

## BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



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

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



Kaffeemühlen - Saftpresen - Mixer - Blender - Getränkeautomaten - Rührgeräte - Knetgeräte  
Käsereiben - Eisstößel - Fleischwölfe - Gemüseschneider  
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs  
mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL  
MODELLE INTERNATIONAL ANGEMELDET



## INHALT

<b>„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG .....</b>	<b>3</b>
<b>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>4</b>
SACHWIDRIGER EINSATZ .....	4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:.....	4
ERSTE INBETRIEBNAHME:.....	5
RECYCLING DES ALTGERÄTS .....	6
<b>IHR BARMIXER NR. 33.....</b>	<b>7</b>
<b>BENUTZUNG DES MIXERS.....</b>	<b>7</b>
INBETRIEBNAHME:.....	7
<i>Aufbau und Vorbereitung:</i> .....	7
REINIGUNG:.....	8
LAGERUNG: .....	9
<b>WARTUNG.....</b>	<b>9</b>
ERSATZTEILE:.....	9
ERSETZEN DES ANSCHLUßSYSTEMS:.....	9
AUSBAU DES ANTRIEBSTEILS (MOTOR): (ABB. E).....	10
WIEDEREINBAU DES ANTRIEBSTEILS (MOTOR) (ABB. F) :.....	11
AUSBAU DES AUFNEHMENDEN TEILS (MESSER):.....	11
WIEDEREINBAU DES AUFNEHMENDEN TEILS (MESSER) (ABB. H): .....	12
<b>PANNENHILFE.....</b>	<b>13</b>
DAS GERÄT SPRINGT NICHT AN: .....	13
DAS GERÄT STOPPT NACH EINEM ÜBERHITZEN DES MOTORS: (DER MOTORBLOCK IST HEIß).....	13
DAS GERÄT STOPPT INFOLGE EINER ÜBERLASTUNG:.....	13
DER MOTOR FUNKTIONIERT, ABER DIE MESSER DREHEN SICH NICHT:.....	13
<b>TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS .....</b>	<b>14</b>
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN 110-120V 50/60HZ.....	15
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN 220-240V 50/60HZ.....	16
<b>GARANTIESCHEIN.....</b>	<b>18</b>
<b>TYPENSCHILD DES GERÄTS.....</b>	<b>18</b>

## „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: **BARMIXER**  
Typennummer: **33, 33C**

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.

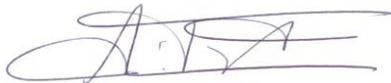
- **NF EN 12852+A1: 2010**, Nahrungsmittelmaschinen – **Küchenmaschinen und Blender** - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.  
Die vorliegende europäische Norm ist eine Norm vom Typ C, wie in der EN ISO 12100 definiert. Falls die Bestimmungen der vorliegenden Norm vom Typ C sich von den Bestimmungen 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. Gerät nie leer laufen lassen.
2. Gerät nie zum Zerkleinern von großen Eiswürfeln oder Tiefgefrorenem benutzen. Die Messer sind nicht dazu vorgesehen.
3. Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben.
4. Die Abdeckung nicht entfernen, bevor das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist.
5. Nie den Behälterteil (1) vor dem VÖLLIGEN Stillstand des Motors vom Motorblock heben.
6. Nie den Behälterteil (1) auf den Motorblock (2) setzen, wenn dieser läuft.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Geräts ist in 2 Wechselstrom Netzspannungen erhältlich:
  - 110-120 V, 50/60 Hz
  - 220-240 V, 50/60 Hz

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:**

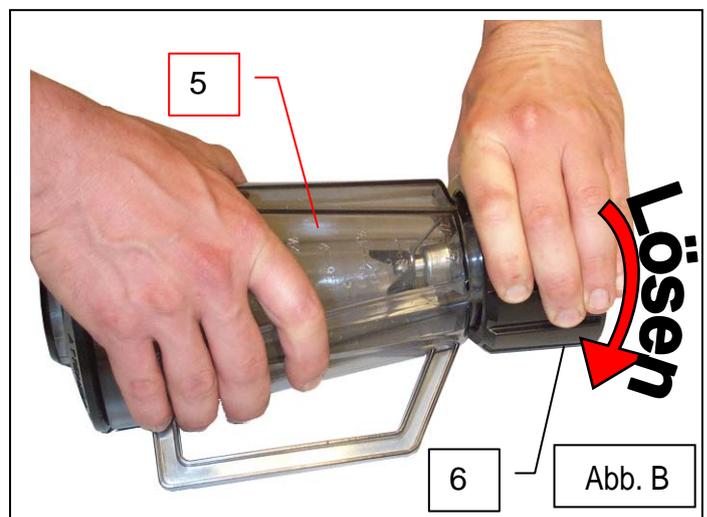
**Überprüfen** ob der Ein- / Ausschalter (6) auf **0** steht, bevor Sie den Stecker des Stromkabels in die Steckdose Ihrer Netzversorgung stecken.

**ERSTE INBETRIEBNAHME:**

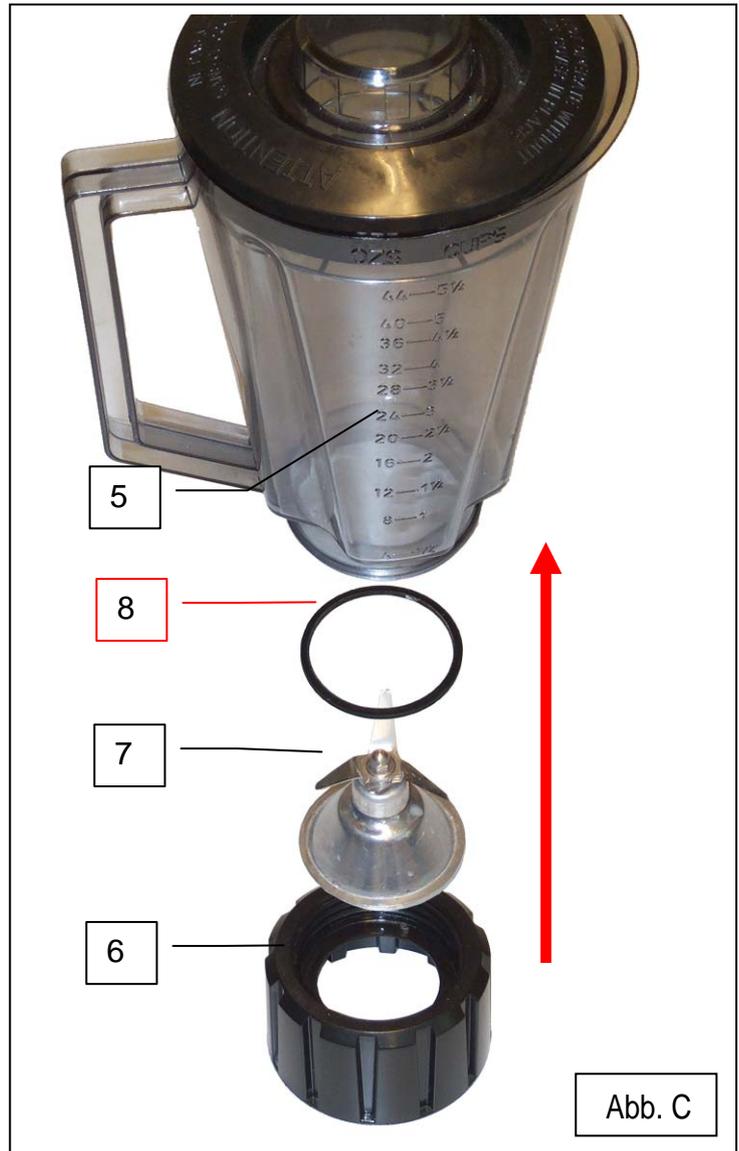
Die mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile gründlich reinigen (Abb. A).



- Die Abdeckung (3) und den Verschluss (4) abnehmen und mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel abwaschen.
- Den Behälter (5) von der Behältermutter (6) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (Rechtsgang) lösen (Abb. B).
- **Achtung** vor Verletzungen an den **scharfen Messern**, die Messeraufnahme (7) und die Behälterdichtung (8) herausnehmen (Abb. C).



- Folgende Teile mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine waschen: Abdeckung (3), Verschuß (4), Messeraufnahme (7), Behälterdichtung (8) und Behälter (5).



### RECYCLING DES ALTGERÄTS



Das Gerät ist mit dem Symbol für die Mülltrennung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Produkt gemäß der Richtlinie 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.

## IHR BARMIXER NR. 33

- Der Barmixer Nr. 33 ist für Bars, Cafés, Hotels, Restaurants, Cocktail-Bars, Kantinen, Stände mit frischem Obstsaft, Konditoreien, Eiscafé, usw. bestimmt.
- Das Gerät besteht aus einem Motorblock aus Aluminiumguß und einem abnehmbaren Mixbehälter. Letzterer besteht aus einem TRANSPARENTEN Kunststoffbehälter mit Skala, einer Abdeckung aus Kunststoff, einem Dosierverschluß, einem Messersatz aus rostfreiem Edelstahl und einem Anschlußsystem.
- Der Mixer Nr. 33 ist für das Mixen verschiedener Lebensmittelprodukte in flüssiger, zähflüssiger oder fester Form bestimmt.
- Er eignet sich ideal für die Zubereitung von:
  - Getränken (Frucht- und Gemüsecocktails, Punch, Sirup, Sangria, usw.)
  - kleinen Mengen Suppen, Saucen; Aufläufe, Gemüsepürees, Fleisch- und Fischpastete, Cremes, Kompott.
  - Eis, Milk-Shakes

## Benutzung des MIXERS

### INBETRIEBNAHME:



**ACHTUNG:** während des Betriebs des Mixers muß **immer** ein wenig Flüssigkeit im Behälter vorhanden sein.

### Aufbau und Vorbereitung:

1. **Die Messeraufnahme** (7) auf der Behältermutter (6) platzieren.
2. **Die Behälterdichtung** (8) auf der Messeraufnahme (7) platzieren, dabei auf den richtigen Sitz der Dichtung auf der Messeraufnahme achten.



**ACHTUNG:** Es ist wichtig, die Reihenfolge beim Einbau der Elemente zu beachten. Anderenfalls besteht die Gefahr gravierender Fehlfunktionen. (beachten: (6) (7) (8) (5)) (Abb. C)

3. **Behälter (5) fest** auf die Behältermutter (6) **schauben**, bis die Dichtigkeit durch Druck auf die Behälterdichtung erreicht ist.
4. **Das Behälterteil (1)** auf dem Motorblock (2) **platzieren**, Motor ausgeschaltet (Schalter (9) auf Position 0) und den Sitz des Behälterteils nach nebenstehendem Prinzip überprüfen.
5. **Den Deckel (3)** mit seinem Verschuß (4) auf den Behälter (5) schrauben.



6. **Kontrollieren**, ob der Ein-/Ausschalter (9) auf **Position 0** steht, bevor der Stecker des Stromkabels (10) in die Steckdose gesteckt wird.
7. **Eine Mindestmenge Flüssigkeit oder Püree einfüllen (bis die Messer vollständig eingetaucht sind), bevor feste Zutaten zum Mixen hinzugegeben werden.** Für ein besseres Resultat feste Zutaten in Würfel schneiden und sie über die Öffnung der Abdeckung einführen, während die Messer sich drehen.
8. Drehzahl der Messer in Abhängigkeit von der zu leistenden Arbeit einstellen:
  - Schalter auf **Position 1** für eine kleine Drehzahl (12 000 U/min)
  - Schalter auf **Position 2** für eine große Drehzahl (16 000 U/min).
9. **Gerät abstellen**, indem der Ein-/Ausschalter auf **Position 0** gestellt wird.



**ACHTUNG: Es ist wichtig, vor dem VOLLSTÄNDIGEN Stoppen des Motors nicht das Behälterteil (1) zu entnehmen oder einzusetzen. Gefahr des vorzeitigen Verschleißes des Anschlußsystems.**

## REINIGUNG:

### **WICHTIG:**



- **Immer das Gerät abstellen und den Netzstecker (10) ziehen.**
- Während der Reinigung die Messeraufnahme und die Messer mit Vorsicht behandeln, um Verletzungen zu vermeiden.
- **Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.**
- Der Motorblock (2) darf nicht in Wasser getaucht werden.

### Es wird zur sofortigen Reinigung des Geräts nach Beendigung des Arbeitseinsatzes geraten.

Die Reinigung ist einfacher, wenn Sie nicht warten, bis die Lebensmittel im Behälter, am Deckel oder an den Messern antrocknen.

Obgleich das Behälterteil (1) zusammengebaut in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden kann, ist es ratsam, das Behälterteil (1) auseinanderzubauen und die einzelnen Teile getrennt zu reinigen: Behältermutter (6), Behälterdichtung (8), Messeraufsatz (7), Behälter (5), Abdeckung (3) und Verschluss (4).

Den Sockel und das Gehäuse des Motorblocks mit einem feuchten, weichen Schwamm reinigen und danach abtrocknen.

### LAGERUNG:

- Um die Gefahr von Schnittverletzungen zu reduzieren, wird geraten, die Messeraufnahme (7) wieder in den Behälter (5) und auf der Behältermutter (6) zu montieren.
- Die Behälterabdeckung nicht hermetisch verschließen, wenn das Gerät gelagert wird.

## WARTUNG

Vor jedem Eingriff am Gerät muß der Netzstecker (10) gezogen werden.

### Ersatzteile:

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rollager sind lebenslang geschmiert. Wenn ein Eingriff notwendig ist, um Verschleißteile wie Messer, elektrische oder andere Bauteile zu ersetzen, ist die Nomenklatur einzusehen (siehe 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**

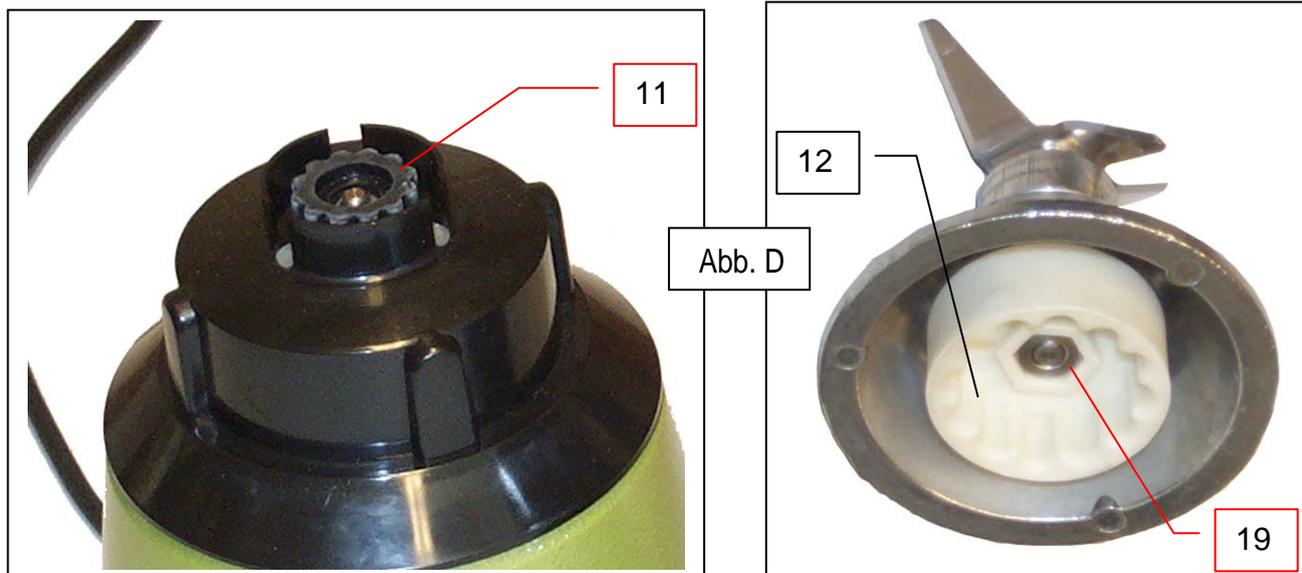
abzulesen unter dem Gerät.

### Ersetzen des Anschlußsystems:



**WICHTIG:** (Abb. D).

- Das Antriebsteil (Motor) (11) besteht aus Weichgummi.
- Das aufnehmende Teil (Messer) (12) besteht aus Hartgummi.



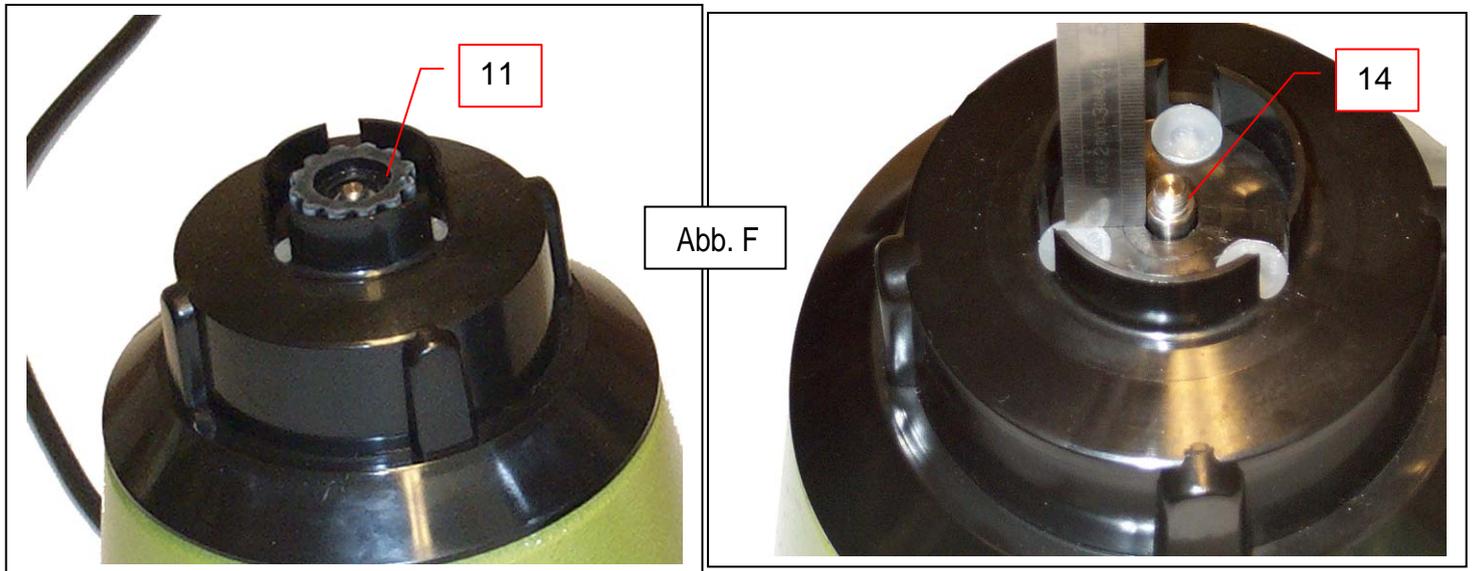
### Ausbau des Antriebsteils (Motor): (Abb. E)

1. Motorblock auf die Seite legen.
2. Rotation des Antriebsteils aus Gummi verhindern. Es ist möglich, die Messeraufnahme (7) mit dem festen Anschluß (12) zu verwenden. Einen dicken Lappen benutzen, um die Messer zu halten und Schnittverletzungen zu vermeiden.
3. Einen flachen Schraubenzieher durch die zentrale Öffnung des unteren Blechs in die Rille der Motorwelle (13) halten.
4. Den Schraubenzieher im Uhrzeigersinn drehen, um den Motoranschluß zu lösen (Linksgang).



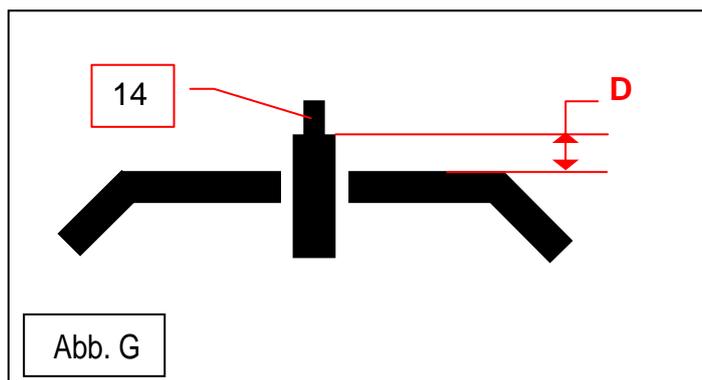
### Wiedereinbau des Antriebsteils (Motor) (Abb. F) :

1. Den Motorblock (2) auf die FüÙe stellen.
2. Von Hand den weichen AnschluÙ im Uhrzeigersinn auf die Motorwelle (14) schrauben (Linksgang).



In Abhängigkeit von den verschiedenen Versionen der Motorwelle, kann notwendig sein, eine niedrige Mutter auf die Motorwelle zu schrauben, bevor der weiche AnschluÙ aufgeschraubt wird. (Abb. G)

- Wenn "D" groÙer als 3mm ist, keine niedrige Mutter anbringen.
- Wenn "D" kleiner als 3mm ist, **muÙ** eine niedrige Mutter (Rechtsgang) auf der Motorwelle angebracht werden, dann den weichen AnschluÙ (11) anschrauben.



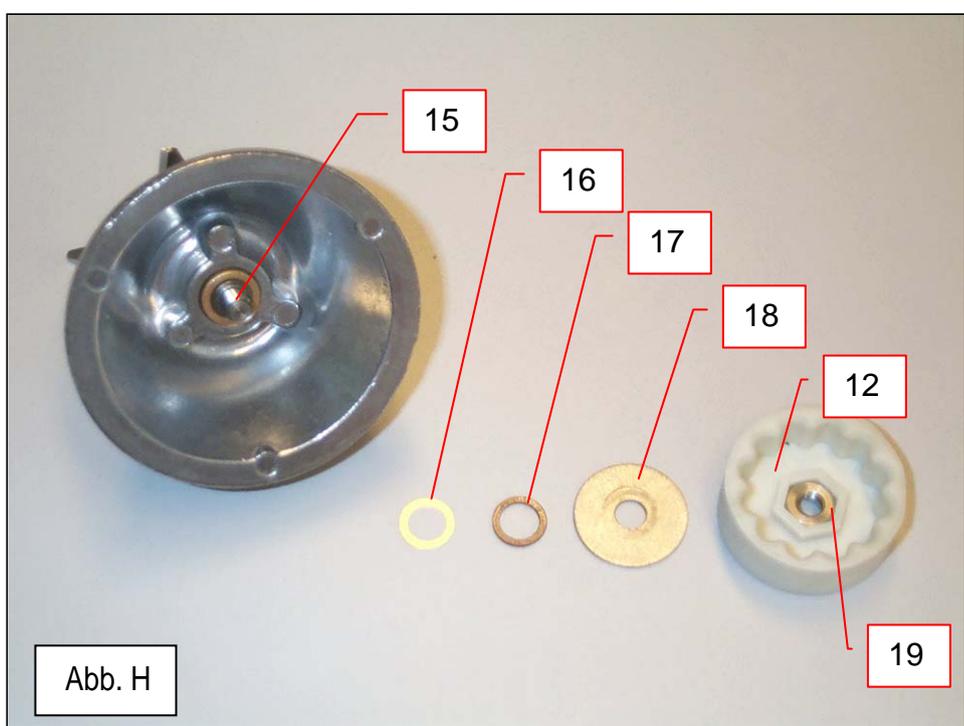
### Ausbau des aufnehmenden Teils (Messer):



1. Mit einem dicken Lappen die Messer halten (**ACHTUNG vor Schnittverletzungen**).
2. Mit einer Zange den festen AnschluÙ halten und durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen (Linksgang).

Wiedereinbau des aufnehmenden Teils (Messer) (Abb. H):

1. Mit einem dicken Lappen die Messer halten (**ACHTUNG vor Schnittverletzungen**).
2. Die niedrige Mutter (19) (Linksgang) in der sechseckigen Aufnahme aus Hartgummi (12) platzieren.
3. In gleicher Reihenfolge wieder die kleine Unterlegscheibe aus Edelstahl (16), die Unterlegscheibe aus Faser (17) und schließlich die große Unterlegscheibe aus Edelstahl (18) auf der Messerwelle (15) einbauen.
4. Den Anschluß (12) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn anschrauben (Linksgang).



## PANNENHILFE

Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

### Das Gerät springt nicht an:

- Prüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels (10).

### Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors: (der Motorblock ist heiß)

Der Motor besitzt einen eingebauten Wärmeschutz. Beim Überhitzen schaltet der Motor ab.

- Den Ein-/Ausschalter (9) auf Position **0** stellen und den Netzstecker ziehen.
- Abkühlen des Motors abwarten (20 bis 45 Minuten), dann den Ein-/Ausschalter (9) drücken (Position 1).

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

### Das Gerät stoppt infolge einer Überlastung:

Wenn der Motor blockiert (Fremdkörper, zu harte Gegenstände oder Lebensmittel, die die Messer blockieren), kann er sich schnell erhitzen und die Überlast-Sicherheit auslösen.

- Gerät abschalten (Netzstecker (10) ziehen).
- Ein-/Ausschalter (9) auf Position **0** stellen.
- Das Behälterteil (1) vom Motorblock (2) nehmen und auf eine Arbeitsfläche legen.
- Die Abdeckung (3) des Behälters abnehmen und mit einem langen, dünnen Gegenstand die die Messer blockierenden Teile entfernen.
- Das Behälterteil (1) wieder auf den Motorblock (2) setzen und einschalten.
- Wenn die Messer erneut blockieren, den Behälter leeren und die Lebensmittel in kleinere Stücke schneiden.

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

### Der Motor funktioniert, aber die Messer drehen sich nicht:

- Prüfen: den Sitz des Behälterteils (1) auf dem Motorblock (2), (Abb. I).
- Prüfen: Zustand des Anschlußsystems (11 und 12).
- Prüfen: die richtige Anbringung der Behälterdichtung (5) (siehe



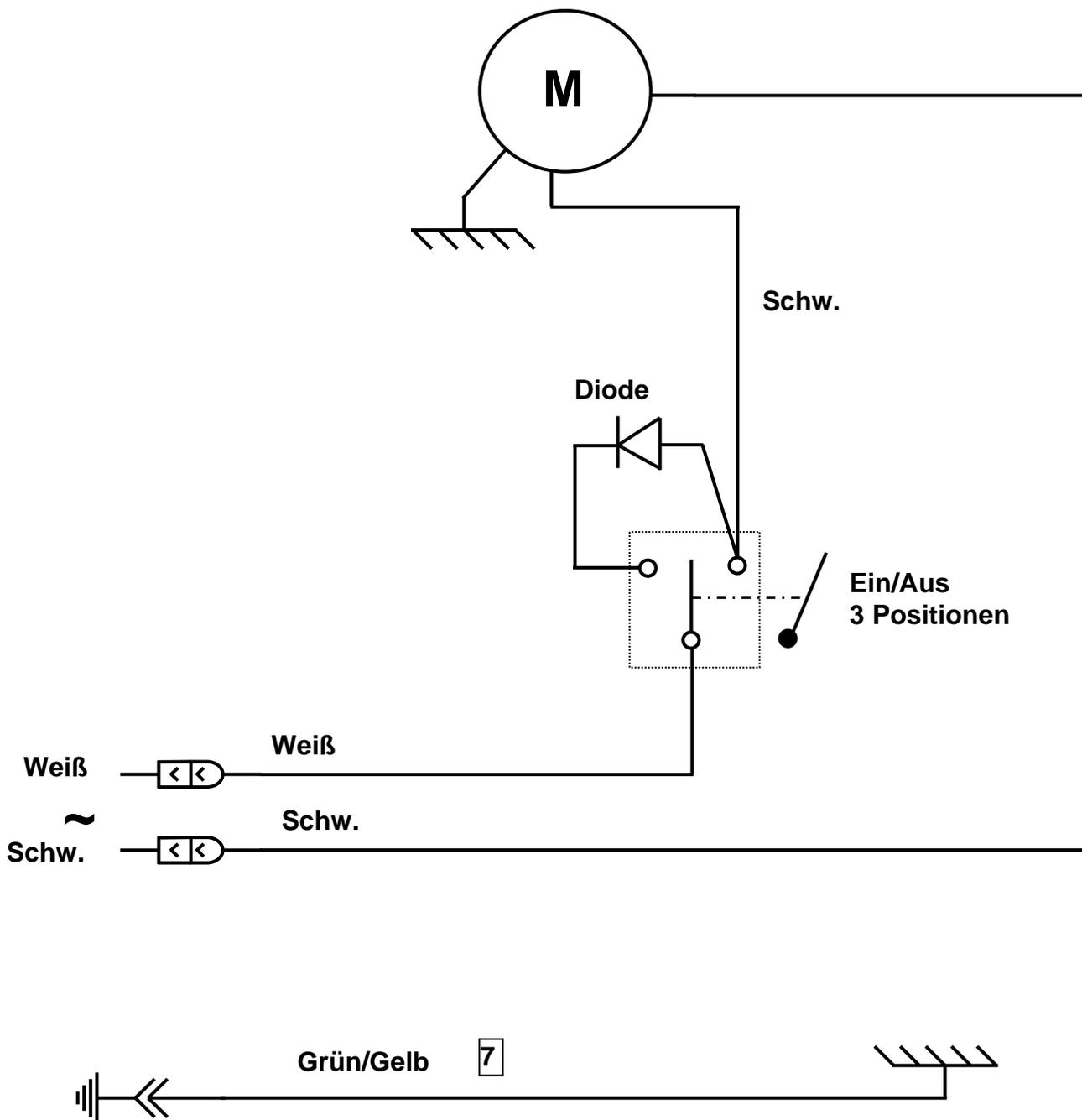
Abschnitt "Aufbau und Vorbereitung").

## TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

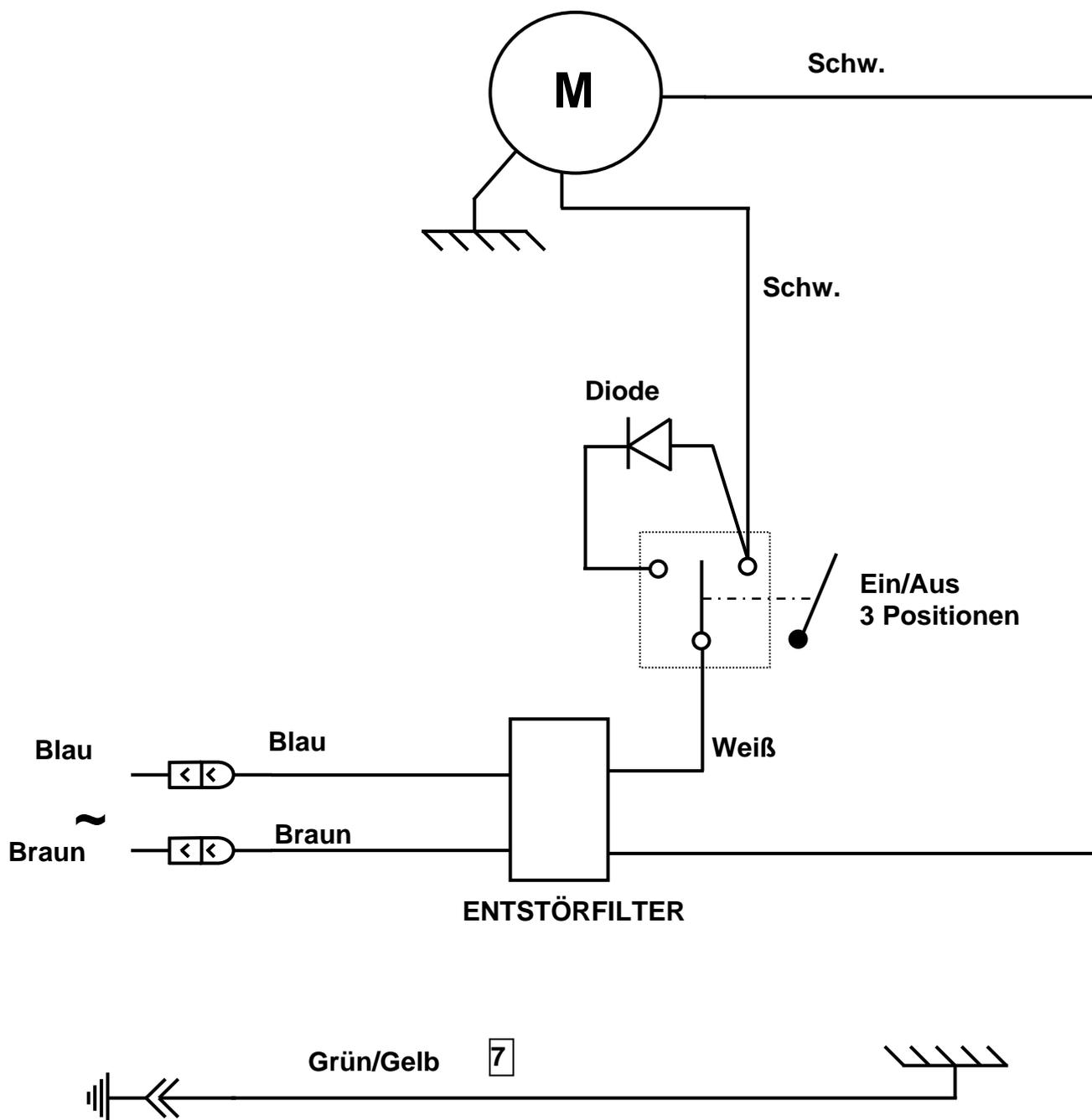
ELEKTRISCHE DATEN (1)		
Modell 33		Wechselstrom
Betriebsspannung	(V)	220-240 110-120
Frequenz	(Hz)	50/60 50/60
Motor: Leistung		
Absorbierte Leistung	(W)	600 650
Drehzahl: Position 2	(U/min)	16 000 18 000
Position 1	(U/min)	12 000 14 000
Fassungsvermögen Behälter	(L)	1,2
Abmessungen: Höhe	(mm)	420
Breite	(mm)	180
Tiefe	(mm)	180
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	2,5
Gewicht mit Verpackung	(kg)	3
Geräusch: (2) $L_{pA}$	(dBA)	73
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.

Elektrischer Schaltplan 110-120V 50/60Hz



Elektrischer Schaltplan 220-240V 50/60Hz



MARK.	Bezeichnung
1	Behälterteil
2	Motorblock
3	Abdeckung
4	Verschuß
5	Behälter
6	Behältermutter
7	Messeraufnahme
8	Behälterdichtung
9	Ein- / Ausschalter
10	Stromkabel
11	Weicher Anschluß
12	Harter Anschluß
13	Rille der Motorwelle
14	Motorwelle
15	Messerwelle
16	Feine Unterlegscheibe aus Edelstahl
17	Unterlegscheibe aus Faser
18	Große Unterlegscheibe aus Edelstahl
19	Niedrige Mutter

## GARANTIESCHEIN

### GARANTIE / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

## TYPENSCHILD DES GERÄTS

**MUSTER**  
**für alle nicht mit dem Gerät**  
**gelieferten Dokumente.**

**Ausdrücke, Faxe, Downloads**