

**MIXER 2 & 4 LITER N° 37****GEBRUIKS- EN ONDERHOUDHANDLEIDING**

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

- "CE" VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
- GARANTIE BON



**\*408.045 - \*408.047 - \*408.048 - \*408.049**  
**Model Nr 37**



## INHOUD

“CE/UE”-CONFORMITEITSVERKLARING .....	3
VEILIGHEIDSREGELS.....	4
INSTALLATIE, HANTERING .....	4
CONTRA INDICATIES:.....	4
ELEKTRISCHE AANSLUITING: .....	5
1 <sup>ste</sup> INWERKINGSTELLING .....	6
RECYCLEN VAN HET PRODUCT ALS HET OP IS .....	6
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	7
GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....	7
INWERKINGSTELLING: .....	7
Vergrendelen van de klembeugel van de kom: .....	7
Werking: .....	8
Stoppen van het apparaat: .....	8
Draaisnelheid:.....	8
Mixen van vaste voedingsmiddelen:.....	8
Ijsblokjes:.....	8
Mayonaise maken: .....	8
SCHOONMAKEN:.....	9
ONDERHOUD .....	10
Vervangen van het koppelsysteem:.....	10
Vervangingsdelen:.....	11
OPLOSSEN VAN STORINGEN .....	11
Het apparaat wil niet starten: .....	11
Het apparaat stopt naar aanleiding van een overbelasting:.....	11
De motor draait wel maar de messen niet: .....	11
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT .....	12
Elektrisch schema .....	13
Elektrisch schema 220 -240V 50/60Hz.....	13
Figuren.....	14
GARANTIE BON .....	15
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT .....	15



## “CE/UE”-CONFORMITEITSVERKLARING

### DE FABRIKANT :

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

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

Omschrijving : **MIXER**  
Type nummer : **37**

Voldoet aan :

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

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

- **NF EN 12852+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **culinaire bereidingen en blenders**. 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: 2010: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerp principes
- NF EN 60204-1+A1: 2009: Veiligheidsuitrustingen van machines – Elektrische uitrusting van de machines – Algemene regels.
- NF EN 1672-2+A1: 2009, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.
- NF EN 60335-1: 2013 Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- EN 60335-2-64: 2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines. (*Bijzondere vereisten voor commerciële elektrisch keukenapparatuur*)

Opgemaakt in VAULX-EN-VELIN d.d. : **01/02/2020**

Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**

Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:

## VEILIGHEIDSREGELS

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

**De volledige gebruiksaanwijzing lezen**

**Deze gebruikshandleiding bewaren**

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

### INSTALLATIE, HANTERING



Het is verboden het apparaat beet te pakken bij de beugel (1) of de vergrendelinghendel (2)

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

### CONTRA INDICATIES:



1. Om ieder gevaar voor elektrocutie te voorkomen, mag men het voetstuk niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
2. Dit apparaat niet gebruiken om andere dingen dan voedingsmiddelen te mixen, te malen of te emulgeren.
3. De pitten uit het fruit halen alvorens het in de machine te doen (bijvoorbeeld : mango's, abrikozen, perziken). De pitten mogen niet in de machine.
4. Het apparaat is niet bestemd voor het verwerken van diepvries producten.
5. Geen vaste ingrediënten in de mixer aanbrengen voordat men hem in werking stelt.
6. Het apparaat niet laten draaien met een lege kom.
7. De kom pas verwijderen als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
8. Nooit water laten staan in de kom
9. Het is verboden de machine te reinigen met een waterstraal en een hoge druk reiniger.
10. Nooit proberen de messen te vervangen als de kom staat op het voetstuk met de motor.
11. Let op, gevaar voor brandwonden bij het bereiden van warme producten. De oppervlakte van de kom en het deksel kan zeer heet worden.
12. Geen keukengerie inbrengen of bewaren in de kom.

13. Het apparaat niet laten draaien met een beschadigde, gescheurde of gebroken kom of mes. Geen kom gebruiken met een mes met speling.
14. Het is verboden het apparaat te laten draaien op een rustvlak met een helling die groter is dan 10° ten opzichte van het horizontale vlak. De 5 poten van de machine moeten steeds rusten op dit vlak.
15. Het is verboden andere dan door SANTOS verklaarde oorspronkelijke vervangingsdelen of toebehoren te gebruiken.
16. Het apparaat niet gebruiken als de voedingskabel beschadigd is: deze kabel moet dan vervangen worden door een erkende SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOS zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten.
17. De stekker van het apparaat uit het stopcontact halen voor elke ingreep: schoonmaken, onderhoud.
18. Nooit meerdere apparaten aansluiten op eenzelfde voedingsstopcontact.
19. Het apparaat niet buiten gebruiken.
20. Het apparaat niet plaatsen in de buurt of op een warmtebron.
21. Dit is een professioneel apparaat, uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in de huiselijke kring.
22. Dit apparaat is niet bestemd voor een gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, sensoriele of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring of kennis, tenzij deze personen hebben genoten, door tussenkomst van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, van toezicht of voorafgaande instructies met betrekking tot het gebruik van het toestel. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te vermijden dat ze met het toestel zouden spelen.

### ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in 2 enkel fase spanningen:
  - 100-120 V 50/60 Hz:
  - 220-240 V 50/60 Hz:

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

### **LET OP:**

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



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

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een erkende SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOS zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten.

**LET OP: Controleren** of de schakelaar aan / uit (3) in de stand « OFF » staat voordat men de steker van het netsnoer in de contactdoos van het stroomnet steekt.

### 1<sup>ste</sup> INWERKINGSTELLING



**Let op, gevaar voor snijwonden bij het hanteren van de messen en bij het schoonmaken van de binnenzijde van de kom.**

De onderdelen in contact met voedingsmiddelen heel zorgvuldig schoonmaken. Met een normaal afwasmiddel de volgende onderdelen schoonmaken : de kommen (6), de deksels (7), de doppen (8).

Het is niet aangeraden de afdichting van het deksel (9) in de vaatwasser te doen.

### RECYCLEN VAN HET PRODUCT ALS HET OP IS



Dit apparaat is voorzien van het symbool « selectief sorteren » in het kader van afval van elektrische en elektronische uitrustingen. Dit wil zeggen dat dit product moet worden afgevoerd bij een selectief ophaalcentrum overeenkomstig de richtlijn 2012/19/EU (DEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het kan worden gerecycled of uit elkaar gehaald om nadelige gevolgen voor het milieu zo veel mogelijk te beperken .

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

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

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

Verpakkingsmateriaal moet worden afgevoerd of gerecycled overeenkomstig de vigerende reglementering.

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

De mixer n° 37 is een elektrisch apparaat bestemd voor het mengen, malen en mixen van verschillende voedingsmiddelen zowel vloeibaar, half vloeibaar of vast.

De meest gangbare toepassingen hebben betrekking op het bereiden van:

- **KEUKEN:** soep – licht gebonden soep – saus – crème – mousse – puree - - pâté - soufflé...
- **DESSERT:** crème - compote – vloeibare deeg - milk-shake – pudding - mousses...
- **DRANKJES:** vruchtencocktails, groente - punch - siroop - sangria.

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT



Het apparaat niet laten draaien met een lege kom

### INWERKINGSTELLING:

#### Vergrendelen van de klembeugel van de kom:

Veiligheidshalve, kan dit apparaat alleen draaien als de kom (6), afgesloten met zijn deksel (7), naar behoren is geplaatst op het voetstuk (4).

De hendel (2) naar beneden zetten om de klembeugel (1) van de kom te vergrendelen, vervolgens nogmaals naar beneden om hem te ontgrendelen.

De kom met zijn deksel in ontgrendelde stand (beugel staat in de hoge stand) op het voetstuk (4) zetten.

De hendel (2) naar beneden zetten om de kom (6) te vergrendelen (beugel staat in de lage stand).

De draaiknop (3) aanzetten om de motor in werking te stellen en de gewenste snelheid in te stellen.



Hendel in **Vergrendelde** stand



Hendel in **Ontgrendelde** stand



### **Werking:**

De mixer moet altijd draaien met een minimale hoeveelheid vloeistof in de kom die de vaste voedingsmiddelen naar de messen toe drijft.

Maximale snelheid met de draaischakelaar: 15000 t/min

Snelheid met knop "PULSE": 18000 t/min

### **Stoppen van het apparaat:**

Het apparaat kan op twee verschillende manieren uitgezet worden:

1. De draaiknop (3) draaien tot aan het merkteken "OFF" om de motor helemaal uit te zetten en dan de vergrendelinghendel (2) van de beugel verzetten om de kom los te halen. Wachten tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen en dan pas de kom verwijderen van het voetstuk.
2. Tijdens het werken op een ingestelde snelheid, de hendel (2) naar beneden zetten om de klembeugel (1) te ontgrendelen. Hierdoor kan men het apparaat uitzetten zonder de snelheidsinstelling te wijzigen.  
Wachten tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen en dan pas de kom verwijderen van het voetstuk.

### **Draaisnelheid:**

De draaisnelheid van de messen moet worden ingesteld naar gelang het gewenste resultaat en de aard van de te verwerken voedingsmiddelen.

### **Mixen van vaste voedingsmiddelen:**

De droge ingrediënten in stukjes snijden en ze tijdens de werking van het apparaat in de kom steken via de opening van het deksel (7).

U kunt grotere stukjes aan de kom toevoegen als er reeds een bepaalde hoeveelheid voedingsmiddelen tot puree is verwerkt in de kom.

### **Ijsblokjes:**

**De messen niet gebruiken om ijsblokken te vermalen.**

Kleine ijsblokjes, zoals vervaardigd door de meeste automatische ijsblokmachines, kunnen worden gemaakt op lage snelheid.

### **Mayonaise maken:**

Alle ingrediënten met uitzondering van de olie in de kom doen. Tijdens het draaien van de machine, de dop van het deksel (8) verwijderen en de olie er beetje bij beetje en heel regelmatig aan toevoegen.



**SCHOONMAKEN:**

**Let op, gevaar voor snijwonden bij het hanteren van de messen of het schoonmaken van de binnenzijde van de kom.**

**BELANGRIJK:**

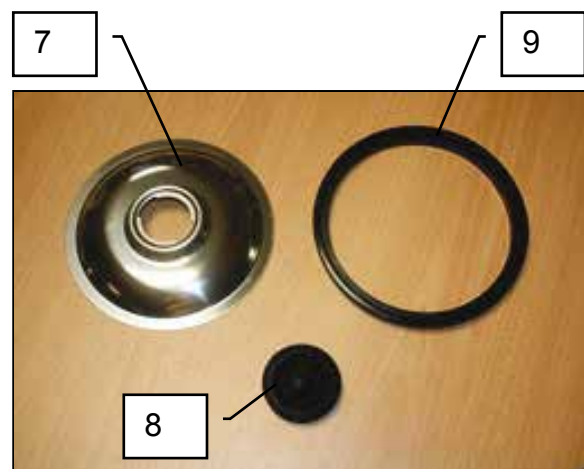
- **Het apparaat uitzetten en de steker uit de contactdoos halen.**
- **Het is verboden het apparaat schoon te maken met een waterstraal of een hoge druk reiniger**
- Het motorblok (4) mag niet in water ondergedompeld worden.
- Geen schuursponsje gebruiken om de plastic kom (6) schoon te maken.
- Bij het opbergen van het apparaat, de kom niet hermetisch afsluiten (de dop van het deksel (8) afhalen)

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

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

Voor een grote reinigingsbeurt, de onderdelen van de kom uit elkaar halen (de kom (6) losschroeven van de onderzijde van het handvat (5)) en deze onderdelen wassen met warm zeepwater, ze afspoelen en afdrogen.

Het voetstuk kan worden schoongemaakt met een zacht en vochtig sponsje.



**ONDERHOUD**

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

**Vervangen van het koppelsysteem:**

Bij het vervangen van de koppeling, moet men de stand van de verschillende elementen zorgvuldig in acht nemen:

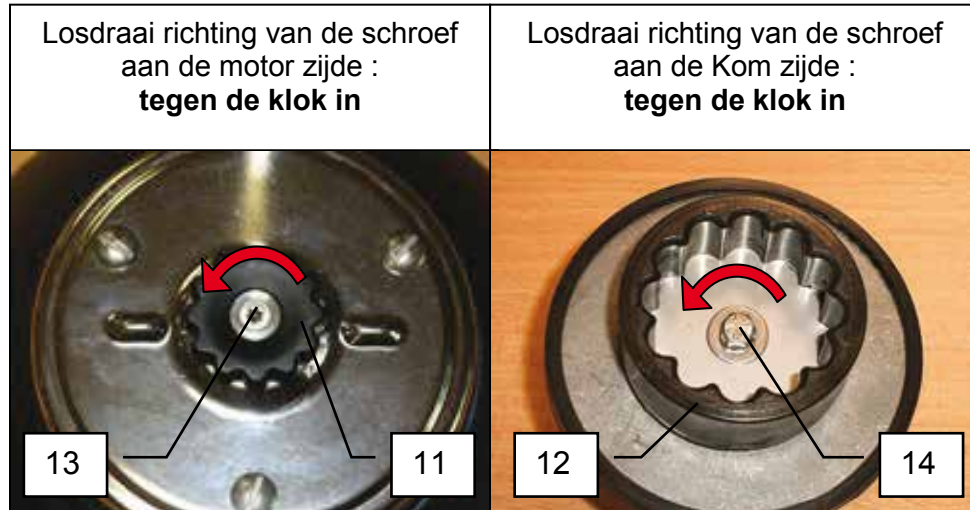
- De soepele koppeling (11) op het motorblok
- De vast koppeling (12) op de meshouder.

**BELANGRIJK:****Motor zijde:**

De schroef (13) tegen de klok in draaien om de soepele koppeling (11) te verwijderen.

**Mes zijde:**

De schroef (14) tegen de klok in draaien om de vaste koppeling (12) te verwijderen



**OPMERKINGEN :** Voor de vroegere versies van N°37 van voor 2012 moet de schroef (13) met de klok mee gedraaid worden om de soepele koppeling (11) te verwijderen.

### Vervangingsdelen:



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

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

Als een ingreep echter nodig is ter vervanging van slijtage onderdelen, de koppelingen, de messen, de afdichtingen van de kom, elektrische componenten of overige, moet men de lijst van componenten raadplegen (zie explosietekening aan het eind van de handleiding).

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

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

Aangegeven aan de onderzijde van het apparaat.

## OPLOSSEN VAN STORINGEN

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

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

### **Het apparaat wil niet starten:**

- De volgende punten controleren: voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer.
- Om de motor van de mixer te kunnen laten draaien, moet de kom (6), afgesloten met zijn deksel (7), naar behoren op zijn plaats zijn aangebracht op het voetstuk (4) en **vergrendeld zijn** met behulp van de klembeugel (1).
- Controleren of er geen te grote of te harde voedingsmiddelen de messen (10) blokkeren.

### **Het apparaat stopt naar aanleiding van een overbelasting:**

- Als de motor afslaat tijdens de werking, moet men de hoeveelheid verminderen en het apparaat enkele tientallen minuten laten afkoelen.
- Controleren of er geen te grote of te harde voedingsmiddelen de messen (10) blokkeren.

### **De motor draait wel maar de messen niet:**

- De staat van het koppel systeem controleren en indien nodig de 2 onderdelen tegelijkertijd vervangen.  
(zie hoofdstuk: "onderhoud")

## TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT

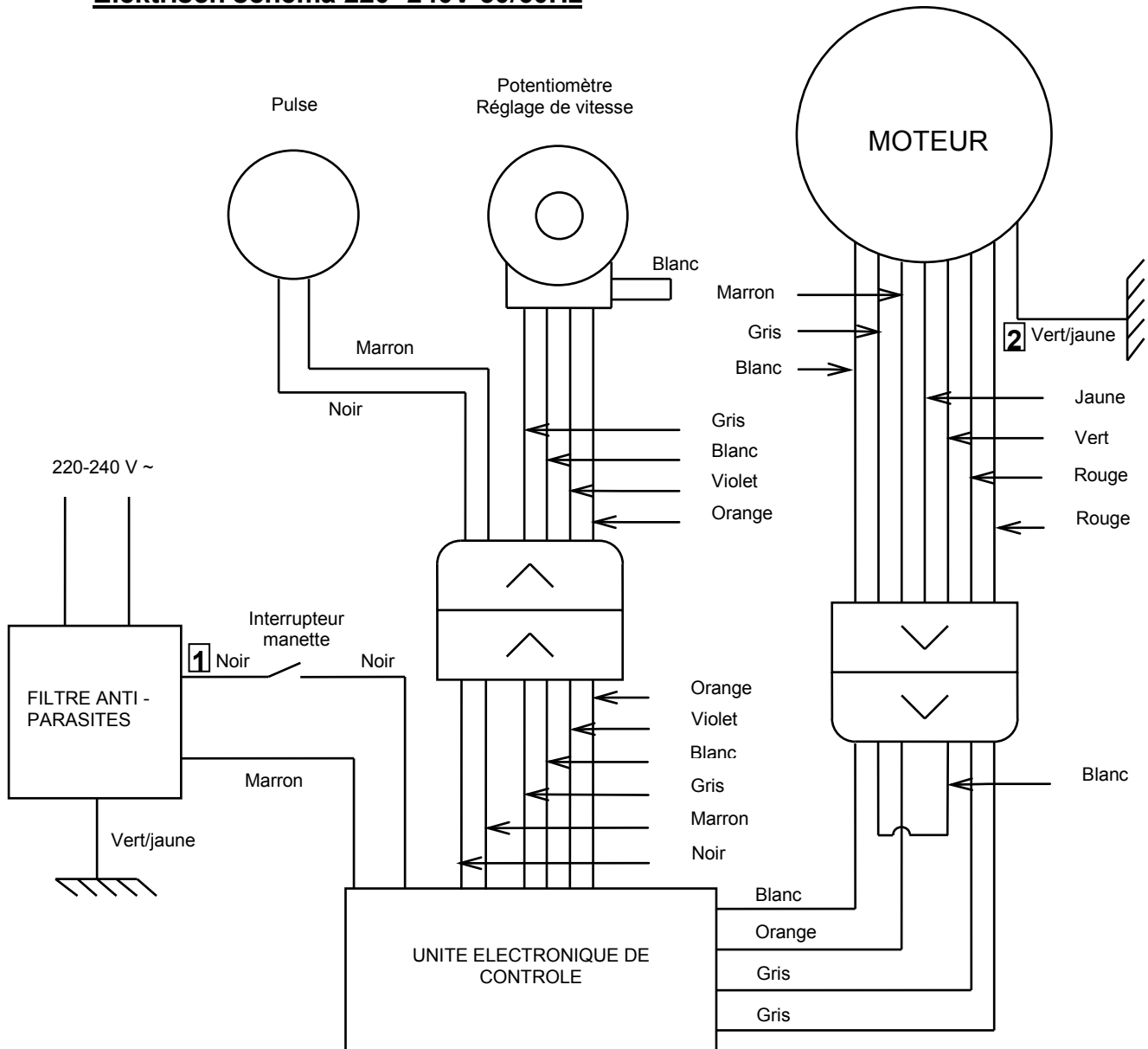
Model		n° 37
Voedingsspanning	(V)	220-240
Frequentie	(Hz)	50/60
Motor:		
Opgenomen vermogen	(W)	1550
Maximale sterkte	(A)	8
Snelheid	opm	0 tot 18000
Inhoud kom 2L	(L)	2
Inhoud kom 4L	(L)	4
Afmetingen: Hoogte	(mm)	566
Breedte	(mm)	220
Diepte	(mm)	303
Gewicht: Netto gewicht	(kg)	12
Verpakt gewicht	(kg)	14
Geluid: (2) $L_{pA}$ onzekerheid $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	66

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

REP	Omschrijving
1	Klembeugel
2	Vergrendelhendel
3	Schakelaar, snelheidsinstelling
4	Motor blok
5	Handvat kom
6	Kom
7	Deksel
8	Dop van het deksel
9	Afdichting deksel
10	Set messen
11	Soepele motor koppeling
12	Vaste Kom koppeling
13	Koppel schroef motor
14	Koppel schroef messen
15	"PULSE"-knop

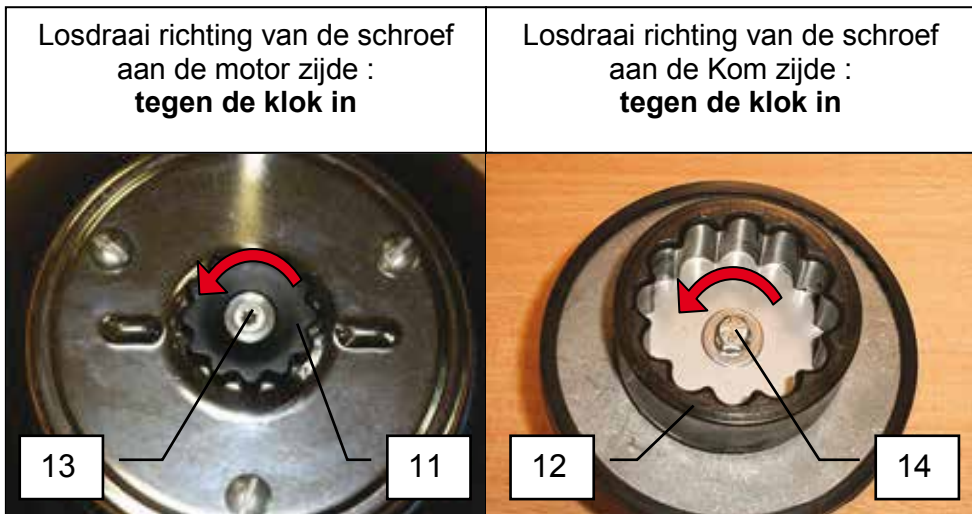
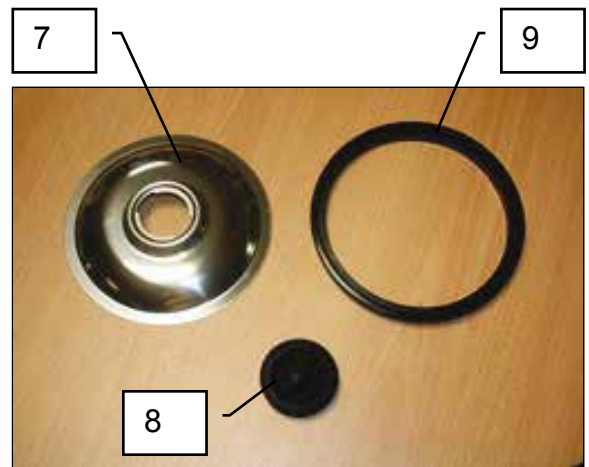
## Elektrisch schema

### Elektrisch schema 220 -240V 50/60Hz



F	GB	D	N	E	I
JAUNE	YELLOW	GELB	GEEL	AMARILLO	GIALLO
BLANC	WHITE	WEISS	WIT	BLANCO	BLANCO
NOIR	BLACK	SCHWARZ	ZWART	NEGRO	NERO
BLEU	BLUE	BLAU	BLAUW	AZUL	BLU
ROUGE	RED	ROT	ROOD	ROJO	ROSSO
MARRON	BROWN	BRAUN	BRUN	MARRON	MARRONE
ORANGE	ORANGE	ORANGE	ORANJE	NARANA	ARANCIONE
VIOLET	VIOLET	VIOLETT	VIOLET	VIOLETA	VIOLA
GRIS	GREY	GRAU	GRIJS	GRIS	GRIGIO
VERT/JAUNE	GREEN/YELLOW	GRÜN/GELB	GRÖEN / GFFI	VERDE/AMARILLO	VERDE/GIALLO

**Figuren**





## GARANTIE BON

### GARANTIE / WARRANTY

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

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

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

## TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT

**SPECIMEN**  
**Voor alle documenten niet geleverd met het apparaat.**  
**Gedrukt, gefaxd, gedownload**

**USER AND MAINTENANCE MANUAL**

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

- "CE" COMPLIANCE DECLARATION
- WARRANTY CERTIFICATE



**\*408.045 - \*408.047 - \*408.048 - \*408.049**  
**Model Nr 37**





**CONTENTS**

“CE/UE” COMPLIANCE DECLARATION .....3

SAFETY RULES.....4

    INSTALLATION AND HANDLING.....4

    DO NOT:.....4

    ELECTRICAL CONNECTION:.....5

    1st TIME USE .....5

    RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE .....6

DESCRIPTION OF APPLIANCE .....7

USING THE APPLIANCE .....7

    USING FOR THE 1st TIME:.....7

        Locking the jar clamping rod:.....7

        Operation:.....8

        Stopping the appliance: .....8

        Rotation speed: .....8

        Mixing solid foods:.....8

        Ice:.....8

        Making a mayonnaise:.....8

CLEANING.....9

MAINTENANCE .....10

    Changing the coupling system: .....10

    Spare parts: .....11

FAULT FINDING .....11

    The machine will not start:.....11

    The appliance stops following an overload:.....11

    The motor runs but the blades do not rotate:.....11

APPLIANCE TECHNICAL SPECIFICATIONS .....12

    Electrical wiring diagram: .....13

        220-240V 50/60Hz wiring diagram .....13

    Figures .....14

WARRANTY CERTIFICATE.....15

APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE .....15

## “CE/UE” COMPLIANCE DECLARATION

### THE MANUFACTURER:

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

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

Description: **MIXER**  
Type number: **37**

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° 2014/35/UE (low voltage directive)
  - N° 2014/30/UE (EMC directive)
  - N° 2011/65/UE (RoHS directive)
  - N° 2012/19/UE (WEEE directive)
  - N° 1935/2004/CE (regulation) relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs
  - N° 10/2011/CE (regulation) plastic materials and articles intended to come into contact with food

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

- **NF EN 12852+A1: 2010**, Food processing machinery – **Food preparation equipment and blenders** - 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: 2010: Safety of machinery - General principles for design
- NF EN 60204-1+A1: 2009: Safety of machinery - Electrical equipment of machines-General requirements
- NF EN 1672-2+A1: 2009, Food processing machinery – Basic concepts – Hygiene requirements
- NF EN 60335-1: 2013 Safety of household and similar electrical appliances
- EN 60335-2-64:2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines.

Drawn up in VAULX-EN-VELIN on: **01/02/2020**

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

Signatory's name: **Aurélien FOUQUET**

Signature:



## SAFETY RULES

At the time of use, maintenance or scrapping of the appliance, always ensure that the following elementary precautions are adhered to.

**Read the explanatory instructions in full**

**Keep this user manual**

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

### INSTALLATION AND HANDLING



**It is prohibited to hold the appliance by the rod (1) or locking lever (2)**

**The appliance can be installed by one person alone.**

**For ease of use, you are advised to place the appliance on a table or work surface to easily add the ingredients or to monitor the progress (recommended height: 90 cm, to be adapted as required for the user).**

### DO NOT:



1. Plunge the base in water or any other liquid for reasons of protection against risks of electrocution.
2. Use this applicable to blend, grind or emulsify anything other than foodstuffs
3. Pass the pits through the appliance. Remove the pits from fruits before passing them in the appliance (e.g. mangos, apricots, peaches).
4. The appliance is not designed for processing frozen foods.
5. Do not insert solid ingredients into the mixer before switching it on.
6. Do not operate the appliance with the jar empty.
7. Do not remove the jar until the blades have stopped completely.
8. Never leave water permanently in the jar.
9. Neither a water spray or a pressure spray should be used for cleaning
10. Never attempt to change the blades with the jar on the base.
11. Be careful not to get burnt when preparing hot products. The surfaces of the jar and lid may be very hot
12. Insert or store kitchen utensils in the jar.
13. Operate the appliance if the jar or a blade is chipped, cracked or broken. Never use a jar if there is any play with respect to the blade.
14. It is forbidden to operate the appliance on a surface with a slope in excess of 10° relative to the horizontal plane. All 5 feet of the appliance must always be resting on this surface.
15. Use of spare parts other than certified original SANTOS parts is prohibited.

16. use the unit with a damaged power cord. it must be replaced by an authorized dealer or by SANTOS company, or by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. The appliance must be unplugged before any intervention on it: cleaning, general care, maintenance.
18. Connect several appliances to the same power socket.
19. Use the appliance outdoors.
20. Never place the appliance close to or on a source of heat.
21. This appliance is a professional machine designed exclusively for professional use. It is not designed for household use.
22. This appliance is not designed for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired or by people with no experience or knowledge, unless they have been supervised or given training in the use of the appliance beforehand by a person responsible for their safety.  
Supervise children to ensure they do not play with the appliance.

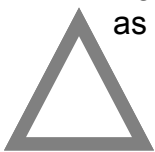
### ELECTRICAL CONNECTION:

- The appliance's power supply is available in two single-phase voltages:
  - 100-120 V 50/60 Hz:
  - 220-240 V 50/60 Hz:

Line protection: the appliance must be connected to a standard 2 pole + earth socket. The set-up must be fitted with a differential circuit breaker and a 16A fuse. **Earthing of the appliance is compulsory.**

### **TAKE CARE:**

- Before connecting the appliance, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance. Its value is shown:
  - either on the identification plate under the appliance.
  - or on the identification plate on the last page of this manual.



- If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorized dealer or by SANTOS company, or by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Note: You will find it easier to understand the next few paragraphs if you refer to the diagrams at the end of this manual. **TAKE CARE:** Check that the on / off switch (3) is in position **OFF** before plugging the power cord in to the mains power socket.

### 1st TIME USE



**Be careful not to get cut when handling the blades or cleaning inside the jar.**



Thoroughly clean all parts in contact with the food.

Wash the following with a standard dish washing product: jars (6), lids (7), caps (8).

You are not advised to wash the lid seals (9) in a dishwasher.

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



This appliance is marked with the symbol of the selective waste sorting system relating to waste electrical and electronic equipment. This means that this product is covered by a selective sorting system in compliance with the 2012/19/EU Directive (WEEE) - part relating to appliances for professional use - so as to be either recycled or dismantled with a view to reducing any impact on the environment.

For further information, you can contact SANTOS or your local dealer.

For the disposal or recycling of the appliance components, please refer to a specialist company or contact SANTOS.

Electronic products not covered by a selective sorting system are potentially dangerous for the environment.

The packaging material should be disposed of or recycled in accordance with regulations in force.

## DESCRIPTION OF APPLIANCE

Mixer N° 37 is an electrical appliance designed to blend, grind and mix different foodstuffs in the form of liquids, doughs/batters or solids. The most common applications relate to the following preparations:

- **COOKING:** soups – cream soups - sauces - creams - mousses - purées - pâtés - soufflés...
- **DESSERTS:** creams – stewed fruit - batters - milk-shakes - flans - mousses...
- **DRINKS:** fruit, vegetable cocktails - punches - syrups - sangria.

## USING THE APPLIANCE



**Do not operate the appliance with the jar empty.**

### USING FOR THE 1st TIME:

#### Locking the jar clamping rod:

For your safety, the appliance can only operate when the jar (6) is closed by its lid (7) and correctly positioned on the base (4). Push the handle (2) down to lock or then down again to unlock the jar clamping rod (1). When in the unlocked position (rod in top position), place the jar closed by its lid on the base (4). Push the handle (2) down to lock the jar (6) (rod in lower position). Turn the rotary switch (3) to start up the motor and set the desired speed.



Handle in **Locked** position



Handle in **Unlocked** position



### **Operation:**

The mixer must always operate with a minimum of liquid in the jar in order to drive solid foods towards the blades.

Maximum speed with rotary switch: 15,000 rpm

Speed with PULSE button: 18,000 rpm

### **Stopping the appliance:**

There are two ways to stop the appliance:

1. Turn the rotary switch (3) to "OFF" to stop the motor completely, then operate the handle (2) to release the jar. Wait until the blades have stopped completely before removing the jar from the base.
2. During operation at a set speed, push the handle (2) down to unlock the clamping rod (1). This operation will stop the appliance without altering the speed adjustment. Wait until the blades have stopped completely before removing the jar from the base.

### **Rotation speed:**

The rotation speed of the blades must be adapted to the results desired and the type of foodstuffs to be processed.

### **Mixing solid foods:**

Dice up dry ingredients and insert them through the opening in the lid (7) when the appliance is in operation.

Increase the size of the cubes according to the quantity of food already mixed or "puréed" in the jar.

### **Ice:**

**Do not use the blades to crush blocks of ice.**

Small ice cubes like those produced by the majority of automatic ice makers can be crushed at low speed.

### **Making a mayonnaise:**

Put all the ingredients in the jar except for the oil. During operation, remove the cap (8) from the lid and add the oil a little at a time pouring it in evenly.

**CLEANING**

**Be careful not to get cut when handling the blades or cleaning inside the jar.**

**IMPORTANT:**



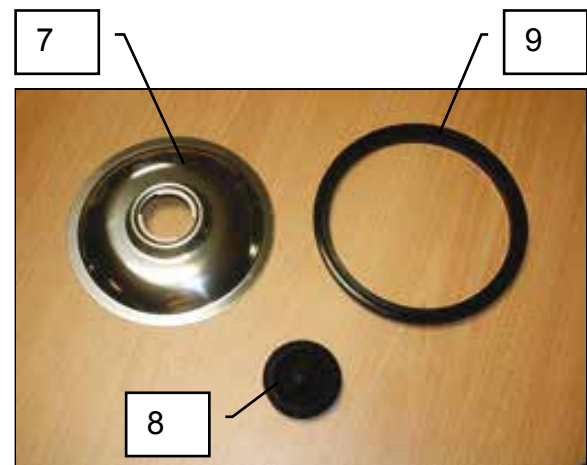
- **Stop the appliance and unplug the power cord from the appliance.**
- **The appliance should neither be cleaned in a water spray nor with a pressure spray**
- The motor unit (4) must not be immersed in water.
- Do not use an abrasive sponge to clean the plastic jar (6).
- Do not hermetically close the jar when the appliance is stored away (remove the cap (8) from the lid).

**You are advised to clean the appliance as soon as you have finished using it.**

It will be easier to clean if you do not allow the remaining scraps of food to dry.

For thorough cleaning, take apart the parts of the jar (unscrew the jar (6) from the handle base (5)) and wash them with hot soapy water, rinse and dry.

The base can be cleaned using a soft, wet sponge.





**MAINTENANCE**



Prior to carrying out any intervention on the appliance, it must be disconnected from the mains without fail.

**Changing the coupling system:**

When changing the couplings, make sure you adhere to the position of each component:

- flexible coupling (11) on the motor unit
- rigid coupling (12) on the blade holder.

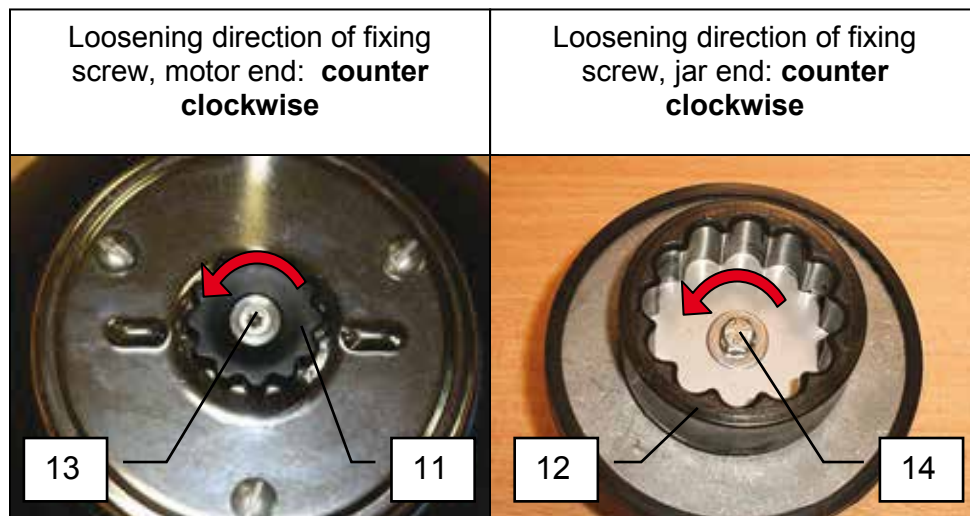
**IMPORTANT:**

**Motor end:**

Turn the screw (13) **counter** clockwise to remove the flexible coupling (11).

**Blade end:**

Turn the screw (14) **counter** clockwise to remove the rigid coupling (12).



**REMARKS:** for N°37 versions prior to 2012, screw (13) must be turned **clockwise** to remove the flexible coupling (11).

### 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 any intervention is necessary to replace parts subject to wear, such as the couplings, blades, jar seals, electrical or other components, please refer to the parts lists (see the exploded view at the end of this manual).

For **all spare part orders** (see references in the exploded view at the end of the manual), state:

- **the type**
- **the appliance serial number and**
- **the electrical specifications**

given under the appliance.

## FAULT FINDING

Identifying the cause of appliance stoppage with precision.

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

### The machine will not start:

- Check : the mains supply, the condition of the power cord
- To run the motor of the mixer the jar (6) with its lid (7) closed must be placed on the base (4) and **locked** using the clamping rod (1).
- Check that there is no food that is too hard or big jamming the blades (10).

### The appliance stops following an overload:

- If the motor stalls during operation, reduce the load, allow the appliance to cool down for several tens of minutes.
- Check that there is no food that is too hard or big jamming the blades (10).

### The motor runs but the blades do not rotate:

- Check the condition of the coupling system. If required, change the 2 parts at the same time.  
(see "maintenance" section)

## APPLIANCE TECHNICAL SPECIFICATIONS

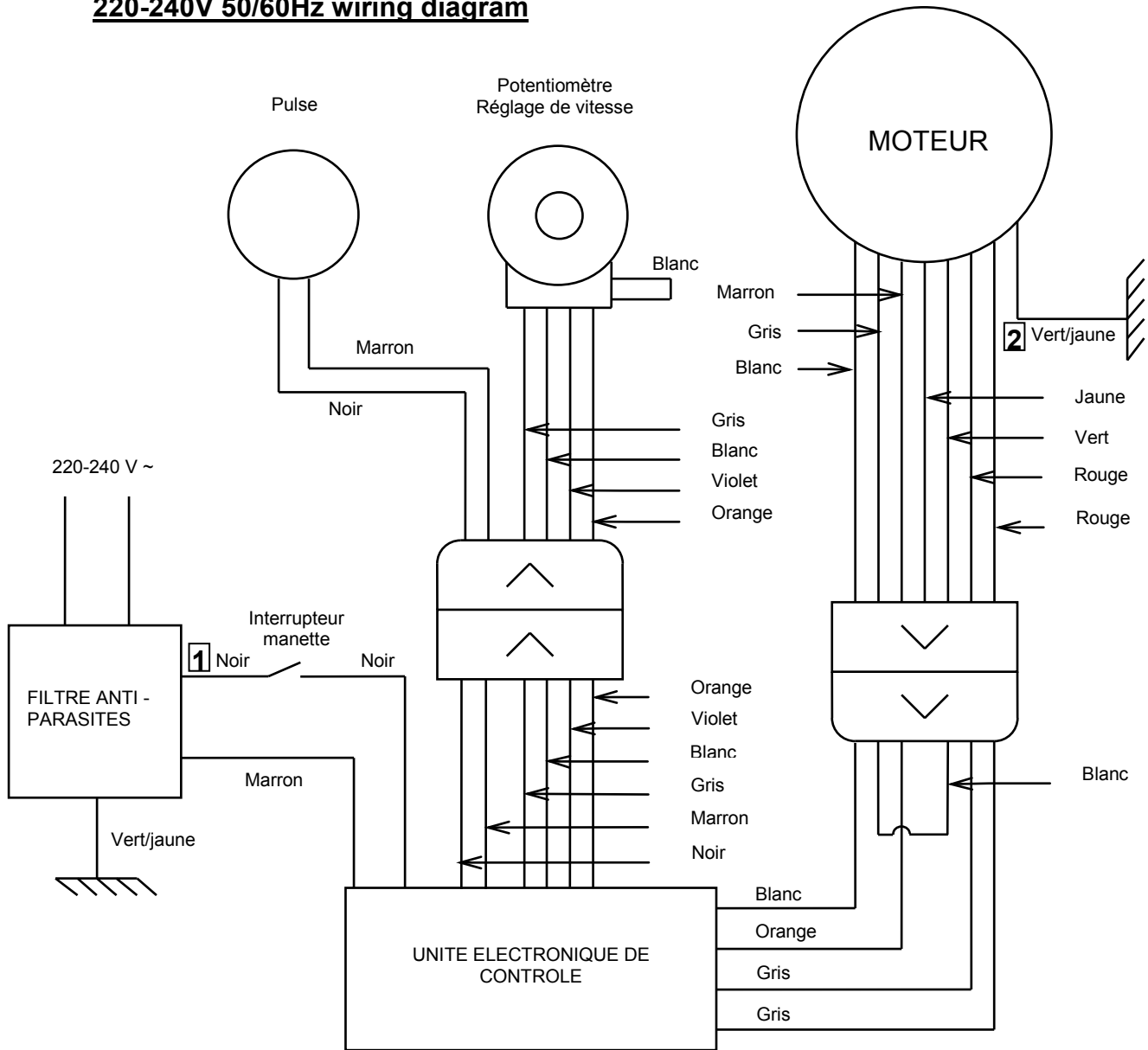
Model		n° 37
Power supply voltage	(V)	220-240
Frequency	(Hz)	50/60
Motor		
Input power	(W)	1550
Max. current	(A)	8
Speed	(rpm)	0 to 18000
2L jar capacity	(L)	2
4L jar capacity	(L)	4
Dimensions: Height	(mm)	566
Width	(mm)	220
Depth	(mm)	303
Weight: Net weight	(kg)	12
Packaged weight	(kg)	14
Noise: (2) $L_{pA}$ accuracy $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	66

- (1) These ratings are given for your guidance. The exact electrical specifications of your appliance can be found on the rating plate.
- (2) Noise level measured in acoustic pressure of appliance loaded as per the standard ISO 11201:1995 and ISO 4871:1996.  
Appliance placed on a work surface at 75cm from the floor. Microphone turned towards the appliance at 1.6 m from the floor and 1 m from the appliance.

ITEM	Description
1	Clamping rod
2	Locking handle
3	Switch, speed adjustment
4	Motor unit
5	Jar handle
6	Jar
7	Lid
8	Cap of lid
9	Lid seal
10	Blade assembly
11	Flexible motor coupling
12	Rigid jar coupling
13	Motor coupling screw
14	Blade coupling screw
15	PULSE button

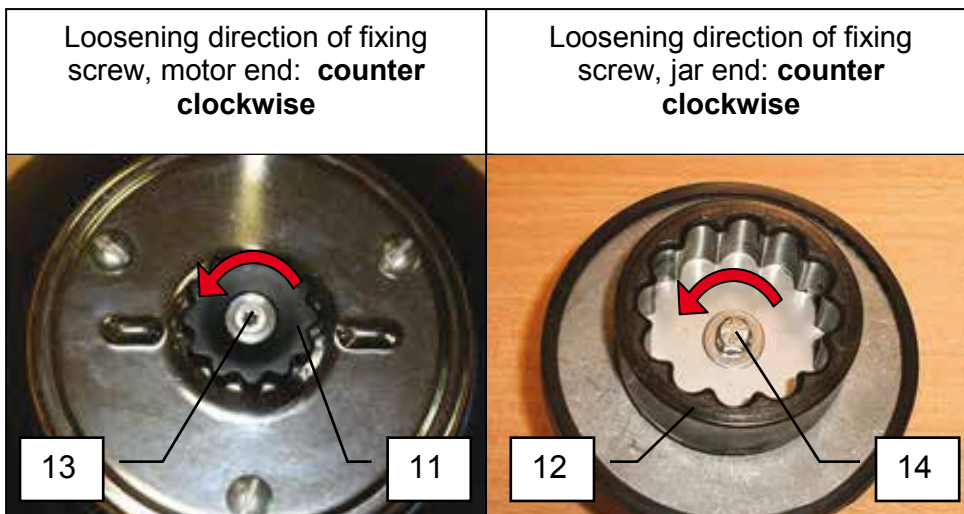
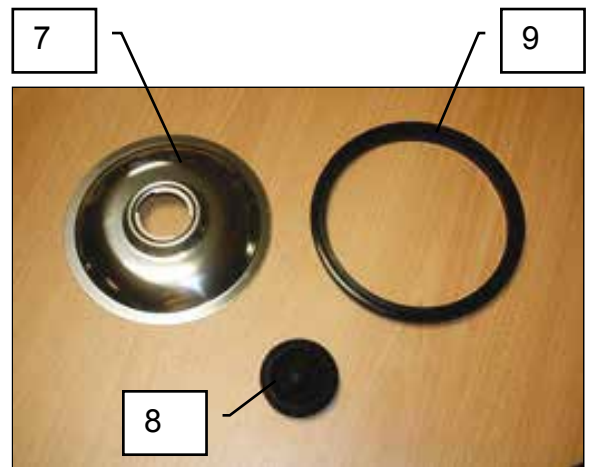
**Electrical wiring diagram:**

**220-240V 50/60Hz wiring diagram**



F	GB	D	N	E	I
JAUNE	YELLOW	GELB	GEEL	AMARILLO	GIALLO
BLANC	WHITE	WEISS	WIT	BLANCO	BLANCO
NOIR	BLACK	SCHWARZ	ZWART	NEGRO	NERO
BLEU	BLUE	BLAU	BLAUW	AZUL	BLU
ROUGE	RED	ROT	ROOD	ROJO	ROSSO
MARRON	BROWN	BRAUN	BRUN	MARRON	MARRONE
ORANGE	ORANGE	ORANGE	ORANJE	NARANA	ARANCIONE
VIOLET	VIOLET	VIOLETT	VIOLET	VIOLETA	VIOLA
GRIS	GREY	GRAU	GRIJS	GRIS	GRIGIO
VERT/JAUNE	GREEN/YELLOW	GRÜN/GELB	GROEN / GEEL	VERDE/AMARILLO	VERDE/GIALLO

Figures





## WARRANTY CERTIFICATE

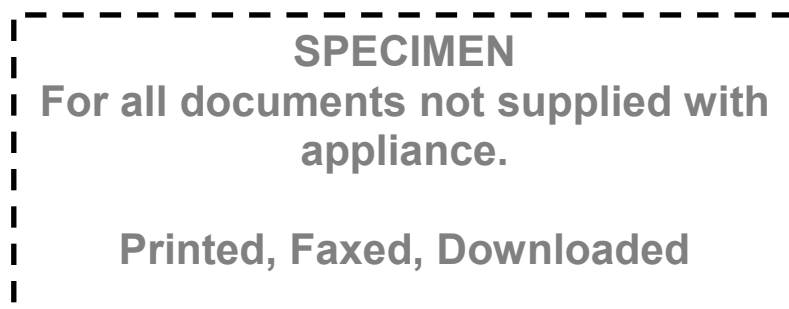
### WARRANTY

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.

## APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE



**MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

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

- **DECLARATION "CE" DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**



**\*408.045 - \*408.047 - \*408.048 - \*408.049**  
**Model Nr 37**



## SOMMAIRE

DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE.....	3
REGLES DE SECURITES.....	4
INSTALLATION, MANUTENTION .....	4
CONTRE INDICATIONS :.....	4
BRANCHEMENT ELECTRIQUE : .....	5
1 <sup>ere</sup> MISE EN ROUTE .....	6
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE .....	6
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	7
MISE EN ROUTE :.....	7
Verrouillage de la canne de serrage du bol :.....	7
Fonctionnement :.....	8
Arrêt de l'appareil : .....	8
Vitesse de rotation :.....	8
Mixage d'aliments solides :.....	8
Glaçons : .....	8
Monter une mayonnaise : .....	8
NETTOYAGE :.....	9
MAINTENANCE.....	10
Remplacement du système d'accouplements : .....	10
Pièces détachées : .....	11
AIDE AU DEPANNAGE.....	11
L'appareil ne démarre pas :.....	11
L'appareil s'arrête suite à une surcharge : .....	11
Le moteur fonctionne mais les couteaux ne tournent pas : .....	11
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL.....	12
Schéma électrique 220-240V 50/60Hz.....	13
Figures.....	14
CERTIFICAT DE GARANTIE .....	15
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	15



## DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE

### LE FABRICANT :

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

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

Désignation : **BLENDER DE CUISINE**

Numéro de type : **37**

est conforme :

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

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

- **NF EN 12852+A1 : 2010**, Machines pour produits alimentaires – **Préparateurs culinaires et blenders** - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène.  
La présente Norme européenne est une norme de type C, tel que défini dans l'EN ISO 12100. Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes de celles mentionnées dans les normes de type A ou B, les dispositions de la norme de types C prennent le pas sur les dispositions des autres normes. La présente norme donne les moyens de se conformer aux exigences de la directive "machines" n°2006/42/CE, (voir annexe ZA)
- NF EN ISO 12100 : 2010: Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1+A1 : 2009: Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2+A1 : 2009, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2013 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 :2004 : Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif.

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/02/2020**

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :

## REGLES DE SECURITES

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

**Lire la totalité de la notice explicative**

**Conserver ce manuel d'utilisation**

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

### INSTALLATION, MANUTENTION



Il est interdit d'appréhender l'appareil par la canne (1) ou le levier de verrouillage (2)

L'installation de l'appareil peut être réalisée par une seule personne.

Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil sur une table ou un plan de travail, de manière à faciliter l'ajout d'ingrédients ou pour suivre l'avancement du travail (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur).

### CONTRE INDICATIONS :



1. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
2. Ne pas utiliser cet appareil pour mixer, broyer ou émulsionner autres chose que des denrées alimentaires
3. Dénoyer les fruits avant de les passer dans la machine (ex : mangues, abricots, pêches). Ne pas passer les noyaux dans la machine.
4. L'appareil n'est pas prévu pour traiter des aliments congelés.
5. Ne pas placer les ingrédients solides dans le mixer avant de le mettre en marche.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un bol vide.
7. Ne pas retirer le bol avant l'arrêt complet des couteaux.
8. Ne jamais laisser d'eau en permanence dans le bol
9. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé
10. Ne jamais tenter de remplacer les couteaux avec le bol positionné sur le socle moteur.
11. Attention aux risques de brûlures lors de la préparation de produits chauds. Les surfaces du bol et du couvercle peuvent être brûlantes.
12. Ne pas introduire ou stocker des ustensiles de cuisine dans le bol.
13. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un bol ou un couteau ébréché, fissuré, ou cassé. Ne pas utiliser un bol avec un couteau présentant un jeu.

14. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur un plan de pose ayant une inclinaison supérieure à 10° par rapport à l'horizontal. Les 4 pieds de la machine doivent toujours être en appui sur ce plan.
15. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges ou accessoires autres que ceux d'origine certifiées SANTOS
16. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
17. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
18. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.
19. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
20. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
21. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager
22. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.  
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### **BRANCHEMENT ELECTRIQUE :**

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
  - 100-120 V 50/60 Hz :
  - 220-240 V 50/60 Hz :

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

### **ATTENTION :**



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



**ATTENTION :** Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt (3) est en **position « OFF »** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation sur la prise de votre alimentation secteur.

## 1<sup>ère</sup> MISE EN ROUTE



**Attention aux risques de coupures liés à la manipulation des couteaux ou au nettoyage de l'intérieur du bol.**

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments.

Laver avec un produit vaisselle standard : Les bols (6), couvercles (7), bouchons (8).

Il est déconseillé de laver les joints de couvercle (9) au lave-vaisselle.

## RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



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

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

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

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Le mixer n° 37 est un appareil électrique destiné à mélanger, broyer et mixer différents produits alimentaires, sous forme liquide, pâteuse ou solide.

Les applications les plus courantes concernent la préparation de :

- **CUISINE** : potages - veloutés - sauces - crèmes - mousses - purées - pâtes - soufflés...
- **DESSERTS** : crèmes - compotes - pâtes liquides - milk-shake - flans - mousses...
- **BOISSONS** : cocktails de fruits, légumes - punchs - sirops - sangria.

## UTILISATION DE L'APPAREIL



**Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un bol vide**

### MISE EN ROUTE :

#### Verrouillage de la canne de serrage du bol :

Pour votre sécurité, l'appareil ne peut fonctionner que si le bol (6), fermé par son couvercle (7), est correctement positionner sur le socle (4). Actionner la poignée (2) vers le bas pour verrouiller puis de nouveau vers le bas pour déverrouiller la canne de serrage du bol (1). En position déverrouillée (canne position haute), placer le bol fermé par son couvercle sur le socle (4). Actionner la poignée (2) vers le bas pour verrouiller le bol (6) (canne position base). Actionner l'interrupteur rotatif (3) pour mettre en marche le moteur et définir la vitesse recherchée.



Poignée en position  
**Verrouillée**



Poignée en position  
**Déverrouillée**



### **Fonctionnement :**

Le mixer doit toujours fonctionner avec un minimum de liquide dans le bol pour entraîner les aliments solides vers les couteaux.

Vitesse maximale avec l'interrupteur rotatif : 15000 tr/mn

Vitesse avec bouton "PULSE" : 18000 tr/mn

### **Arrêt de l'appareil :**

Il existe deux manières d'arrêter l'appareil :

1. Tourner l'interrupteur rotatif (3) jusqu'au repère "OFF" pour arrêter complètement le moteur, puis actionner la poignée (2) de verrouillage de la canne pour libérer le bol. Attendre l'arrêt complet des couteaux avant de retirer le bol du socle.
2. Pendant le fonctionnement, à une vitesse définie, pousser sur la poignée (2) vers le bas pour déverrouiller la canne de serrage (1). Cette opération permet d'arrêter l'appareil sans modifier le réglage de la vitesse. Attendre l'arrêt complet des couteaux avant de retirer le bol du socle.

### **Vitesse de rotation :**

La vitesse de rotation des couteaux doit être adaptée en fonction du résultat recherché et de la nature des denrées à traiter.

### **Mixage d'aliments solides :**

Couper les ingrédients secs en cubes et les introduire par l'ouverture du couvercle (7) pendant le fonctionnement de l'appareil.

Augmenter la taille des cubes en fonction de la quantité de matière mixée, "purée", déjà réalisée dans le bol.

### **Glaçons :**

**Ne pas utiliser les couteaux pour broyer des blocs de glace.**

De petits glaçons tels-que ceux produits par la plupart des machines à glaçons automatiques, peuvent être broyés à vitesse réduite

### **Monter une mayonnaise :**

Mettre les ingrédients dans le bol à l'exception de l'huile. Pendant le fonctionnement, enlever le bouchon de couvercle (8) et ajouter l'huile peu à peu en versant régulièrement.

**NETTOYAGE :**

**Attention aux risques de coupures liés à la manipulation des couteaux ou au nettoyage de l'intérieur du bol.**

**IMPORTANT :**



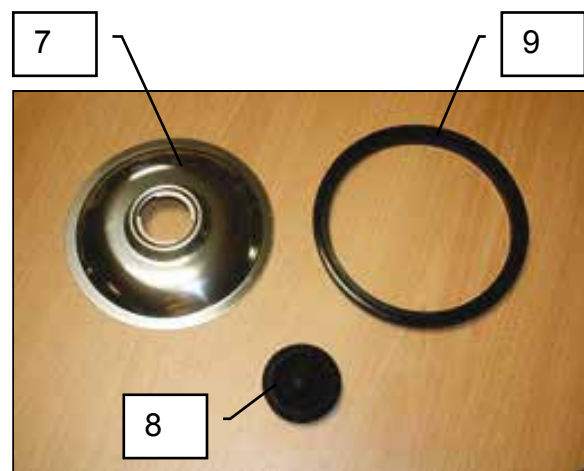
- **Arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.**
- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé**
- Le bloc moteur (4) ne doit pas être plongé dans l'eau.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer le bol (6) en plastique.
- Ne pas fermer hermétiquement le bol lorsque l'appareil est rangé (retirer le bouchon de couvercle (8))

**Il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil aussitôt le travail terminé.**

Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés.

Pour un nettoyage plus complet, désassembler les pièces constituant l'ensemble du bol, (dévisser le bol (6) de la base de la poignée (5)) et les laver à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher.

Le socle peut être nettoyé avec une éponge douce et humide.



## MAINTENANCE



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

### Remplacement du système d'accouplements :

Lors du remplacement des accouplements, veiller à bien respecter la position de chaque élément :

- l'accouplement souple (11) sur le bloc moteur
- L'accouplement rigide (12) sur le porte-couteaux.

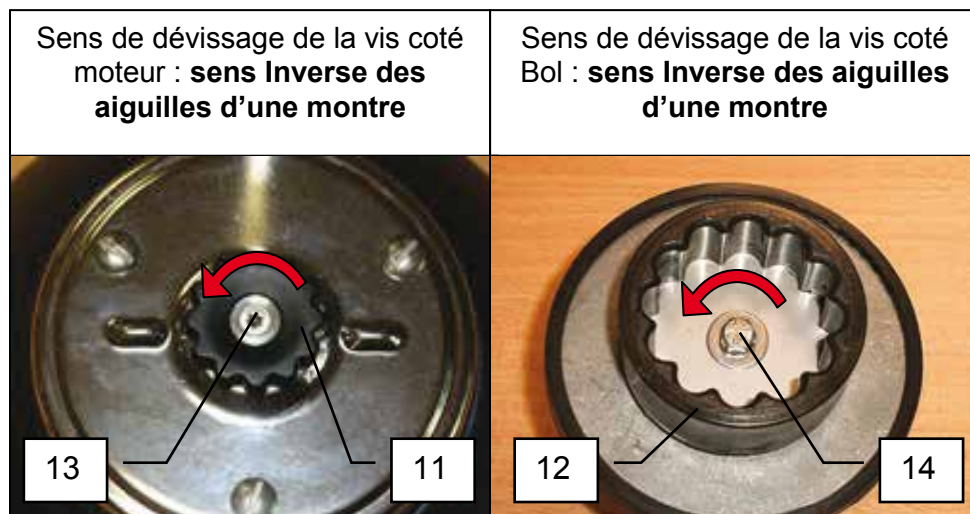
### **IMPORTANT :**

#### **Coté moteur :**

Tourner la vis (13) dans le sens **Inverse** des aiguilles d'une montre pour retirer l'accouplement souple (11).

#### **Coté Couteaux :**

Tourner la vis (14) dans le sens **inverse** des aiguilles d'une montre pour retirer l'accouplement rigide (12).



**REMARQUES :** Pour les versions de N°37 antérieures à 2012, il faut tourner la vis (13) dans le **sens des aiguilles d'une montre** pour retirer l'accouplement souple (11).



### Pièces détachées :



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

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie. Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les accouplements, les couteaux, les joints de bol, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- **le type,**
- **le numéro de série de l'appareil et**
- **les caractéristiques électriques**

notés sous l'appareil.

## AIDE AU DEPANNAGE

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

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

### L'appareil ne démarre pas :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation.
- Pour faire fonctionner le moteur du mixer, il est nécessaire que le bol (6), fermé par son couvercle (7), soit bien en place sur le socle (4) et **verrouillé** à l'aide de la canne de serrage (1).
- Vérifier qu'aucun aliment trop dur ou trop gros ne vienne bloquer les couteaux (10).

### L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

- Si le moteur cale en cours de fonctionnement, réduire la charge, laisser refroidir l'appareil plusieurs dizaines de minutes.
- Vérifier qu'aucun aliment, trop dur ou trop gros, ne vienne bloquer les couteaux (10).

### Le moteur fonctionne mais les couteaux ne tournent pas :

- Vérifier l'état du système d'accouplement. Le cas échéant, procéder au remplacement des 2 pièces en même temps.  
(voir la section « maintenance »)

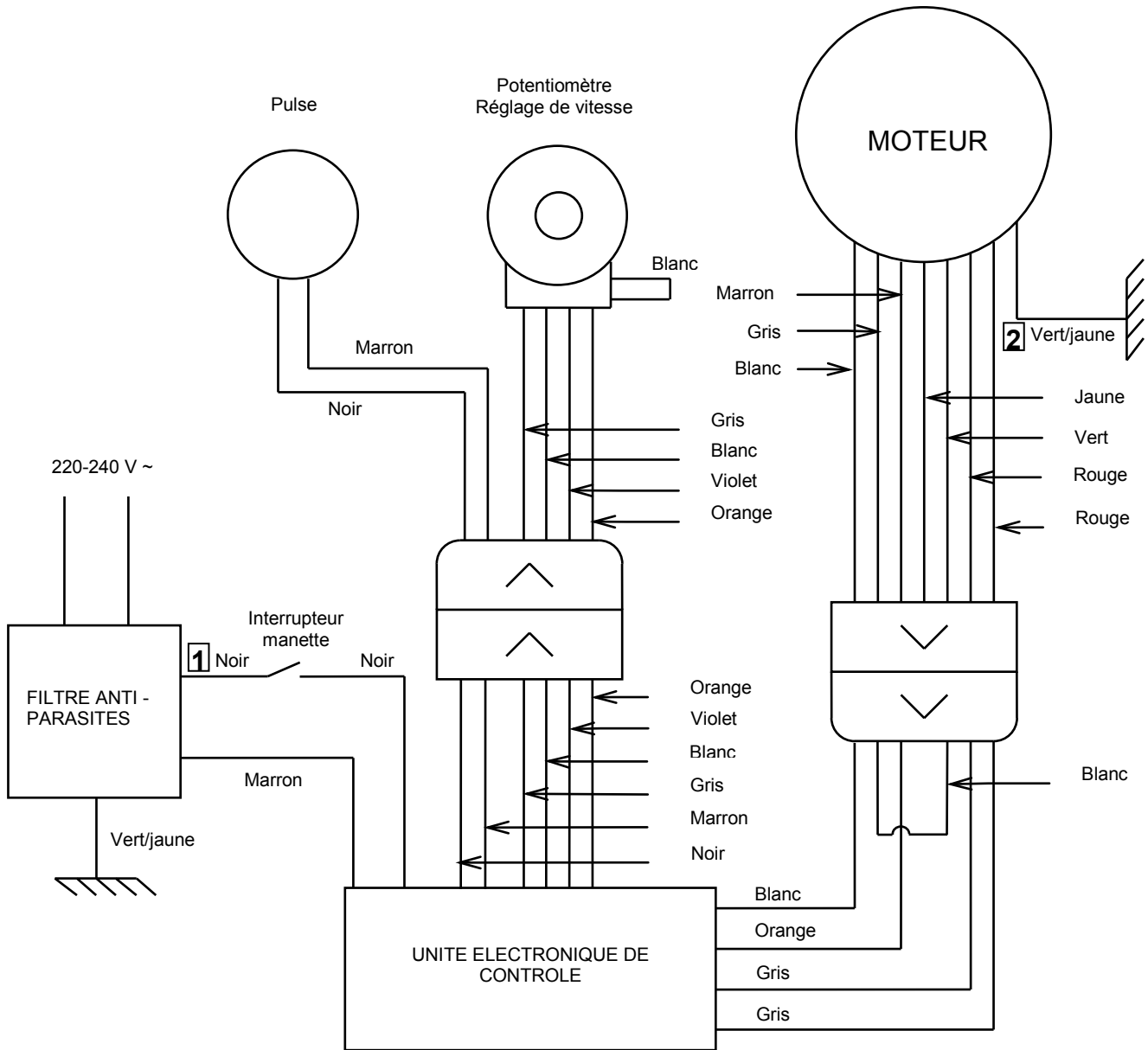
## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

Modèle		n° 37
Tension d'alimentation	(V)	220-240
Fréquence	(Hz)	50/60
Moteur :		
Puissance absorbée	(W)	1550
Intensité maximale	(A)	8
Vitesse	(tr/mn)	0 à 18000
Contenance du bol 2L	(L)	2
Contenance du bol 4L	(L)	4
Dimensions : Hauteur	(mm)	566
Largeur	(mm)	220
Profondeur	(mm)	303
Poids :		
Poids net	(kg)	12
Poids emballé	(kg)	14
Bruit : (2) $L_{pA}$ incertitude $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	66

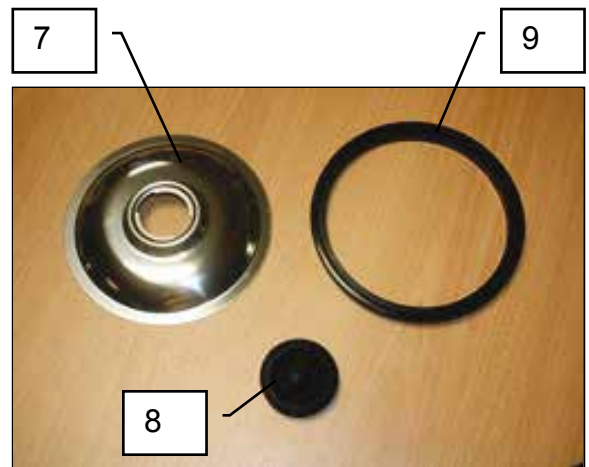
- (1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.
- (2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.  
Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.

REP	Désignation
1	Canne de serrage
2	Poignée de verrouillage
3	Interrupteur, réglage de vitesse
4	Bloc moteur
5	Poignée de bol
6	Bol
7	Couvercle
8	Bouchon de couvercle
9	Joint de couvercle
10	Ensemble couteaux
11	Accouplement moteur Souple
12	Accouplement Bol Rigide
13	Vis accouplement moteur
14	Vis accouplement couteaux
15	Bouton "PULSE"

**Schéma électrique 220-240V 50/60Hz**



Figures



<p>Sens de dévissage de la vis coté moteur : <b>sens Inverse des aiguilles d'une montre</b></p>	<p>Sens de dévissage de la vis coté Bol : <b>sens Inverse des aiguilles d'une montre</b></p>
<p>Close-up of the motor side of the blade assembly. Red arrow indicates counter-clockwise rotation. Callouts 11 and 13 point to the blade and its mounting.</p>	<p>Close-up of the jar side of the blade assembly. Red arrow indicates counter-clockwise rotation. Callouts 12 and 14 point to the blade and its mounting.</p>



## CERTIFICAT DE GARANTIE

### GARANTIE

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

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

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

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL



**BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG**

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

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



**\*408.045 - \*408.047 - \*408.048 - \*408.049**  
**Model Nr 37**



## INHALT

„CE/UE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG .....	3
SICHERHEITSBESTIMMUNGEN .....	4
<b>AUFSTELLUNG, TRANSPORT</b> .....	<b>4</b>
<b>SACHWIDRIGER EINSATZ:</b> .....	<b>4</b>
<b>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:</b> .....	<b>5</b>
<b>ERSTE INBETRIEBNAHME</b> .....	<b>6</b>
<b>RECYCLING DES ALTGERÄTS</b> .....	<b>6</b>
BESCHREIBUNG DES GERÄTS .....	7
BENUTZUNG DES GERÄTS .....	7
<b>INBETRIEBNAHME:</b> .....	<b>7</b>
Verriegelung des Feststellarms des Behälters: .....	7
Betrieb: .....	8
Stop des Geräts: .....	8
Drehgeschwindigkeit: .....	8
Pürieren fester Nahrungsmittel: .....	8
Eiswürfel: .....	8
Zubereitung einer Majonäse: .....	8
<b>REINIGUNG:</b> .....	<b>9</b>
<b>WARTUNG</b> .....	<b>10</b>
Auswechseln des Kupplungssystems: .....	10
Ersatzteile: .....	11
HILFE BEI STÖRUNGEN .....	11
Das Gerät springt nicht an: .....	11
Das Gerät stoppt nach einer Überlast: .....	11
Der Motor läuft, aber die Messer drehen sich nicht: .....	11
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS .....	12
<b>Schaltplan</b> .....	<b>13</b>
<b>Abbildungen</b> .....	<b>14</b>
GARANTIESCHEIN .....	15
TYPENSCHILD DES GERÄTS .....	15

## „CE/UE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

### DER HERSTELLER:

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

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

Bezeichnung: **MIXER**  
Typennummer: **37**

Mit den folgenden Vorschriften übereinstimmt:

- Den Rechtsvorschriften, die vom Anhang 1 der europäischen „Maschinen-Richtlinie“ Nr. **2006/42/EG** definiert werden und den innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die diese Vorschriften umsetzen.
- Den Rechtsvorschriften der folgenden europäischen Richtlinien und Verordnungen:
  - Nr. 2014/35/UE (Niederspannungsrichtlinie)
  - Nr. 2014/30/UE (EMV-Richtlinie)
  - Nr. 2011/65/UE (RoHS-Richtlinie)
  - Nr. 2012/19/UE (WEEE-Richtlinie)
  - Nr. 1935/2004/UE (Verordnung) in Bezug auf Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen
  - Nr. 10/2011/UE (Verordnung) über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

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

- **NF EN 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: 2010: Maschinensicherheit – Allgemeine Konzeptionsprinzipien
- NF EN 60204-1+A1: 2009: Maschinensicherheit - elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Regelungen
- NF EN 1672-2+A1: 2009, Nahrungsmittelmaschinen – Grundbegriffe – Hygienevorschriften.
- NF EN 60335-1: 2013 - Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- EN 60335-2-64:2004, Abschnitt 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.

Erstellt in VAULX-EN-VELIN am: **01/02/2020**

Eigenschaft des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**

Name des Unterzeichnenden: **Aurélien FOUQUET**





## SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Bei Benutzung, Wartung und Entsorgung des Geräts ist stets auf die Einhaltung der folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen zu achten.

**Bitte die Anleitung vollständig lesen.**

**Betriebshandbuch aufbewahren**

Hinweis: Zum leichteren Verständnis der folgenden Abschnitte, siehe die Zeichnungen am Ende dieses Handbuchs.

### AUFSTELLUNG, TRANSPORT



Es ist verboten, das Gerät am Verriegelungsarm (1) oder am Verriegelungshebel (2) zu fassen.

Das Gerät kann von einer Person installiert werden.

Es ist bequemer, das Gerät auf einen Tisch oder eine Arbeitsfläche zu stellen: das Nachfüllen von Lebensmitteln und das Beobachten der Verarbeitung sind auf diese Weise einfacher (empfohlene Höhe: 90 cm, je nach Bediener anzupassen).

### SACHWIDRIGER EINSATZ:



1. Das Gestell nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
2. Das Gerät nur zum Pürieren, Zerkleinern oder Emulsionieren von Nahrungsmitteln benutzen.
3. Obst vor Eingabe in die Maschine entkernen (z. B. Mangos, Aprikosen, Pfirsiche). Keine Kerne in die Maschine geben.
4. Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.
5. Vor dem Einschalten keine festen Zutaten in das Gerät geben.
6. Das Gerät nicht mit leerem Behälter betreiben.
7. Den Behälter nicht vor dem absoluten Stillstand der Messer herausnehmen.
8. Kein Wasser im Behälter stehen lassen
9. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.
10. Auf keinen Fall versuchen, die Messer zu wechseln, wenn sich der Behälter auf dem Motorblock befindet.
11. Achtung: Bei der Zubereitung heißer Produkte besteht Verbrennungsgefahr. Die Oberfläche von Behälter und Deckel kann sehr heiß sein.
12. Keine Küchenutensilien in den Behälter einführen oder darin lagern.
13. Das Gerät nicht mit beschädigten, gerissenen oder abgebrochenen Behältern oder Messern betreiben. Keinen Behälter benutzen, dessen Messer Spiel aufweist.

14. Das Gerät darf nicht auf einer Arbeitsfläche mit einer Neigung von mehr als 10° im Vergleich zur Waagerechten betrieben werden. Die vier Standfüße der Maschine müssen immer fest auf der Fläche stehen.
15. Es dürfen nur Originalersatzteile und Zubehör von SANTOS verwendet werden.
16. Das Gerät nicht mit einem beschädigten Stromkabel benutzen. Es ist durch einen bei SANTOS Vertragshändlern, SANTOS direkt oder ähnlich qualifizierten Personen zu beziehenden Sonderbausatz zu ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.
17. Vor jedem Eingriff am Gerät den Netzstecker ziehen (Reinigung, Pflege, Wartung).
18. Nicht mehrere Geräte an dieselbe Steckdose anschließen.
19. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
20. Das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Hitzequelle benutzen.
21. Das Gerät ist ein Gerät ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch und einen professionellen Einsatz. Es ist nicht für den Hausgebrauch vorgesehen.
22. Das Gerät ist nicht für einen Betrieb durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder durch unerfahrene oder unwissende Personen vorgesehen, es sei denn, sie werden von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder wurden zuvor auf die Nutzung des Geräts eingewiesen.  
Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Wechselstrom-Netzspannungen erhältlich
  - 100-120 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 bei SANTOS Vertragshändlern, SANTOS direkt oder ähnlich qualifizierten Personen zu beziehenden Sonderbausatz zu ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.



**ACHTUNG: Überprüfen** ob der Ein- / Ausschalter (3) auf **OFF** steht, bevor Sie den Stecker des Stromkabels in die Steckdose Ihrer Netzversorgung stecken.

## ERSTE INBETRIEBNAHME



**Achtung, beim Umgang mit den Messern und beim Reinigen der Innenseite des Behälters besteht Verletzungsgefahr.**

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile ordentlich reinigen.  
Mit einem gebräuchlichen Spülmittel reinigen: Schalen (6), Deckel (7), Verschlüsse (8).

Die Dichtungsringe des Deckels (9) sollten nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.

## RECYCLING DES ALTGERÄTS



Das Gerät ist mit dem Symbol für die Mülltrennung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät gemäß Richtlinie 2012/19/EU (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) – Abschnitt Gewerblich genutzte Geräte – von einer Mülltrennungsfirma übernommen werden muss, um entweder recycelt oder zerlegt zu werden, um 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.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Der Mixer Nr. 37 ist ein elektrisches Gerät zum Mischen, Zerkleinern und Pürieren verschiedener Lebensmittel in flüssiger, pastöser oder fester Form. Die geläufigsten Anwendungen betreffen die Zubereitung von:

- **SPEISEN:** Suppen - Cremesuppen - Saucen - Cremespeisen - Schaumspeisen - Pürees - Pasteten – Soufflés usw.
- **DESSERTS:** Cremes - Kompott – flüssiger Teig – Milk-Shakes - Pudding – Schaumspeisen usw.
- **GETRÄNKE:** Frucht- und Gemüsecocktails, Punsch, Sirup, Sangria

## BENUTZUNG DES GERÄTS



**Das Gerät nicht mit leerem Behälter betreiben.**

### INBETRIEBNAHME:

#### Verriegelung des Feststellarms des Behälters:

Benutzen Sie das Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit nur, wenn der Behälter (6) mit geschlossenem Deckel (7) richtig auf dem Sockel (4) positioniert ist.

Den Griff (2) zum Verriegeln nach unten schieben; erneut nach unten schieben, um den Feststellarm des Behälters (1) zu entriegeln.

Den mit dem Deckel verschlossenen Behälter in entriegelter Position (Feststellarm oben) auf den Sockel (4) setzen.

Den Griff (2) nach unten schieben, um den Behälter (6) (Feststellarm unten) zu verriegeln.

Den Drehschalter (3) betätigen, um den Motor einzuschalten und die gewünschte Geschwindigkeit zu wählen.



Griff in



Griff in



### **Betrieb:**

Der Mixer muss immer mit einer Mindestmenge Flüssigkeit im Behälter betrieben werden, um die festen Nahrungsmitteln zu den Messern zu befördern.

Höchstdrehzahl mit Drehschalter: 15000 U/min

Höchstdrehzahl mit Druckschalter: 18000 U/min

### **Stop des Geräts:**

Es gibt zwei Möglichkeiten, das Gerät zu stoppen:

1. Den Drehschalter (**3**) auf "OFF" stellen, um den Motor vollkommen zu stoppen, und dann den Verriegelungsgriff (**2**) des Feststellarms betätigen, um den Behälter freizugeben. Den Behälter nicht vor dem absoluten Stillstand der Messer vom Sockel nehmen.
2. Den Griff (**2**) während des Betriebs bei der gewählten Geschwindigkeit nach unten schieben, um den Feststellarm (**1**) zu entriegeln. Dieser Vorgang ermöglicht es, das Gerät zu stoppen, ohne die Einstellung der Geschwindigkeit zu verändern. Den Behälter nicht vor dem absoluten Stillstand der Messer vom Sockel nehmen.

### **Drehgeschwindigkeit:**

Die Drehgeschwindigkeit der Messer muss entsprechend dem gewünschten Ergebnis und der Art der zu bearbeitenden Nahrungsmittel gewählt werden.

### **Pürieren fester Nahrungsmittel:**

Die festen Zutaten in Würfel schneiden und bei laufendem Gerät durch die Öffnung im Deckel (**7**) eingeben.

Die Würfel entsprechend der bereits pürierten Masse im Behälter größer schneiden.

### **Eiswürfel:**

**Die Messer nicht zum Zerstoßen von großen Eisstücken benutzen.**

Kleine Eiswürfel, wie sie von der Mehrzahl der Eiswürfelmaschinen produziert werden, können bei geringer Geschwindigkeit zerstoßen werden.

### **Zubereitung einer Majonäse:**

Die Zutaten mit Ausnahme des Öls in den Behälter geben. Den Deckelverschluss (**8**) bei laufendem Gerät abnehmen und das Öl nach und nach gleichmäßig zugeben.

**REINIGUNG:**

**Achtung, beim Umgang mit den Messern und beim Reinigen der Innenseite des Behälters besteht Verletzungsgefahr.**

**WICHTIG:**



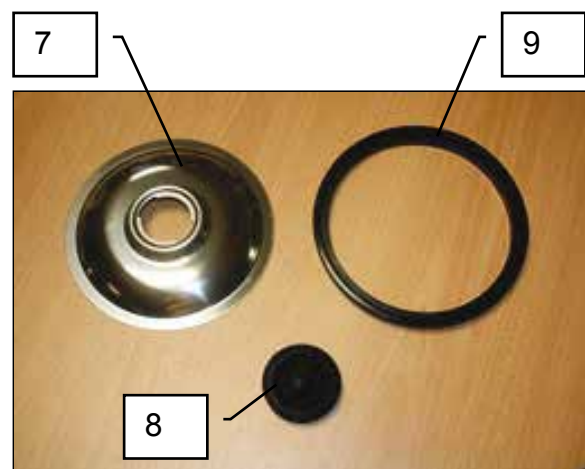
- Den Apparat abstellen und das Stromkabel des Geräts ziehen.
- Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.
- Der Motorblock (4) darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Zum Reinigen des Kunststoffbehälters (6) keinen kratzenden Schwamm verwenden.
- Den Behälter beim Wegräumen des Geräts nicht luftdicht verschließen (Deckelverschluss abnehmen (8))

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

Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie nicht warten, bis die Lebensmittel antrocknen.

Für eine gründlichere Reinigung die einzelnen Bestandteile des Behälters auseinandernehmen (den Behälter (6) von der Basis des Griffs (5) abschrauben) und mit warmem Seifenwasser waschen, abspülen und abtrocknen.

Das Gestell kann mit einem weichen, feuchten Schwamm gereinigt werden.



## WARTUNG



Vor jedem Eingriff am Gerät muss dieses unbedingt vom Netz genommen werden.

### Auswechseln des Kupplungssystems:

Beim Auswechseln der Kupplungen die Positionierung der einzelnen Elemente beachten:

- Flexible Kupplung (11) auf dem Motorblock
- Starre Kupplung (12) auf der Messerhalterung

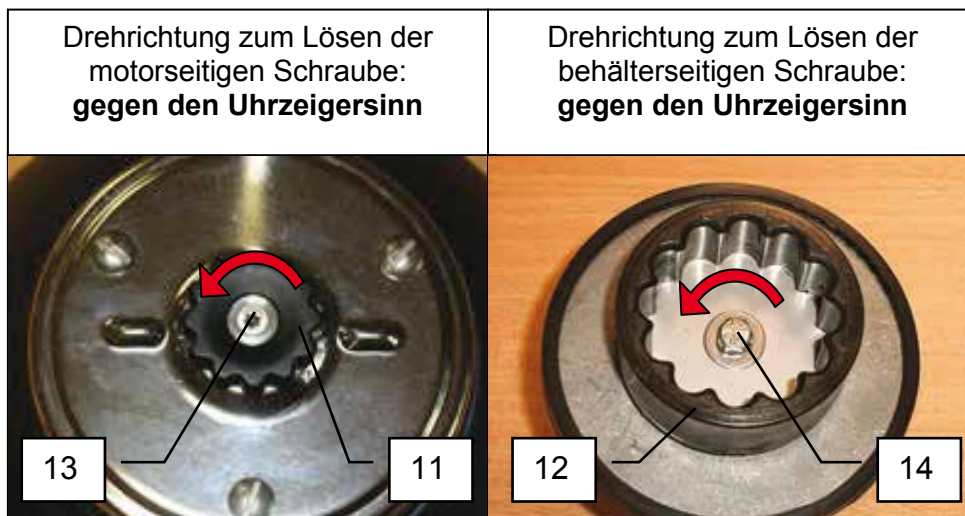
### WICHTIG:

#### Motorseitig:

Die Schraube (13) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die flexible Kupplung (11) abzunehmen.

#### Messerseitig:

Die Schraube (14) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die starre Kupplung (12) abzunehmen.



**HINWEIS:** Bei Ausführungen der Nr. 37 vor 2012, muss die Schraube (13) zum Abnehmen der flexiblen Kupplung **im Uhrzeigersinn** gedreht werden.

### Ersatzteile:



**WICHTIG:** Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rolllager sind lebenslang geschmiert. Wenn ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen wie Kupplungen, Messer, Behälterdichtungen, elektrische oder andere Komponenten notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs).

Bei **allen Bestellungen von Ersatzteilen** (Artikelnummern siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs) bitte folgende Angaben machen:

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

abzulesen unter dem Gerät.

## HILFE BEI STÖRUNGEN

Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

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

### Das Gerät springt nicht an:

- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels;
- Um den Motor des Mixers einschalten zu können, muss der Behälter (6) mit geschlossenem Deckel (7) richtig auf dem Sockel (4) positioniert und mit dem Feststellarm (1) **verriegelt** sein.
- Sicherstellen, dass die Messer (10) nicht durch zu harte oder große Stücke blockiert werden.

### Das Gerät stoppt nach einer Überlast:

- Wenn der Motor während des Betriebs stockt, die Menge der Nahrungsmittel reduzieren und das Gerät ca. dreißig Minuten abkühlen lassen.
- Sicherstellen, dass die Messer (10) nicht durch zu harte oder große Stücke blockiert werden.

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

- Den Zustand des Kupplungssystems überprüfen: gegebenenfalls beide Teile gleichzeitig auswechseln.  
(Siehe Abschnitt „Wartung“)



## TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

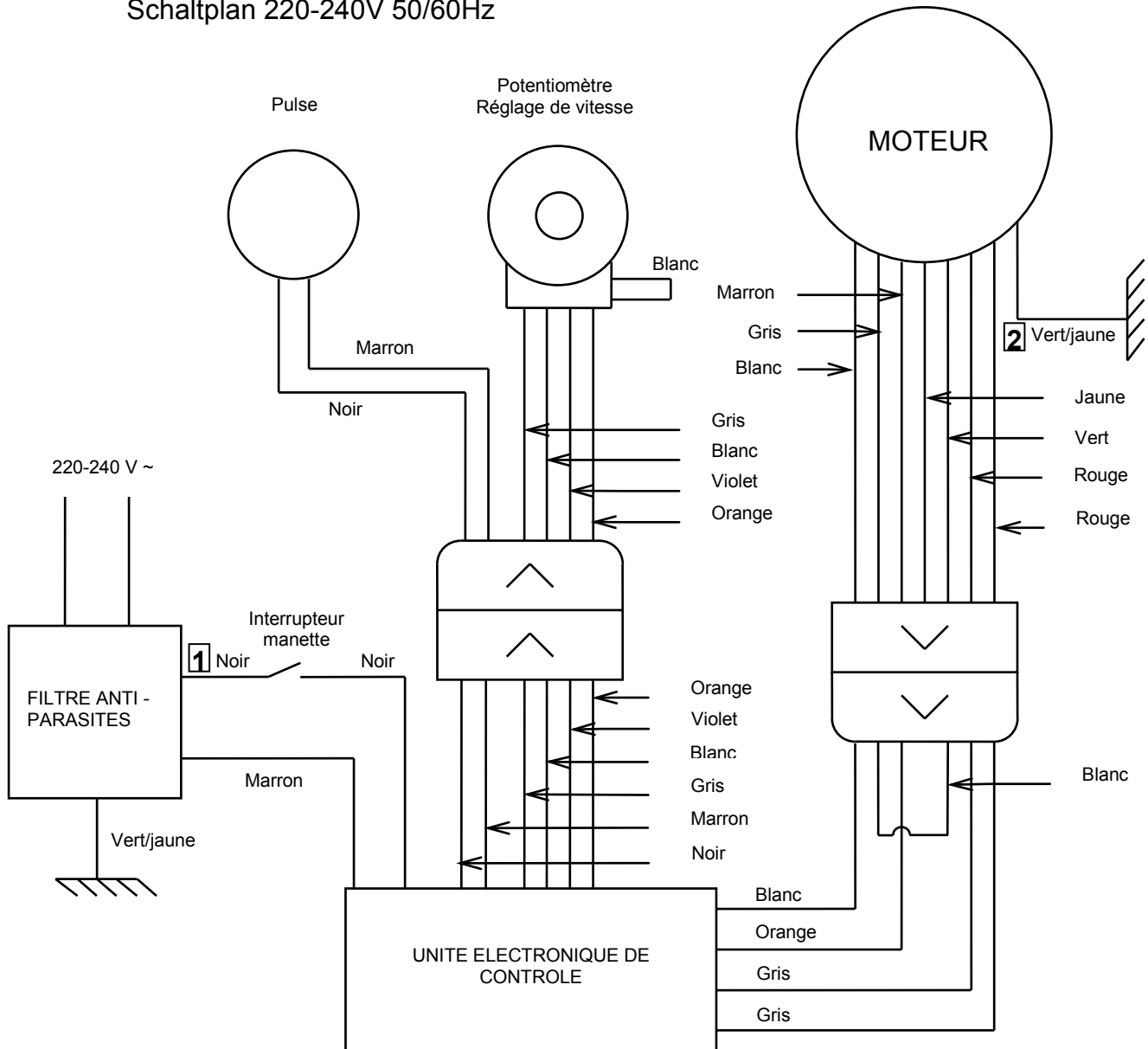
Modell		Nr. 37
Betriebsspannung	(V)	220-240
Frequenz	(Hz)	50/60
Motor:		
Absorbierte Leistung	(W)	1550
Maximaler Strom	(A)	8
Drehzahl	(U/min)	0 bis 18000
Fassungsvermögen 2 l-Behälter	(L)	2
Fassungsvermögen 4 l-Behälter	(L)	4
Abmessungen: Höhe	(mm)	566
Breite	(mm)	220
Tiefe	(mm)	303
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	12
Gewicht mit Verpackung	(kg)	14
Geräusch: (2) $L_{pA}$ Ungewissheit: $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	66

- (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.

POS	Bezeichnung
1	Feststellarm
2	Sperrgriff
3	Schalter, Einstellung der Geschwindigkeit
4	Motorblock
5	Griff des Behälters
6	Behälter
7	Deckel
8	Deckelverschluss
9	Dichtungsring des Deckels
10	Messereinheit
11	Flexible Kupplung Motor
12	Starre Kupplung Behälter
13	Schraube Motorkupplung
14	Schraube Messerkupplung
15	Drucktaste

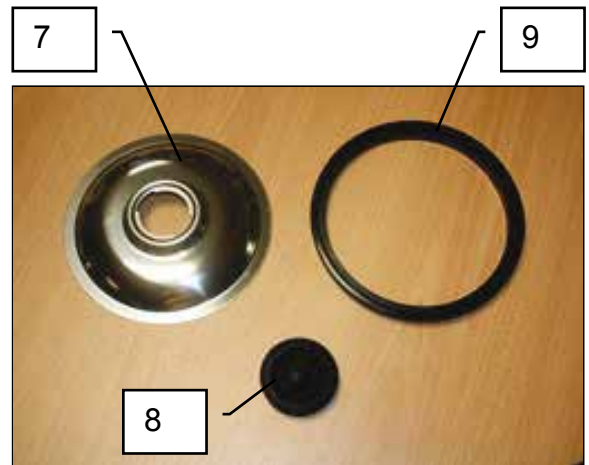
## Schaltplan

Schaltplan 220-240V 50/60Hz



F	GB	D	N	E	I
JAUNE	YELLOW	GELB	GEEL	AMARILLO	GIALLO
BLANC	WHITE	WEISS	WIT	BLANCO	BLANCO
NOIR	BLACK	SCHWARZ	ZWART	NEGRO	NERO
BLEU	BLUE	BLAU	BLAUW	AZUL	BLU
ROUGE	RED	ROT	ROOD	ROJO	ROSSO
MARRON	BROWN	BRAUN	BRUN	MARRON	MARRONE
ORANGE	ORANGE	ORANGE	ORANJE	NARANA	ARANCIONE
VIOLET	VIOLET	VIOLETT	VIOLET	VIOLETA	VIOLA
GRIS	GREY	GRAU	GRIJS	GRIS	GRIGIO
VERT/JAUNE	GREEN/YELLOW	GRÜN/GELB	GRÖEN/GEEL	VERDE/AMARILLO	VERDE/GIALLO

Abbildungen



<p>Drehrichtung zum Lösen der motorseitigen Schraube: <b>gegen den Uhrzeigersinn</b></p>	<p>Drehrichtung zum Lösen der behälterseitigen Schraube: <b>gegen den Uhrzeigersinn</b></p>
<p>13 11</p>	<p>12 14</p>



## 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 Unterlagen.**

**Druck, Fax, Downloads**