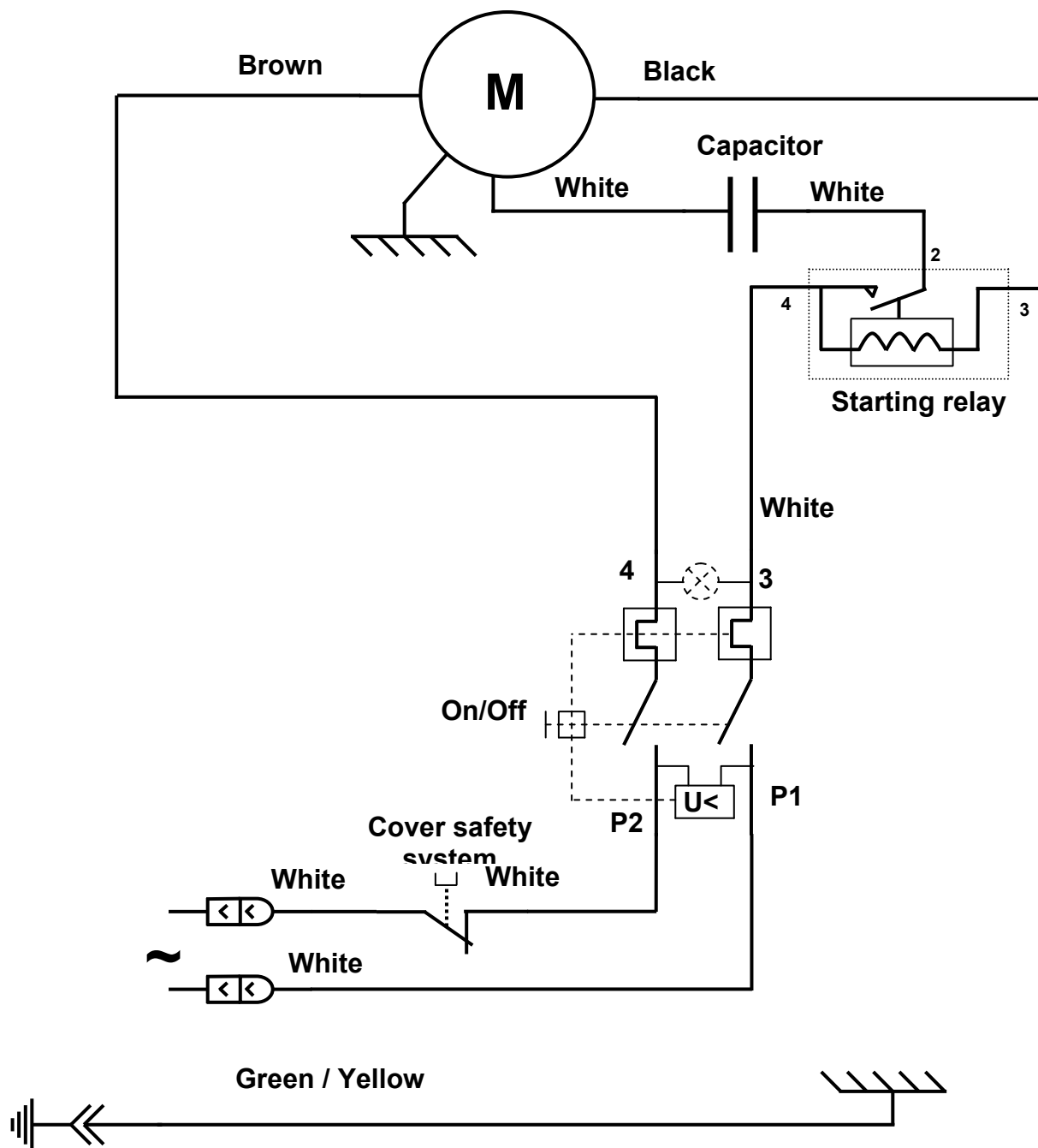
TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model18		Single-phase	
Power supply voltage	(VAC)	220-240	100-120
Frequency	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Power			
Power consumption	(W)	600	650
Motor speed:	(rpm)	1450 at 50Hz	1700 at 60Hz
Tool (fork) speed:	(rpm)	70 at 50Hz	84 at 60Hz
Bowl content	(l)		9.9
Maximum useful content of the bowl	(kg)		4
Dimensions: Height	(mm)		420
Width	(mm)		350
Depth	(mm)		500
Weight: Net weight	(kg)		17
Packed weight	(kg)		19
Noise: (2)	(dBA)		65

- (1) These values are given as an example. The exact electrical characteristics of your machine are noted on its identification plate.
- (2) Noise level measured as acoustic pressure of the machine under load at 1 m from its axis, according to standard EN 31201.

Wiring diagram 220-240V~ 50/60Hz





Component identification table

ITEM	Description
1	Protective cover
2	Lock ping
3	Bowl
4	Reduction gear securing screw
5	Adjustable brake
6	Reduction gear
7	Mixing fork
8	Base
9	Capacitor
10	Power cord
11	Identification plate
12	Grommet
13	Switch
14	Cover safety switch

Fig. A



Fig. C

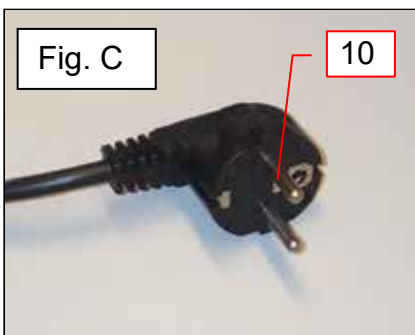


Fig. D

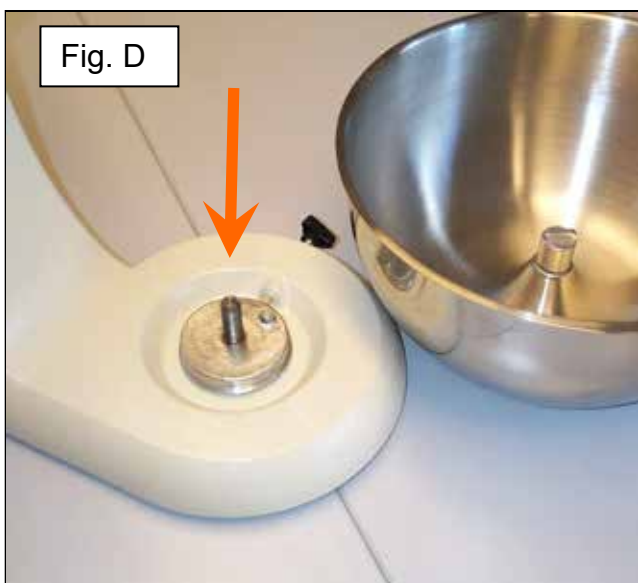
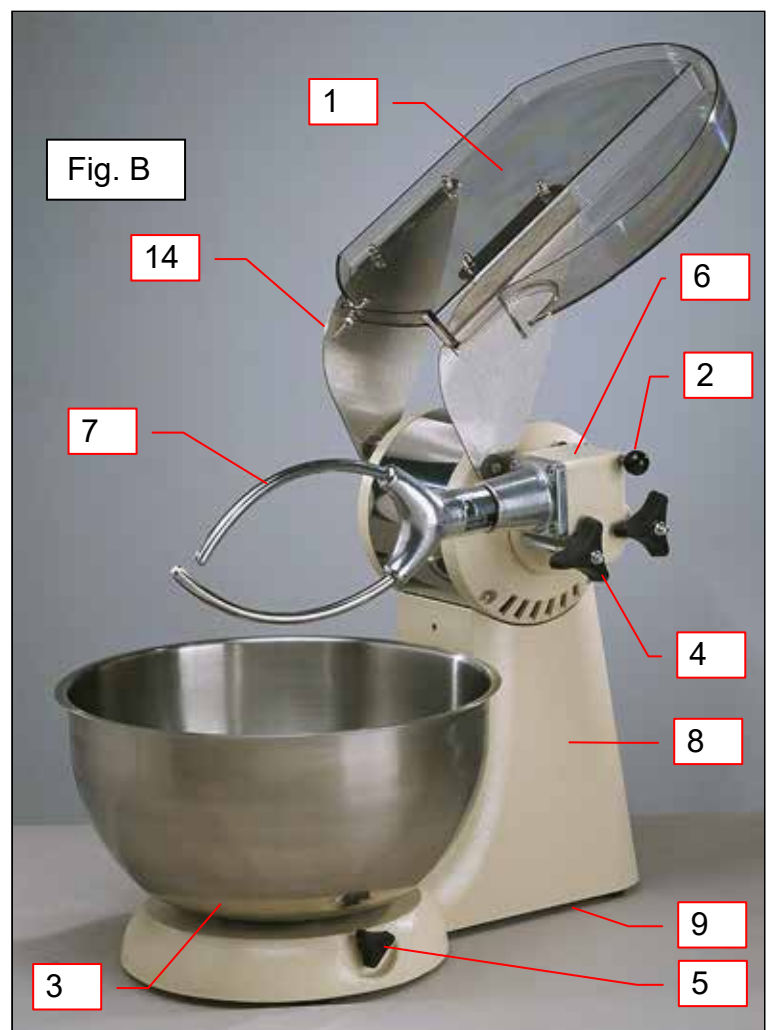
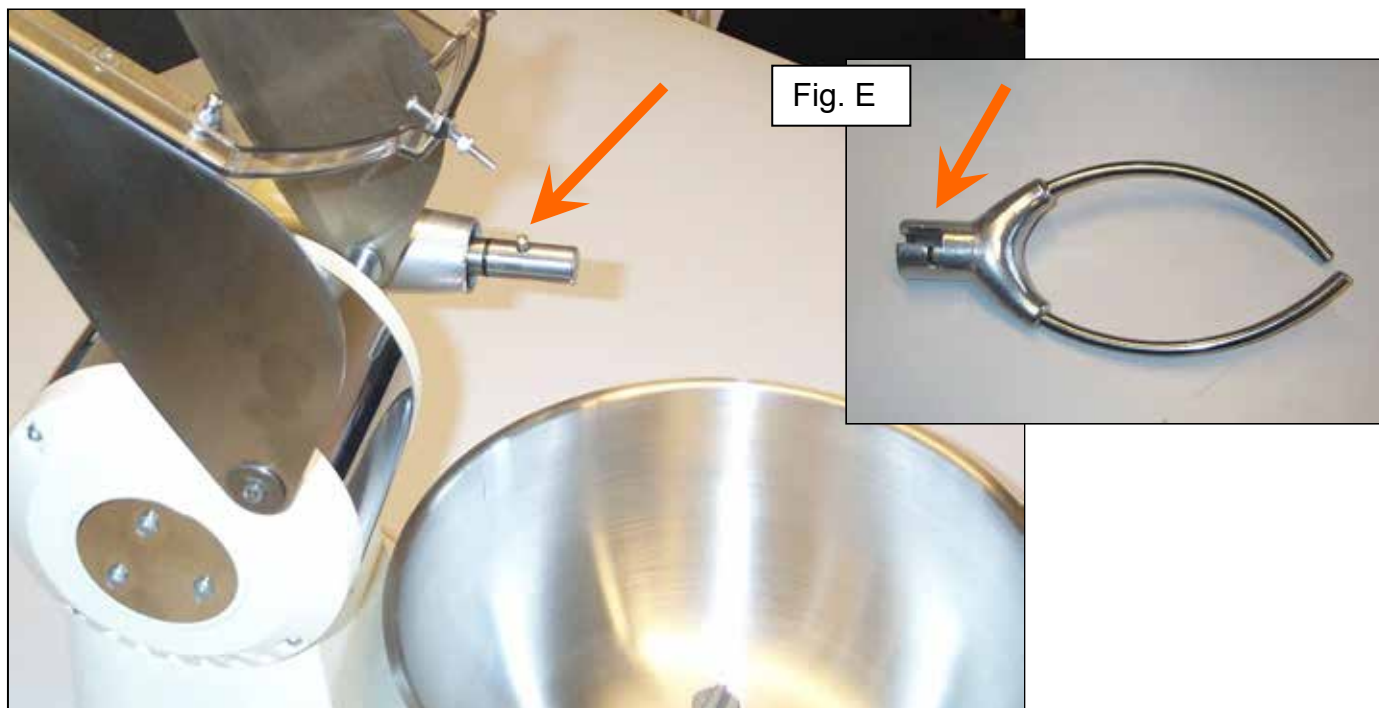


Fig. B





These photographs and images are given as an example and are non-contractual. Santos reserves the right to change them at any moment.



WARRANTY CERTIFICATE

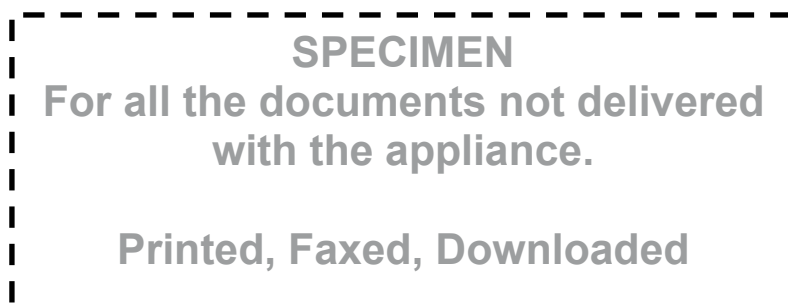
WARRANTY

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



KNET- UND RÜHRGERÄT 10 LITER NR. 18

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



***408.015**
Model Nr 18



INHALT

„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	5
<i>AUFSTELLUNG, TRANSPORT</i>	<i>5</i>
<i>SACHWIDRIGER EINSATZ.....</i>	<i>5</i>
<i>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS</i>	<i>6</i>
<i>ERSTE INBETRIEBNAHME</i>	<i>6</i>
<i>RECYCLING DES ALTGERÄTS</i>	<i>6</i>
IHR RÜHR- UND KNETWERK NR. 18	7
<i>BESCHREIBUNG DES GERÄTS</i>	<i>7</i>
BENUTZUNG DES GERÄTS.....	8
<i>INBETRIEBNAHME.....</i>	<i>8</i>
Aufbau und Vorbereitung	8
<i>BETRIEB.....</i>	<i>8</i>
Einstellen der Bremse für ein problemloses Kneten:.....	8
<i>STOP DES GERÄTS.....</i>	<i>9</i>
<i>FRANZÖSISCHES BROT.....</i>	<i>9</i>
<i>REINIGUNG.....</i>	<i>9</i>
SICHERHEITEN / WARTUNG	10
<i>SICHERHEIT BEI ÜBERLASTUNG DES MOTORS.....</i>	<i>10</i>
<i>SICHERHEIT ZUGANG ZU DEN WERKZEUGEN</i>	<i>10</i>
<i>WARTUNG.....</i>	<i>11</i>
Ersatzteile.....	11
HILFE BEI STÖRUNGEN.....	12
Das Gerät springt nicht an:	12
Das Gerät stoppt nach einer Überlast	12
Der Motor ist laut.....	12
Der Behälter dreht sich nicht	12
Der Behälter dreht sich zu schnell	12
Das Gerät stoppt während des Knetens	13
Mehl läuft aus dem Behälter über.....	13
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS.....	14
<i>TECHNISCHE DATEN.....</i>	<i>14</i>



<i>Schaltplan 100-120V~ 50/60Hz</i>	15
<i>Schaltplan 220-240V~ 50/60Hz</i>	16
<i>Tabelle mit den Geräteteilen</i>	17
Abbildungen.....	18
GARANTIESCHEIN	20
TYPENSCHILD DES GERÄTS	20



„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: **KNET- UND RÜHRGERÄT 10 LITER**
Typennummer: **18**

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

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

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 einfacheren Verständnis der nachfolgenden Abschnitte, siehe Schemata am Ende des Handbuchs.

Fotos und Abbildungen gelten lediglich zur Information, sie sind vertraglich nicht bindend. Santos behält sich jederzeit das Recht zu Änderungen vor.

AUFSTELLUNG, TRANSPORT

Eine einzige Person ist für den Transport des Geräts ausreichend. Es ist bequemer, das Gerät mit dem Bedienerfeld zu sich gerichtet auf einen Tisch oder eine Arbeitsfläche zu stellen (empfohlene Höhe: 90 cm, je nach Bediener anzupassen).



ACHTUNG:

Beim Umgang mit der Maschine einschließlich des Auspackens ist es untersagt, das Gerät an der Schutzhaube (1) zu fassen oder anzuheben. (Abb. A)



ACHTUNG:

Überprüfen ob der Deckel (1) geschlossen ist, bevor Sie den Stecker des Stromkabels (10) in die Steckdose Ihrer Netzversorgung stecken. (Abb. C)

SACHWIDRIGER EINSATZ

Das Gerät ist ausschließlich für einen Einsatz durch qualifiziertes Personal in einem gewerblichen Rahmen und NICHT eines Haushaltsbeschäftigten vorgesehen. Jeder Einsatz unter Nichtbeachtung der im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anweisungen gilt als sachwidrig und folglich gefährlich.



1. Das Gerät ausschließlich zum Kneten bzw. Rühren von Lebensmitteln benutzen.
2. Das Gerät nicht zum Rühren von tiefgefrorenen Lebensmitteln benutzen.
3. Das Gerät nicht über das Fassungsvermögen des Behälters hinaus beladen, d.h.: 2,5 kg Mehl mit 1,5 kg Wasser (4 kg fester Teig).
4. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.

5. Den Sockel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
6. Vor jedem Eingriff am Gerät den Netzstecker ziehen (Reinigung, Pflege, Wartung).
7. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Wechselstrom-Netzspannungen erhältlich
 1. 110-120 V 50/60 Hz: Modell 18V1
 2. 220-240 V 50/60 Hz: Modell 18

Leitungsschutz: das Gerät muss an eine Standardsteckdose 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.** (Abb. B)

ACHTUNG:



- Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen. Der Wert ist abzulesen:
 - ☐ entweder auf dem Typenschild (11) unter dem Gerät,
 - ☐ oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.
- Wenn das Stromkabel (10) beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile ordentlich reinigen (Abb. B).

- Schutzhaube (1), Behälter (3) und Knetwerkzeug (7) mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem herkömmlichen Spülmittel reinigen.

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 wiederverwertet werden.

IHR RÜHR- UND KNETWERK NR. 18

- Dieses Gerät eignet sich dank ihrer soliden Bauweise aus Aluminiumguss mit Behälter und Knetwerkzeug aus Edelstahl sowie ihrer Schutzhaube aus Polycarbonat für einen professionellen Einsatz: HOTELS, RESTAURANTS, KANTINEN, PIZZERIAS, BÄCKEREIEN, REFORMHÄUSER...
- Das Gerät eignet sich insbesondere für die Zubereitung fester Teige, z.B. für Brot, Kuchenböden und Pizzas. Der 10-Liter Behälter ermöglicht die Zubereitung von 4 kg festen Teigs (2,5 kg Mehl): *Gerät NICHT mit mehr als 4 kg überladen!*
- Das Knetwerk Nr. 18 ist ideal für die Zubereitung aller Arten von Backwaren, Feingebäck, Hackfleisch, etc.
- Während des Betriebs dreht das Werkzeug mit konstanter Geschwindigkeit, die Rotation des Behälters erfolgt durch das Kneten des Teigs. Eine über Taste (5) einstellbare Bremse ermöglicht die Anpassung der Drehgeschwindigkeit des Behälters beim Kneten.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Schwenkbare Schutzhaube (1) (Abb. B)
2. Ein Sperrstift (2) ermöglicht das Schwenken der Baugruppe Getriebemotor (6) und Werkzeug, wenn die beiden Schrauben (4) freigegeben sind.
3. Zwei Sicherungsschrauben für die Baugruppe Getriebe und Werkzeug (7).
4. Ein/Aus Fehlerstrom-Leuchtschalter (13) mit Wärmeschutzschalter und manueller Rückstellung.
5. Einstellknopf (5) für die Bremse zur Einstellung der Drehgeschwindigkeit des Behälters.

BENUTZUNG DES GERÄTS

INBETRIEBNAHME

Aufbau und Vorbereitung

(Abb. B)

1. Gelenkige **Schutzhaube (1)**.
Die untere Position entspricht der Arbeitsstellung.
Die obere Stellung ermöglichen den ungehinderten Zugang zu Behälter und Werkzeug. In dieser Position:
2. **dreht sich das Getriebe (6) um die Motorwelle**, das Klemmen des Getriebes erfolgt über die beiden Schrauben (4). Die stabilen Positionen erfolgen über den Zentrierstift (4).
3. **Einsetzen des Behälters (3)**: (Abb. D) der Behälter dreht sich frei um die Achse des Gestells und kann nach Anheben abgenommen werden (vorher Haube (1), Getriebe (6) und Werkzeug (7) abnehmen).
4. **Einsetzen des Werkzeugs (7)**: (Abb. E) Schutzhaube (1) anheben, Getriebe (6) in oberer Position, Werkzeug (7) einsetzen, dabei auf die Übereinstimmung zwischen Bajonettverschluss und Rille am Werkzeug achten.

BETRIEB

1. Spannung des Geräts einschalten, dazu Netzstecker (10) anschließen.
2. Das Werkzeug (7) auf der Ausgangsachse des Getriebes anbringen (Bajonettverschluss mit der Rille in Übereinstimmung bringen).
3. Das Getriebe (6) drehen, indem es in unterer Position zentriert wird (Werkzeug auf dem Behälter einsetzen).
4. Verriegeln und das Getriebe mit den Schrauben (4) feststellen.
5. Behälter (3) mit den benötigten Zutaten füllen (*siehe Unsachgemäßer Einsatz*).
6. Schutzhaube (1) senken.
7. Den Knetvorgang über den Ein/Ausschalter (13) starten.
8. Der Behälter wird nicht angetrieben, ihn ein wenig mit der Hand drehen bis das ganze Mehl feucht ist.

Einstellen der Bremse für ein problemloses Kneten:

- wenn der Behälter zu frei läuft, dreht er sich zu schnell, das Werkzeug tendiert dazu, Löcher im Teig zu graben anstatt zu kneten. Bremse fester einstellen (5).
- Wenn der Behälter zu stark abgebremst wird, dreht er zu langsam, der Teig tendiert dazu, entlang des Werkzeugs nach oben zu Wandern. Bremse (5) lockern.

Wenn das Kneten beendet ist, die beiden Schrauben (4) lockern, das Werkzeug anheben und eventuell abbauen.

Der Behälter kommt von seiner Achse und kann einfach transportiert werden.

STOP DES GERÄTS

Der Stop des Geräts erfolgt durch Betätigen:

1. entweder des Ein/Ausschalters (**13**),
2. durch Anheben der Schutzhaube (**1**)
3. oder durch Ziehen des Stromkabels (**10**).

FRANZÖSISCHES BROT

Zur Zubereitung von 4 kg festen Teigs werden benötigt: 2,5 kg Backmehl, 1,5 l Wasser (60% des Mehlgewichts), 45 g Salz (30 g je Liter Wasser) und 45 g Bäckerhefe (30 g je Liter Wasser).

Sehr wichtig: die Wassertemperatur muss unter Normalbedingungen bei circa 14°C liegen. Wärmeres Wasser bei niedrigeren Umgebungstemperatur vorsehen (z.B. 30°C warmes Wasser bei einer Umgebungstemperatur von 5 °C).

Mehl, Wasser und Hefe verrühren, 10 bis 12 min kneten, Salz erst 3 min vor dem Ende hinzugeben. Der Teig muss „STEIF“ sein (ca. 24°C nach dem Kneten).

Den Teig nach dem Kneten mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Brote formen und ungefähr 2 Stunden aufgehen lassen.

Zum Backen einen geeigneten Ofen benutzen, auf 220°C vorheizen.

Die Backdauer beträgt 1 Stunde je kg Brot (20 min für ein 300 g Baguette).

REINIGUNG



WICHTIG:

- Immer das Gerät abstellen und das Stromkabel des Geräts (**10**) ziehen.

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

Die Reinigung ist einfacher, wenn die Lebensmittel nicht an Behälter (**3**), Schutzhaube (**1**) oder Knetwerkzeug (**7**) fest haften.

Das Gestell (**8**) ist mit einem weichen, zunächst feuchten, dann trockenen Schwamm zu reinigen.

SICHERHEITEN / WARTUNG

SICHERHEIT BEI ÜBERLASTUNG DES MOTORS

Der Ein/Ausschalter (**13**) geht automatisch auf Position „0“.

ANMERKUNG: Die Knetarbeit beansprucht den Motor stark, eine Erwärmung ist daher normal. Er ist dafür ausgelegt. Er wird durch einen in den Ein/Ausschalter (**13**) integrierten Wärmeschutzschalter geschützt. Zum Beispiel bei Überlast oder Blockieren kann dieser Schutzschalter auslösen.

In diesem Fall ist die Ursache zu beheben, der Motor abkühlen zu lassen und **einen Moment das Rückstellen des Schutzschalters abzuwarten**, dann der Ein/Ausschalter zum Neustart des Motors zu drücken.

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

SICHERHEIT ZUGANG ZU DEN WERKZEUGEN

Das Gerät kann nicht starten, wenn die Schutzhaube (**1**) gesenkt ist.

- Das Öffnen der Haube (**1**) führt zum Stop der Maschine sowie zum Halt der drehenden Teile.
- Eine Unterbrechung der Netzversorgung führt zum Stop der Maschine.
Der Neustart des Gerätes erfordert die erneute bewusste Betätigung des Schalters (**13**).

Aus Sicherheitsgründen dürfen Finger oder Teile der Hand nicht in den Nachfüllschacht für Produkte eingeführt werden. (Abb. F)

WARTUNG

Vor jedem Eingriff am Gerät muß das Gerät vom Netz genommen werden und der Anfahrkondensator des Motors entladen werden.

Entladen des Kondensators:



Mit Hilfe eines am Griff **isolierten Schraubenziehers** die beiden Anschlüsse des Kondensators (**9**) berühren, das Auftreten eines Lichtbogens belegt die Entladung des Kondensators.

Ersatzteile



WICHTIG: Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rollager sind lebenslang geschmiert. Wenn ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen wie Mahlkörper, elektrischen oder anderen Bauteilen notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs).

Bei **allen Bestellungen von Ersatzteilen** (Artikelnummern siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs) bitte folgende Angaben unter dem Gerät ablesen und mitteilen:

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts und**
- **elektrische Kenndaten .**

HILFE BEI STÖRUNGEN



Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

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

Das Gerät springt nicht an:

- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels (10).
- Im Innern des Geräts den Zustand der Stromdrähte und Leitungen im Bereich der Tülle (12) und des Ein/Ausschalters (13) (Abb. F) prüfen.
- Die elektrischen Bauteile prüfen, dazu einzeln nacheinander austauschen (Schalter, Kondensator, Sicherheit Schutzverkleidung, Startrelais, Motor).

Das Gerät stoppt nach einer Überlast

Ein Fremdkörper im Behälter (3) oder ein sehr intensiver Einsatz können zu einer Überlast des Motors führen.

In diesen Fällen kann der Überstromschalter (13) auslösen und den Betrieb des Geräts unterbrechen.

- siehe Kapitel „*Überlastschutz Motor*“.

Der Motor ist laut

Den Halt des Getriebes (6) prüfen. Ein schlechtes Festziehen des Getriebes kann zu Geräuschen während des Betriebs und vorzeitigem Verschleiß des Rads und der Schraube des Getriebes führen.

Hinweis: Endlosschraube und Rad immer gleichzeitig ersetzen.

- Die beiden Feststellschrauben (4) des Getriebes festziehen.

Der Behälter dreht sich nicht

Der Behälter wird nicht angetrieben, er dreht sich durch das Kneten des Teigs. Zu Beginn muss das Drehen des Behälters von Hand unterstützt werden. Sobald das ganze Mehl feucht ist funktioniert das System allein, der Behälter muss für ein einwandfreies Kneten gebremst werden.

Der Behälter dreht sich zu schnell

Für ein einwandfreies Kneten muss der Behälter gebremst werden.

- Die Flügelschraube (5) an der Seite des Behälters zum Bremsen anziehen. Und/oder die Drehung des Behälters durch Halten mit beiden Händen verlangsamen.

Das Gerät stoppt während des Knetens

- Die korrekte Position der Schutzhaube (1) prüfen.
- Im Fall der Überlast des Behälters (Mehlmenge im Behälter) während der Drehung des Werkzeugs kann sich eine große Menge festen Teigs ansammeln, die Schutzhaube (1) leicht anheben und so die Maschine unbeabsichtigt stoppen.
- Werkzeug freilegen oder die Haube senken, um den Motor neu zu starten.

Mehl läuft aus dem Behälter über

Wenn der Behälter überladen ist, kann eine kleine Menge vor dem Feucht werden aus dem Behälter geschleudert werden.

- Dosierung verringern (Mehlmenge im Kessel).

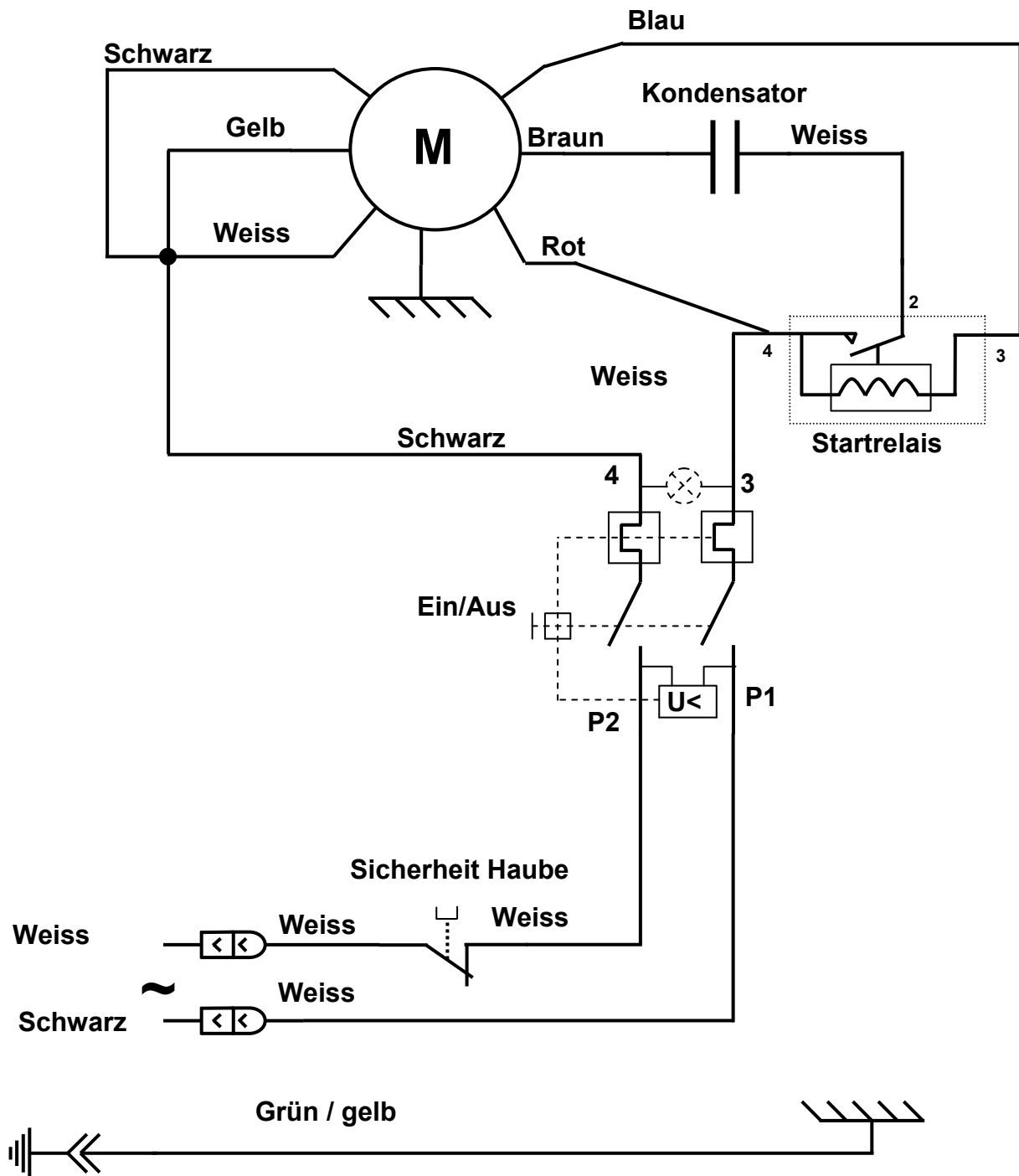
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

TECHNISCHE DATEN

Modell 18		Einphasig	
Betriebsspannung	(V)	220-240	100-120
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Leistung			
Absorbierte Leistung	(W)	600	650
Drehzahl Motor:	(U/min)	1450 bei 50Hz	1700 bei 60Hz
Drehzahl Werkzeug:	(U/min)	70 bei 50Hz	84 bei 60Hz
Fassungsvermögen Behälter	(L)		9,9
Max. Nutzinhalt des Behälters	(kg)		4
Abmessungen: Höhe	(mm)		420
Breite	(mm)		350
Tiefe	(mm)		500
Gewicht: Nettogewicht	(kg)		17
Gewicht mit Verpackung	(kg)		19
Geräusch: (2) L_{pA}	(dBA)		65
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. Mikrophon in Geräterichtung in 1,6 m Höhe und 1 m vom Gerät entfernt..

Schaltplan 100-120V~ 50/60Hz



Schaltplan 220-240V~ 50/60Hz

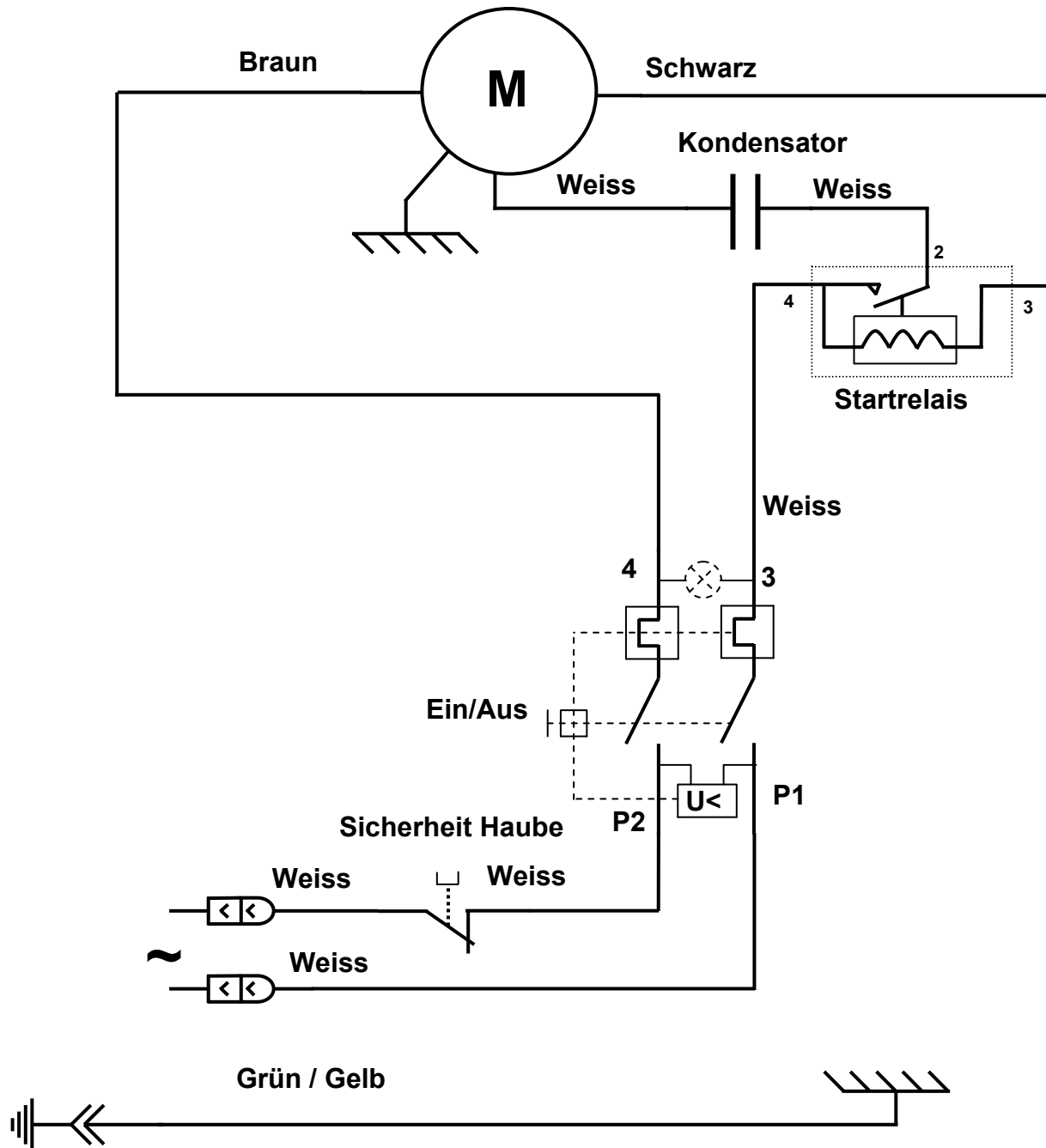


Tabelle mit den Geräteteilen

POS	Bezeichnung
1	Schutzhaube
2	Blockierstift
3	Behälter
4	Feststellschraube für Getriebe
5	Einstellbare Bremse
6	Getriebe
7	Knetwerkzeug
8	Gestell
9	Kondensator
10	Stecker des Stromkabels
11	Typenschild
12	Tülle
13	Schalter
14	Sicherheitskontakt Deckel

Fig. A



Fig. C

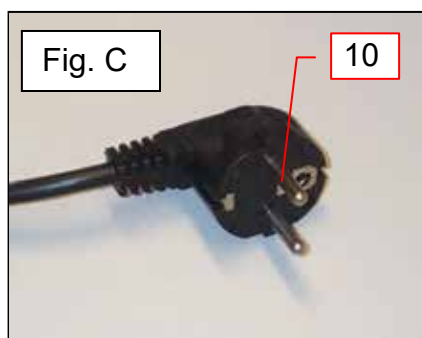


Fig. D

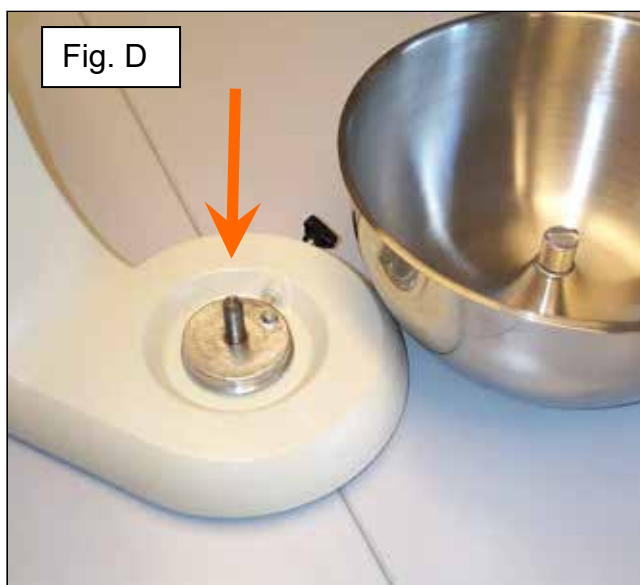
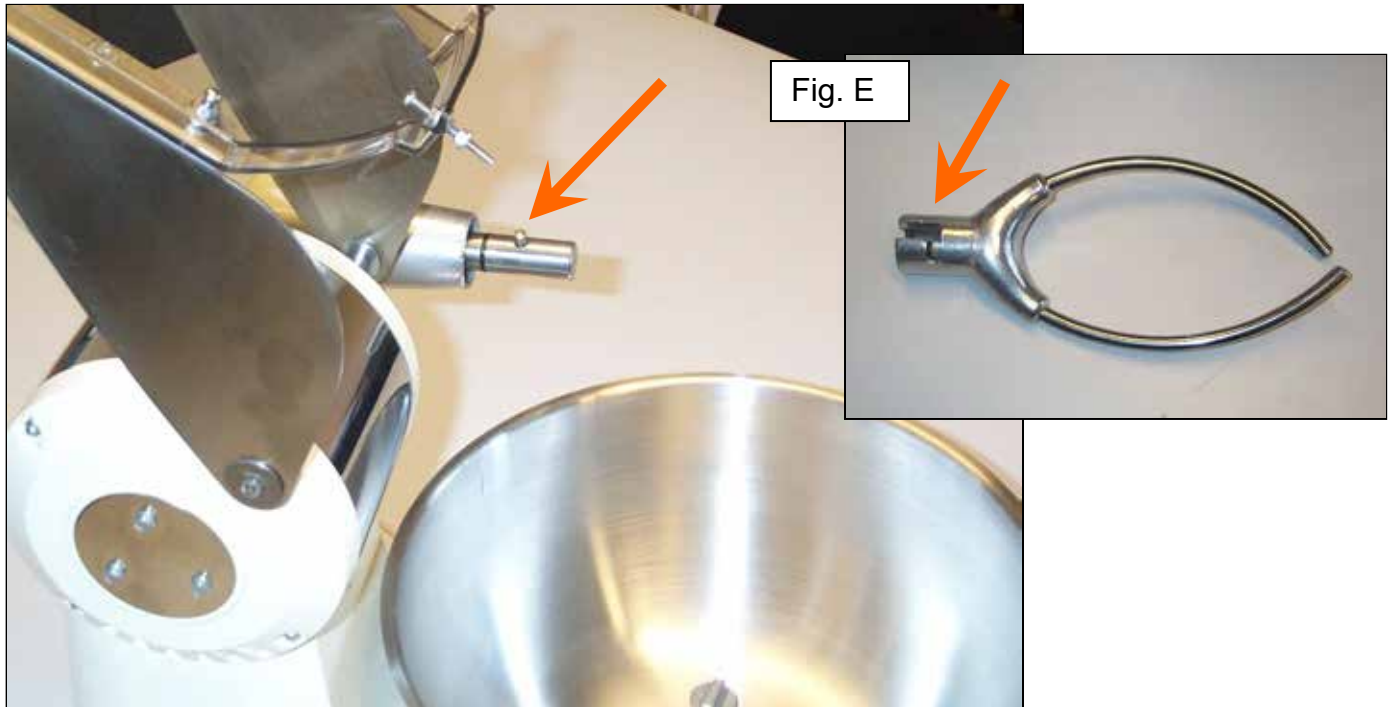


Fig. B





Fotos und Abbildungen gelten lediglich zur Information, sie sind vertraglich nicht bindend. Santos behält sich jederzeit das Recht zu Änderungen vor.

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

