

## MIXER/MENGKNEEDMACHINE N° 27

### GEBRUIKS- EN ONDERHOUDHANDLEIDING



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

- "CE" VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
- GARANTIEBEWIJS



**\*408.052**  
**Model nr 27**

## INHOUD

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

## "CE" VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

### DE FABRIKANT :

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

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

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

Voldoet aan :

- De reglementaire bepalingen beschreven in de bijlage nr. 1 van de Europese "machines" Richtlijn nummer **2006/42/EG**, en aan de nationale invoerende wetgevingen.
- De reglementaire bepalingen van de volgende Europese Richtlijnen en Regelingen:
  - N° 2006/95/CE (Richtlijn lage spanning)
  - N° 2004/108/CE (Richtlijn CEM)
  - N° 2002/95/CE (Richtlijn RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Richtlijn DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Regeling) met betrekking tot materiaal en voorwerpen die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen.

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

- **NF EN 454+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **mixers mengers** - Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne.  
Deze Europese Norm is een norm van het type C zoals gedefinieerd in de EN ISO 12100. In het geval de bepalingen van deze norm van het type C verschillen van de bepalingen vermeld in de normen van het type A of B, prevaleren de bepalingen van de norm van het type C over de bepalingen van de andere normen. Deze norm verschaft de middelen om te voldoen aan de eisen van de "machines" Richtlijn nummer 2006/42/CE, (zie bijlage ZA)
- NF EN ISO 12100 -1 en 2 :2004 : Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerp principes
- NF EN 60204-1 : 2006 : Veiligheidsuitrustingen van machines – Elektrische uitrusting van de machines – Algemene regels.
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.

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

Handtekening:



## VEILIGHEIDSREGELS

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

### De verklarende handleiding in zijn geheel aandachtig lezen

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



### INSTALLATIE, HANTERING

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

Eén enkel persoon is voldoende om het apparaat te hanteren.

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

### CONTRA INDICATIES :



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

### ELEKTRISCHE AANSLUITING:

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

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

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

### LET OP :

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



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

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

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

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

## RECYCLEN VAN HET PRODUCT ALS HET OP IS



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

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

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

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

Verpakkingsmateriaal moet worden afgevoerd of gerecycled overeenkomstig de vigerende reglementering.

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

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

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

### 3 verschillende werktuigen

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

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

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### INWERKINGSTELLING:

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

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

### **STOPPEN VAN HET APPARAAT**

Het apparaat kan tot stilstand gebracht worden:

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

### **TOEVOEGEN VAN INGREDIËNTEN TIJDENS DE WERKING**

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

Dit kan

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



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

## VERVANGEN VAN WERKTUIG

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

### MONTEREN :

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

### DEMONTEREN:

1. In omgekeerde volgorde te werk gaan.

## SCHOONMAKEN:

### **BELANGRIJK :**



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

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

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

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



## VEILIGHEIDSINRICHTINGEN / ONDERHOUD

### VEILIGHEIDSINRICHTINGEN



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

#### Veiligheidsinrichting « aanwezigheid bak »:

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

#### Veiligheidsinrichting « overbelasting motor » :

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

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

#### Veiligheidsinrichting « oververhitting motor » :

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

#### Veiligheidsinrichting «toegang werktuigen» :

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

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

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

## ONDERHOUD

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

### Ontladen van de condensator :



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

### Vervangingsdelen:



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

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

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

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

Aangegeven aan de onderzijde van het apparaat.

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

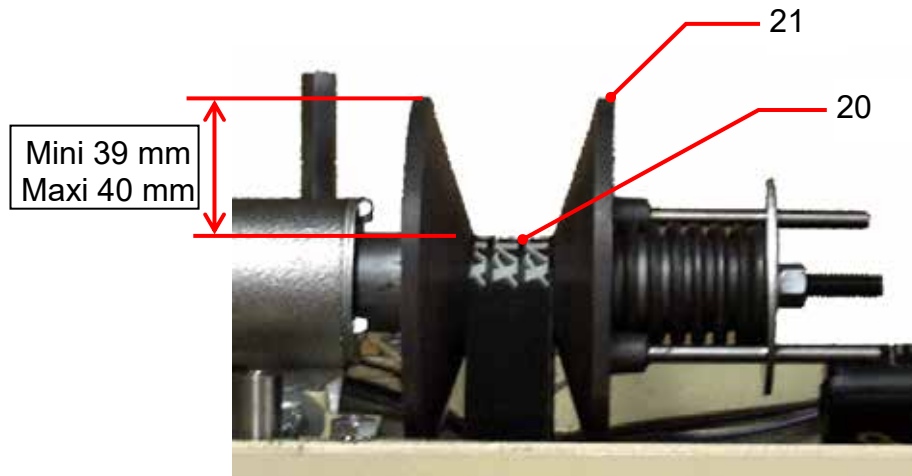
Voordat men de riem (**20**) van de snelheidsregelaar gaat vervangen, is het aangeraden de mixer menger in lage snelheid tot stilstand te laten komen.

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

### Monteren van de nieuwe riem van de snelheidsregelaar

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

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



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

## OPLOSSEN VAN STORINGEN



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

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

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

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

### **Het apparaat stopt naar aanleiding van een verhoging van de motor**

(het plaatwerk ten hoogte van de snelheidshendel is warm)

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

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

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

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

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

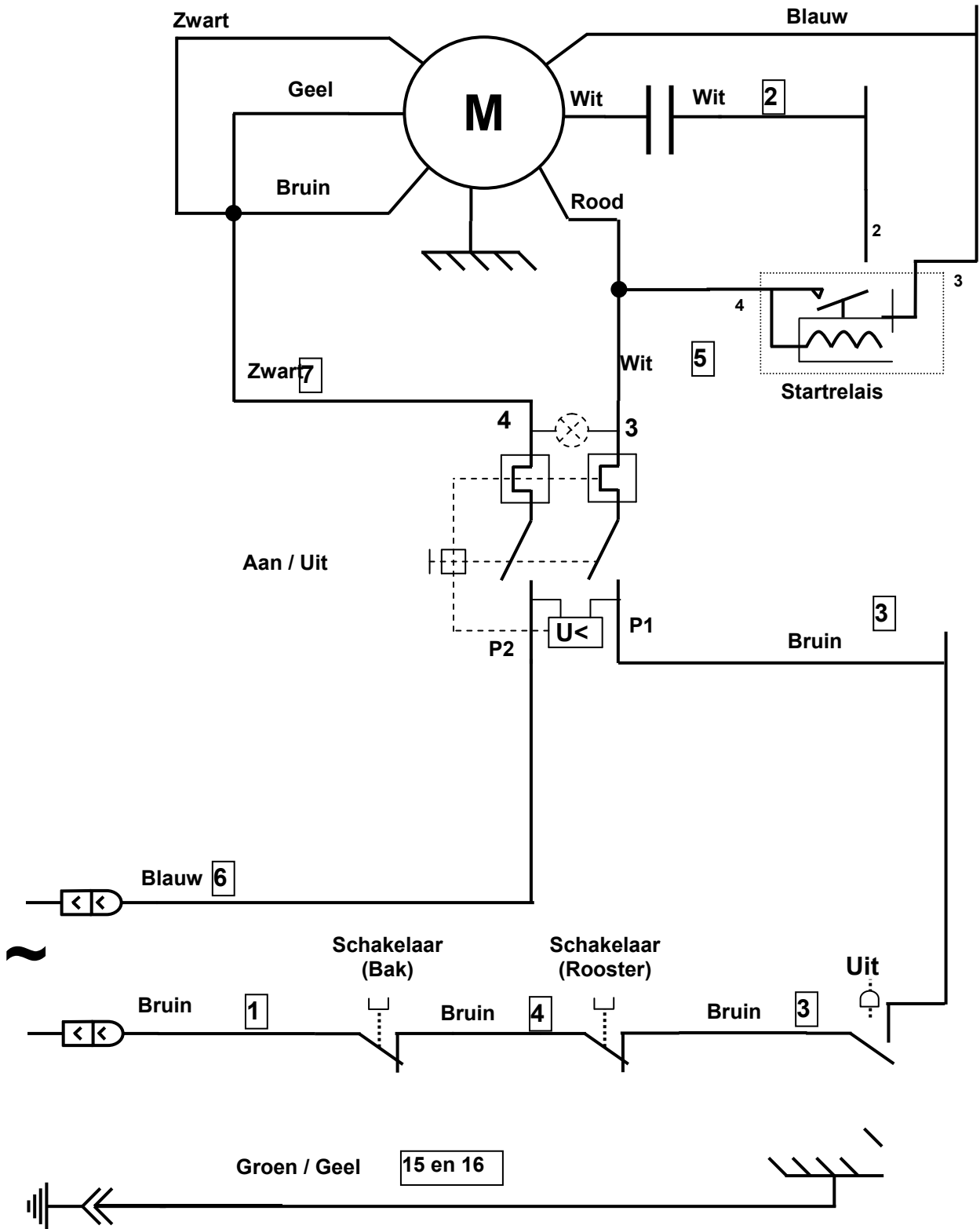
## TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT

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

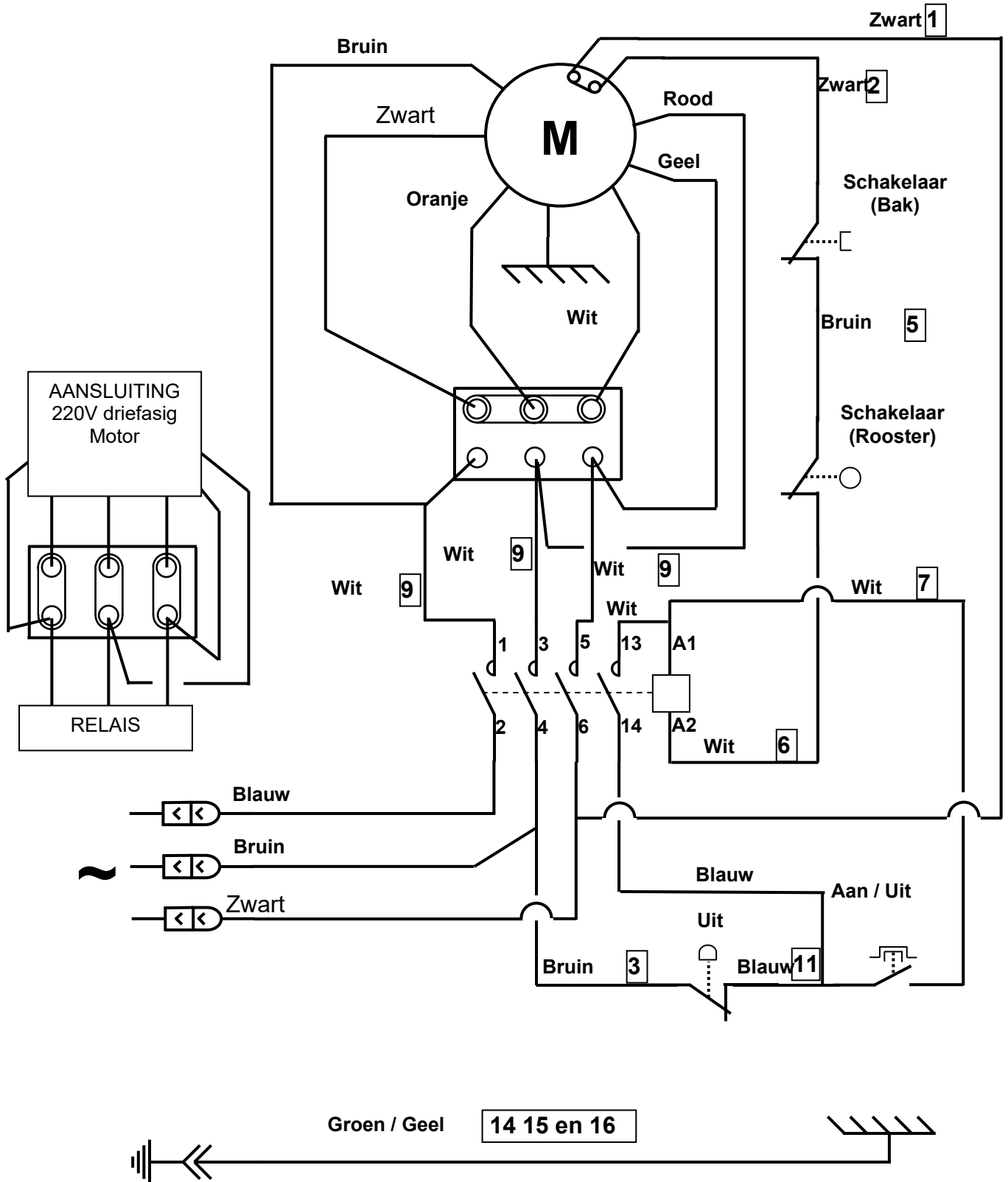
- (1) Deze waarden worden ter informatie gegeven, de juiste elektrische eigenschappen van het apparaat staan vermeld op zijn typeplaatje.
- (2) Geluidsniveau opgemeten bij geluidsdruk belast apparaat volgens de norm ISO 11201:1995 en ISO 4871:1996.  
Apparaat op een werkblad op 75 cm van de vloer. Microfoon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

Elektrische schema's

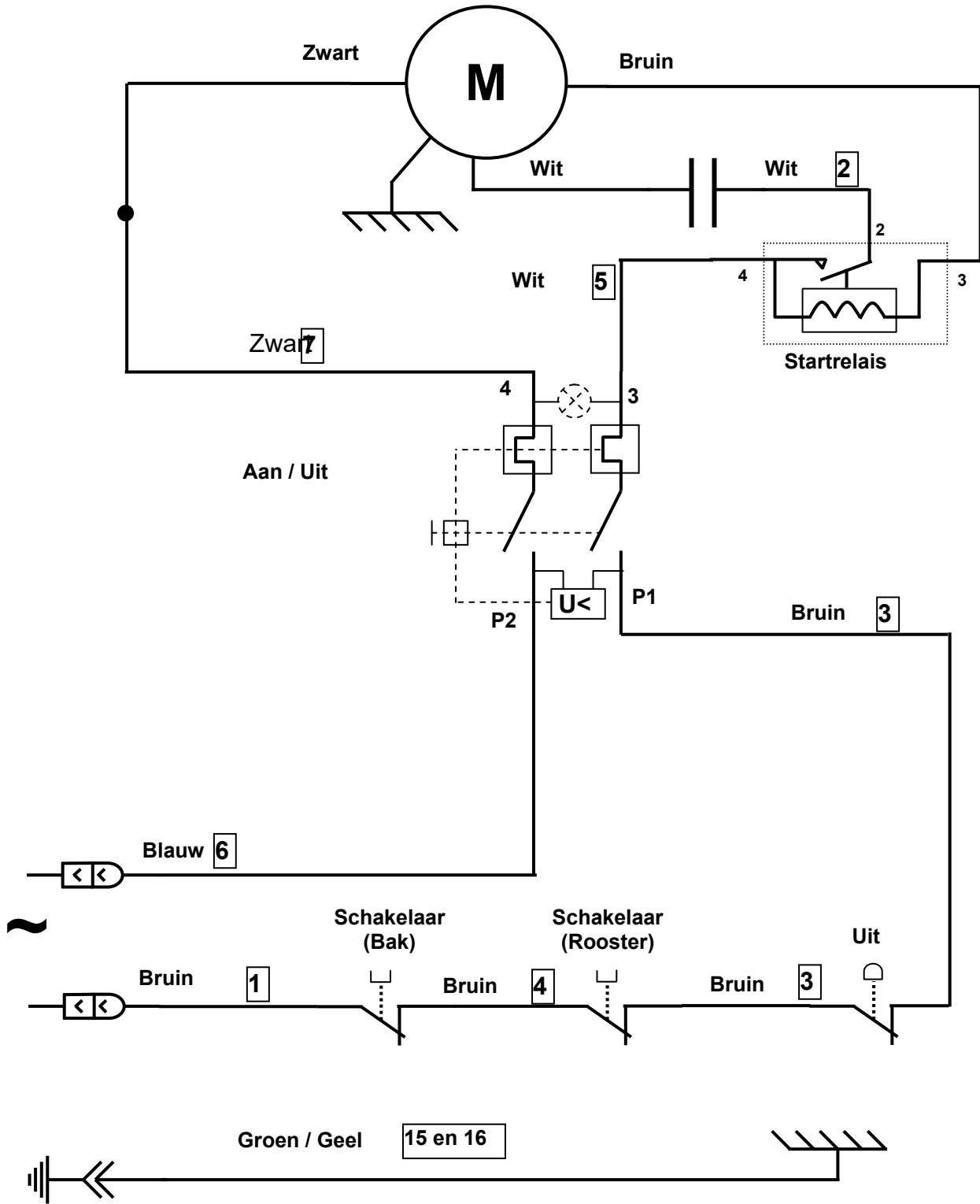
Elektrisch schema 110 - 120V 50/60Hz



Elektrisch schema driefasig 380V / 220V 50Hz



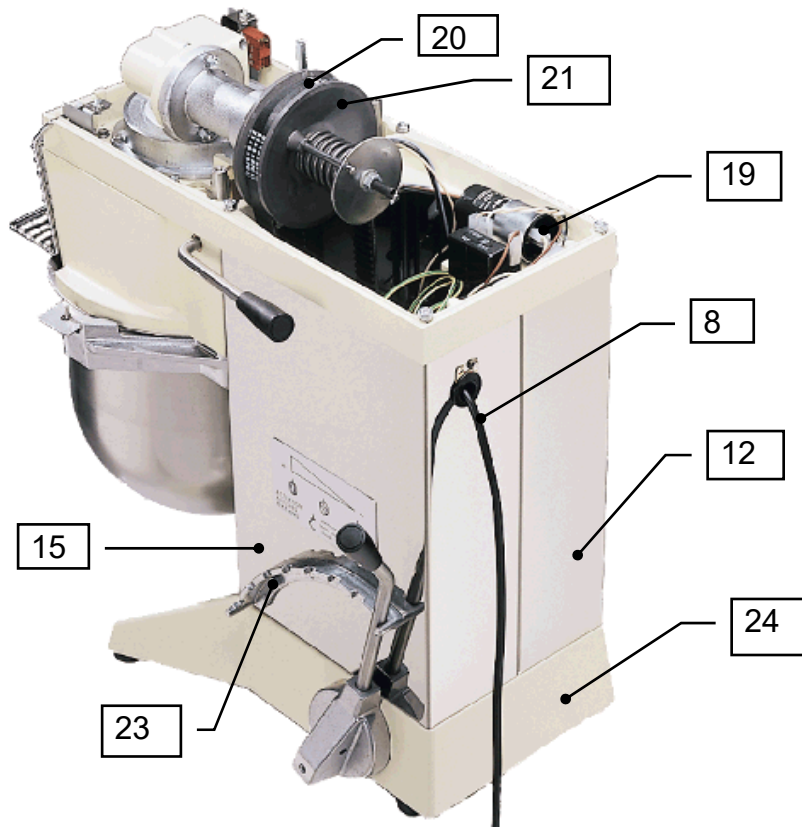
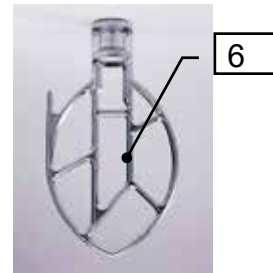
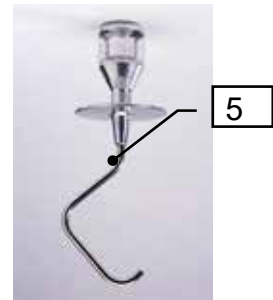
**Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz**





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

Figuren





## GARANTIEBEWIJS

### GARANTIE / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 12 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

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

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

## TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT



**PLANETARY MIXER N° 27****USER AND MAINTENANCE MANUAL**

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

- "CE" COMPLIANCE DECLARATION
- WARRANTY CERTIFICATE



**\*408.052  
Model N° 27**



## CONTENTS

"CE" COMPLIANCE DECLARATION .....	3
SAFETY INSTRUCTIONS .....	4
INSTALLATION AND HANDLING .....	4
IMPORTANT RESTRICTIONS: .....	4
ELECTRICAL CONNECTION: .....	4
USING FOR THE 1st TIME .....	5
RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE .....	5
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....	6
USING THE APPLIANCE .....	6
STARTING WORK: .....	6
CHANGING THE TOOL .....	8
CLEANING: .....	8
SAFETY / MAINTENANCE .....	9
SAFETY DEVICES .....	9
Bowl presence safety device: .....	9
"Motor overload" safety feature: .....	9
"Motor overheating" safety feature: .....	9
"Tool access" safety feature: .....	9
MAINTENANCE .....	10
Spare parts: .....	10
Changing a worn belt on the variable speed drive (replacement after breaking) .....	10
Fitting the new variable speed drive belt .....	10
FAULT FINDING .....	12
The appliance will not start: .....	12
The appliance stops after the motor has overheated: .....	12
The appliance stops following an overload: .....	12
The tool no longer rotates and the lamp on the switch (13) is lit: .....	12
APPLIANCE TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	13
Electrical diagrams .....	14
110-120V 50/60Hz wiring diagram .....	14
380V / 220V 50Hz three-phase wiring diagram .....	15
220-240V 50/60Hz wiring diagram .....	16
Figures .....	18
WARRANTY CERTIFICATE .....	19
APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE .....	19



## “CE” COMPLIANCE DECLARATION

### THE MANUFACTURER:

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

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

Description: **PLANETARY MIXER**  
Type number: **27**

complies with:

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

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

- **NF EN 454+A1: 2010**, Food processing machinery – **beater mixers** - Safety and hygiene requirements.  
This European standard is a type-C standard as defined in EN ISO 12100. When the provisions of this type-C standard differ from those stated in the type-A or B standards, the provisions of the type-C standard override the provisions of the other standards. This standard provides the means to comply with the requirements of the "machines" directive n°2006/42/CE, (see appendix ZA)
- NF EN ISO 12100 -1 and 2:2004: Safety of machinery - General principles for design
- NF EN 60204-1: 2006 : Safety of machinery - Electrical equipment of machines- General requirements
- NF EN 1672-2: 2005, Food processing machinery – Basic concepts – Hygiene requirements
- NF EN 60335-1: 2003 : Household and similar electrical appliances. Safety.
- NF EN 60335-2-64 :2004 : Particular requirements for commercial electric kitchen machines

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

Signature:

## SAFETY INSTRUCTIONS

When using, maintaining or scrapping the appliance, take care to comply fully with the following elementary precautions.

### Read the explanatory leaflet in full

Note: In order to make it easier to understand the following paragraphs, please refer to the diagrams given towards the end of the manual

### INSTALLATION AND HANDLING



It is forbidden to pick up the appliance using the levers, control handles or protective grid.

The machine can be handled by a single person.

For ease of use, it is recommended that the machine is placed on a table or work surface to make it easy to add ingredients or to check on progress with processing (recommended height: 90 cm, to be adapted according to the user).

### IMPORTANT RESTRICTIONS:



1. The appliance is designed exclusively for beating, mixing, or whisking foodstuffs.
2. The appliance is not designed for processing frozen foods.
3. The machine must not be left to operate without supervision.
4. Neither a hose nor a pressure hose should be used for cleaning
5. In order to protect against the risk of electrocution, do not put the base in water or any other liquid.
6. Unplug the appliance before any intervention on it: cleaning, general care, maintenance.
7. Use of spare parts other than certified original SANTOS parts is prohibited

### ELECTRICAL CONNECTION:

- The electric power supply for the appliance is available in 2 single-phase voltages and a three-phase version:
  - 110-120 V 50/60 Hz:
  - 220-240 V 50/60 Hz:
  - 220V and 380V 50Hz three phase

Line protection: the appliance must be connected to a standard socket 2 poles + ground (for the single-phase versions).

The set-up must be fitted with a differential circuit breaker and a 16A fuse. **The earthing of the appliance is compulsory.**

### TAKE CARE:



- Before connecting the machine, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance. Its value is shown:
  - either on the identification plate under the machine.
  - or on the identification plate on the last page of this manual.
  
- If the power cable (8) is damaged, it should be replaced by a special assembly available from approved SANTOS dealers or from SANTOS.

### USING FOR THE 1st TIME

1. Pull the lever (1) forwards to unlock and lower the bowl (2)
2. Remove the bowl support (3), bowl (2) and accessories in their wrappings,
3. Remove, unwrap and wash the three tools in clean water,
4. Wash all the elements in contact with food in clean water: the bowl (2), the inside part of the bowl centering device (4).

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



This appliance is marked with the waste sorting symbol concerning scrap electrical and electronic equipment. This means that the product must be disposed of via a selective waste sorting system in accordance with directive 2002/96/CE (DEEE) – Professional Appliances section – so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment.

For further information you can contact your dealer or SANTOS.

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

Electronic items that have not been through the selective waste sorting system present a potential danger for the environment.

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



## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The beater-mixer can be used to beat, mix and whisk preparations made by professionals in restaurants, pizza houses, snack bars, catering outlets, sandwich bars, special theme restaurants, etc.

The appliance consists of an aluminium body and stainless steel plating.

Thanks to the asynchronous motor, it can operate with a **hook**, **paddle**, or a **whisk** (delivered as standard with the appliance). The working part of the hook and whisk is made of stainless steel, while the working part of the paddle is made of food quality aluminium.

### 3 types of tools

- **Hook (5):** for products that are difficult to process such as bread dough, pizza doughs, pastry doughs etc.
- **Paddle (6):** for products that need to be mixed and made homogeneous such as pancake batter, waffle batter, cake mix, choux pastry dough, kneading of meat and fish preparations, purees, various mixes, etc.,.
- **Whisk (7):** for light products that need to be mixed and made homogeneous such as sponge batters, meringues, butter creams, mayonnaise, whisked egg whites, various light mixtures, etc.

**Bowl** made of stainless steel, capacity 9.9 liters, useful capacity 8 liters (e.g. for pancake batters)

## USING THE APPLIANCE

### STARTING WORK:

1. After selecting the appropriate tool for the work to be done (hook (5), paddle (6) or whisk (7)), you can:
  - a. either fit the tool to the rotating shaft by locking the bayonet system in place, then install the bowl (2) with or without the products to be processed in it, on the bowl support (3),
  - b. or install the bowl (2) with or without the products to be processed in it, on the bowl support (3) then fit the tool to the rotating shaft by locking the bayonet system in place.
2. Push the handle (1) backwards to raise the bowl (2).
3. When the handle (1) reaches its end of travel, the bowl (2) is locked in position.
4. Connect the supply cord plug (8) to your mains supply socket.
5. Put the products to be processed in the bowl (2), if this hasn't already been done. To do this, the safety grid (9) has to be lifted.
6. Select the speed lever (10) position according to the work to be done and the desired speed. Put the lever (10) in one of the 8 notches in the rack (11) to the right of the column (12). The first notches towards the front are for high speeds (whisking), those in the middle for medium speeds (work with the paddle), and the furthest notches for slow speeds (work with the hook).

7. The grid must be down and the bowl in the raised position before starting the appliance by putting the on/off switch (13) to position 1; the lamp should light up.
8. When the preparation is ready, stop the machine:
  - a. either by putting the On / Off switch (13) to the 0 position,
  - b. or by pressing the red "mushroom-head" switch (14).
9. Pull the handle (1) forwards to lower the bowl (2).
10. Then either remove the tool from the rotating shaft by unlocking the bayonet system then remove the bowl (2), or remove the bowl (2) then remove the tool from the rotating shaft by unlocking the bayonet system.

## **HOW TO STOP THE MACHINE**

The machine can be stopped in several ways:

- by using the On / Off switch (13),
- or by pressing the red "mushroom-head" switch (14).
- or by raising the safety grid (9),
- or by unlocking the bowl (2)

## **ADDING INGREDIENTS DURING PROCESSING**

You can add further ingredients (flour, eggs, oil, etc) during processing.

How to do this:

- either through the safety grid (9) with the appliance running,
- or by stopping the machine by raising the safety grid (9). To start the appliance up again, the safety grid (9) must be lowered.



**TAKE CARE:** Scattering of flour dust when loading or starting the appliance is dangerous for health. It is recommended to fill the bowl gradually (at an even rate), and even to use a protective mask in reduce any inhalation of flour dust to a minimum.

## CHANGING THE TOOL

All tool changes must be carried out with the appliance halted and the bowl support in the lowered position.

### FITTING:

1. Place the tool on the rotating shaft (**16**)
2. Push the tool upwards,
3. Turn and lift the tool slightly anticlockwise in order to engage the pin bayonet on the tool rotation shaft (**16**).

### REMOVING:

1. Do the same operations as for fitting, in reverse.

## CLEANING:

### IMPORTANT:



- **Stop the appliance and unplug its power cable from the mains.**
- **Cleaning with a jet of water or by pressure is not allowed.**

**It is recommended 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.

- Clean the tool (hook, paddle or whisk) after use with water or a detergent made for dish washing. Then rinse and dry.
- Clean the stainless steel bowl after use with water or a detergent made for dish washing. Do not use abrasive products or pads to clean the bowl.
- Clean those parts of the frame in contact with the food using water or a detergent made for that purpose. Then rinse and dry.
- The base (**24**) is to be cleaned with a soft damp sponge, then dried.

## SAFETY / MAINTENANCE

### SAFETY DEVICES



If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the cord from the mains socket (8)) and call in the maintenance service or contact a SANTOS approved dealer.

#### **Bowl presence safety device:**

1. The bowl (2) must be centered and held firmly in the upper position between the bowl support (3) and the machine frame (4) before the appliance is allowed to work.
2. The bowl must be present to allow the appliance to be started.
3. When the bowl (2) is unlocked, this stops the appliance.
4. A cut in the mains power supply results in the On / Off switch (13) stopping (position 0).
5. Re-starting the beater-mixer requires specific operation of the On / Off switch (13) again (position 1).

#### **"Motor overload" safety feature:**

Should the motor (15) become blocked (foreign body, object that is too hard) the On / Off switch (13) automatically trips to the 0 position.

Correct the problem and press the On / Off switch (13) (position 1).

#### **"Motor overheating" safety feature:**

If the motor overheats, the On / Off switch (13) automatically trips to the 0 position. Wait for the motor to cool (15 to 30 minutes), then push the On / Off switch (13) (position 1).

#### **"Tool access" safety feature:**

The beater-mixer can only start when the safety grid (9) is in the lowered position.

When the safety grid (9) is closed, there is no access to the tools in the bowl during processing operations.

The safety grid does however allow products to be added during operation without having to raise it.

## MAINTENANCE

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

### Discharging the capacitor:



Use a screwdriver with insulated handle to touch the 2 connectors on the capacitor (19). The appearance of an electric arc shows that the capacitor has discharged.

### Spare parts:



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

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

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

- **the type,**
- **the machine serial number and**
- **the electrical characteristics**

marked under the machine.

### Changing a worn belt on the variable speed drive (replacement after breaking)

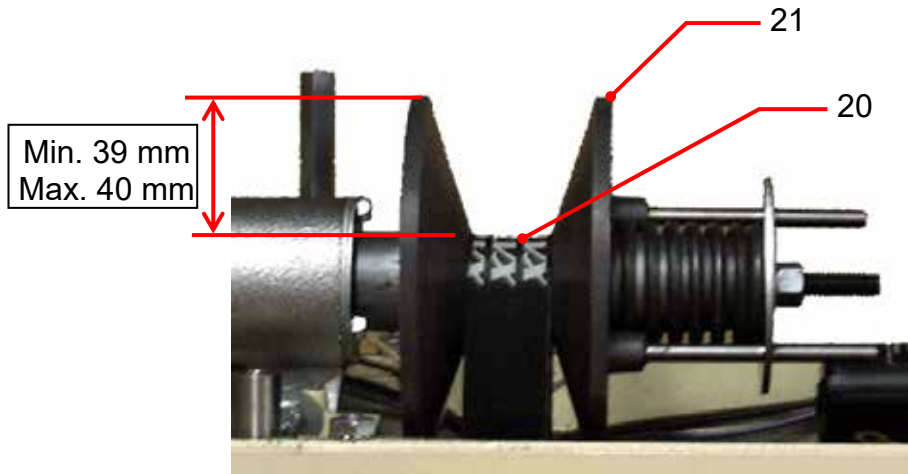
Before proceeding with the variable speed drive belt (20) change it is recommended to stop the beater-mixer at slow speed.

1. Disconnect the appliance from the mains.
2. Unscrew the locking screw (17) and remove the cover (18).
3. Discharge the starter capacitor (19).
4. Lift the belt (20) to disengage it from the driven pulley (21) (turn the pulley by hand to make it easier to remove the belt).
5. Disengage the belt (20) from the drive pulley (22) and remove the belt from the beater-mixer.

### Fitting the new variable speed drive belt

1. Fit the new belt (20) on the drive pulley (22).
2. Lift the belt (20) to fit it on the driven pulley (21) (turn the pulley by hand to make it easier to engage the belt).

3. After installing the belt (20), turn the driven pulley (21) by hand and gradually pull the speed control lever (10) until it reaches the high speed position.
4. Once in this position, check the distance for the top of the belt at the outer diameter of the drive pulley (21) (minimum distance 39 mm, maximum 40 mm): see the sketch.



- If the distance measured is correct, then the belt (20) change operations are finished. All that is needed is to carry out the following operations.

Replace the cover (18) and screw the locking screw home (17).

Connect the appliance to the mains electricity supply and start the beater-mixer, then change the speed a few times to check that the variable speed drive operates correctly over the whole range of speeds.

- If the distance measured is outside the tolerances, the rack (11) for the speed control level (10) must be adjusted as follows.
  1. Loosen the two screws (23) fixing the rack (11) and move the rack forwards if the distance measured is less than 39 mm, or backwards if the distance exceeds 40 mm.
  2. Turn the driven pulley (21) by hand and check the belt position measurement.
  3. Continue in this manner until a suitable measurement is obtained, then screw home the two screws (23) fixing the rack in position (11).
  4. Move the speed control lever (10) to the low speed position and turn the driven pulley (21) by hand to check the position of the belt in the pulley: the belt must never protrude beyond the outer diameter of the pulley.
  5. Replace the cover (18) and screw the locking screw home (17).
  6. Connect the appliance to the mains electricity supply and start the beater-mixer, then change the speed a few times to check that the variable speed drive operates correctly over the whole range of speeds.

## FAULT FINDING



Identifying the cause of appliance stoppage with precision.

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

### **The appliance will not start:**

- Check : that the grid is in the low position, and that the bowl is locked in the up position
- Check : the mains supply, the condition of the supply cord and plug,
- Check that the On/Off lamp (13) lights up when the switch is at position "1-On".
- Call in a specialist technician to check the appliance's electrical components.

### **The appliance stops after the motor has overheated:**

(the metal casing around the speed change lever is hot)

- Press the "mushroom-head switch" (14), disconnect the appliance from the mains socket and follow the instructions in the "motor overheating safety feature" section

### **The appliance stops following an overload:**

- If the motor stalls during operation, see the "motor overload safety feature" section

### **The tool no longer rotates and the lamp on the switch (13) is lit:**

- press the "mushroom-head" switch (14), disconnect the appliance from the mains socket and check the condition of the belt (20), see the "Maintenance / belt change" section.

## APPLIANCE TECHNICAL SPECIFICATIONS

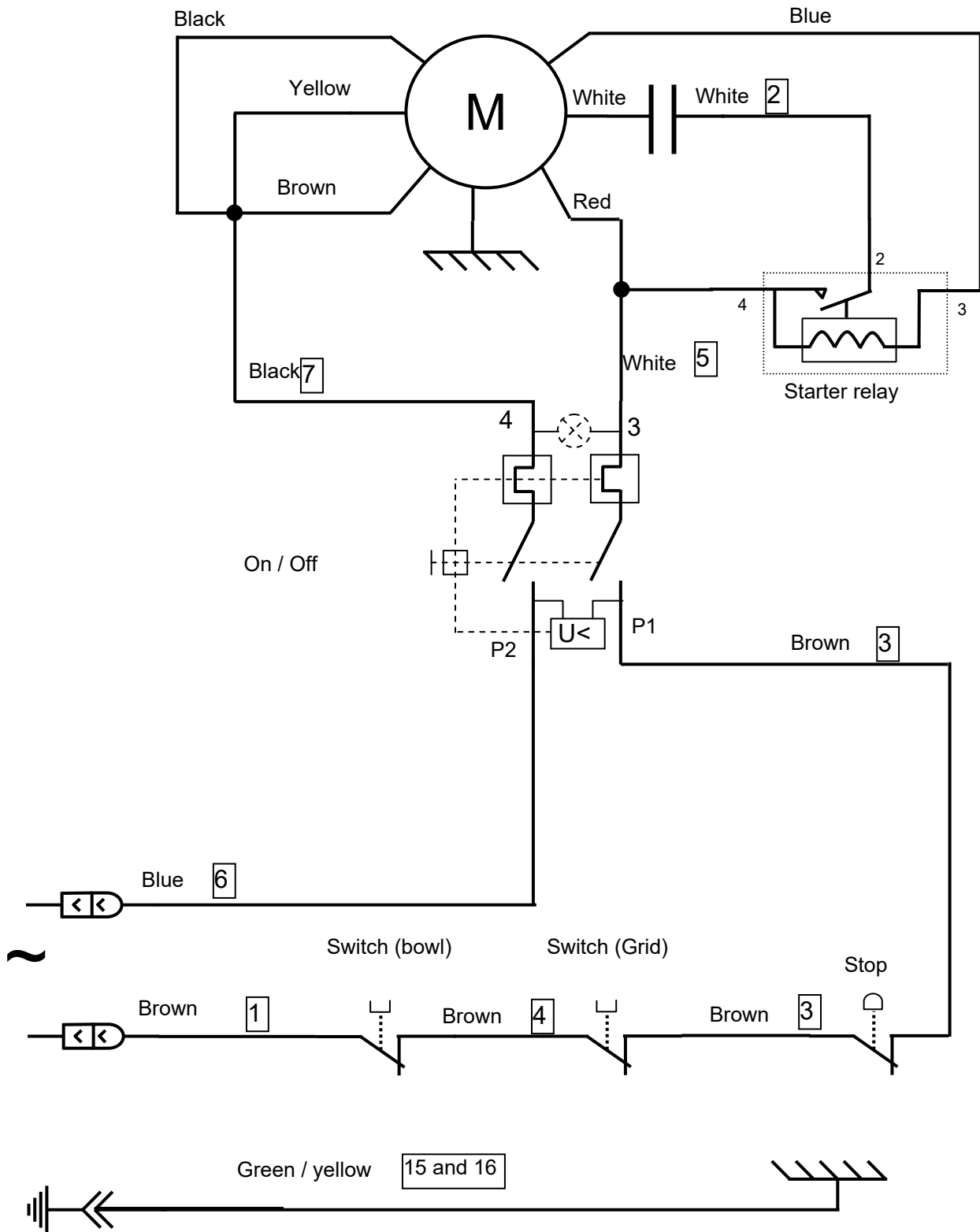
<b>Mains:</b>					
Power supply voltage (V)	220-240	110-120	220-240	220-240 Three-phase	380 Three-phase
Frequency (Hz)	50	60	60	50	50
Start capacitor (µF)	150-190V	250-130V	150-190V		
<b>Motor</b>					
Rating (kW)	0,6	0,65	0,65	0,51	0,51
Motor speed (rpm)	1500	1800	1800	1500	1500
<b>Number of speeds:</b>					
Min. planetary speed (rpm)	50	60	60	50	50
Max. planetary speed (rpm)	150	180	180	150	150
Min. tool speed (rpm)	180	210	210	180	180
Max. tool speed (rpm)	540	640	640	540	540
Noise: (2) $L_{pA}$ uncertainty $K_{pA} = 2.5dB$	65	65	65	65	65
<b>Dimensions and weight</b>					
Height (mm)	585				
Width (mm)	340				
Depth (mm)	570				
<b>Net weight (kg)</b>	30				
<b>Packaged weight (kg)</b>	34				
Bowl Volume (l)	9,9				
Useful volume (l)	8				

- (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 terms of acoustic pressure with the machine loaded according to standards ISO 11201:1995 and ISO 4871:1996.  
Appliance placed on a work surface 75cm above the ground. Microphone turned towards the appliance at 1.6m from the ground and 1m from the appliance.

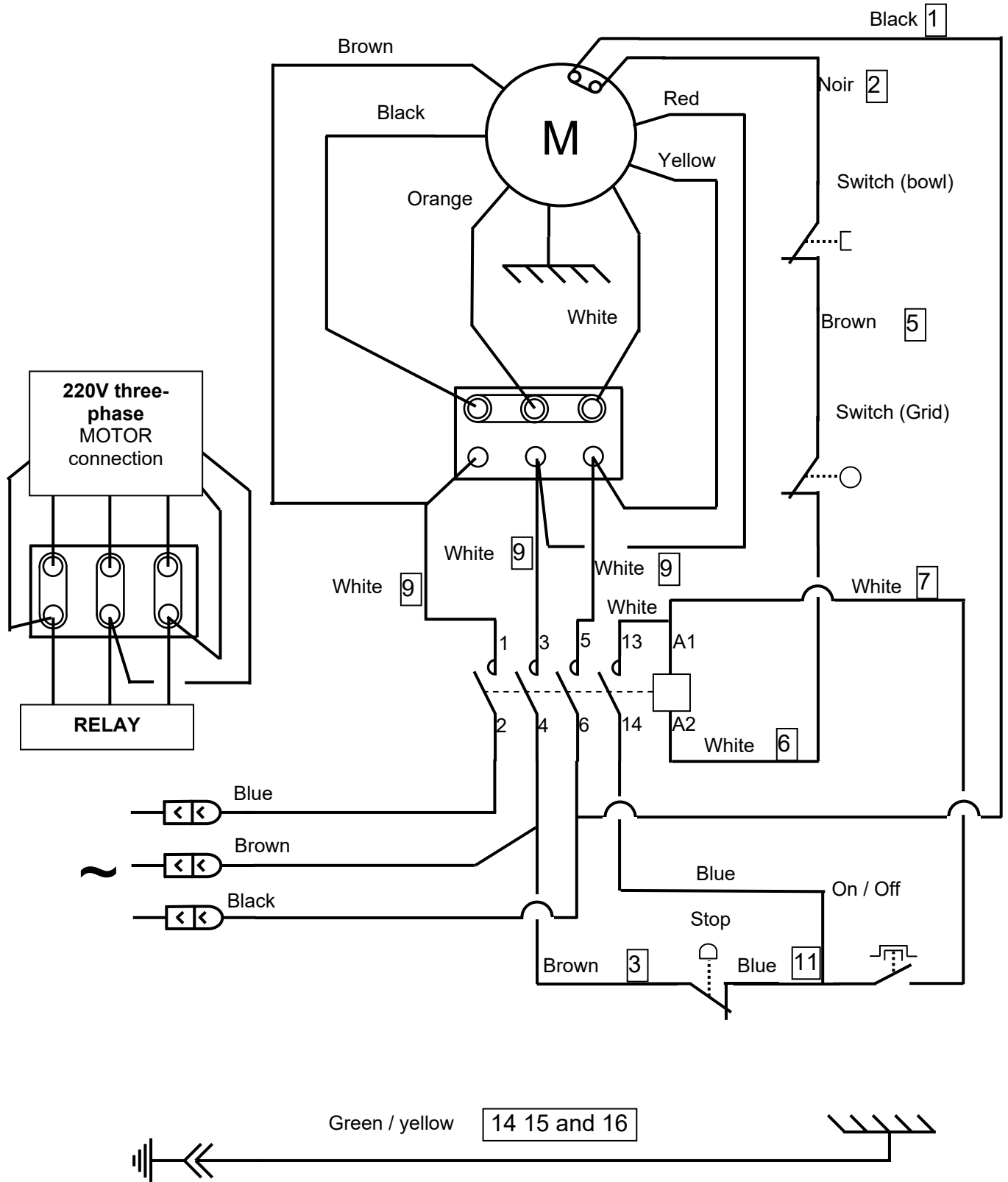


Electrical diagrams

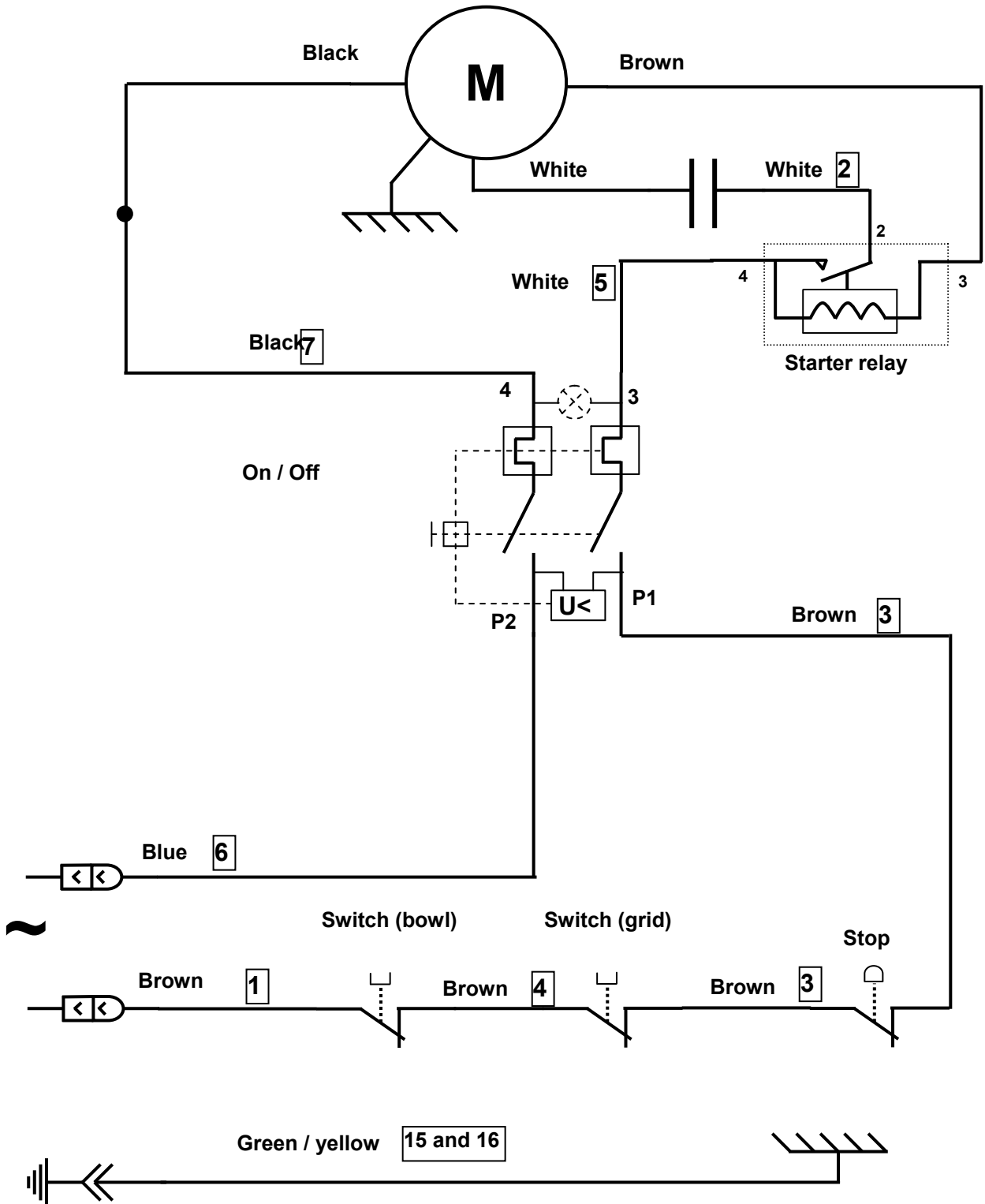
110-120V 50/60Hz wiring diagram



**380V / 220V 50Hz three-phase wiring diagram**

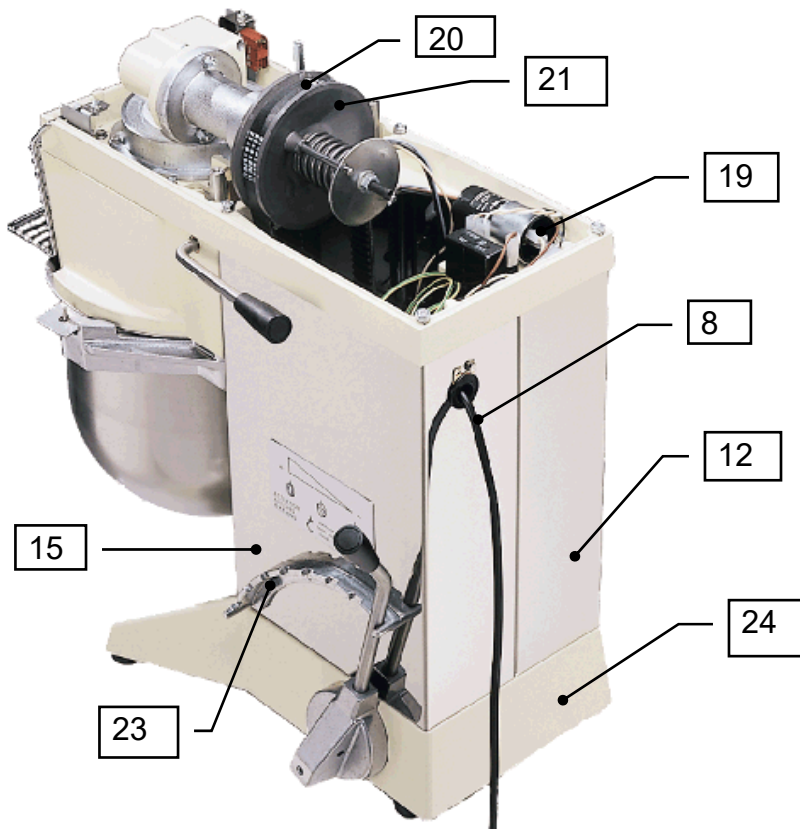
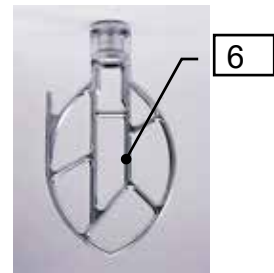
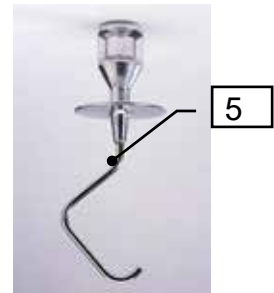
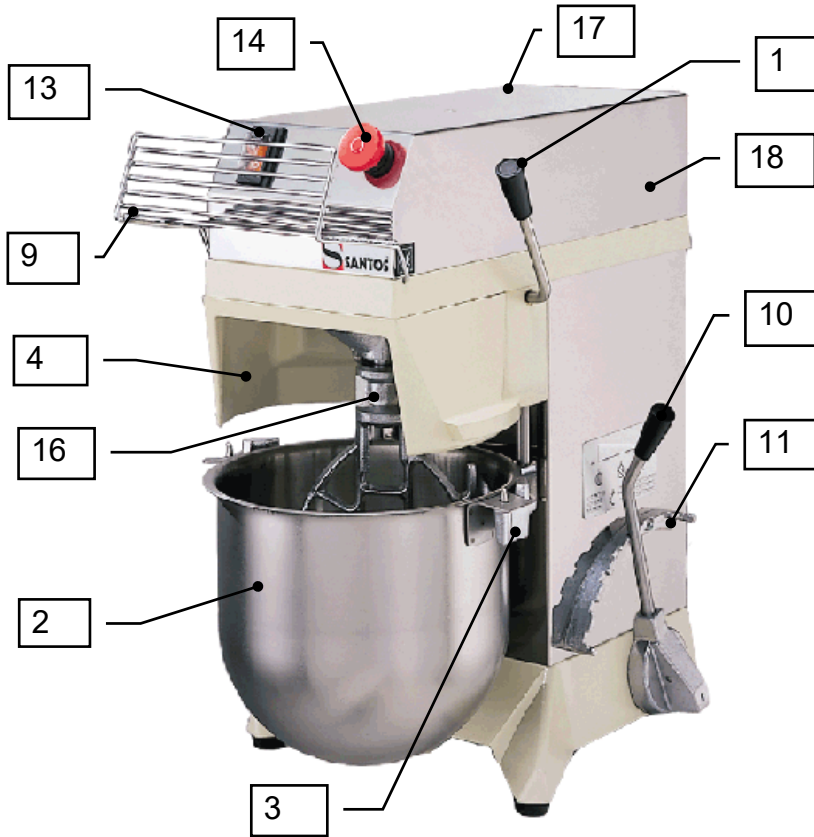


220-240V 50/60Hz wiring diagram



item	F
1	Locking lever
2	Bowl
3	Bowl support
4	Bowl centering device
5	"Hook" tool
6	"Paddle" tool
7	"Whisk" tool
8	Mains power cable
9	Grid
10	Speed control lever
11	Rack
12	Column
13	On-Off switch
14	"Mushroom-head" switch
15	Motor
16	Tool shaft
17	Cover fixing screw
18	Cover
19	Capacitor
20	Belt
21	Variable speed pulley
22	Drive pulley
23	Rack fixing screw
24	Base

Figures





## WARRANTY CERTIFICATE

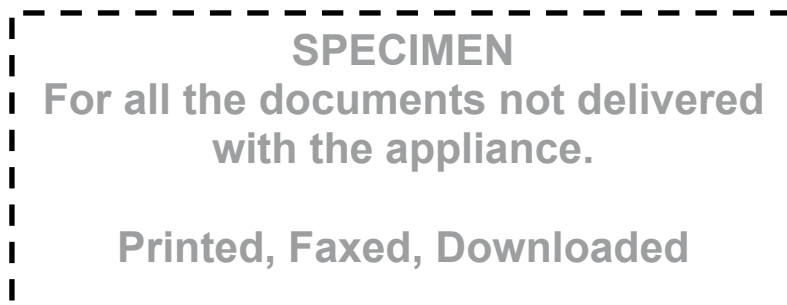
### WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 12 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

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

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

## APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE



**BATTEUR MELANGEUR N° 27****MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

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

- DECLARATION "CE" DE CONFORMITE
- CERTIFICAT DE GARANTIE



**\*408.052**  
**Model n° 27**



## SOMMAIRE

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE.....	3
REGLES DE SECURITES.....	4
INSTALLATION, MANUTENTION .....	4
CONTRE INDICATIONS :.....	4
BRANCHEMENT ELECTRIQUE : .....	4
1 <sup>ere</sup> MISE EN ROUTE .....	5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE .....	5
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	6
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	6
MISE EN ROUTE :.....	6
CHANGEMENT D'OUTIL.....	8
NETTOYAGE :.....	8
SECURITES / MAINTENANCE .....	9
SECURITES .....	9
Sécurité de présence de cuve : .....	9
Sécurité « surcharge moteur » : .....	9
Sécurité « surchauffe moteur » : .....	9
Sécurité « accès aux outils » : .....	9
MAINTENANCE .....	10
Pièces détachées : .....	10
Changement de la courroie usagée du variateur de vitesses (remplacement après rupture).....	10
Montage de la courroie neuve du variateur de vitesses .....	10
AIDE AU DEPANNAGE.....	12
L'appareil ne démarre pas : .....	12
L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : .....	12
L'appareil s'arrête suite à une surcharge : .....	12
L'outil ne tourne plus et le voyant d'interrupteur (13) est allumé : .....	12
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL.....	13
Schémas électriques.....	14
Schéma électrique 110 - 120V 50/60Hz.....	14
Schéma électrique Triphasé 380V / 220V 50Hz.....	15
Schéma électrique 220-240V 50/60Hz.....	16
Figures .....	18
CERTIFICAT DE GARANTIE .....	19
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	19





## DECLARATION "CE" DE CONFORMITE

### LE FABRICANT :

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

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

Désignation : **Batteur Mélangeur**

Numéro de type : **27**

est conforme :

- aux dispositions réglementaires définies par l'annexe 1 de la directive européenne "machines" n°**2006/42/CE**, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
  - N° 2006/95/CE (Directive basse tension)
  - N° 2004/108/CE (Directive CEM)
  - N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

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

- **NF EN 454+A1 : 2010**, Machines pour produits alimentaires – **batteurs mélangeurs** - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.  
La présente Norme européenne est une norme de type C, tel que défini dans l'EN ISO 12100. Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes de celles mentionnées dans les normes de type A ou B, les dispositions de la norme de types C prennent le pas sur les dispositions des autres normes. La présente norme donne les moyens de se conformer aux exigences de la directive "machines" n°2006/42/CE, (voir annexe ZA)
- Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
- NF EN ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006 : Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.

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

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :

## REGLES DE SECURITES

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

### Lire la totalité de la notice explicative

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

### INSTALLATION, MANUTENTION



Il est interdit d'appréhender l'appareil par les leviers, poignées de commande ou grille de protection

Une seule personne est nécessaire à la manipulation de l'appareil..  
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. l'appareil est exclusivement destiner à battre, mélanger, fouetter des denrées alimentaires.
2. L'appareil n'est pas prévu pour traiter des aliments congelés.
3. La machine ne doit pas fonctionner sans surveillance
4. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé
5. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
7. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.

### BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés et une version triphasée :
  - 110-120 V 50/60 Hz :
  - 220-240 V 50/60 Hz :
  - 220V et 380V 50Hz triphasé

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre (pour les versions monophasées).

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 (8) est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

### 1<sup>ère</sup> MISE EN ROUTE

1. Tirer sur le levier (1) vers l'avant pour déverrouiller et baisser la cuve (2)
2. Enlever du support de cuve (3), la cuve (2) et les accessoires emballés,
3. Enlever, déballer et laver à l'eau claire, les trois outils,
4. Laver à l'eau claire tous les éléments en contact avec les aliments : la cuve (2), la partie intérieure du bâti centreur de cuve (4).

### RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96/CE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

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

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

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

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Le batteur mélangeur permet de battre, mélanger, fouetter les préparations réalisées par les professionnels des : restaurants, pizzerias, snacks, points de restauration, sandwicheries, restaurants à thèmes...

L'appareil est constitué d'un corps en aluminium et d'une tôle en acier inoxydable. Doté d'un moteur asynchrone, il peut actionner soit un **crochet**, une **palette**, ou un **fouet** (livrés en série avec l'appareil). La partie active du crochet et du fouet est en acier inoxydable, la partie active de la palette est en aluminium alimentaire.

### 3 types d'outils

- **Crochet (5)**: pour les produits difficiles à travailler comme la pâte à pain, pâtes à pizza, pâtes à tartes.....
- **Palette (6)**: pour les produits demandant à être mélangés et homogénéisés comme des pâtes à crêpes, pâtes à gaufres, pâtes à cakes, pâtes à choux, malaxage de viandes et de poissons, purées, mélanges divers .....
- **Fouet (7)**: pour les produits légers demandant à être mélangés et homogénéisés comme des génoises, meringues, crèmes au beurre, mayonnaise, œufs en neige, des pâtes légères diverses .....

**Cuve** en Acier inoxydable, contenance 9,9 litres, contenance utile 8 litres (ex pour pâtes à crêpes)

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### MISE EN ROUTE :

1. Après avoir choisi l'outil adapté au travail désiré (le crochet **(5)**, la palette **(6)** ou le fouet **(7)**), vous pouvez :
  - a. soit installer l'outil sur l'axe de rotation en verrouillant le système à baïonnette puis placer la cuve **(2)** avec ou sans les produits à préparer sur le support de cuve**(3)**,
  - b. soit placer la cuve **(2)** avec ou sans les produits à préparer, sur le support de cuve **(3)** puis installer l'outil sur l'axe de rotation en verrouillant le système à baïonnette.
2. Pousser la poignée **(1)** vers l'arrière pour faire monter la cuve **(2)**.
3. En fin de course de la poignée **(1)**, le serrage de la cuve **(2)** est réalisé.
4. Brancher la prise du cordon d'alimentation **(8)** sur la prise de votre alimentation secteur.
5. Introduire les produits à préparer dans la cuve **(2)**, si cela n'a pas déjà été fait. Pour cela il faut lever la grille de sécurité **(9)**.
6. Choisir la position du levier de vitesse **(10)** en fonction du travail et de la vitesse à laquelle on veut l'effectuer. Rentrer le levier **(10)** dans l'un des 8 crans de la crémaillère **(11)** à droite de la colonne **(12)**. Les premiers crans en avant pour les vitesses rapides (travail au fouet), les crans du milieu pour les vitesses moyennes (travail à la palette), les derniers crans en arrière pour les vitesses lentes (travail au crochet).

7. La grille doit être en position basse et la cuve en position haute avant de mettre l'appareil en marche, en actionnant l'interrupteur marche / arrêt (13) en position 1 ; le voyant s'allume.
8. En fin de préparation, arrêter l'appareil en actionnant
  - a. soit l'interrupteur marche / arrêt (13) en position 0,
  - b. soit en actionnant le bouton rouge d'arrêt "coup de poing"(14).
9. Tirer la poignée (1) vers l'avant pour baisser la cuve (2).
10. Soit démonter l'outil de l'axe de rotation en déverrouillant le système à baïonnette puis démonter la cuve (2), soit démonter la cuve (2) puis démonter l'outil de l'axe de rotation en déverrouillant le système à baïonnette.

### **ARRET DE L'APPAREIL**

L'appareil peut être arrêté soit :

- en actionnant le bouton Marche Arrêt (13),
- en poussant le bouton d'arrêt "coup de poing" (14)
- en soulevant la grille de sécurité (9),
- en déverrouillant la cuve (2)

### **AJOUT D'INGREDIENTS EN COURS DE PREPARATION**

Pendant la préparation vous pouvez ajouter des ingrédients en complément (farine, œuf, huile....).

Ces ajouts sont effectués,

- soit machine en marche à travers la grille de sécurité (9),
- soit machine à l'arrêt en soulevant la grille de sécurité (9). Pour redémarrer l'appareil, il faut baisser la grille de sécurité (9).



**ATTENTION** : L'émission de poussières de farine, lors du chargement ou du démarrage de l'appareil, est dangereuse pour la santé. Il est conseillé de remplir la cuve progressivement (sans à-coups), voir d'utiliser un masque de protection pour réduire au maximum toute inhalation de poussière de farine.

## CHANGEMENT D'OUTIL

Tous les changements d'outils sont effectués machine à l'arrêt et support de cuve en position baissée.

### MONTAGE :

1. Placer l'outil sur l'axe de rotation (**16**)
2. Pousser l'outil vers le haut,
3. Tourner et soulever légèrement l'outil dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour prendre en compte la baïonnette de la goupille sur l'axe de rotation de l'outil (**16**).

### DEMONTAGE :

1. Procéder à l'inverse du montage.

## NETTOYAGE :

### **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.**

**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.

- Nettoyer l'outil, (crochet, palette ou fouet), après utilisation à l'eau ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Puis rincer et sécher.
- Nettoyer la cuve en inox, après utilisation à l'eau ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Ne pas utiliser de produits ou de tissus abrasifs pour nettoyer la cuve.
- Nettoyer le bâti en contact avec les aliments à l'eau ou avec un détergent à vaisselle prévu à cet effet. Puis rincer et sécher.
- Le socle (**24**) sera nettoyé avec une éponge douce humide, puis sécher.

## SECURITES / MAINTENANCE

### SECURITES



Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur **(8)**) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

#### **Sécurité de présence de cuve :**

1. La cuve **(2)** doit être centrée et serrée en position haute entre le support de cuve **(3)** et le bâti de la machine **(4)** pour autoriser la mise en marche de l'appareil.
2. La présence de la cuve est nécessaire pour autoriser la mise en route de l'appareil.
3. Le déverrouillage de la cuve **(2)** provoque l'arrêt de l'appareil.
4. Une rupture d'alimentation du secteur provoque l'arrêt (position **0**) de l'interrupteur Marche / Arrêt **(13)**.
5. La remise en marche du batteur mélangeur nécessite une nouvelle action sur l'interrupteur Marche / Arrêt **(13)** (position **1**).

#### **Sécurité « surcharge moteur » :**

En cas de blocage du moteur **(15)** (corps étranger, corps trop dur) l'interrupteur Marche / Arrêt **(13)** bascule automatiquement en position **0**.

Remédier au défaut, et appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt **(13)** (position **1**).

#### **Sécurité « surchauffe moteur » :**

En cas de surchauffe moteur, l'interrupteur Marche / Arrêt **(13)** bascule automatiquement sur la position **0**. Attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt **(13)** (position **1**).

#### **Sécurité « accès aux outils » :**

Le batteur mélangeur ne peut démarrer que si la grille de sécurité **(9)** est en position basse.

La fermeture de la grille de sécurité **(9)** interdit l'accès aux outils dans la cuve pendant le fonctionnement en cours de préparation.

La grille de sécurité permet toutefois d'effectuer des ajouts de produits en cours de fonctionnement sans avoir à soulever celle-ci.

## MAINTENANCE

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



### Décharge du condensateur :

A l'aide d'un tournevis à manche isolé, toucher les 2 connexions du condensateur (**19**), la visualisation d'un arc électrique prouve la décharge du condensateur.



### 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 la courroie de transmission, les outils, 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.

### Changement de la courroie usagée du variateur de vitesses (remplacement après rupture)

Avant de procéder au changement de la courroie (**20**) du variateur de vitesses il est conseillé d'arrêter le batteur mélangeur en petite vitesse.

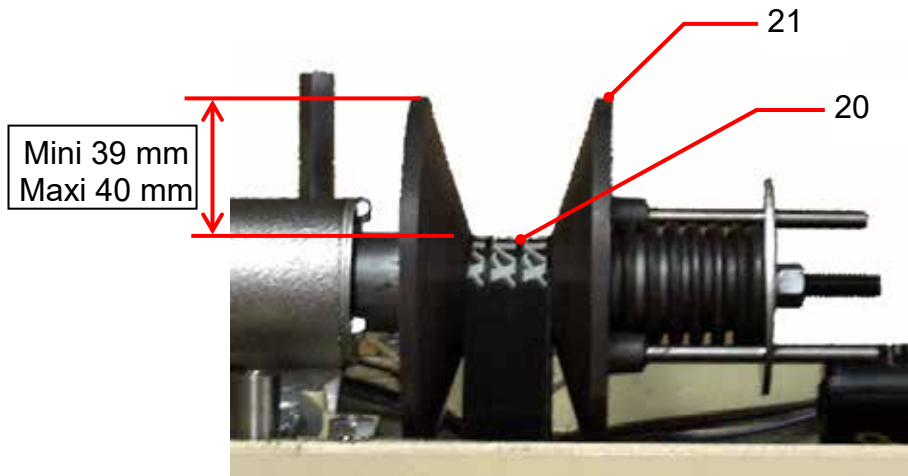
1. Débrancher l'appareil du secteur.
2. Dévisser la vis de blocage (**17**) et enlever le capot (**18**).
3. Décharger le condensateur de démarrage (**19**).
4. Soulever la courroie (**20**) pour la dégager de la poulie réceptrice (**21**) (faire tourner la poulie à la main pour faciliter la sortie de la courroie).
5. Dégager la courroie (**20**) de la poulie motrice (**22**) et sortir la courroie du batteur mélangeur.

### Montage de la courroie neuve du variateur de vitesses

1. Engager la courroie (**20**) neuve sur la poulie motrice (**22**).
2. Soulever la courroie (**20**) et l'engager sur la poulie réceptrice (**21**) (faire tourner la poulie à la main pour faciliter le montage de la courroie).



3. Après mise en place de la courroie (20), faire tourner la poulie réceptrice (21) à la main et tirer le levier de vitesse (10) progressivement jusqu'à la position grande vitesse.
4. Dans cette position contrôler la cote de la position du dessus de la courroie au diamètre extérieur de la poulie réceptrice (21) (Cote mini 39 mm, cote maxi 40 mm) voir croquis.



- Si la cote mesurée est correcte alors le changement de la courroie (20) est terminé. Il suffit de continuer les opérations suivantes.

Remettre le capot (18) et revisser la vis de blocage (17).

Brancher l'appareil au secteur et mettre en marche le batteur mélangeur, puis faire quelques changements de vitesse pour vérifier le bon fonctionnement de la variation de vitesse sur toute la plage de vitesse.

- Si la cote mesurée est mauvaise, il faut alors procéder au réglage de la crémaillère (11) du levier de vitesse (10) en procédant de la façon suivante.
  1. Desserrer les deux vis (23) de fixation de la crémaillère (11) et la déplacer vers l'avant si la cote est inférieure à 39mm ou la déplacer vers l'arrière si la cote est supérieure à 40mm.
  2. Faire tourner à la main la poulie réceptrice (21) et contrôler la cote de position de la courroie.
  3. Procéder ainsi jusqu'à obtenir la cote convenable, puis bloquer les deux vis (23) de fixation de la crémaillère (11).
  4. Déplacer le levier de vitesse (10) sur la position petite vitesse et faire tourner la poulie réceptrice (21) à la main pour vérifier la position de la courroie dans la poulie, la courroie ne doit jamais dépasser le diamètre extérieur de la poulie.
  5. Remettre le capot (18) et revisser la vis de blocage (17).
  6. Brancher l'appareil au secteur et mettre en marche le batteur mélangeur, puis faire quelques changements de vitesse pour vérifier le bon fonctionnement de la variation de vitesse sur toute la plage de vitesse.

## 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 : la position baissée de la grille, le verrouillage de la cuve en position haute
- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation.
- Vérifier que le voyant de l'interrupteur M/A (13) s'allume lorsque celui-ci est sur la position « 1-Marche ».
- Faites appel à un technicien spécialisé pour procéder aux vérifications des composants électriques de l'appareil.

### L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur :

(la tôle est chaude au niveau du levier de vitesses)

- Donner une impulsion sur le bouton "arrêt coup de poing" (14), débrancher la prise de courant et conformez vous au point du chapitre "sécurité surchauffe moteur"

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

- Si le moteur cale en cours de fonctionnement, voir le chapitre "sécurité surcharge moteur"

### L'outil ne tourne plus et le voyant d'interrupteur (13) est allumé :

- donner une impulsion sur le bouton "arrêt coup de poing" (14), débrancher la prise de courant et contrôler l'état de la courroie (20), voir le chapitre "Maintenance / changement de la courroie".

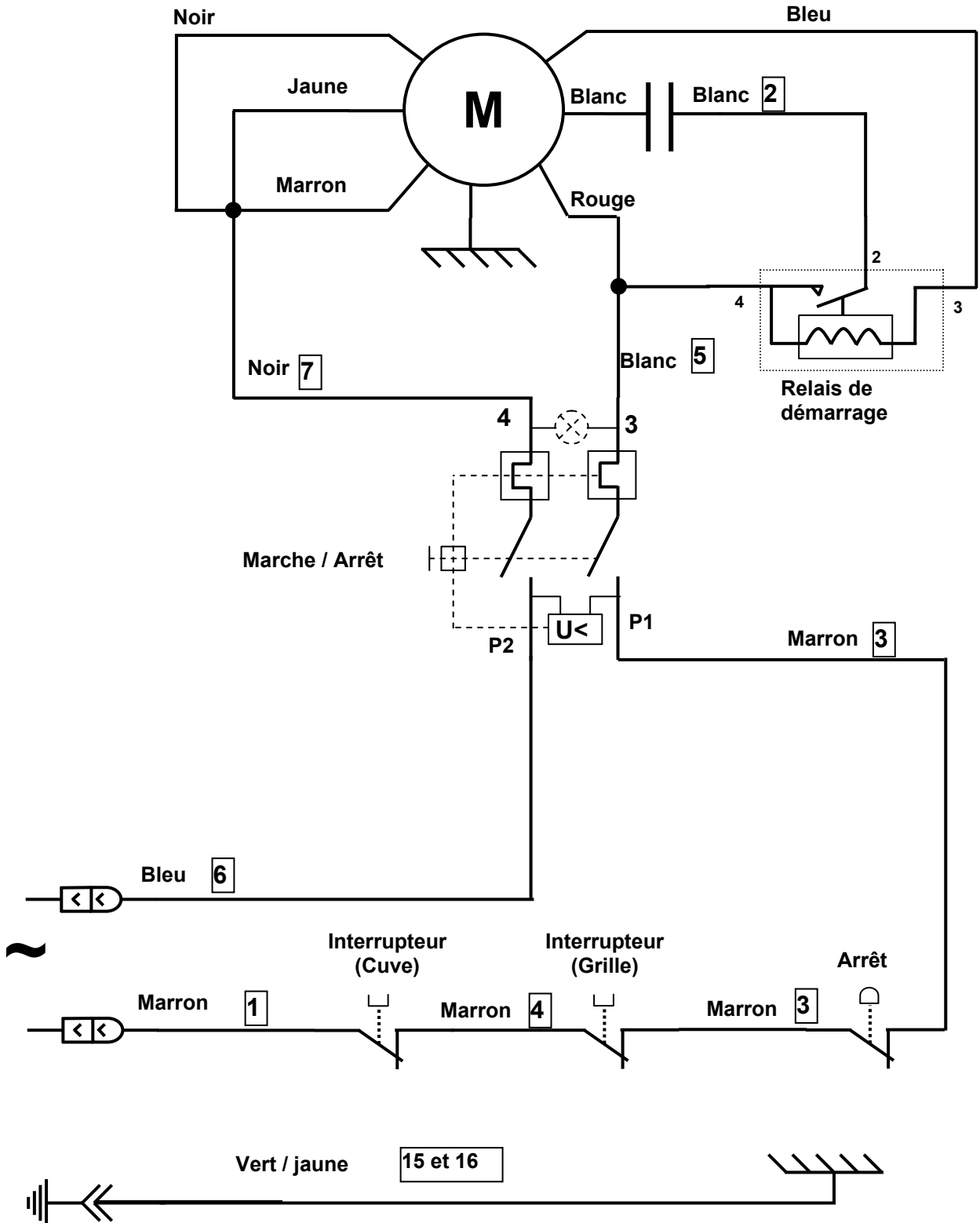
## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

<b>Secteur :</b>					
Tension d'alimentation (V)	220-240	110-120	220-240	220-240 TRI	380 TRI
Fréquence (Hz)	50	60	60	50	50
Condensateur démarrage (µF)	150-190V	250-130V	150-190V		
<b>Moteur :</b>					
Puissance absorbée (kW)	0,6	0,65	0,65	0,51	0,51
Vitesse moteur (tr/mn)	1500	1800	1800	1500	1500
<b>Nombre de vitesses :</b>					
Vitesse planétaire Mini (tr/mn)	50	60	60	50	50
Vitesse planétaire Maxi (tr/mn)	150	180	180	150	150
Vitesse de l'outil Mini (tr/mn)	180	210	210	180	180
Vitesse de l'outil Maxi (tr/mn)	540	640	640	540	540
Bruit : (2) $L_{pA}$ incertitude $K_{pA} = 2.5dB$	65	65	65	65	65
<b>Dimensions et poids</b>					
Hauteur (mm)	585				
Largeur (mm)	340				
Profondeur (mm)	570				
<b>Poids net</b> (kg)	30				
<b>Poids emballé</b> (kg)	34				
Volume de cuve (l)	9,9				
Volume Utile (l)	8				

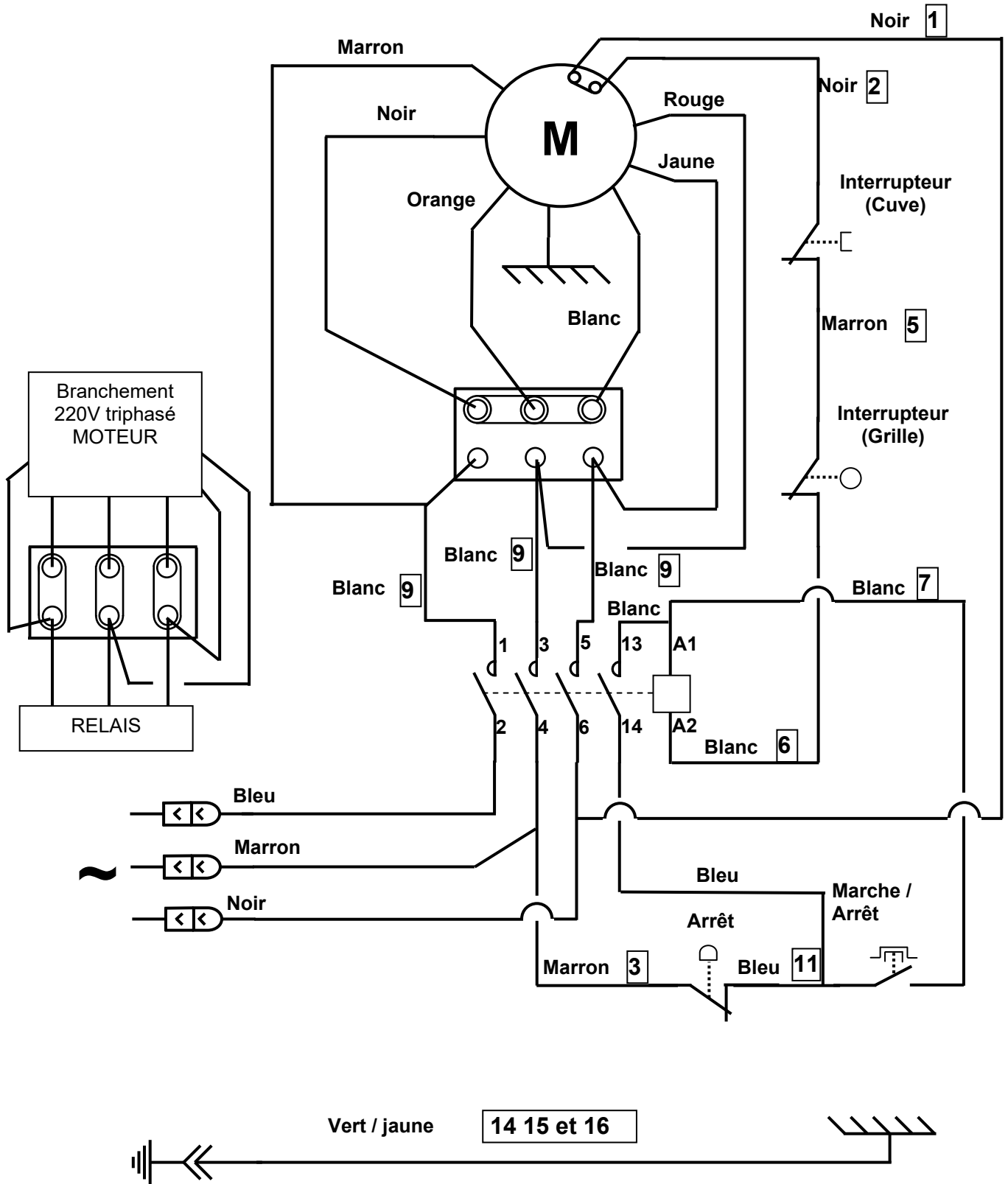
- (1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.
- (2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.  
Appareil positionné sur un plan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

Schémas électriques

Schéma électrique 110 - 120V 50/60Hz



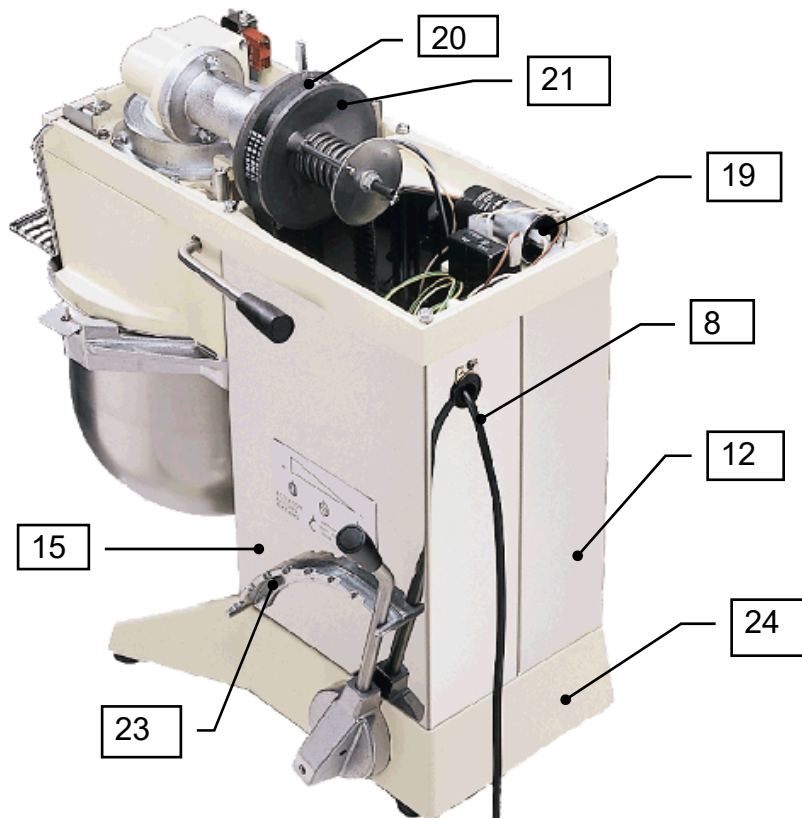
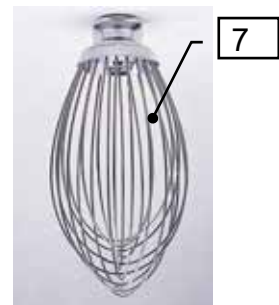
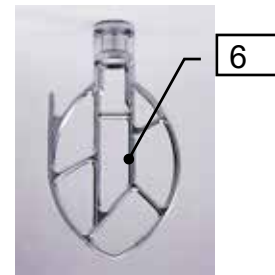
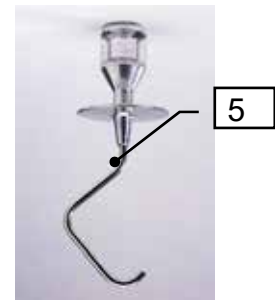
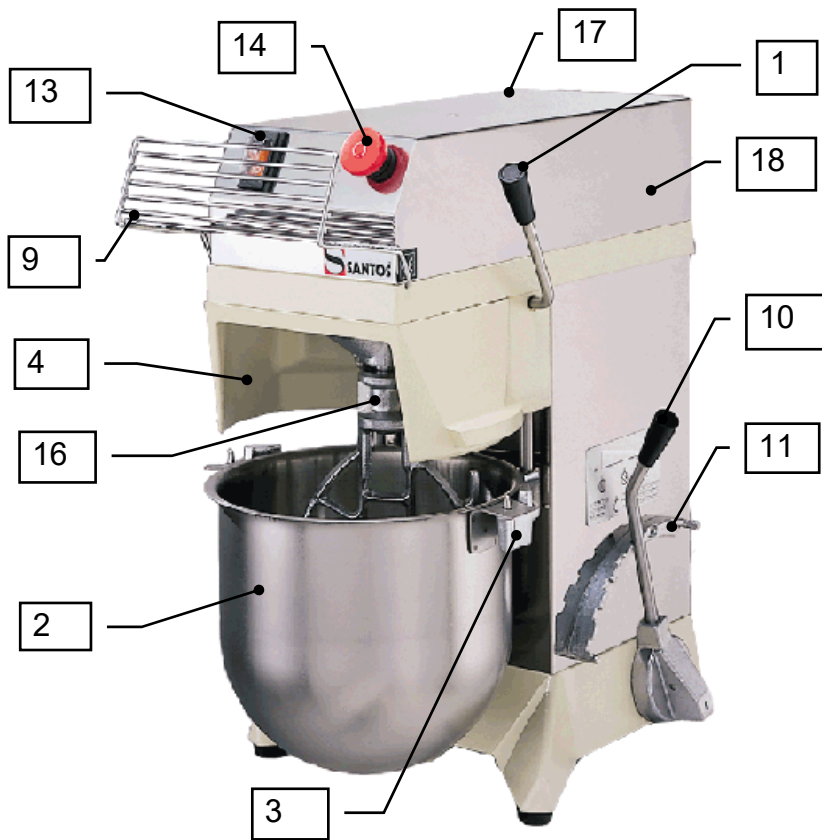
**Schéma électrique Triphasé 380V / 220V 50Hz**





rep	F
1	Levier de verrouillage
2	Cuve
3	Support de cuve
4	Centreur de cuve
5	Outil "Crochet"
6	Outil "Palette"
7	Outil "Fouet"
8	Cordon secteur
9	Grille
10	Levier de vitesse
11	Crémaillère
12	Colonne
13	Interrupteur M/A
14	Arrêt coup-de-poing
15	Moteur
16	Axe d'outil
17	Vis de fixation du capot
18	Capot
19	Condensateur
20	Courroie
21	Poulie variable
22	Poulie motrice
23	Vis de fixation de la crémaillère
24	socle

Figures







## CERTIFICAT DE GARANTIE

### GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE et revêtus du label CE**. Notre garantie est de **douze mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni **d'une plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques...). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services**, tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'oeuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'oeuvre). Il peut être fourni un devis préalable. Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.

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

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL



## PLANETENRÜHRMASCHINE NR. 27

### BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



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

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



**\*408.052**  
**Modelle Nr. 27**



## INHALT

„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG .....	3
SICHERHEITSBESTIMMUNGEN .....	4
AUFSTELLUNG, TRANSPORT .....	4
SACHWIDRIGER EINSATZ: .....	4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: .....	4
ERSTE INBETRIEBNAHME .....	5
RECYCLING DES ALTGERÄTS .....	5
BESCHREIBUNG DES GERÄTS .....	6
BENUTZUNG DES GERÄTS .....	6
INBETRIEBNAHME: .....	6
WERKZEUGWECHSEL .....	8
REINIGUNG: .....	8
SICHERHEITEN / WARTUNG .....	9
SICHERHEITEN .....	9
Sicherheit "Behälter vorhanden": .....	9
Sicherheit "Überlast Motor": .....	9
Sicherheit "Überhitzen Motor": .....	9
Sicherheit "Zugriff auf Werkzeuge": .....	9
WARTUNG .....	9
Ersatzteile: .....	10
Austausch des abgenutzten Riemens des stufenlos regelbaren Getriebes (Ersetzen nach Reißen) .....	10
Einbau des neuen Riemens für das stufenlos einstellbare Getriebe .....	10
HILFE BEI STÖRUNGEN .....	12
Das Gerät springt nicht an: .....	12
Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors: .....	12
Das Gerät stoppt nach einer Überlast: .....	12
Das Werkzeug dreht sich nicht mehr, der Leuchtschalter (13) leuchtet: .....	12
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS .....	13
Schaltpläne .....	14
Schaltplan 110-120V 50/60Hz .....	14
Schaltplan Drehstrommodell 380V / 220V 50Hz .....	15
Schaltplan 220-240V 50/60Hz .....	16
Abbildungen .....	18
GARANTIESCHEIN .....	19
TYPENSCHILD DES GERÄTS .....	19

## „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: **Zentrifugen**  
Typennummer: **27**

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 454+A1: 2010**, Nahrungsmittelmaschinen – **Planetenrührmaschinen** - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

Die vorliegende europäische Norm ist eine Norm vom Typ C, wie in der EN ISO 12100 definiert.

Falls die Bestimmungen der vorliegenden Norm vom Typ C sich von den Bestimmungen unterscheiden, die in den Normen vom Typ A oder B genannt werden, haben die Bestimmungen der Norm vom Typ C vor denen der anderen Normen Vorrang. Die vorliegende Norm ermöglicht es, sich an die Anforderungen der „Maschinenrichtlinie“ Nr. 2006/42/EG, (siehe Anhang ZA) anzupassen.

- NF EN ISO 12100 -1 und 2 :2004: Maschinensicherheit – Allgemeine Konzeptionsprinzipien
- NF EN 60204-1: 2006 : Maschinensicherheit - elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Regelungen
- NF EN 1672-2: 2005, Nahrungsmittelmaschinen – Grundbegriffe – Hygienevorschriften.

Erstellt in VAULX-EN-VELIN am: **01/10/2010**

Eigenschaft des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**

Name des Unterzeichnenden: **Aurélien FOUQUET**

Unterschrift:



## SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

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

**Bitte die Anleitung vollständig lesen.**

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

### AUFSTELLUNG, TRANSPORT



Es ist verboten, das Gerät an den Hebeln, Bediengriffen oder Schutzgittern zu fassen.

Eine einzige Person ist für den Transport des Geräts ausreichend.

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).

### SACHWIDRIGER EINSATZ:



1. Das Gerät ist ausschließlich zum Kneten, Schlagen und Rühren von Lebensmitteln geeignet.
2. Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.
3. Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt laufen.
4. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.
5. Das Gestell nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
6. Vor jedem Eingriff (Reinigung, Pflege, Wartung) am Gerät den Netzstecker ziehen.
7. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Wechselstrom- und 1 Drehstrom-Netzspannung erhältlich:
  - 110-120 V 50/60 Hz,
  - 220-240 V 50/60 Hz,
  - 220V und 380V 50Hz Drehstrom.

Leitungsschutz: das Gerät muss an eine Standarddose mit 2 Polen + Erdung angeschlossen werden (Wechselstrommodelle).

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 (8) beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

### ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Den Hebel (1) nach vorne ziehen, um den Behälter (2) zu entriegeln und abzusenken.
2. Die Halterung des Behälters (3), den Behälter (2) und das verpackte Zubehör herausnehmen.
3. Die drei Werkzeuge herausnehmen, auspacken und unter sauberem Wasser abwaschen.
4. Alle Elemente, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, unter klarem Wasser abwaschen: den Behälter (2) und den Innenbereich des Gehäuses mit der Zentriervorrichtung (4) für den Behälter.

### 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.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Planetenrührmaschinen ermöglichen das Kneten, Schlagen und Rühren von Zubereitungen in Gewerbebetrieben: Restaurants, Pizzerien, Snacks, Gaststätten, Themen-Restaurants, usw.

Das Gerät besteht aus einem Aluminiumgehäuse und Edelstahlblechen.

Mit seinem Asynchronmotor kann es entweder einen **Haken**, einen **Flachrührer** oder einen **Besen** (serienmäßig mit dem Gerät geliefert) antreiben. Der Arbeitsbereich von Haken und Besen besteht aus Edelstahl, der Arbeitsbereich des Flachrührers aus lebensmitteltauglichem Aluminium.

### Drei Werkzeuge

- **Haken (5):** für schwer zu bearbeitende Produkte wie Brotteig, Pizzateig und Tortenböden, usw.
- **Flachrührer (6):** für Produkte, die gerührt und homogenisiert werden müssen wie Crêpeteig, Waffelteig, Plätzchenteig, Brandttein und das Kneten von Fleisch, Fisch, Püree und verschiedenen anderen Mischungen...
- **Besen (7):** für leichte Produkte, die gerührt und homogenisiert werden müssen wie Biskuitboden, Baiser, Buttercreme, Mayonnaise, Eischnee und verschiedene leichte Teige...

**Behälter** aus Edelstahl, Fassungsvermögen 9,9 Liter, Nutzvolumen 8 Liter (z.B. für Crêpeteig)

## BENUTZUNG DES GERÄTS

### INBETRIEBNAHME:

1. Nach der Wahl des Werkzeugs für die gewünschte Arbeit (Haken (5), Flachrührer (6) oder Besen (7)):
  - a. entweder das Werkzeug auf der Drehachse anbringen, dazu den Bajonettverschluss verriegeln und den Behälter (2) mit oder ohne zubereitendes Produkt auf der Halterung (3) platzieren,
  - b. oder den Behälter (2) mit oder ohne zubereitendes Produkt auf der Halterung (3) platzieren und dann das Werkzeug auf der Drehachse anbringen, dazu den Bajonettverschluss verriegeln.
2. Den Griff (1) nach hinten schieben, um den Behälter (2) anzuheben.
3. Am Hubende des Griffs (1) ist der Behälter (2) verriegelt.
4. Den Stecker des Stromkabels (8) in die Steckdose stecken.
5. Das zu verarbeitende Produkt in den Behälter (2) geben, wenn dies noch nicht erfolgt ist. Dazu das Sicherheitsgitter (9) anheben.
6. Die Position des Geschwindigkeitswahlhebels (10) in Abhängigkeit von der Arbeit und der gewünschten Arbeitsgeschwindigkeit wählen. Den Hebel (10) in eine der 8 Raststellungen der Zahnstange (11) zur rechten des Ständers (12) einführen. Die vorderen Raststellungen für hohe Geschwindigkeiten (Arbeit mit Besen), die mittleren für mittlere Geschwindigkeiten (Arbeit mit Flachrührer), die hinteren für niedrige Geschwindigkeiten (Arbeit mit Haken).

7. Das Gitter muss sich in unterer, der Kessel in oberer Position befinden, bevor das Gerät eingeschaltet wird; dazu den Ein-/Ausschalter (**13**) auf Position **1** stellen, die Kontrollleuchte geht an.
8. Das Gerät am Ende der Arbeit wie folgt stoppen:
  - a. entweder den Ein-/Ausschalter (**13**) auf **0** stellen,
  - b. oder den roten "Pilz"-Notastaster (**14**) betätigen.
9. Den Griff (**1**) nach vorne ziehen, um den Behälter (**2**) abzusenken.
10. Entweder das Werkzeug von der Drehachse nehmen, dazu den Bajonettverschluss öffnen und den Behälter (**2**) ausbauen, oder den Behälter (**2**) ausbauen und dann das Werkzeug durch Öffnen des Bajonettverschluss von der Drehachse nehmen.

### STOP DES GERÄTS

Das Gerät kann gestoppt werden entweder:

- durch Betätigen des Ausschalters (**13**),
- den roten "Pilz"-Notastaster (**14**) betätigen,
- das Sicherheitsgitter (**9**) anheben,
- den Behälter entriegeln (**2**).

### ZUTATEN WÄHREND DER BEARBEITUNG HINZUGEBEN

Während der Bearbeitung können weitere Zutaten hinzugefügt werden (Mehl, Eier, Öl, usw.)

Dies erfolgt

- entweder bei laufender Maschine über das Sicherheitsgitter (**9**),
- oder bei stehender Maschine durch Anheben des Sicherheitsgitters (**9**). Vor dem Neustart des Geräts muss das Sicherheitsgitter (**9**) abgesenkt werden.



**ACHTUNG:** Der beim Beladen oder Start des Geräts freigesetzte Mehlstaub ist gesundheitsschädlich. Es wird empfohlen, den Behälter gleichmäßig (ohne Spitzen) zu füllen oder eine Schutzmaske zu tragen, um das Einatmen von Mehlstaub auf ein Minimum zu reduzieren.



## WERKZEUGWECHSEL

Werkzeugwechsel haben immer bei stehender Maschine und dem Behälter in unterer Position zu erfolgen.

### EINBAU:

1. Das Werkzeug auf der Drehachse platzieren (**16**).
2. Das Werkzeug nach oben schieben.
3. Das Werkzeug gegen den Uhrzeigersinn drehen und aufgrund Bajonettverschlusses des Stifts auf der Drehachse des Werkzeugs (**16**) leicht anheben.

### AUSBAU:

1. In umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

## REINIGUNG:

### WICHTIG:



- **Den Apparat abstellen und das Stromkabel des Geräts ziehen.**
- **Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.**

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

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

- Das Werkzeug (Haken, Flachrührer oder Besen) nach der Benutzung unter Wasser oder mithilfe eines dazu vorgesehenen Spülmittels reinigen. Anschließend abspülen und trocknen.
- Den Edelstahlbehälter nach der Benutzung unter Wasser oder mithilfe eines dazu vorgesehenen Spülmittels reinigen. Keine scheuernden Produkte oder Stoffe zum Reinigen des Behälters verwenden.
- Das Gehäuse im Kontakt mit den Lebensmitteln unter Wasser oder mithilfe eines dazu vorgesehenen Spülmittels reinigen. Anschließend abspülen und trocknen.
- Das Gestell (**24**) ist mit einem weichen, feuchten Schwamm zu reinigen; anschließend trocknen lassen.

## SICHERHEITEN / WARTUNG

### SICHERHEITEN



Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (8) ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

#### **Sicherheit "Behälter vorhanden":**

1. Der Behälter (2) muss zentriert und in oberer Position zwischen Halterung (3) und Gehäuse der Maschine (4) eingespannt sein, um die Freigabe zum Einschalten des Geräts zu erhalten.
2. Das Vorhandensein des Behälters ist zur Freigabe "Gerät einschalten" erforderlich.
3. Das Entriegeln des Behälters (2) führt zum Stop der Maschine.
4. Der Ausfall der Netzspannung verursacht das Abschalten (Position 0) des Ein-/Ausschalters (13).
5. Der Neustart der Planetenrührmaschine erfordert die erneute bewusste Betätigung des Ein-/Ausschalters (13) (Position 1).

#### **Sicherheit "Überlast Motor":**

Wenn der Motor (15) blockiert wird (Fremdkörper, harter Gegenstand), geht der Ein-/Ausschalter (13) automatisch auf Position 0.

Den Fehler beheben, und den Ein-/Ausschalter (13) (Position 1) drücken.

#### **Sicherheit "Überhitzen Motor":**

Beim Überhitzen des Motors, springt der Ein-/Ausschalter (13) automatisch auf Position 0. Abwarten bis der Motor abkühlt (15 bis 30 Minuten), dann den Ein-/Ausschalter (13) drücken (Position 1).

#### **Sicherheit "Zugriff auf Werkzeuge":**

Das Planetenrührwerk kann nur starten, wenn das Sicherheitsgitter (9) sich in unterer Position befindet.

Das Schließen des Sicherheitsgitters (9) verhindert im Betrieb den Zugriff auf die Werkzeuge im Behälter.

Das Sicherheitsgitter gestattet jedoch das Hinzufügen von Produkten während des Betriebs ohne das Gitter anheben zu müssen.

## WARTUNG

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



### Entladen des Kondensators:

Mithilfe eines am Griff isolierten Schraubenziehers die beiden Anschlüsse des Kondensators (**19**) berühren, das Auftreten eines Lichtbogens belegt die Entladung des Kondensators.



### Ersatzteile:

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

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rolllager sind lebenslang geschmiert. Wenn ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen wie Antriebsriemen, Werkzeugen, elektrischen oder anderen Bauteilen 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.

### Austausch des abgenutzten Riemens des stufenlos regelbaren Getriebes (Ersetzen nach Reißen)

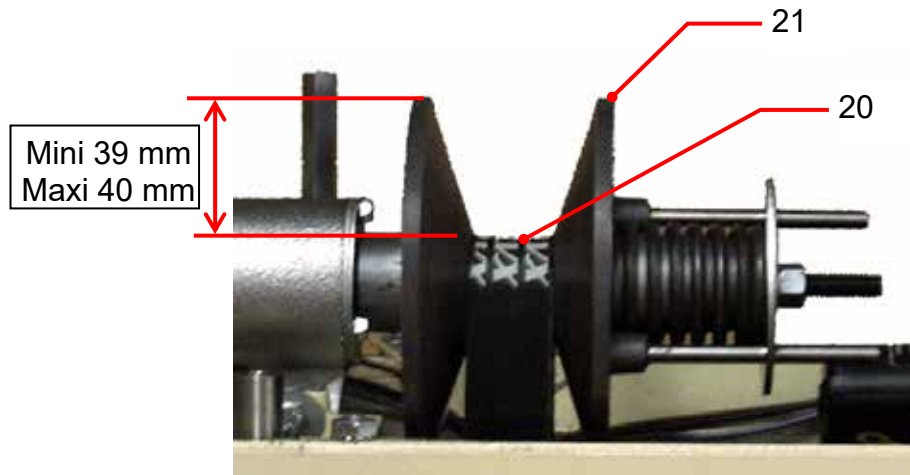
Vor dem Austausch des Riemens (**20**) des stufenlos regelbaren Getriebes sollte das Planetenrührwerk auf geringer Geschwindigkeitsstufe angehalten werden.

1. Den Netzstecker ziehen.
2. Die Feststellschraube (**17**) lösen und die Abdeckung (**18**) abnehmen.
3. Den Startkondensator entladen (**19**).
4. Den Riemen (**20**) anheben, um die Abtriebsscheibe (**21**) freizugeben (die Scheibe von Hand drehen, um den Riemen leichter herausnehmen zu können).
5. Den Riemen (**20**) der Antriebsscheibe (**22**) freilegen und den Riemen aus dem Planetenrührwerk nehmen.

### Einbau des neuen Riemens für das stufenlos einstellbare Getriebe

1. Den neuen Riemen (**20**) auf die Antriebsscheibe (**22**) auflegen.
2. Den Riemen (**20**) anheben, um die Abtriebsscheibe (**21**) aufzulegen (die Scheibe von Hand drehen, um den Riemen leichter einbauen zu können).

3. Nach dem Einsetzen des Riemens (**20**) die Abtriebsscheibe (**21**) von Hand drehen und den Geschwindigkeitswahlhebel (**10**) allmählich bis auf hohe Geschwindigkeit stellen.
4. In dieser Position das Maß der Lage über dem Riemen am Außendurchmesser der Abtriebsscheibe (**21**) kontrollieren (mindestens 39 mm, höchstens 40 mm), siehe Skizze.



- Wenn das gemessene Maß richtig ist, ist der Riemenwechsel (**20**) abgeschlossen. Zu den folgenden Schritten übergehen.

Die Abdeckung (**18**) wieder einsetzen und die Feststellschraube (**17**) anziehen. Den Netzstecker einstecken, das Planetenrührwerk einschalten und einige Geschwindigkeitswechsel vornehmen, um die einwandfreie Funktion der Geschwindigkeitsreglung über den gesamten Drehzahlbereich zu kontrollieren.

- Wenn das gemessene Maß falsch ist, die Zahnstange (**11**) des Geschwindigkeitshebels (**10**) wie folgt beschrieben einstellen:
  1. Die beiden Befestigungsschrauben (**23**) der Zahnstange (**11**) lösen und nach vorne schieben, wenn das Maß unter 39mm liegt, nach hinten schieben, wenn das Maß über 40mm liegt.
  2. Die Abtriebsscheibe (**21**) von Hand drehen und das Maß des Riemens kontrollieren.
  3. Auf diese Weise verfahren, bis ein passendes Maß erreicht ist, dann die beiden Befestigungsschrauben (**23**) der Zahnstange (**11**) festziehen.
  4. Den Geschwindigkeitswahlhebel (**10**) auf kleine Geschwindigkeit stellen und die Abtriebsscheibe (**21**) von Hand drehen, um die Position des Riemens auf der Scheibe zu kontrollieren; der Riemen darf nicht über dem Außendurchmesser der Scheibe liegen.
  5. Die Abdeckung (**18**) wieder einsetzen und die Feststellschraube (**17**) anziehen.
  6. Den Netzstecker einstecken und das Planetenrührwerk einschalten, einige Geschwindigkeitswechsel vornehmen, um die einwandfreie Funktion der Geschwindigkeitsreglung über den gesamten Drehzahlbereich zu kontrollieren.

## HILFE BEI STÖRUNGEN



Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

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

### **Das Gerät springt nicht an:**

- Überprüfen: die untere Position des Gitters, das Verriegeln des Behälters in oberer Position.
- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels.
- Überprüfen, ob der E/A Schalter (13) leuchtet, wenn er auf Position "1-Ein" steht.
- Einen Fachmann einschalten, um die elektrischen Bauteile des Geräts zu kontrollieren.

### **Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors:**

(das Blech ist im Bereich des Geschwindigkeitswahlhebels heiß)

- Den Pilz-Notausschalter (14) betätigen, den Stecker ziehen und die Hinweise des Kapitels „Sicherheit bei Überheizen des Motors“ beachten.

### **Das Gerät stoppt nach einer Überlast:**

- Wenn der Motor während des Betriebs stehen bleibt, siehe Abschnitt „Sicherheit Überlast Motor“.

### **Das Werkzeug dreht sich nicht mehr, der Leuchtschalter (13) leuchtet:**

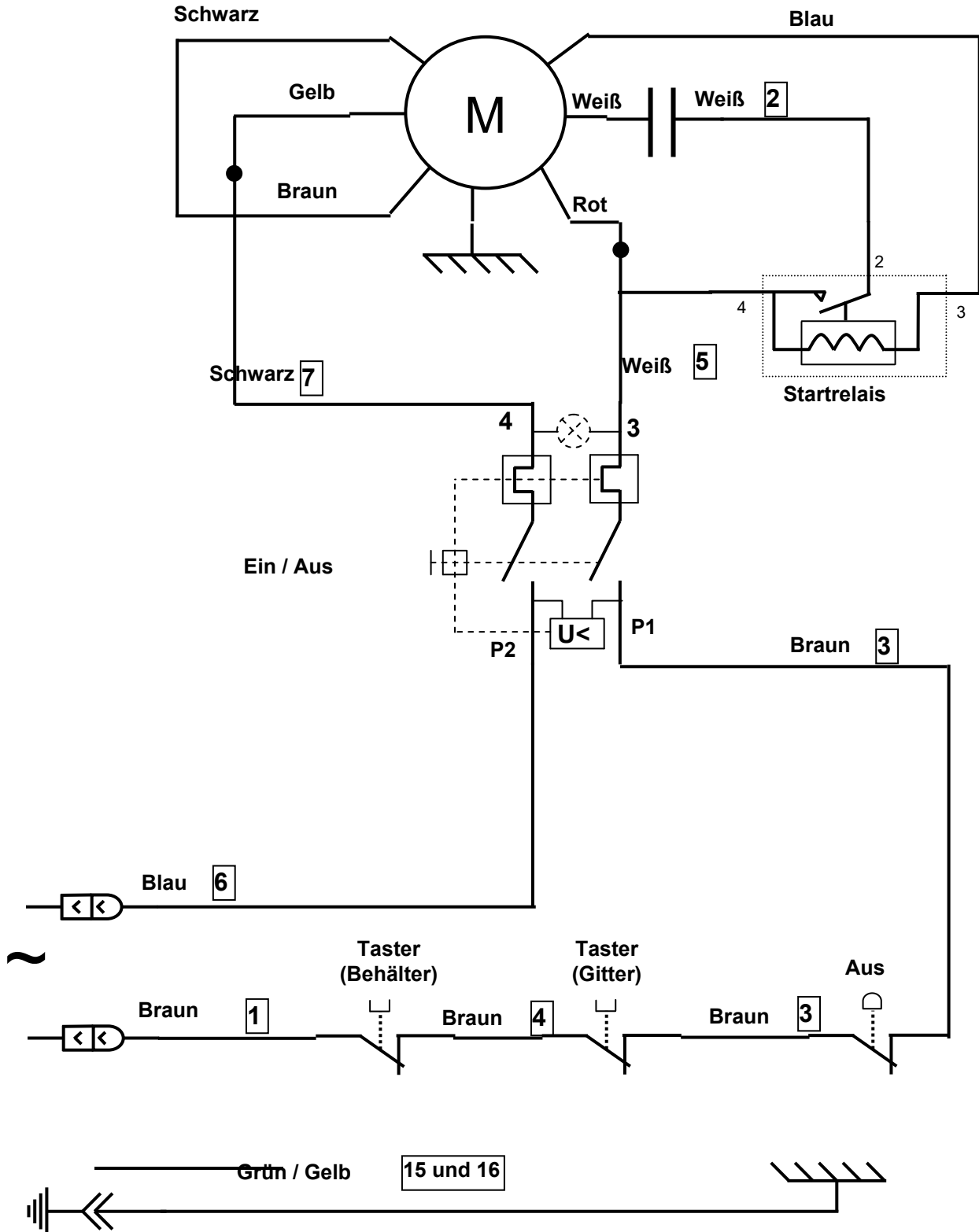
- Den "Pilz-Notastaster" (14) drücken, den Netzstecker ziehen und den Zustand des Riemens(20) kontrollieren, siehe Abschnitt "Wartung/Austausch des Riemens".

## TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

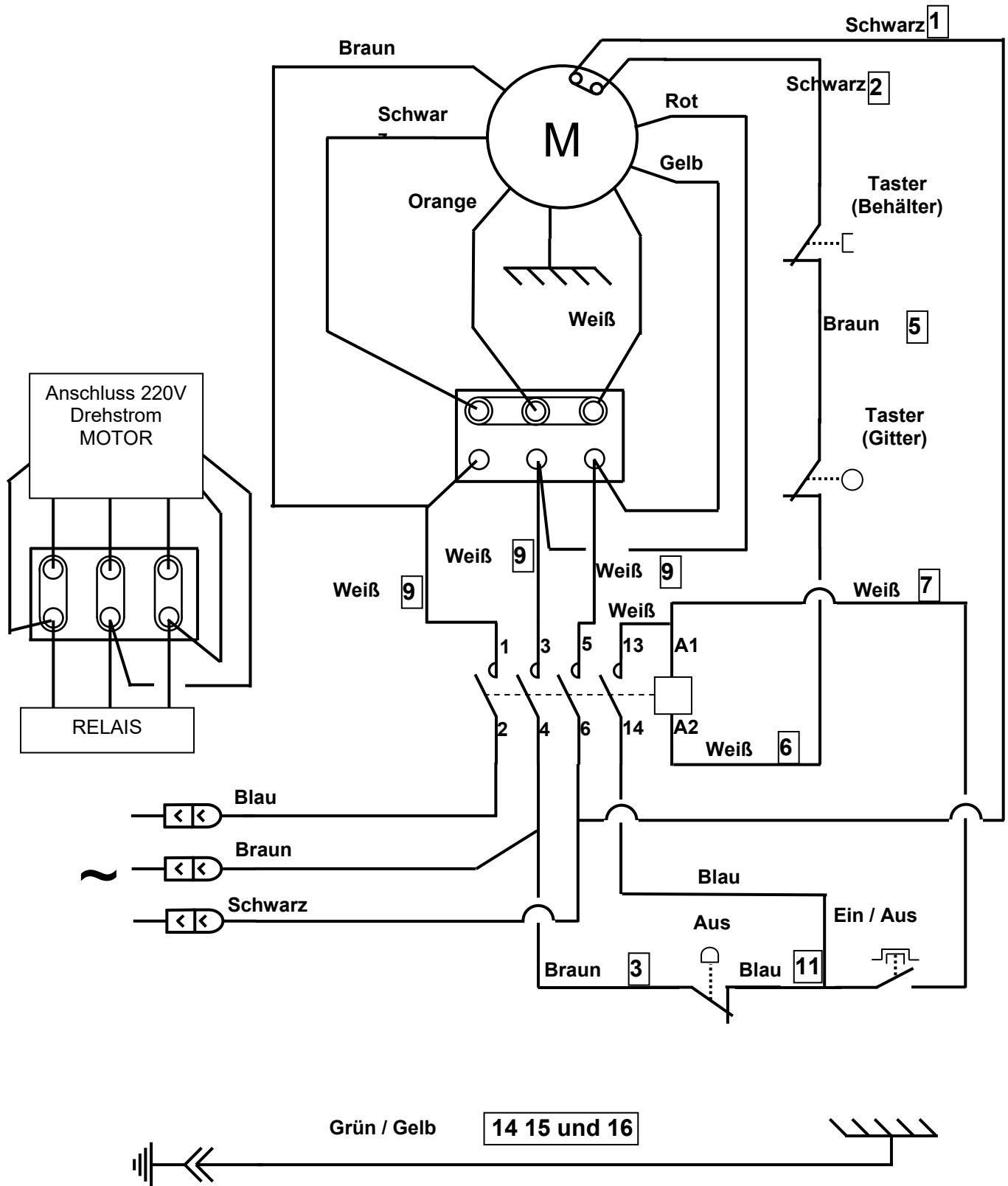
<b>Netzversorgung:</b>					
Betriebsspannung (V)	220-240	110-120	220-240	220-240 DREH	380 DREH
Frequenz (Hz)	50	60	60	50	50
Anlaufkondensator (µF)	150-190V	250-130V	150-190V		
<b>Motor:</b>					
Absorbierte Leistung (kW)	0,6	0,65	0,65	0,51	0,51
Drehzahl (U/min)	1500	1800	1800	1500	1500
<b>Drehzahl:</b>					
Minstdrehzahl Planetengetriebe (U/min)	50	60	60	50	50
Höchstzahl Planetengetriebe (U/min)	150	180	180	150	150
Minstdrehzahl Werkzeug (U/min)	180	210	210	180	180
Höchstzahl Werkzeug (U/min)	540	640	640	540	540
Geräusch: (2) $L_{pA}$ Ungewissheit: $K_{pA} = 2.5dB$	65	65	65	65	65
<b>Abmessungen und Gewicht</b>					
Höhe (mm)	585				
Breite (mm)	340				
Tiefe (mm)	570				
<b>Nettogewicht (kg)</b>	30				
<b>Gewicht mit Verpackung (kg)</b>	34				
Fassungsvermögen Behälter (l)	9,9				
Nutzvolumen (l)	8				

- (1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf dem Typenschild.
- (2) Messung des Geräuschpegels bei Akustikdruck und unter Last gemäss den Normen ISO 11201: 1995 und ISO 4871: 1996 Stand des Gerätes auf einer Arbeitsfläche in 75 cm Höhe über dem Boden. Mikrofon in Geräterichtung in 1,6 m Höhe und 1 m vom Gerät entfernt.

Schaltplan 110-120V 50/60Hz

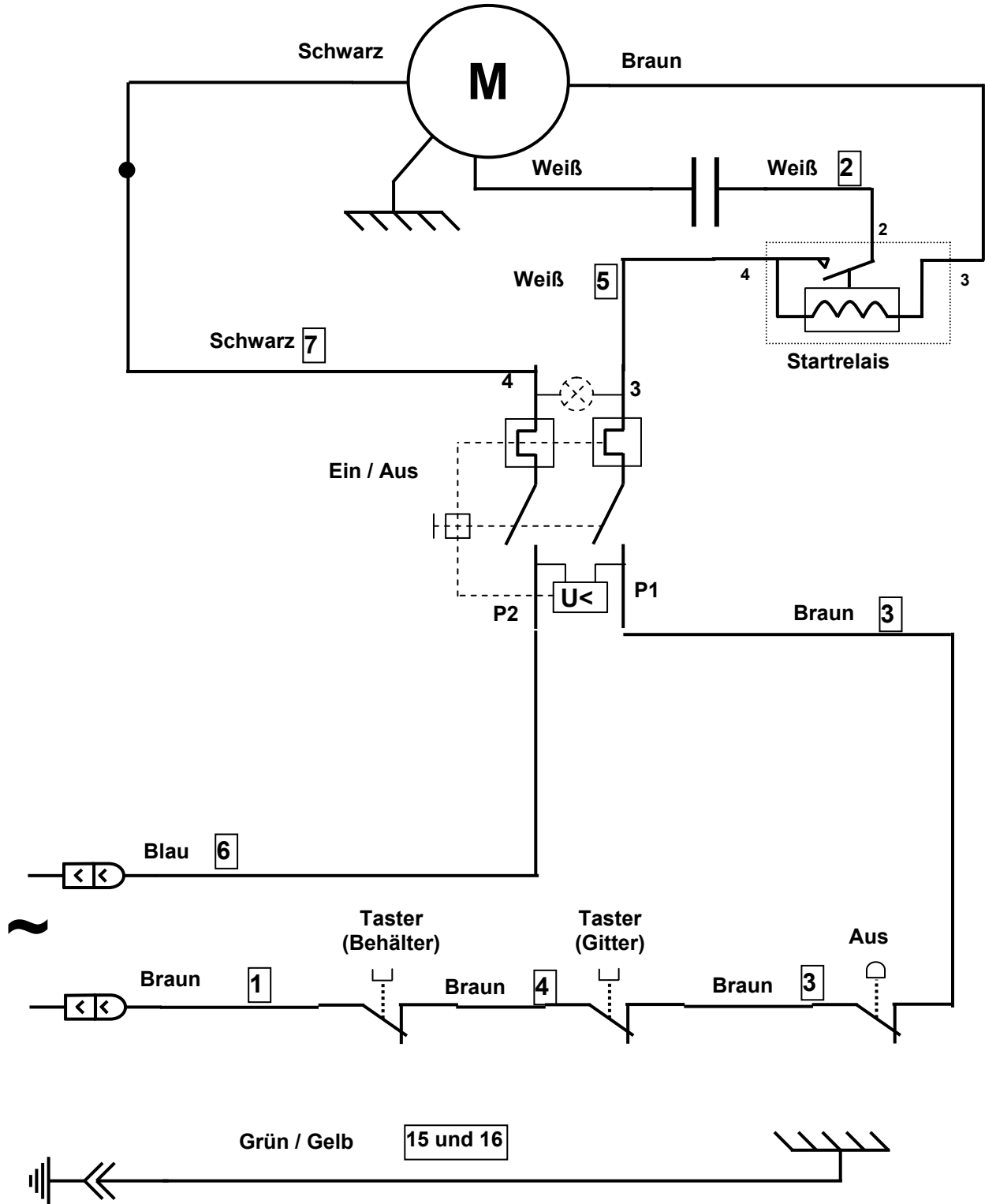


## Schaltplan Drehstrommodell 380V / 220V 50Hz



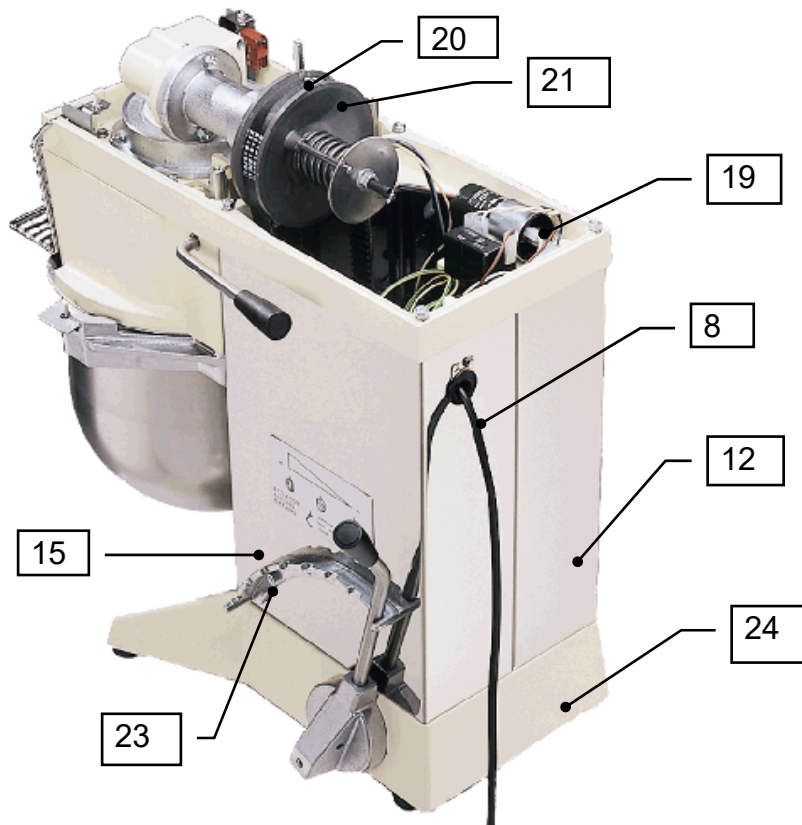
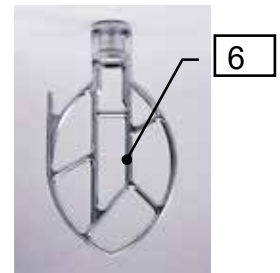
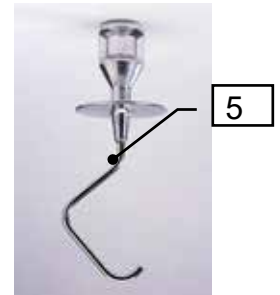
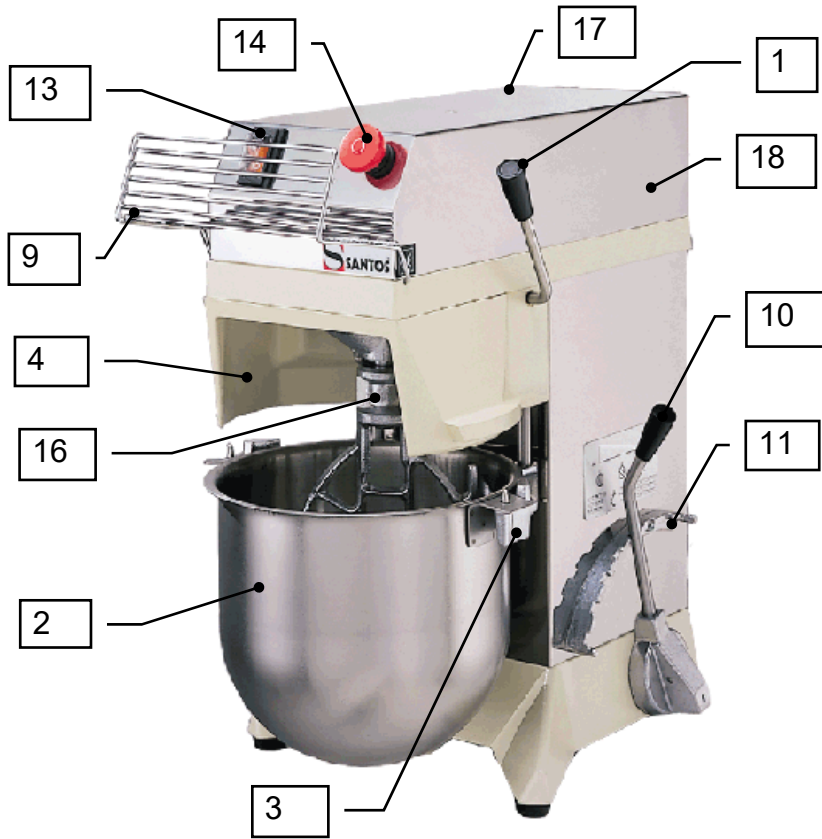


Schaltplan 220-240V 50/60Hz



Pos.	D
1	Sperrhebel
2	Behälter
3	Halterung
4	Zentrierrahmen des Behälters
5	Werkzeug "Haken"
6	Werkzeug "Flachrührer"
7	Werkzeug "Besen"
8	Netzkabel
9	Gitter
10	Geschwindigkeitwahlhebel
11	Zahnstange
12	Ständer
13	Ein-/Ausschalter
14	Pilz-Notaustaster
15	Motor
16	Werkzeugwelle
17	Befestigungsschraube Abdeckung
18	Abdeckung
19	Kondensator
20	Riemen
21	Abtriebsscheibe
22	Antriebsscheibe
23	Befestigungsschraube Zahnstange
24	Gestell

Abbildungen





## GARANTIESCHEIN

### GARANTIE / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 12 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

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

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

## TYPENSCHILD DES GERÄTS

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