

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

BELANGRIJK: documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE”-CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



***408.060 - *408.061**
Model no 33



INHOUDSOPGAVE

“CE”-CONFORMITEITSVERKLARING	3
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN.....	4
WAARSCHUWINGEN	4
ELEKTRISCHE AANSLUITING ;	4
1ste In werking stelling.....	5
RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR.....	6
BARMIXER N°33.....	7
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7
IN WERKING STELLING :.....	7
SCHOONMAKEN :.....	8
OPBERGEN :.....	9
ONDERHOUD	9
Vervangingsdelen:	9
Vervangen van het koppelsysteem :.....	9
Demontieren van het drijfgedeelte (motor) : (Fig. E).....	10
Monteren van het drijfgedeelte (motor) (Fig. F) :.....	11
Demontieren van het ontvangende gedeelte (messen) :	11
Monteren van het ontvangende gedeelte (messen) (Fig. H) :.....	12
OPHEFFEN VAN STORINGEN	13
Het apparaat wil niet starten :	13
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT	14
Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz	15
Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz	16
GARANTIEBEWIJS.....	18
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT	18

“CE”-CONFORMITEITSVERKLARING

DE FABRIKANT :

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

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

Omschrijving : **BARMIXER**
Type nummer : **33, 33C**

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 12852+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **culinaire bereidingen en blenders**. Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne. Deze Europese Norm is een norm van het type C zoals gedefinieerd in de EN ISO 12100. In het geval de bepalingen van deze norm van het type C verschillen van de bepalingen vermeld in de normen van het type A of B, prevaleren de bepalingen van de norm van het type C over de bepalingen van de andere normen. Deze norm verschaft de middelen om te voldoen aan de eisen van de "machines" Richtlijn nummer 2006/42/CE, (zie bijlage ZA)
- NF EN ISO 12100 -1 en 2 :2004 : Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerp principes
- NF EN 60204-1 : 2006 : Veiligheidsuitrustingen van machines – Elektrische uitrusting van de machines – Algemene regels.
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.
- NF EN 60335-1:2003 Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- EN 60335-2-64 :2004 Part 2-64: **Particular requirements for commercial electric kitchen machines**. (*Bijzondere vereisten voor commerciële elektrisch keukenapparatuur*)

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

Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**

Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:



BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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

Lees de gehele handleiding.

Opmerking : Voor het gemak bij het lezen van de volgende paragrafen, verwijzen wij naar de schema's aan het eind van de handleiding.

WAARSCHUWINGEN



1. Nooit het apparaat zonder vloeistof laten draaien.
2. Dit apparaat niet gebruiken om grote ijsblokken of diepvries producten in stukken te snijden. De messen zijn hier niet geschikt voor.
3. Geen droge ingrediënten in de mixer doen voordat men hem in werking stelt.
4. Nooit het deksel verwijderen als het apparaat niet volle dig tot stilstand is gekomen .
5. Nooit de kom (1) met toebehoren van het motorblok afhalen als de motor niet VOLLEDIG tot stilstand is gekomen.
6. Nooit de kom (1) met toebehoren op het motorblok (2) plaatsen als het motorblok in werking is.

ELEKTRISCHE AANSLUITING ;

- De voedingsspanning van het apparaat is beschikbaar in twee verschillende spanningen :
 - 110-120 V, 50/60 Hz
 - 220-240 V, 50/60 Hz

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

LET OP:



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

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

LET OP:



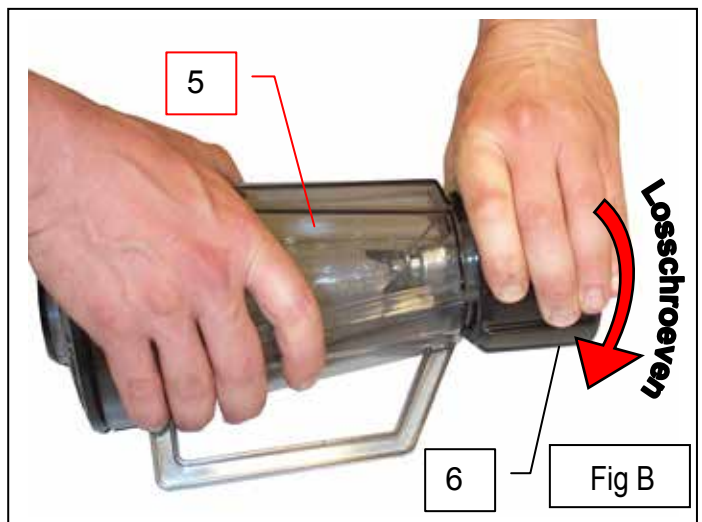
Controleren of de schakelaar aan / uit (6) in de **stand 0** staat alvorens de stekker van het netsnoer (7) in de contactdoos van het stroomnet te steken.

1ste In werking stelling

De onderdelen die in contact komen met levensmiddelen zorgvuldig schoon maken (figuur A).



- De kom (1) en het motorblok (2) verwijderen.
- Het deksel (3) en de dop(4) verwijderen en ze af wassen met een standaard afwasmiddel.
- De kom (5) en de meshouder van de kom (6) losschroeven tegen de klok in (spoed naar rechts) (figuur B).
- **Er hierbij opletten** dat u zich niet verwondt met de **scherpe messen**. De naaf meshouder (7) en de afdichting van de kom (8) verwijderen (figuur C).
- De volgende onderdelen schoonmaken met een standaard afwasmiddel of in de vaatwasser: deksel (3), dop (4), naaf meshouder (7), afdichting van de kom (8) en de kom zelf (5).



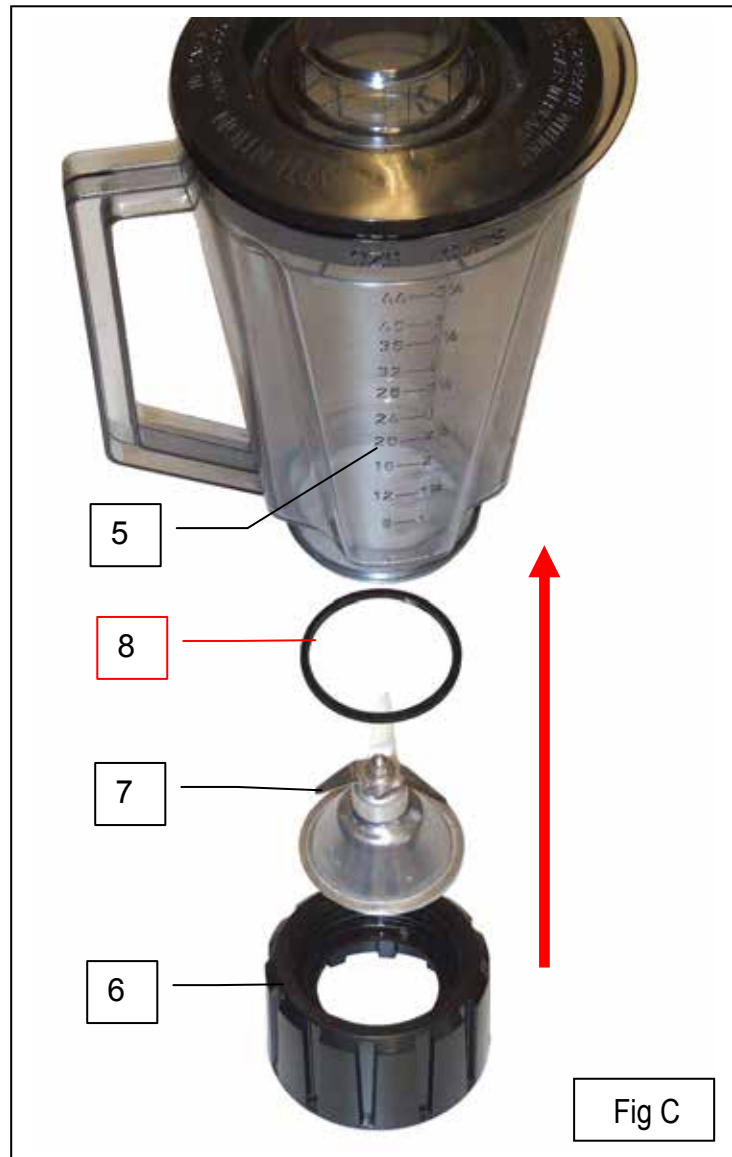


Fig C

RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



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

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

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

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

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

BARMIXER N°33

- De barmixer nr 33 is bijzonder geschikt voor bars, café's, restaurants, cocktail bars, grote keukens, verse vruchtensappenbars, banketbakkerijen, ijssalons...
- Het apparaat is samengesteld uit een motorblok van gegoten aluminium en een verwijderbare mixerkom. De mixerkom bestaat uit een kom met schaalverdeling van doorzichtig plastic, een plastic deksel, een doseerdop, een set messen van RVS en een koppelsysteem.
- De mixer Nr 33 is bestemd voor het mengen van verschillende voedingsproducten in vloeibare, deegachtige of vast vorm.
- Hij is uitermate geschikt voor het bereiden van :
 - Drinkjes (vruchtencocktails, groentesapjes, punch, siroop, sangria...)
 - Kleine hoeveelheden soep, saus, soufflés, groentepurees, vlees- en vispâtés, cremes en moes.
 - IJsjes, Milk-shake

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

IN WERKING STELLING :



LET OP : een mixer moet **altijd** draaien met een minimale hoeveelheid vloeistof in de kom .

Montage en voorbereiding :

1. De naaf-meshouder (7) plaatsen in de moer van de kom (6).
2. De afdichting van de kom (8) plaatsen op de naaf-meshouder (7), er hierbij op letten dat de afdichting naar behoren op zijn plaats wordt gebracht op de naaf- meshouder.



LET OP : Het is belangrijk dat men de montagevolgorde van de verschillende onderdelen in acht neemt zonet zou het apparaat ernstige storingen kunnen vertonen (in acht te nemen volgorde : (6) (7) (8) (5)) (figuur C)..

3. De kom (5) vastdraaien en aandraaien op de moer van de kom (6) totdat de afdichting van de kom zodanig is samengeperst dat het geheel waterdicht is.

4. **De kom met toebehoren (1)** op het motorblok (2) plaatsen met stilstande motor (schakelaar (9) op stand 0), zorgvuldig controleren of de kom met toebehoren naar behoren op zijn plaats is aangebracht volgens het hiernaast staande schema.

5. **Het deksel (3)** met zijn dop (4) op de kom (5) plaatsen .

6. **Controleren** of de schakelaar aan / uit (9) in de **stand 0** staat alvorens de stekker van het netsnoer (10) te steken in het contactblok van het stroomnet.

7. **Een kleine hoeveelheid vloeistof of puree in de kom gieten (totdat de messen helemaal onder staan) alvorens de niet vloeibare ingrediënten die gemixt moeten worden toe te voegen.** Voor een optimaal resultaat, de niet vloeibare ingrediënten in stukjes snijden en ze in de kom doen via de opening in het deksel terwijl de messen draaien.

8. De draaisnelheid van de messen selecteren naar gelang het gewenste resultaat :
 - schakelaar in **stand 1** = lage snelheid (12 000 tr/mn)
 - schakelaar in **stand 2** = hoge snelheid (16 000 tr/mn).

9. **Het apparaat stilzetten** door de schakelaar aan / uit op de **stand 0** te zetten.



LET OP : *Men mag de kom met toebehoren (1) niet optillen of op zijn plaats brengen zolang de motor niet HELEMAAL tot stilstand is gekomen, op straffe van een voortijdige slijtage van het koppelsysteem.*

SCHOONMAKEN :

BELANGRIJK :



- **Altijd en immer het apparaat tot stilstand brengen en de stekker van het apparaat (10) uit de contactdoos halen.**
 - Tijdens het schoonmaken en om verwondingen te voorkomen, de naafmeshouder en de messen heel voorzichtig hanteren .
 - **Het is niet toegestaan de onderdelen schoon te maken met een waterstraal of met een hoge druk apparaat.**
 - Het motorblok (2) mag niet in water ondergedompeld worden.
- Het is aangeraden het apparaat schoon te maken zodra men klaar is met de werkzaamheden.**

Het schoonmaken zal sneller gaan als de achtergebleven stukjes van de levensmiddelen nog niet zijn opgedroogd in de kom, op het deksel en op de messen. Ondanks het feit dat de kom (1) met toebehoren in de vaatwasser kan zonder dat men hem hoeft te demonteren, raden wij om hygiënische redenen aan de kom (1) met toebehoren te demonteren en alle onderdelen hiervan apart te wassen, te weten : de moer van de kom (6), de afdichting van de kom (8), de naaf-meshouder (7), de kom zelf (5), het deksel (3) en de dop (4). Het voetstuk en de bekleding van het motorblok moeten schoongemaakt worden met een zachte en vochtige spons en dan worden afgedroogd.

OPBERGEN :

- Om ieder risico van snijwondjes te voorkomen, is het aangeraden de naaf-meshouder (7) in de kom (5) en de moer van de kom (6) te monteren.
- Het deksel van de kom niet hermetisch sluiten als het apparaat wordt opbergen.

ONDERHOUD

Het is absoluut noodzakelijk voor iedere ingreep op het apparaat, de stekker van het apparaat uit de contactdoos te halen (10).

Vervangingsdelen:

Deze machine benodigt geen bijzonder onderhoud, de lagers zijn levenslang gesmeerd. Zie in het geval een ingreep noodzakelijk is om slijtage onderdelen te vervangen zoals de messen, de elektrische componenten of andere onderdelen, de lijst van onderdelen (zie explosietekening aan het eind van de handleiding).

Wij verzoeken u op alle bestellingen van vervangingsdelen, het type, het serienummer en de elektrische karakteristieken die vermeld staan aan de onderzijde van het apparaat, te noteren.

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

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

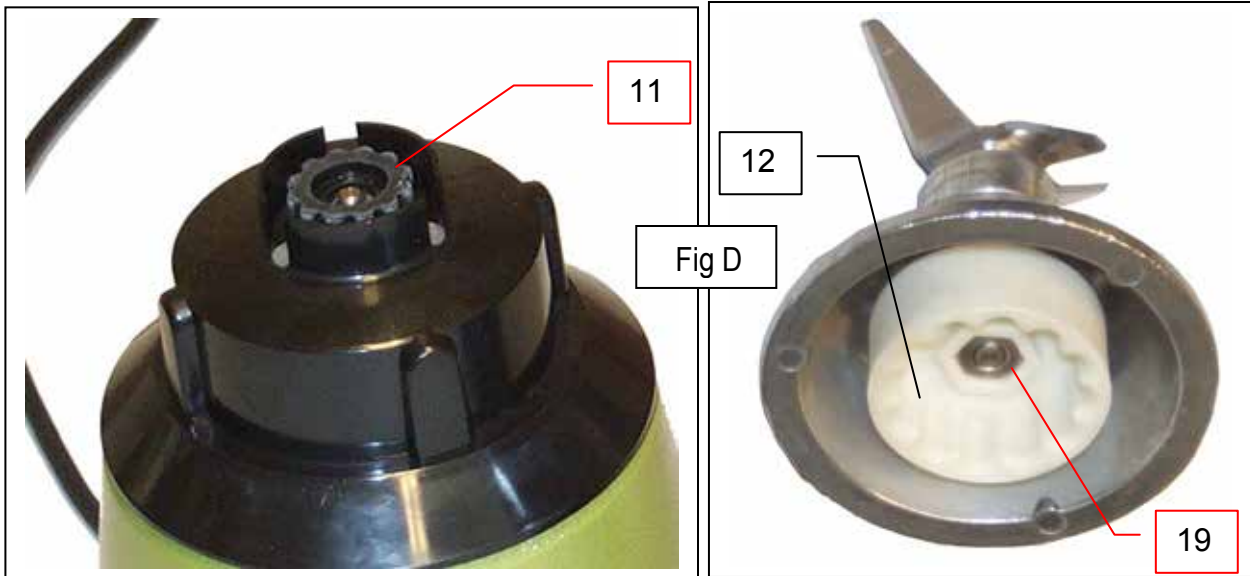
vermeld onderaan het apparaat.

Vervangen van het koppelsysteem :



BELANGRIJK : (Fig. D).

- Het drijfgedeelte (motor) (11) is van soepel rubber.
- Het ontvangende gedeelte (messen) (12) is van hard plastic.



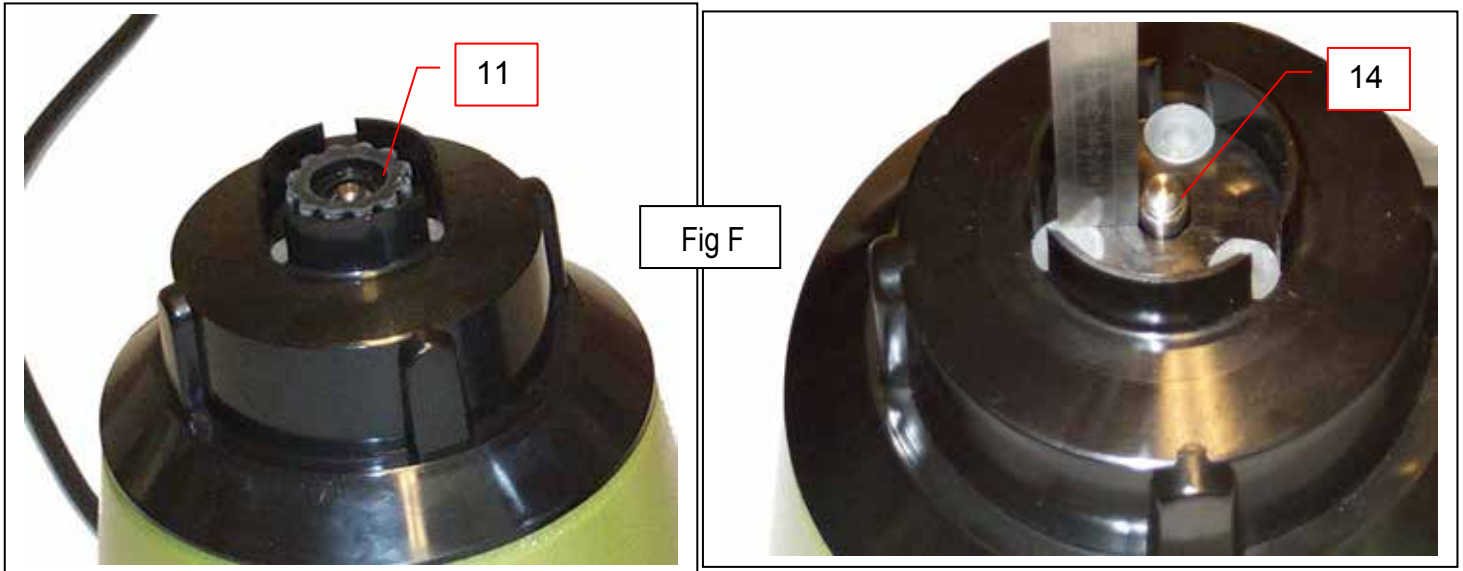
Demonteren van het drijfgedeelte (motor) : (Fig. E)

1. Het motorblok op zijn kant leggen .
2. De draai beweging van het drijfgedeelte v an rubber blokkeren. Men kan hiervoor de naaf-meshouder (7) met de vaste koppeling (12) gebruiken. Neem een dikke doek om de messen op hun plaats te houden zonder u te snijden.
3. Via het centrale gaatje in de staalplaat aan de achterzijde, een platte schroevendraaier steken in de gleuf van de drijf as (13).
4. De schroevendraaier met de klok mee draaien om de motorkoppeling los te draaien (spoed naar links).



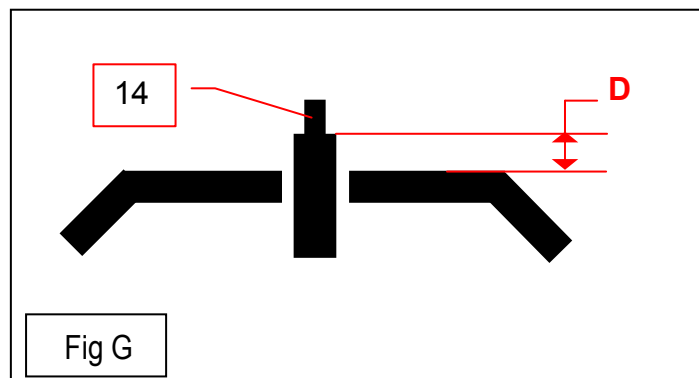
Monteren van het drijfgedeelte (motor) (Fig. F) :

1. Het motorblok (2) op zijn poten zetten .
2. Met de hand de soepele koppeling op de drijf- as schroeven (14), tegen de klok in (spoed naar links).



Naar gelang de versie van de drijf- as (er zijn er meerdere), kan het soms nodig zijn een lage moer aan te brengen op de drijf- as alvorens de soepele koppeling op zijn plaats te brengen (Fig. G)

- Als "D" groter is dan 3mm, is het niet nodig een lage moer aan te brengen.
- Als "D" kleiner is dan 3mm, **dan moet** een lage moer aangebracht worden (spoed naar links) op de drijf- as, daarna de soepele koppeling (11) vastschroeven.



Demonteren van het ontvangende gedeelte (messen) :

1. De messen op hun plaats houden met een dikke doek (LET OP : snijwonden mogelijk).
2. Met een tang de vaste koppeling beet pakken en losdraaien met de klok mee (spoed naar links).



Monteren van het ontvangende gedeelte (messen) (Fig. H) :

1. De messen op hun plaats houden met een dikke doek
(**LET OP: snijwonden mogelijk**).
2. De lage moer (19) (spoed naar links) aanbrengen in het zeshoekige vakje van de koppeling van hard plastic (12).
3. Met inachtneming van de volgende volgorde op de as van de messen (15), het fijne onderleggingetje van RVS (16) en dan het vezel onderleggingetje (17) en tenslotte het brede onderleggingetje van RVS (18) aanbrengen.
4. De koppeling (12) vastschroeven tegen de klok in (spoed naar links).

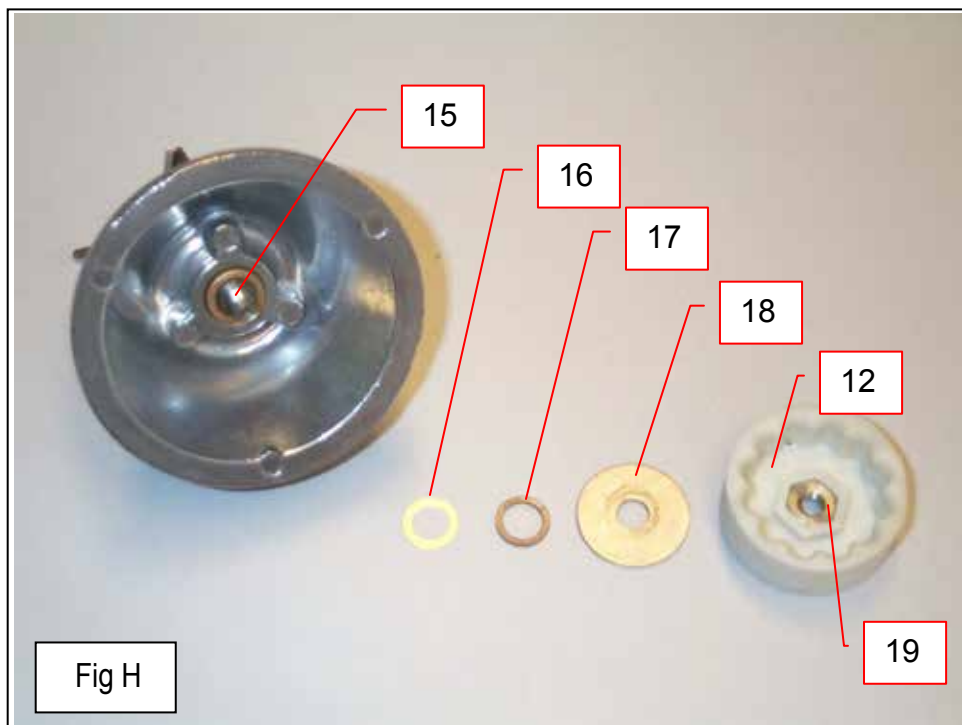


Fig H

OPHEFFEN VAN STORINGEN

De oorzaak van de storing van het apparaat opsporen.

Het apparaat wil niet starten :

- De volgende punten controleren : de voeding via het stroomnet , de staat van het netsnoer (10)

Het apparaat stopt ten gevolge van een oververhitting van de motor : (het motorblok is warm)

De motor wordt beschermd door een geïntegreerde thermische beveiliging. Bij oververhitting stopt de motor.

- De schakelaar aan / uit (9) op de stand **0** zetten, de stekker uit de contactdoos halen.
- Wachten tot de motor is afgekoeld (20 tot 45 minuten), dan drukken op de schakelaar Aan / Uit (9) (stand 1).

Als de storing niet verdwijnt, de stekker van het apparaat uit de contactdoos halen (10) en de hulp inroepen van de servicedienst of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

Het apparaat stopt ten gevolge van een overbelasting :

Als de motor geblokkeerd raakt (vreemd voorwerp, te harde ingrediënten die de messen blokkeren), kan hij heel snel oververhit raken en dan treedt de thermische beveiliging in werking.

- De stekker van het apparaat uit de contactdoos halen (10).
- De schakelaar aan / uit (9) op stand **0** zetten.
- De kom (1) met toebehoren van het motorblok (2) afhalen en zetten op het aanrecht of een tafel.
- Het deksel (3) van de kom afhalen en met een lang en dun voorwerp de harde stukjes die de messen blokkeren lospeuteren.
- De kom (1) met toebehoren weer op het motorblok plaatsen en het apparaat in werking stellen.
- Als de messen opnieuw geblokkeerd raken, de inhoud van de kom uit de kom verwijderen en de ingrediënten in nog kleinere stukjes snijden.

Als de storing niet verdwijnt, de stekker van het apparaat uit de contactdoos halen (10) en de hulp inroepen van de servicedienst of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

De motor draait maar de messen niet :

- Controleren : of de kom (1) met toebehoren wel naar behoren op zijn plaats is gebracht op het motorblok (2) (Fig. I).
- Controleren : de staat van het koppelsysteem (11 en 12).
- Controleren : of de afdichting van de kom (5) wel naar behoren op zijn plaats is gebracht (zie gedeelte "montage en voorbereiding").

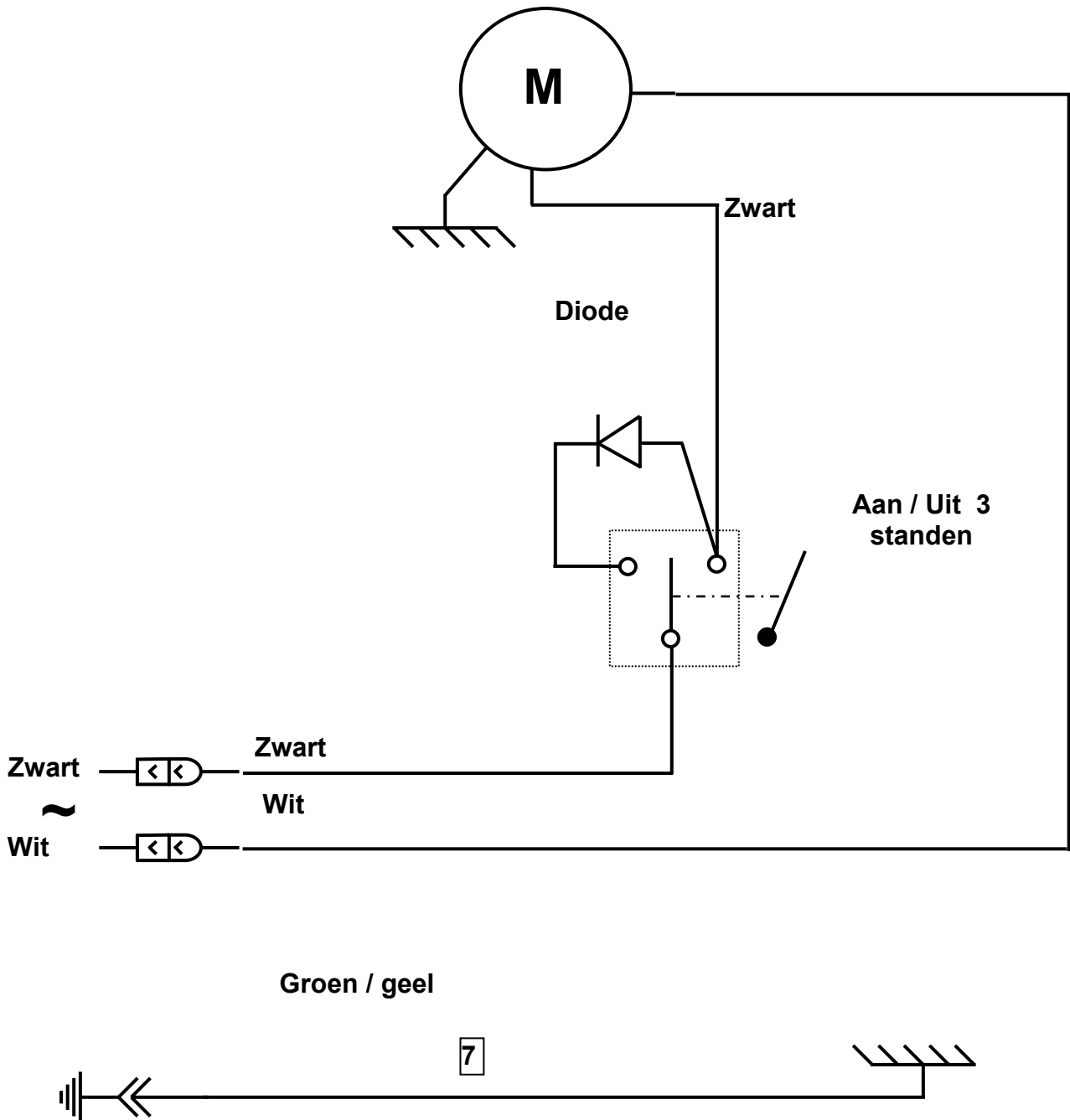


TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT

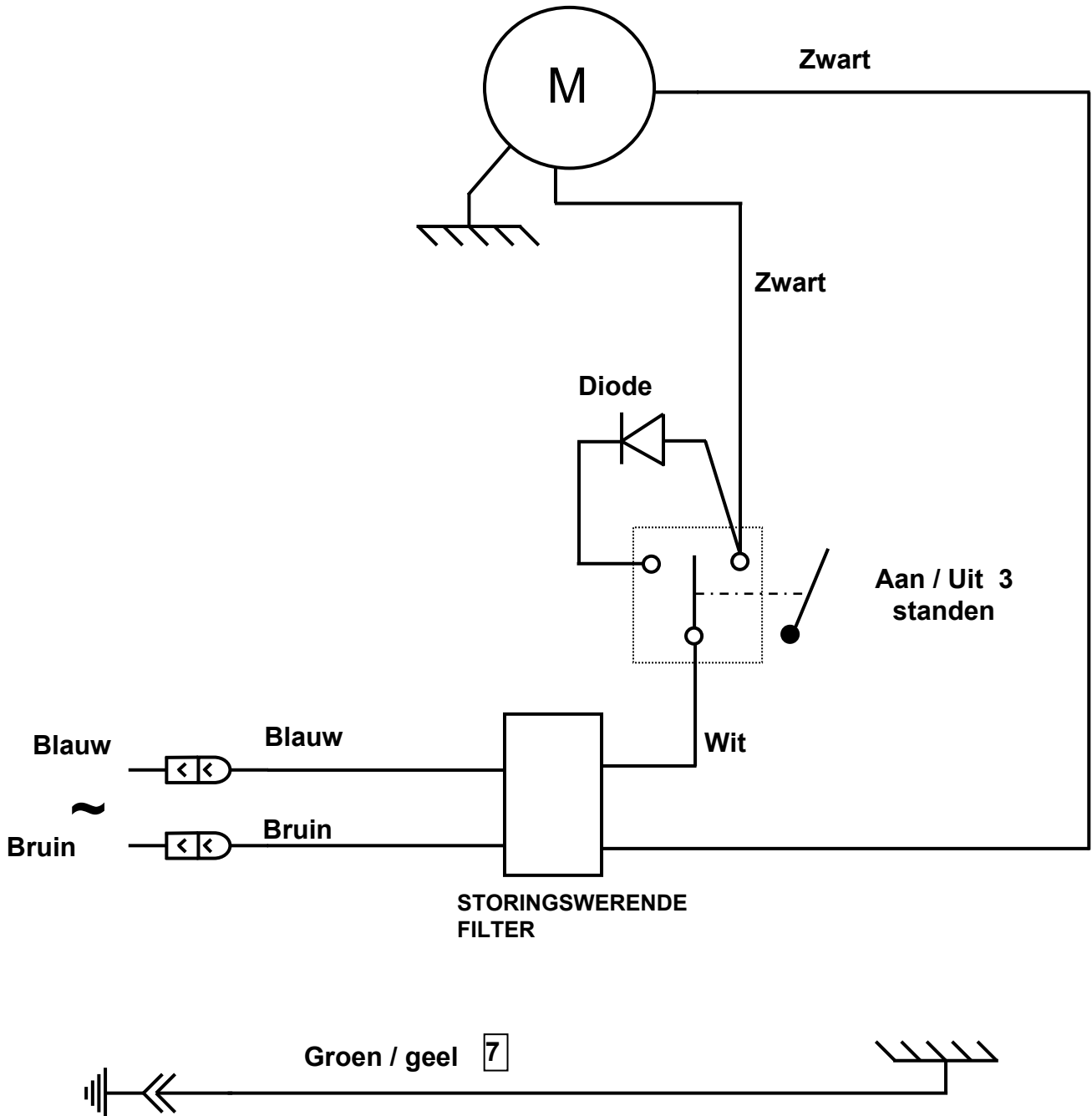
Elektrische karakteristieken (1)			
Model 33		Enkelfase	
Voedingsspanning	(V)	220-240	110-120
Frequentie	(Hz)	50/60	50/60
Motor : Vermogen			
Opgenomen vermogen	(W)	600	650
Snelheid: Stand 2	(tr/mn)	16 000	18 000
Stand 1	(tr/mn)	12 000	14 000
Inhoud van de kom	(L)	1,2	
Afmetingen : Hoogte	(mm)	420	
Breedte	(mm)	180	
Diepte	(mm)	180	
Gewicht : Netto gewicht	(kg)	2,5	
Verpakt gewicht	(kg)	3	
Geluid : (2)	(dBA)	73	

- (1) Deze waarden worden ter indicatie gegeven. De juiste elektrische karakteristieken van uw apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- (2) Geluidsniveau opgemeten bij geluidsdruk belast apparaat op 1 m van zijn as volgens norm EN 31201.

Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz



Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz



REP	Beschrijving
1	kom met toebehoren
2	motorblok
3	deksel
4	dop
5	kom
6	moer van de kom
7	naaf meshouder
8	afdichting kom
9	schakelaar aan / uit
10	netsnoer
11	soepele koppeling
12	harde koppeling
13	gleuf drijfjas
14	drijfjas
15	as van de messen
16	fijn onderlegringetje RVS
17	Vezel onderlegringetje
18	Breed onderlegringetje RVS
19	Lage moer



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



USER AND MAINTENANCE MANUAL

IMPORTANT: documents included in this manual to be kept:

- “CE” COMPLIANCE DECLARATION
- WARRANTY CERTIFICATE



***408.060 - *408.061
Model no 33**



CONTENTS

“CE” COMPLIANCE DECLARATION	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	4
DO NOT:	4
ELECTRICAL CONNECTION:	4
USING FOR THE 1 st TIME	5
RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE	6
YOUR BAR MIXER N°33	7
Using the MIXER	7
START-UP:	7
CLEANING:	8
STORAGE:	8
MAINTENANCE	9
Spare parts:	9
Changing the coupling system:	9
Assembling the drive part (motor) (Fig. F):	10
Dismantling the receiver part (knives):	11
TROUBLESHOOTING	12
The appliance does not start:	12
The appliance stops following an overload:	13
The motor runs but the knives do not rotate:	13
TECHNICAL SPECIFICATIONS	14
Wiring diagram 110-120V 50/60Hz	15
Wiring diagram 220-240V 50/60Hz	16
WARRANTY CERTIFICATE	18
APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE	18



“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: **BAR BLENDER**
Type number: **33, 33C**

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 12852+A1: 2010**, Food processing machinery – **Food preparation equipment and blenders** - Safety and hygiene requirements.
This European standard is a type-C standard as defined in EN ISO 12100. When the provisions of this type-C standard differ from those stated in the type-A or B standards, the provisions of the type-C standard override the provisions of the other standards. This standard provides the means to comply with the requirements of the "machines" directive n°2006/42/CE, (see appendix ZA)
- NF EN ISO 12100 -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:

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Read all instructions

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

DO NOT:



1. Never operate the appliance when it is empty.
2. Do not use this appliance to crush big ice cubes or frozen foods. The knives are not meant for this.
3. Do not insert dry ingredients into the mixer before switching it on.
4. Do not remove the lid before the appliance has stopped completely.
5. Never remove the bowl assembly (1) from the motor unit before the motor has stopped **COMPLETELY**.
6. Never fit the bowl assembly (1) onto the motor unit (2) when it is in operation.

ELECTRICAL CONNECTION:

- The appliance's power supply is available in two single phase voltages:
 - 110-120 V, 50/60 Hz
 - 220-240 V, 50/60 Hz

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

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 is damaged, it should be replaced with a special unit available from SANTOS or a SANTOS-approved dealer.

TAKE CARE: Check that the On / Off switch (6) is in the **0 position** before connecting the power cable plug to your mains electric power socket.



USING FOR THE 1st TIME

Thoroughly clean all parts in contact with the food (Fig. A).



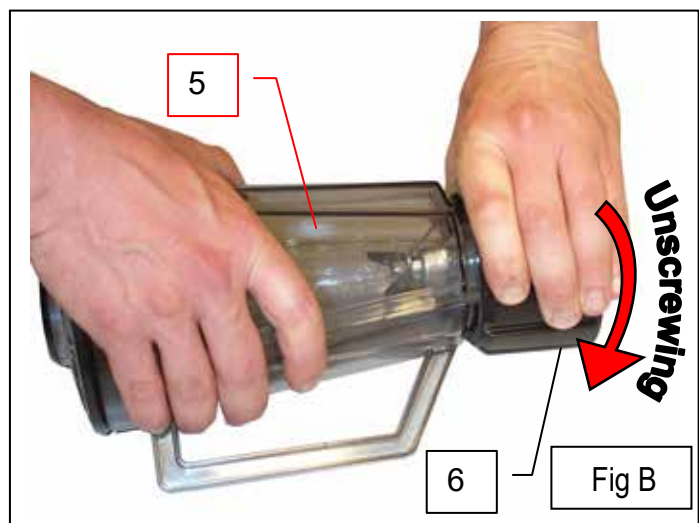
- Remove the bowl (1) from the motor unit (2).

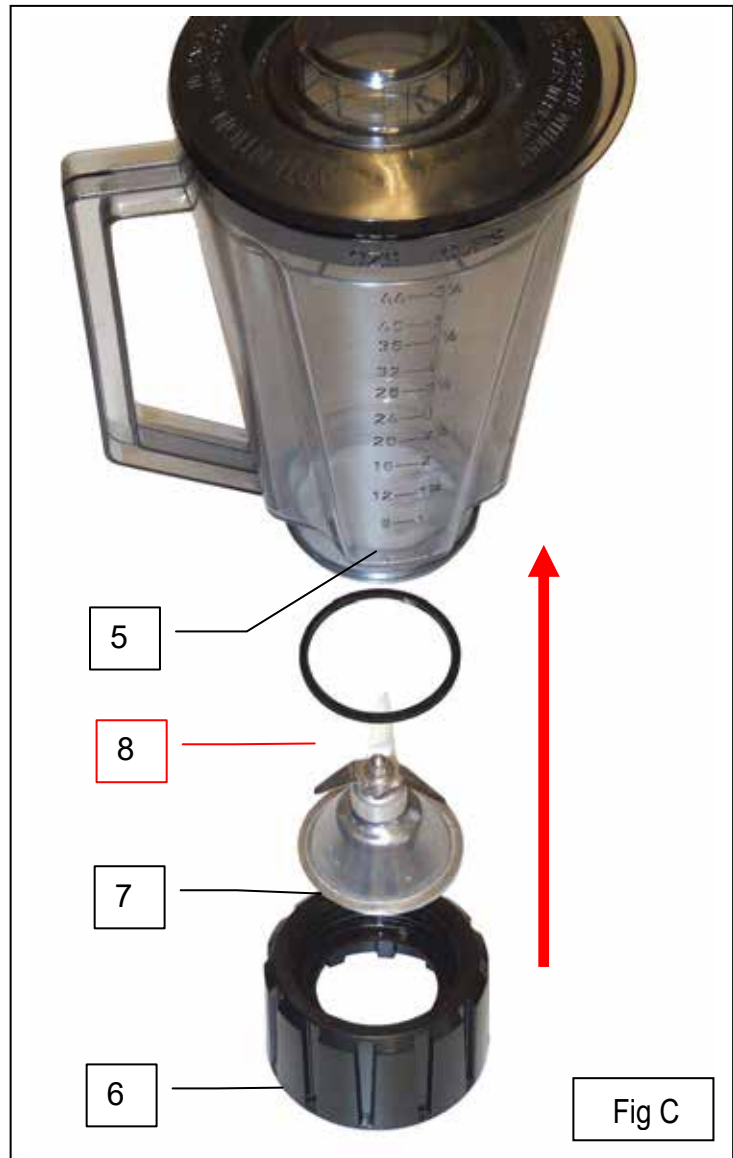
- Take off the lid (3) and the cap (4) and wash them with a standard dish washing product.

- Unscrew the bowl (5) from the nut (6) turning it counter-clockwise (right-hand thread) (Fig. B).

- **Being careful** not to injure yourself with the **sharp knives**, remove the knife hub (7) and the bowl seal (8) (Fig. C).

- Wash with a standard dish washing product or in the dish-washer: the lid (3), the cap (4), the knife hub (7), the bowl seal (8) and the bowl (5).





RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE



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

For further information, please contact your dealer or SANTOS..

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

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

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

YOUR BAR MIXER N°33

- The bar mixer N° 33 is designed especially for bars, cafés, hotels, restaurants, cocktail bars, canteens, stores selling fruit juices, cake stores, ice cream parlors....
- The appliance comprises a cast aluminum motor unit and a removable mixing bowl. This is made up of a transparent plastic graduated bowl, a plastic lid, a measuring cap, a set of stainless steel knives and a coupling system.
- The mixer N° 33 is designed to mix different foodstuffs in the form of liquids, doughs or solids.
- It is ideal for making:
 - drinks (fruit, vegetable cocktails, punches, syrups, sangria...)
 - small quantities of soup, sauces, soufflés, puréed vegetables, meat and fish pâtés, creams, stewed fruit.
 - Ice creams, milk shakes

Using the MIXER



START-UP:

ATTENTION : a mixer must **always** be used with a minimum of liquid in the bowl.

Assembly and preparation:

1. Place the knife hub (7) into the bowl nut (6).
2. Fit the bowl seal (8) onto the knife hub (7), making sure that the seal is seated properly on the knife hub.
ATTENTION: It is important to duly adhere to the assembly order of the elements to prevent serious malfunctioning of the appliance (adhere to: (6) (7) (8) (5)) (fig C).
3. Screw and tighten the bowl (5) onto the bowl nut (6) until it is sealed by compressing the bowl's seal.
4. Fit the bowl assembly (1) onto the motor unit (2) with the motor stopped (switch (9) in position 0) checking the bowl assembly is seated as per the diagram opposite
5. Fit the lid (3) with its cap (4) onto the bowl (5).
6. Check that the on / off switch (9) is in **position 0** before plugging in the power cable (10) to the mains power socket.



WRONG POSITION

RIGHT POSITION

7. **Add a minimum of liquid or purée (until the knives are completely covered) before adding the solid ingredients to be mixed.** For best results, dice up the solid ingredients and insert them through the hole in the lid when the knives are rotating.
8. Select the knife rotation speed depending on the work desired:
 - switch to **position 1** for low speed (12,000 rpm)
 - switch to **position 2** for high speed (16,000 rpm).
9. **Switch off the appliance** by setting the on / off switch to **position 0**.



ATTENTION: It is important not to remove the bowl assembly (1) or to fit it before the motor is stopped COMPLETELY to prevent premature wearing of the coupling system.

CLEANING:

IMPORTANT:



- **In all cases, stop the appliance and unplug the power cable (10).**
- To avoid injuring yourself when cleaning, handle the knife hub and the knives carefully.
- **The appliance should neither be cleaned in a jet of water nor with a high pressure spray**
- The motor unit (2) must not be immersed in water.

You are advised to clean the appliance as soon as it has finished being used.

It will be easier to clean if you do not allow the remaining scraps of food to dry in the bowl, lid or on the knives.

Although the bowl assembly (1) can be washed in a dish-washer without being dismantled, for optimum hygiene, you are advised to dismantle the bowl assembly (1) and wash all the components separately: bowl nut (6), bowl seal (8), knife hub (7), bowl (5), lid (3) and cap (4).

The base and outside of the motor unit should be cleaned with a soft, damp sponge, then dried.

STORAGE:

- To prevent cuts, you are advised to replace the knife hub (7) back into the bowl (5) and the bowl nut (6)
- Do not fit the lid of the bowl airtight when the appliance is stored away.

This machine requires no particular maintenance because the bearings are lubricated for life.

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

MAINTENANCE



Prior to carrying out any intervention on the appliance, it must be disconnected from the mains without fail (10).

Spare parts:

This machine requires no particular maintenance because the bearings are lubricated for life.

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

For all spare part orders state:

- the type,
- the machine serial number and
- the electrical specifications

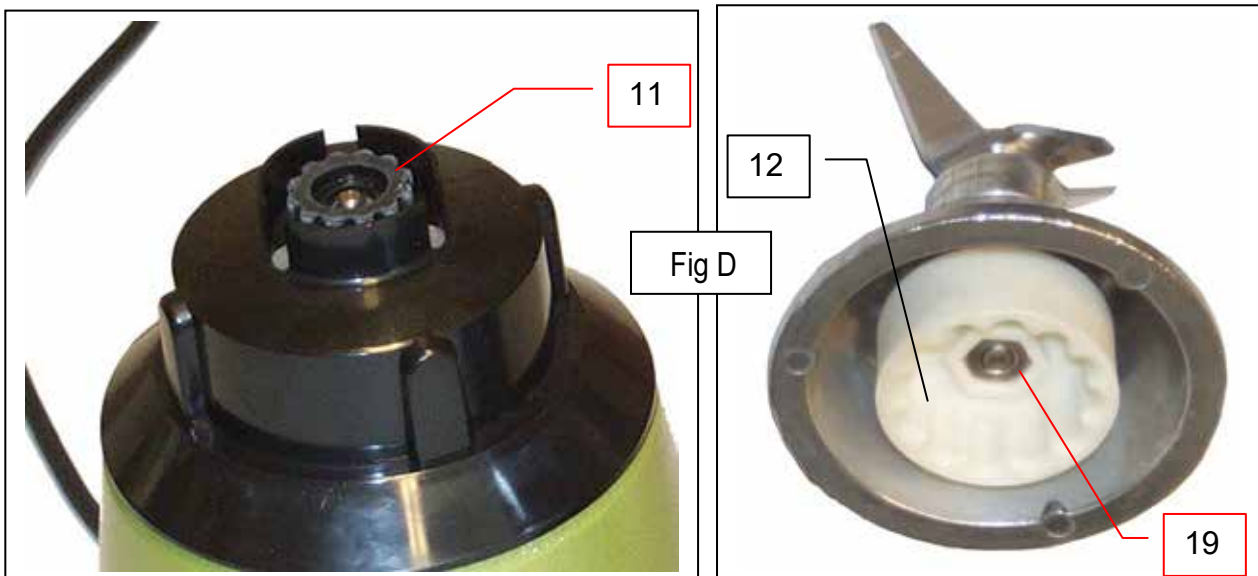
recorded under the machine.

Changing the coupling system:



IMPORTANT: (Fig. D).

- The drive part (motor) (11) is made of flexible rubber.
- The receiver part (knives) (12) is made of hard plastic.



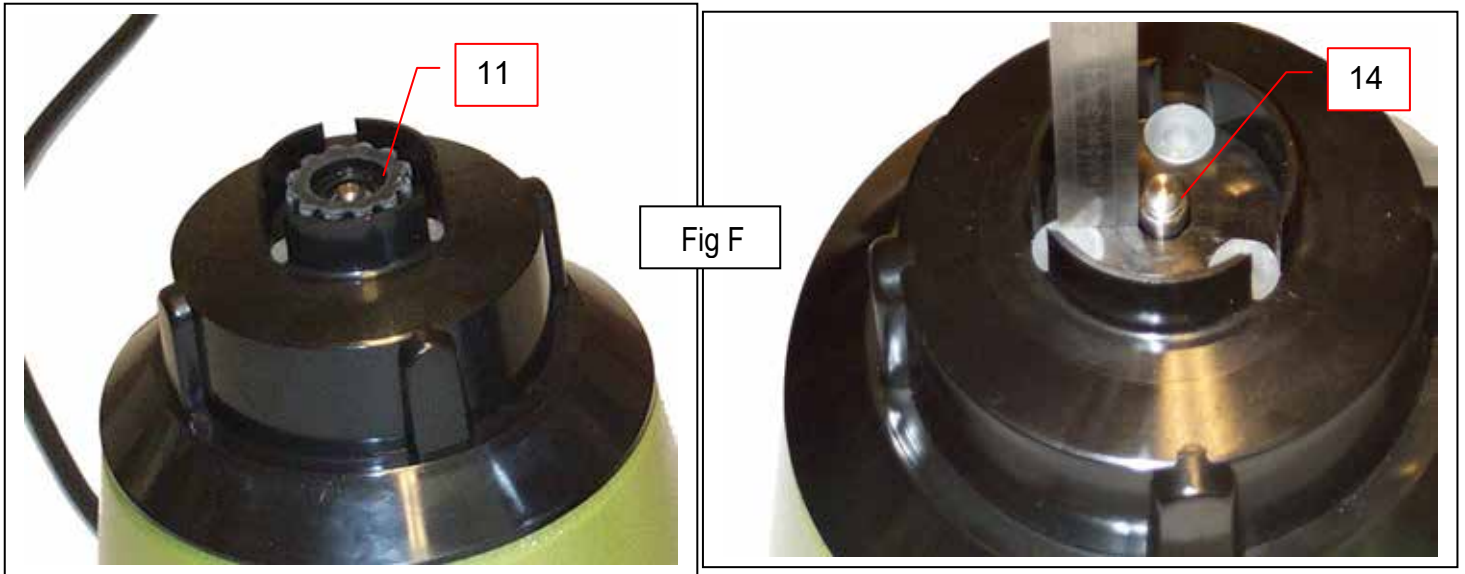
Dismantling the drive part (motor): (Fig. E)

1. Lay the motor unit down on its side.
2. Stop the rotation of the rubber drive part. You can use the knife hub (7) fitted with the rigid coupling (12). Use a thick cloth to hold the knives to prevent you from getting cut.
3. Via the central hole of the base plate, put a flat-ended screwdriver into the groove of the motor shaft (13).
4. Turn the screwdriver clockwise to unscrew the motor coupling (left-hand thread).



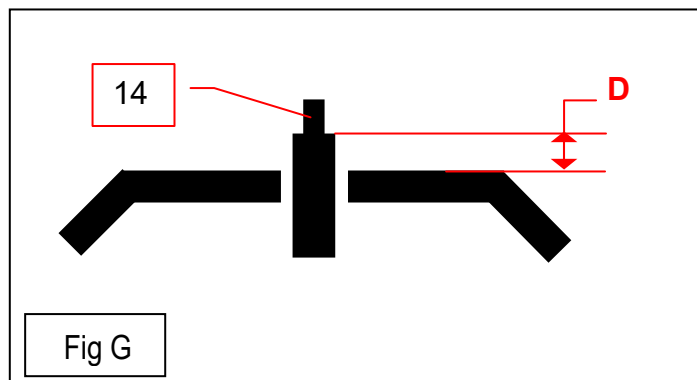
Assembling the drive part (motor) (Fig. F):

1. Fit the motor unit (2) onto its legs.
2. By hand, screw the flexible coupling onto the motor shaft (14) anti-clockwise (left-hand thread).



Depending on the model of the motor shaft, you may sometimes have to screw a low nut onto the motor shaft before screwing on the flexible coupling. (Fig. G)

- If "D" is greater than 3 mm, do not screw on a low nut.
- If "D" is less than 3 mm **screw** a low nut (left-hand thread) onto the motor shaft then screw on the flexible coupling (11).



Dismantling the receiver part (knives):

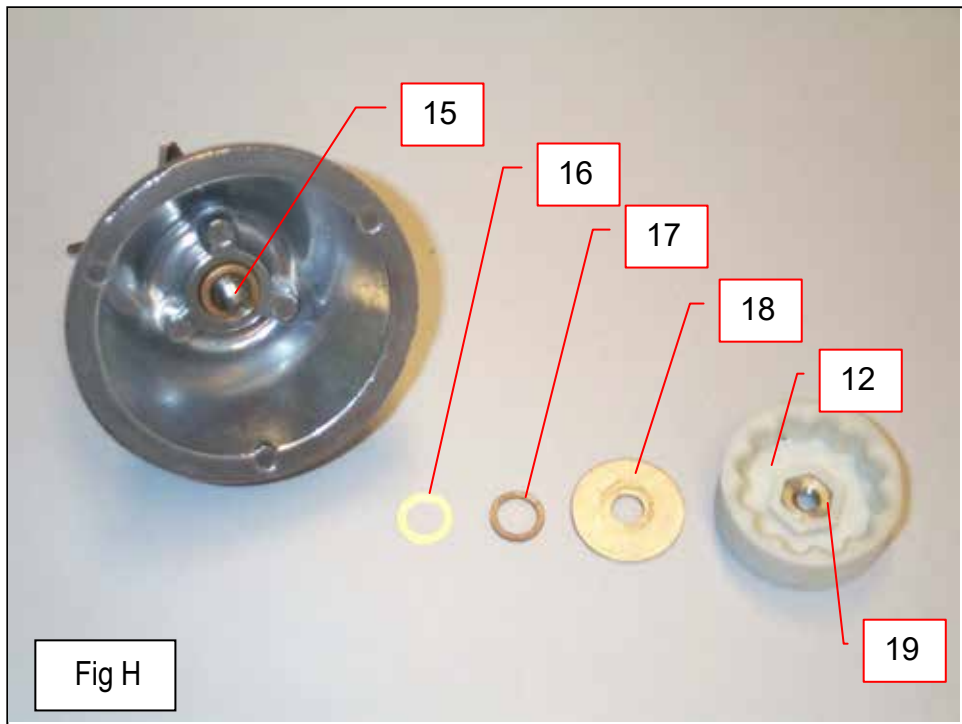


1. With a thick cloth, hold the knives (**BE CAREFUL there is a risk of cutting yourself**).
2. With pliers, catch the rigid coupling and unscrew it clockwise (left-hand thread).



Assembling the receiver part (knives) (Fig. H):

1. With a thick cloth, hold the knives (**BE CAREFUL there is a risk of cutting yourself**).
2. Fit the low nut (19) (left-hand thread) into the hexagonal housing of the hard plastic coupling (12).
3. Adhering to this order, put the knives (15) back on the shaft, the thin, stainless steel washer (16) then the fiber washer (17) and finally the wide stainless steel washer (18).
4. Screw up the coupling (12) counter-clockwise (left hand thread).



TROUBLESHOOTING

Identifying the cause of appliance stoppage with precision.

The appliance does not start:

- Check: the mains supply, the condition of the supply cord (10).

The appliance stops after the motor has overheated: (the motor unit is hot)

The motor is protected by a built-in cut-out system. If it overheats the motor stops.

- Turn the On Off switch (9) to position **0**, take out the plug.
- Wait for the motor to cool down (20 to 45 minutes), then turn the On / Off switch (9) on (position 1).

If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the power supply cord (10)) and call in the maintenance service or contact a SANTOS-approved dealer.

The appliance stops following an overload:

If the motor jams (foreign body, matter or food too hard jamming the knives), it may heat up very quickly and cut out due to overheating.

- Switch off the appliance (unplug the power supply cord (10))
- Switch the on / off switch (9) to position 0.
- Remove the bowl assembly (1) from the motor unit (2) and place it on a work top.
- Remove the lid (3) from the bowl and with a long, thin object, shift the hard bits jamming the knives.
- Put back the bowl assembly (1) onto the motor unit and switch back on.
- If the knives get jammed again, empty the bowl and cut the food up into small pieces.

If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the power supply cord (10)) and call in the maintenance service or contact a SANTOS-approved dealer.

The motor runs but the knives do not rotate:

- Check: the seating of the bowl assembly (1) on the motor unit (2), (Fig. I).
- Check: the condition of the coupling system (11 and 12).
- Check: the bowl seal (5) is positioned correctly (see "assembly and preparation" part).

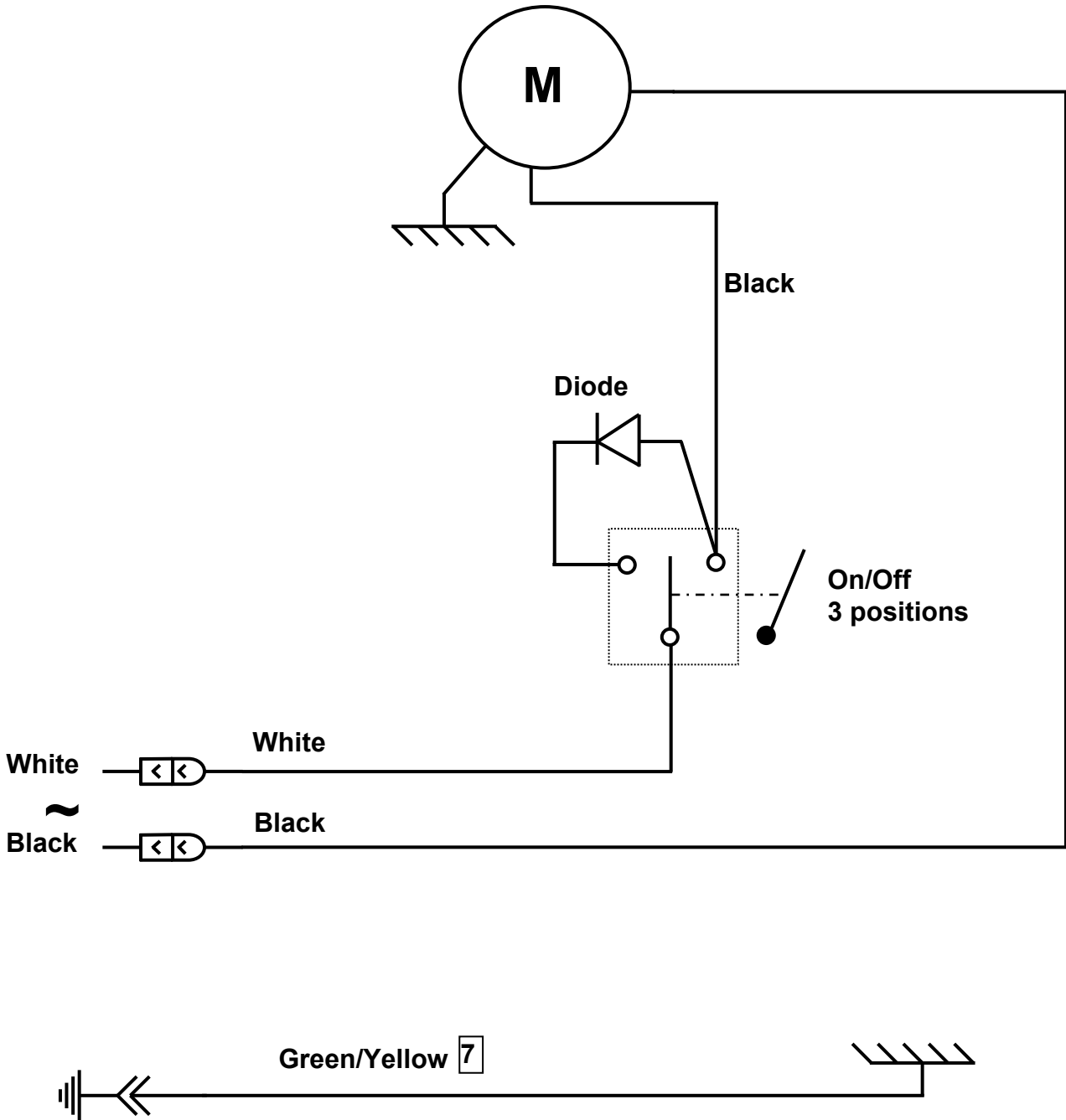


TECHNICAL SPECIFICATIONS

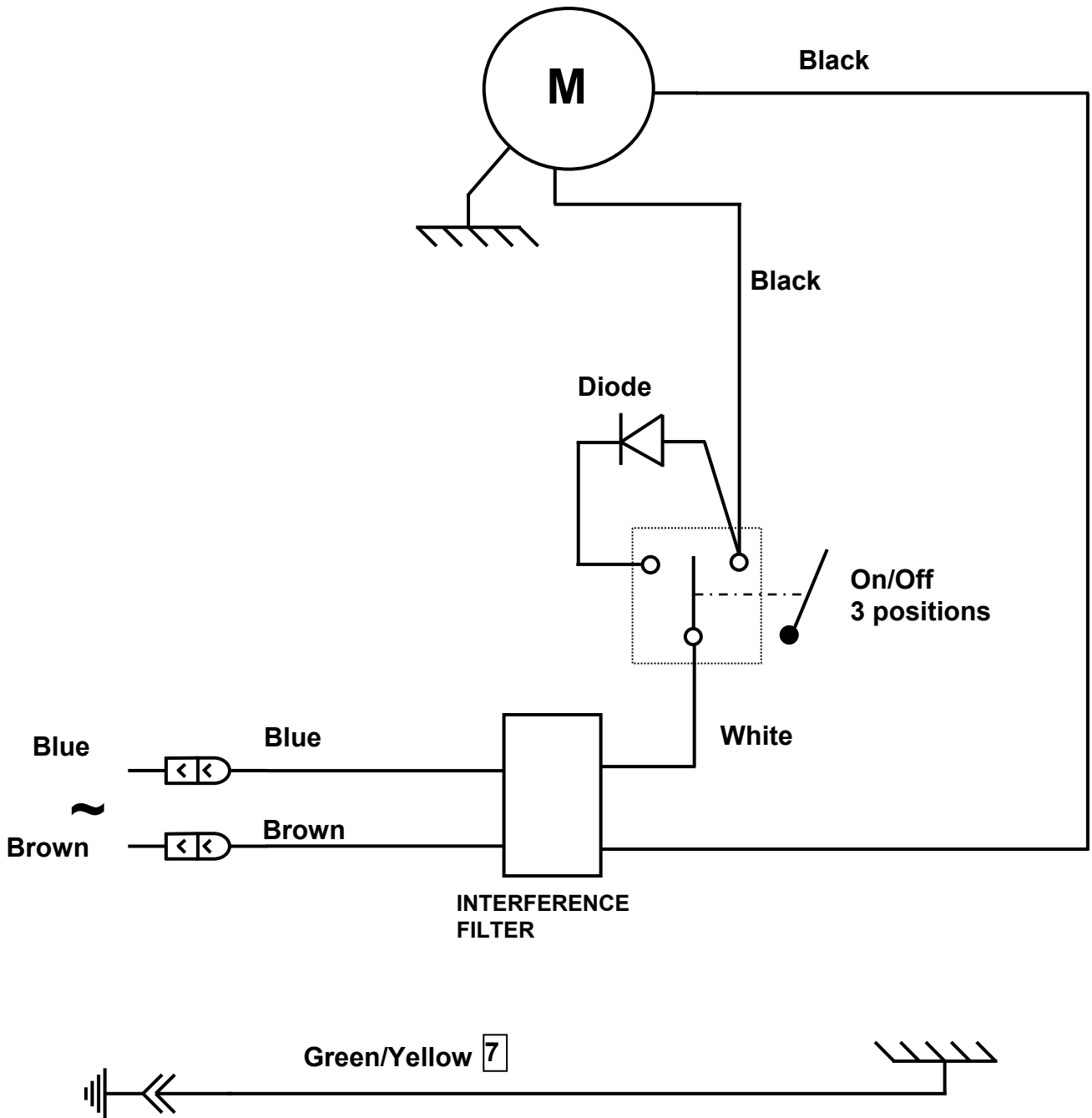
ELECTRICAL SPECIFICATIONS (1)			
Model 33		Single phase	
Supply voltage	(V)	220-240	110-120
Frequency	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Power rating			
Power input	(W)	600	650
Speed: Position 2	(rpm)	16000	18000
Position 1	(rpm)	12000	14000
Bowl capacity	(L)	1.2	
Dimensions: Height	(mm)	420	
Width	(mm)	180	
Depth	(mm)	180	
Weight: Net weight	(kg)	2.5	
Packaged weight	(kg)	3	
Noise: (2)	(dBA)	73	

- (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 with sound pressure appliance in operation 1 m from its centerline in accordance with standard EN 31201.

Wiring diagram 110-120V 50/60Hz



Wiring diagram 220-240V 50/60Hz



ITEM	Description
1	Bowl assembly
2	Motor unit
3	Lid
4	Cap
5	Bowl
6	Bowl nut
7	Knife hub
8	Bowl seal
9	On / Off switch
10	Power supply cord
11	Flexible coupling
12	Hard coupling
13	Groove of motor shaft
14	Motor shaft
15	Knife shaft
16	Thin, stainless steel washer
17	Fiber washer
18	Wide, stainless steel washer
19	Low nut



WARRANTY CERTIFICATE

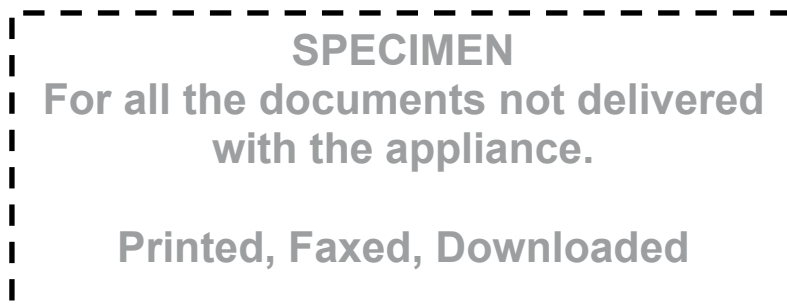
WARRANTY

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



MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

IMPORTANT: documents inclus dans ce manuel et à conserver:

- DECLARATION "CE" DE CONFORMITE
- CERTIFICAT DE GARANTIE



***408.060 - *408.061**
Modèle n° 33



SOMMAIRE

DECLARATION “CE” DE CONFORMITE	3
REGLES DE SECURITES	4
<i>CONTRE INDICATIONS</i>	4
<i>BRANCHEMENT ELECTRIQUE</i> ;.....	4
<i>1ere MISE EN ROUTE</i>	5
<i>RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE</i>	6
VOTRE MIXER DE BAR N°33	7
UTILISATION DE L’APPAREIL	7
<i>MISE EN ROUTE</i> :	7
Montage et préparation :.....	7
<i>NETTOYAGE</i> :.....	9
<i>STOCKAGE</i> :.....	9
MAINTENANCE	9
<i>Pièces détachées</i> :	9
<i>Remplacement du système d'accouplement</i> :	10
<i>Démontage de la partie motrice (moteur) : (Fig. E)</i>	10
<i>Montage de la partie motrice (moteur) (Fig. F)</i> :.....	11
<i>Démontage de la partie réceptrice (couteaux)</i> :	12
<i>Montage de la partie réceptrice (couteaux) (Fig. H)</i> :	12
AIDE AU DEPANNAGE	13
<i>L'appareil ne démarre pas</i> :.....	13
<i>L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : (le bloc moteur est chaud)</i>	13
<i>L'appareil s'arrête suite à une surcharge</i> :	13
<i>Le moteur fonctionne mais les couteaux ne tournent pas</i> :.....	14
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L’APPAREIL	15
<i>Schéma électrique 110-120V 50/60Hz</i>	16
<i>Schéma électrique 220-240V 50/60Hz</i>	17
CERTIFICAT DE GARANTIE	18
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L’APPAREIL	18



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 : **BLENDER, MIXER**

Numéro de type : **33, 33C**

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 12852+A1 : 2010, Machines pour produits alimentaires – Préparateurs culinaires et blenders** - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène.
La présente Norme européenne est une norme de type C, tel que défini dans l'EN ISO 12100. Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes de celles mentionnées dans les normes de type A ou B, les dispositions de la norme de types C prennent le pas sur les dispositions des autres normes. La présente norme donne les moyens de se conformer aux exigences de la directive "machines" n°2006/42/CE, (voir annexe ZA)
- NF EN ISO 12100 -1 et 2 : 2004, Sécurité des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006, Sécurité des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2003, Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 : 2004, Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif.

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/12/2010**

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :

REGLES DE SECURITES

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

Lire la totalité de la notice explicative

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

CONTRE INDICATIONS



1. **Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.**
2. **Ne pas utiliser cet appareil pour écraser de gros glaçons ou aliments congelés. Les couteaux ne sont pas prévus pour cet usage.**
3. **Ne pas placer les ingrédients secs dans le mixer avant de le mettre en marche.**
4. **Ne pas retirer le couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil.**
5. **Ne jamais soulever l'ensemble bol (1) du bloc moteur avant l'arrêt TOTAL du moteur.**
6. **Ne jamais mettre l'ensemble bol (1) en place sur le bloc moteur (2) pendant que celui-ci est en marche.**

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

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

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

ATTENTION :



- Avant de brancher l' appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
 - soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
 - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation (10) est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

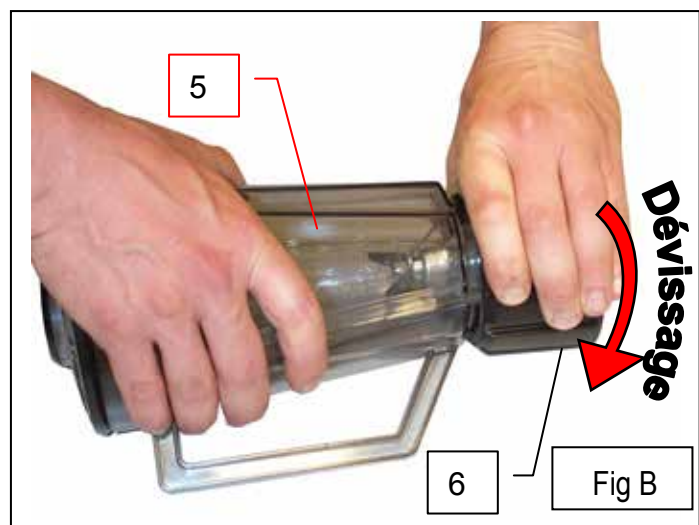
ATTENTION : Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt est en position 0 avant de brancher la prise du cordon d'alimentation (10) sur la prise de votre alimentation secteur,

1ere MISE EN ROUTE

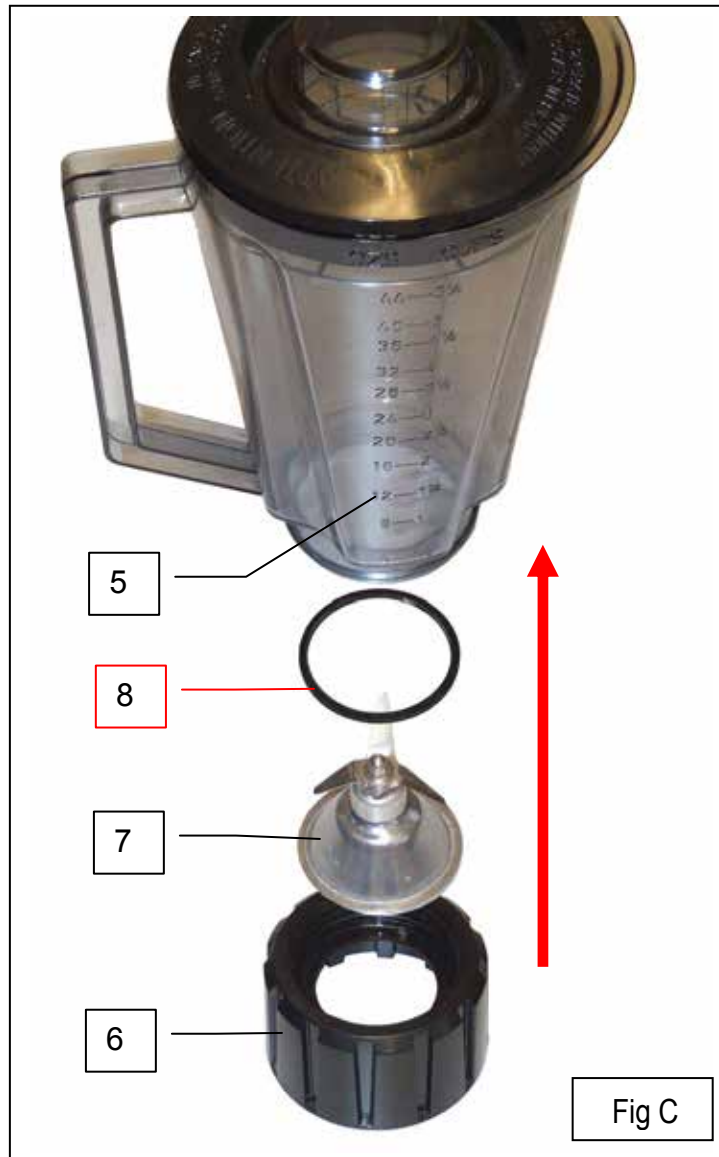
Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments (Fig. A).



- Enlever l' ensemble bol (1) du bloc moteur (2).
- Oter le couvercle (3) et le bouchon (4) et les laver avec un produit vaisselle standard
- Dévisser le bol (5) de l'écrou de bol (6) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pas à droite) (Fig. B).
- **En faisant attention** de ne pas vous blesser avec les **couteaux tranchants**, ôter le moyeu porte couteaux(7) et le joint de bol(8) (Fig.C)



- Laver avec un produit vaisselle standard ou au lave vaisselle : le couvercle (3), le bouchon (4), le moyeu porte couteaux (7), le joint de bol (8) et le bol (5).



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.

VOTRE MIXER DE BAR N°33

- Le mixer de bar N° 33 est particulièrement dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants, bars à cocktails, collectivités, boutiques à jus de fruits frais, pâtisseries, glaciers....
- L'appareil est constitué d'un bloc moteur en fonte d'aluminium et d'un bol de mixage amovible. Ce dernier est composé d'un bol gradué en plastique transparent, d'un couvercle en plastique, d'un bouchon doseur, d'un ensemble de couteaux en acier inoxydable et d'un système d'accouplement.
- Le mixer N° 33 est destiné à mélanger différents produits alimentaires sous forme liquide, pâteuse ou solide.
- Il est idéal pour la préparation de :
 - boissons (cocktails de fruits, de légumes, punches, sirops, sangria...)
 - de petites quantités de potages, sauces, soufflés, purées de légumes, pâtés de viande et de poisson, crèmes, compotes.
 - Glaces, Milk-shake

UTILISATION DE L'APPAREIL

MISE EN ROUTE :



ATTENTION : un mixer doit **toujours** fonctionner avec un minimum de liquide dans le bol.

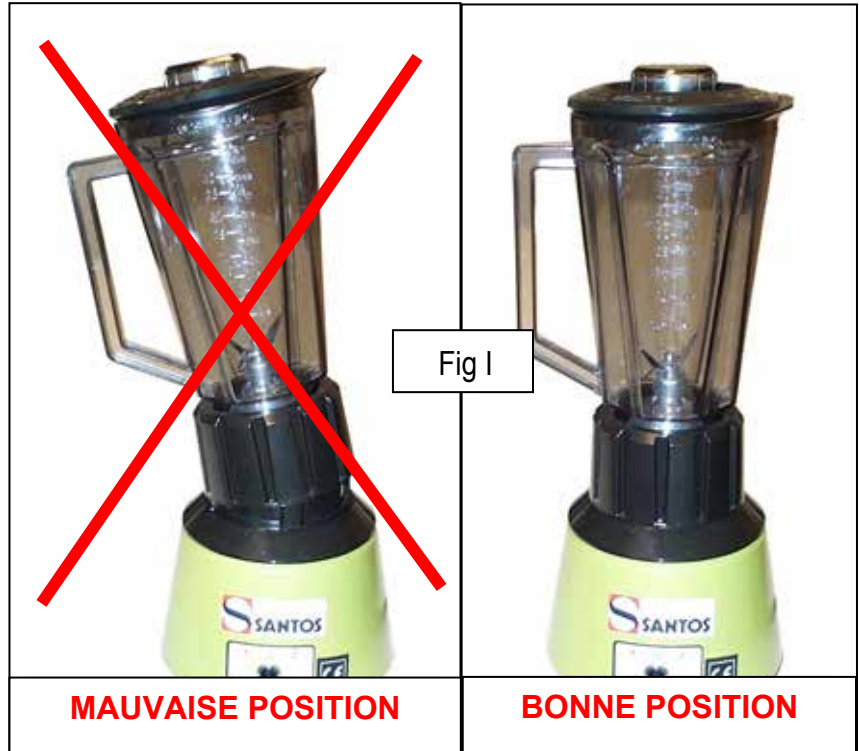
Montage et préparation :

1. **Placer le moyeu porte couteaux (7)** dans l'écrou de bol (6).
2. **Placer le joint de bol (8)** sur le moyeu porte couteaux (7), en vous assurant que le joint est correctement plaqué sur le moyeu porte couteaux .



ATTENTION : Il est important de bien respecter l'ordre de montage des éléments sous peine de graves dysfonctionnements de l'appareil. respecter : (6) (7) (8) (5), (Fig. C)

3. **Visser et serrer le bol (5)** sur l'écrou de bol (6) jusqu'à réaliser l'étanchéité en comprimant le joint de bol.
4. **Placer l'ensemble bol (1)** sur le bloc moteur (2), moteur à l'arrêt (interrupteur (9) en position 0) en vérifiant l'assise de l'ensemble bol selon le schéma ci-contre
5. **Placer le couvercle (3)** muni de son bouchon (4) sur le bol (5).
6. **Vérifier** que l'interrupteur marche / arrêt (9) est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation (10) sur la prise de votre alimentation secteur.
7. **Introduire un minimum de liquide ou de purée (jusqu'à ce que les couteaux soient totalement immergés) avant d'y ajouter les ingrédients solides à mixer.** Pour un meilleur résultat, couper les ingrédients solides en cubes et les engager par l'orifice du couvercle pendant que les couteaux tournent.
8. Choisir la vitesse de rotation des couteaux en fonction du travail recherché :
 - interrupteur en **position 1** pour une petite vitesse (12 000 tr/mn)
 - interrupteur en **position 2** pour une grande vitesse (16 000 tr/mn).
9. **Arrêter l'appareil** en plaçant l'interrupteur marche / arrêt sur la **position 0**.



ATTENTION : Il est important de ne pas soulever l'ensemble bol (1) ou de le mettre en place avant l'arrêt TOTAL du moteur sous peine d'une usure prématurée du système d'accouplement.

NETTOYAGE :

IMPORTANT :



- **Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (10).**
- Pendant le nettoyage, pour ne pas vous blesser, manipuler avec précaution le moyeu porte couteaux et les couteaux.
- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé**
- Le bloc moteur (2) ne doit pas être plongé dans l'eau.

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 dans le bol, le couvercle, ou sur les couteaux.

Même si l'ensemble bol (1) peut être lavé en lave vaisselle sans être démonté, il est conseillé, pour une meilleure hygiène, de démonter l'ensemble bol (1) et de laver séparément tous les éléments le constituant : l'écrou de bol (6), le joint de bol (8), le moyeu porte couteaux (7), le bol (5), le couvercle (3) et le bouchon (4).

Le socle et l'habillage du bloc moteur seront nettoyés avec une éponge douce humide, puis séchés.

STOCKAGE :

- Afin de réduire les risques de coupure, il est conseillé de remonter le moyeu porte couteaux (7) dans le bol (5) et l'écrou de bol (6)
- Ne pas fermer hermétiquement le couvercle du bol lorsque l'appareil est rangé.

MAINTENANCE

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

Pièces détachées :

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements et paliers sont graissés à vie.

Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les couteaux, 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**

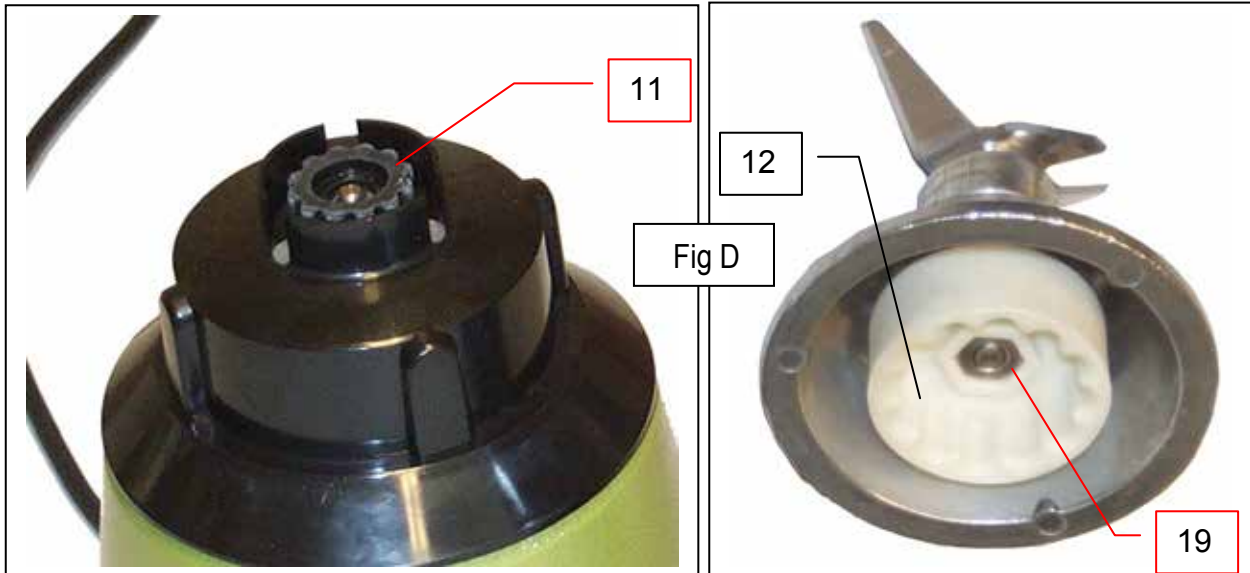
notés sous l'appareil.

Remplacement du système d'accouplement :



IMPORTANT : (Fig. D).

- La partie motrice (moteur) (11) est en caoutchouc souple.
- La partie réceptrice (couteaux) (12) est en plastique dur.



Démontage de la partie motrice (moteur) : (Fig. E)

1. Coucher le bloc moteur sur le côté.
2. Immobiliser en rotation la partie motrice en caoutchouc. Il est possible d'utiliser le moyeu porte couteaux (7) équipé de l'accouplement rigide (12). Utilisez un gros chiffon pour maintenir les couteaux et éviter de vous couper.
3. Par le trou central de la tôle de fond, placer un tournevis plat dans la rainure de l'axe moteur (13).
4. Tourner le tournevis dans le sens des aiguilles d'une montre pour dévisser l'accouplement moteur (pas à gauche).



Fig E

Montage de la partie motrice (moteur) (Fig. F) :

1. Poser le bloc moteur (2) sur ses pieds.
2. Visser, à la main, l'accouplement souple sur l'axe moteur (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pas à gauche).

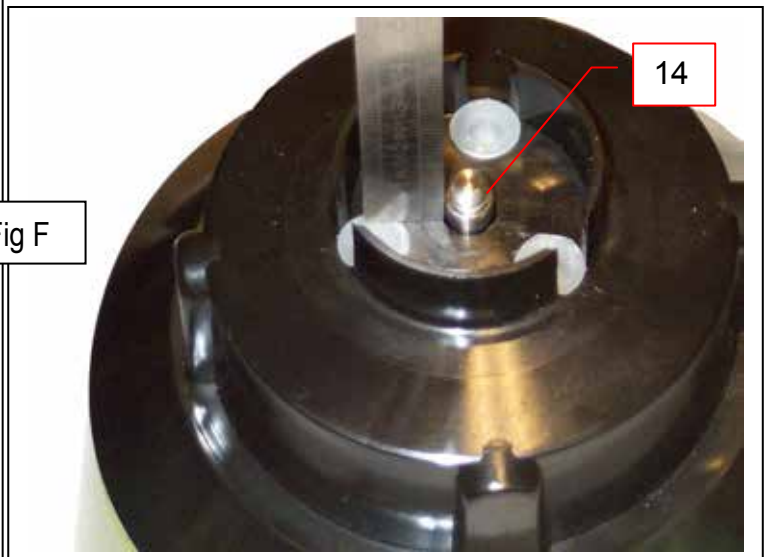
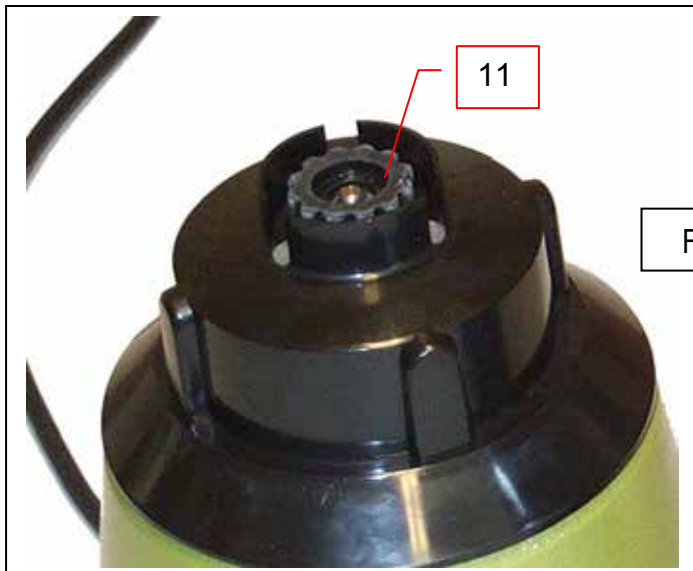
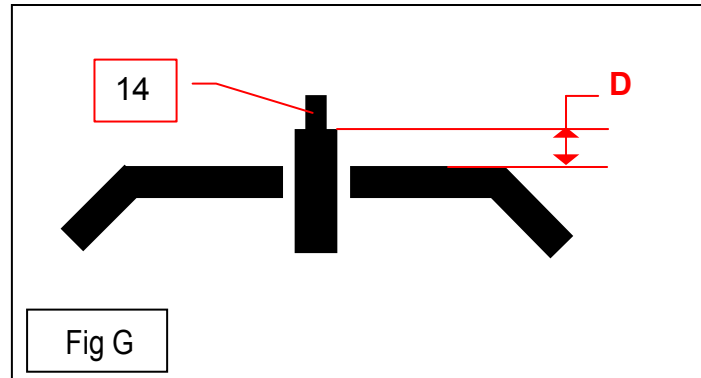


Fig F

En fonction des différentes versions d'axe de moteur, il est parfois nécessaire de visser un écrou bas sur l'axe moteur avant de visser l'accouplement souple. (Fig. G)

- Si "D" est supérieure à 3mm alors, il ne faut pas visser d'écrou bas.
- Si "D" est inférieure à 3mm alors **il faut visser** un écrou bas (pas à gauche) sur l'axe moteur puis visser l'accouplement souple (11).



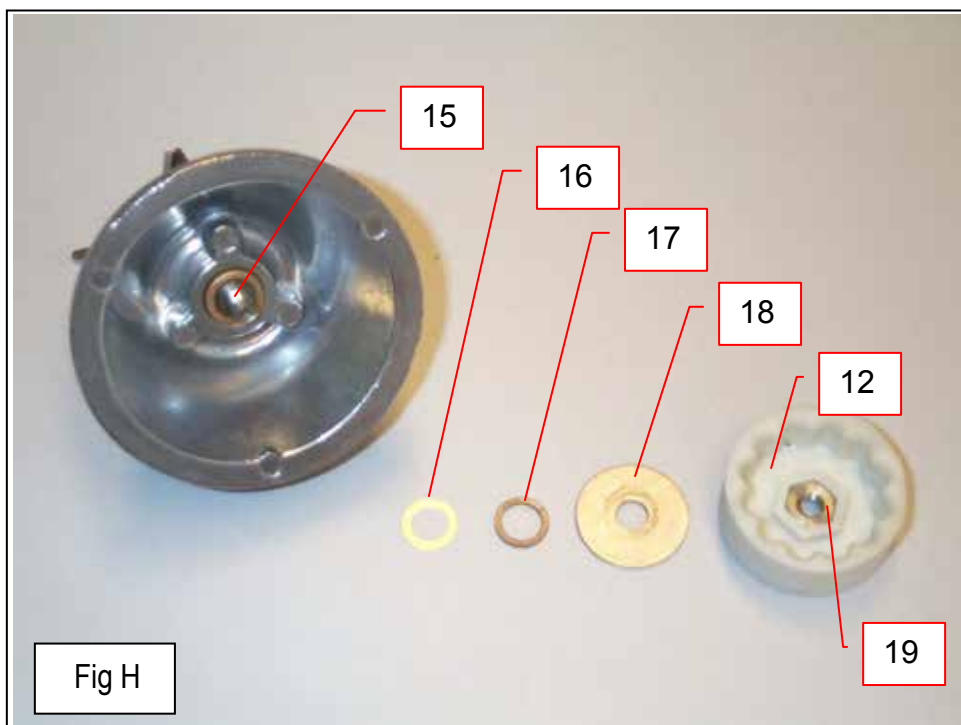
Démontage de la partie réceptrice (couteaux) :

1. Avec un gros chiffon, maintenir les couteaux (**ATTENTION aux risques de coupure**).
2. Avec une pince, attraper et dévisser l'accouplement rigide en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (pas à gauche).



Montage de la partie réceptrice (couteaux) (Fig. H) :

1. Avec un gros chiffon, maintenir les couteaux (**ATTENTION aux risques de coupure**).
2. Placer l'écrou bas (19) (pas à gauche) dans le logement hexagonal de l'accouplement en plastique dur (12).
3. En respectant cet ordre, replacer sur l'axe des couteaux (15) la rondelle fine Inox (16) puis la rondelle en fibre (17) et enfin la rondelle large Inox (18).
4. Visser l'accouplement (12) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pas à gauche).



AIDE AU DEPANNAGE

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

L'appareil ne démarre pas :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation (10).

L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : (le bloc moteur est chaud)

Le moteur est protégé par un protecteur thermique intégré. En cas de surchauffe, le moteur s'arrête.

- Actionner l'interrupteur Marche Arrêt (9) sur la position **0**, débrancher la prise de courant.
- Attendre le refroidissement du moteur (20 à 45 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (9) (position 1).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

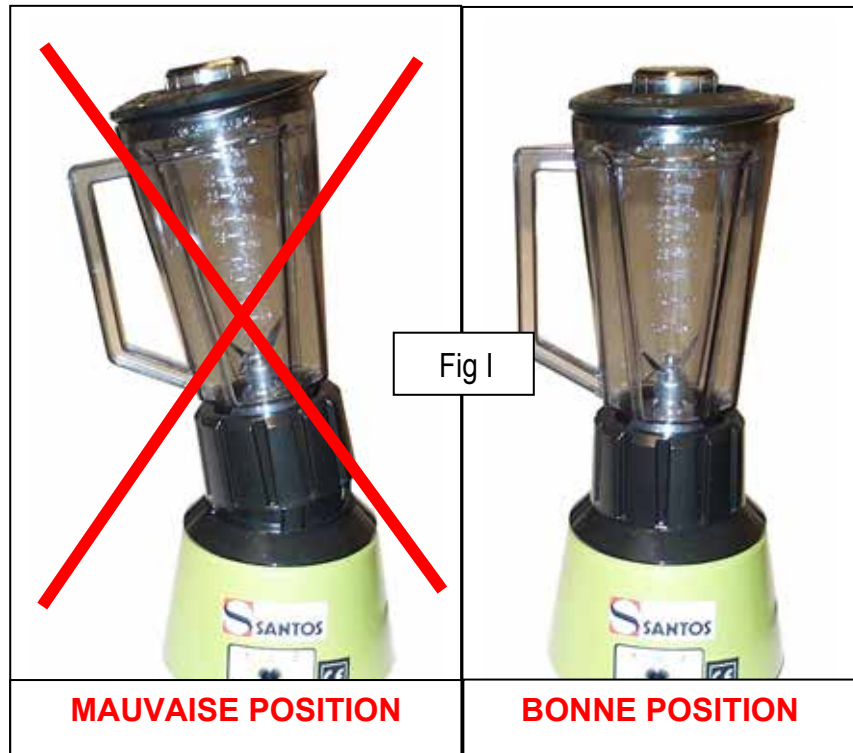
En cas de blocage du moteur (corps étranger, corps ou aliments trop durs bloquant les couteaux), il peut chauffer très rapidement et se mettre en sécurité surchauffe.

- Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10))
- Basculer l'interrupteur marche / arrêt (9) sur la position **0**.
- Enlever l'ensemble bol (1) du bloc moteur (2) et le poser sur une table de travail.
- Oter le couvercle (3) du bol et avec un objet long et fin, déplacer les morceaux durs bloquant les couteaux.
- Replacer l'ensemble bol (1) sur le bloc moteur et remettre en marche.
- Si les couteaux se bloquent à nouveau, vider le contenu du bol et recouper les aliments en plus petits morceaux.

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

Le moteur fonctionne mais les couteaux ne tournent pas :

- Contrôler : l'assise de l'ensemble bol (1) sur le bloc moteur (2), (Fig. I).
- Contrôler : l'état du système d'accouplement (11 et 12).
- Contrôler : la bonne mise en place du joint de bol (5) (voir partie "montage et préparation").



REP	Designation
1	Ensemble bol
2	Bloc moteur
3	Couvercle
4	Bouchon
5	Bol
6	Ecrou de bol
7	Moyeu porte couteaux
8	Joint de bol
9	Interrupteur marche / arrêt
10	Cordon d'alimentation
11	Accouplement souple
12	Accouplement dur
13	Rainure de l'axe moteur
14	Axe moteur
15	Axe des couteaux
16	Rondelle fine Inox
17	Rondelle en fibre
18	Rondelle large Inox
19	Ecrou bas

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)		
Modèle 33		Monophasé
Tension d'alimentation	.(V)	220-240 110-120
Fréquence	(Hz)	50/60 50/60
Moteur : Puissance		
Puissance absorbée	(W)	600 650
Vitesse : Position 2	(tr/mn)	16 000 18 000
Position 1	(tr/mn)	12 000 14 000
Contenance du bol	(L)	1,2
Dimensions : Hauteur	(mm)	420
Largeur	(mm)	180
Profondeur	(mm)	180
Poids : Poids net	(kg)	2,5
Poids emballé	(kg)	3
Bruit : (2) L_{pA} incertitude $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	73

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

Schéma électrique 110-120V 50/60Hz

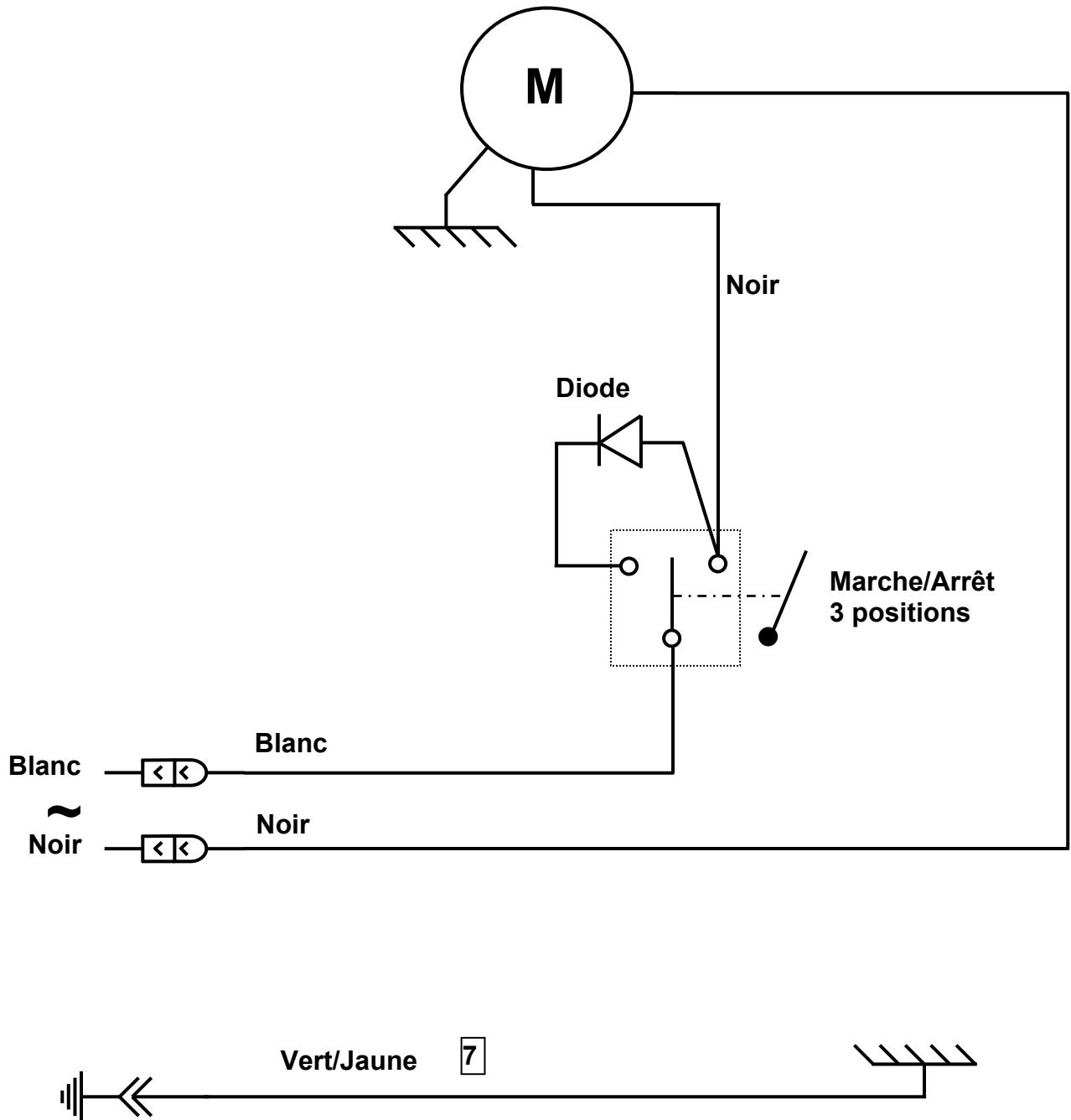
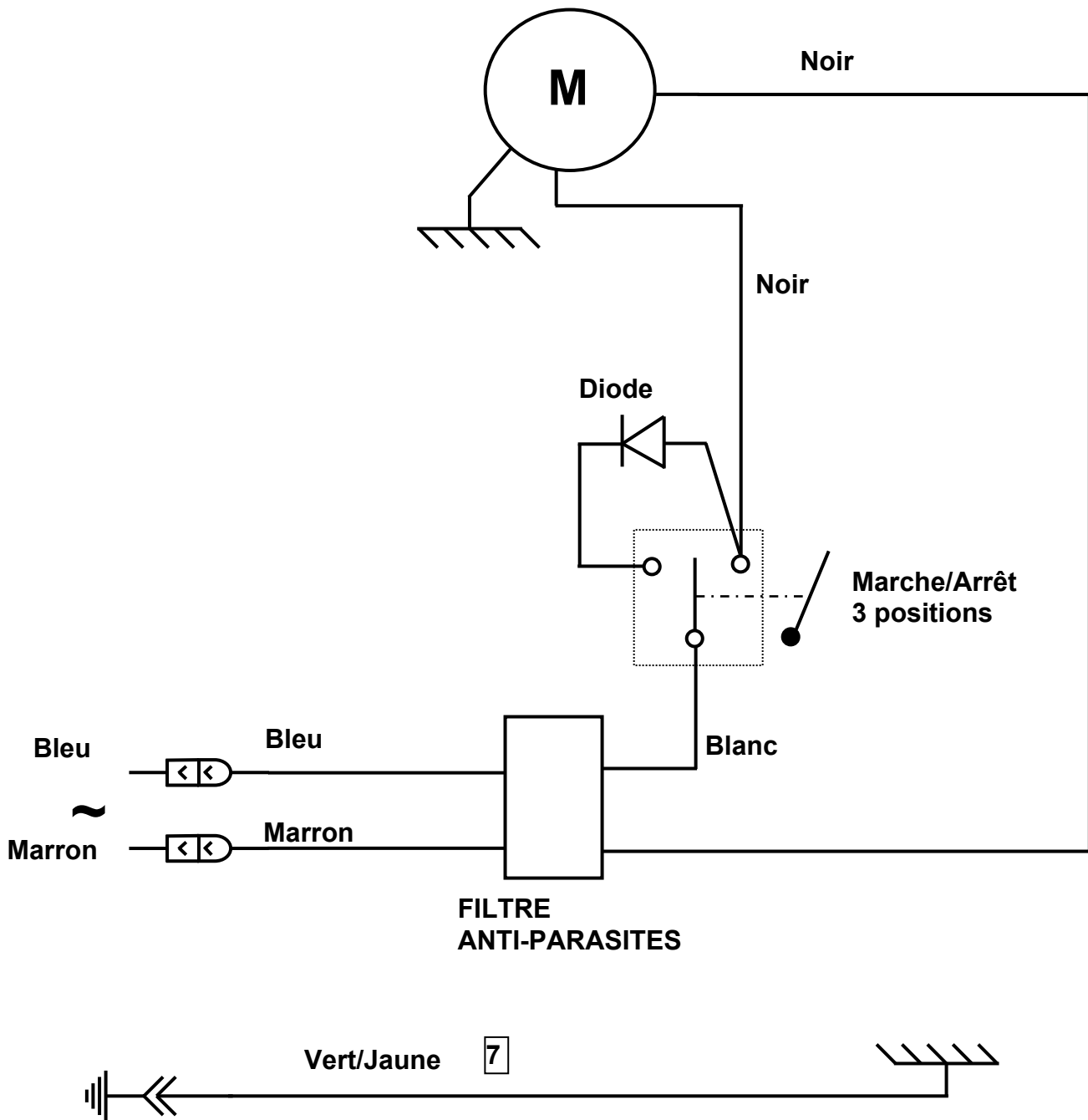


Schéma électrique 220-240V 50/60Hz





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



BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



***408.060 - *408.061
Modelle Nr. 33**



INHALT

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



„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

DER HERSTELLER:

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

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

Bezeichnung: **BARMIXER**
Typennummer: **33, 33C**

Mit den folgenden Vorschriften übereinstimmt:

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

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

- **NF EN 12852+A1: 2010**, Nahrungsmittelmaschinen – **Küchenmaschinen und Blender** - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.
Die vorliegende europäische Norm ist eine Norm vom Typ C, wie in der EN ISO 12100 definiert. Falls die Bestimmungen der vorliegenden Norm vom Typ C sich von den Bestimmungen unterscheiden, die in den Normen vom Typ A oder B genannt werden, haben die Bestimmungen der Norm vom Typ C vor denen der anderen Normen Vorrang. Die vorliegende Norm ermöglicht es, sich an die Anforderungen der „Maschinenrichtlinie“ Nr. 2006/42/EG, (siehe Anhang ZA) anzupassen.
- NF EN ISO 12100 -1 und 2 :2004: Maschinensicherheit – Allgemeine Konzeptionsprinzipien
- NF EN 60204-1: 2006 : Maschinensicherheit - elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Regelungen
- NF EN 1672-2: 2005, Nahrungsmittelmaschinen – Grundbegriffe – Hygienevorschriften.
- NF EN 60335-1: 2003 - Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- **EN 60335-2-64:2004**, Abschnitt 2-64: **Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.**

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

Eigenschaft des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**

Name des Unterzeichnenden: **Aurélien FOUQUET**

Unterschrift:

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Alle Anweisungen lesen.

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

SACHWIDRIGER EINSATZ



1. Gerät nie leer laufen lassen.
2. Gerät nie zum Zerkleinern von großen Eiswürfeln oder Tiefgefrorenem benutzen. Die Messer sind nicht dazu vorgesehen.
3. Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben.
4. Die Abdeckung nicht entfernen, bevor das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist.
5. Nie den Behälterteil (1) vor dem VÖLLIGEN Stillstand des Motors vom Motorblock heben.
6. Nie den Behälterteil (1) auf den Motorblock (2) setzen, wenn dieser läuft.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

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

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

ACHTUNG:



Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen. Der Wert ist abzulesen:

- entweder auf dem Typenschild unter dem Gerät,
- oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

ACHTUNG:



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

ERSTE INBETRIEBNAHME:

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



Abb. A

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

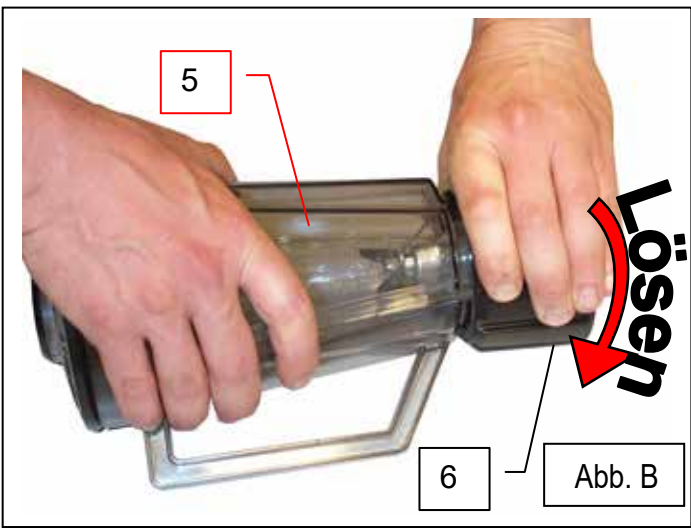
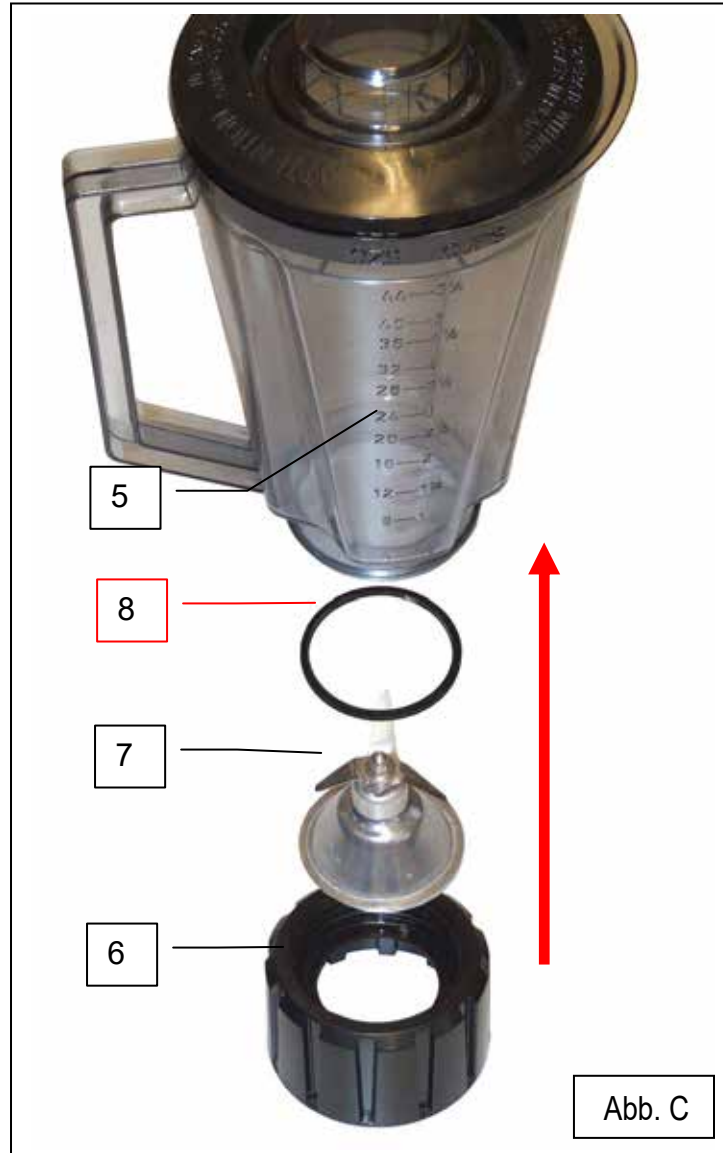


Abb. B



RECYCLING DES ALTGERÄTS



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

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

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

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

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

IHR BARMIXER NR. 33

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

Benutzung des MIXERS

INBETRIEBNAHME:



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

Aufbau und Vorbereitung:

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



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

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



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



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

REINIGUNG:

WICHTIG:



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

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

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

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

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

LAGERUNG:

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

WARTUNG

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

Ersatzteile:

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

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

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

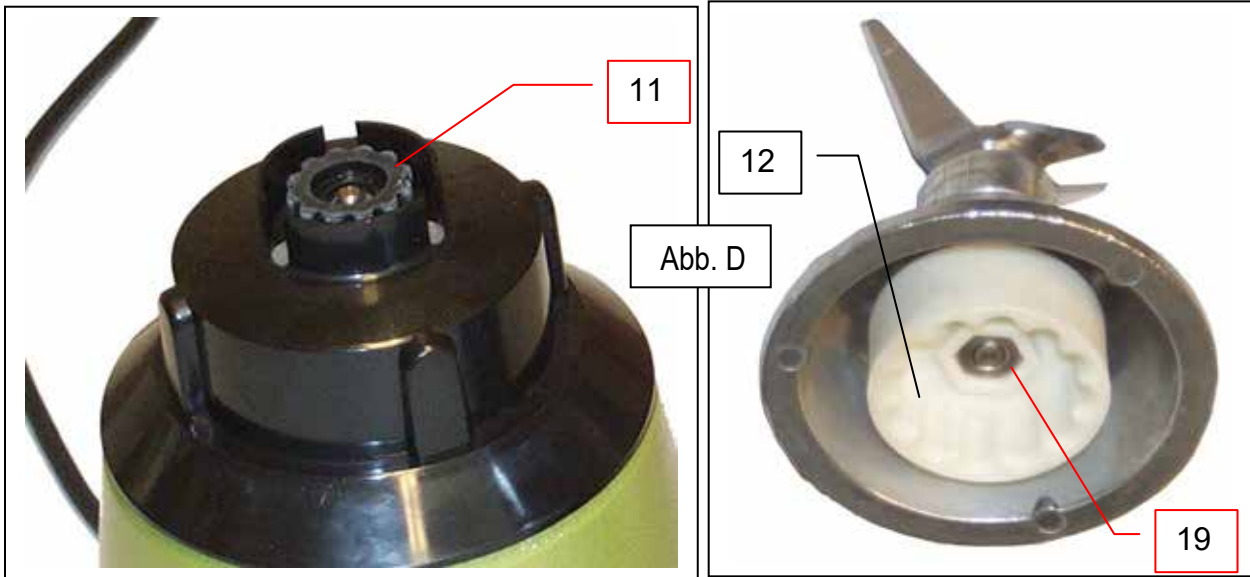
abzulesen unter dem Gerät.

Ersetzen des Anschlußsystems:



WICHTIG: (Abb. D).

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



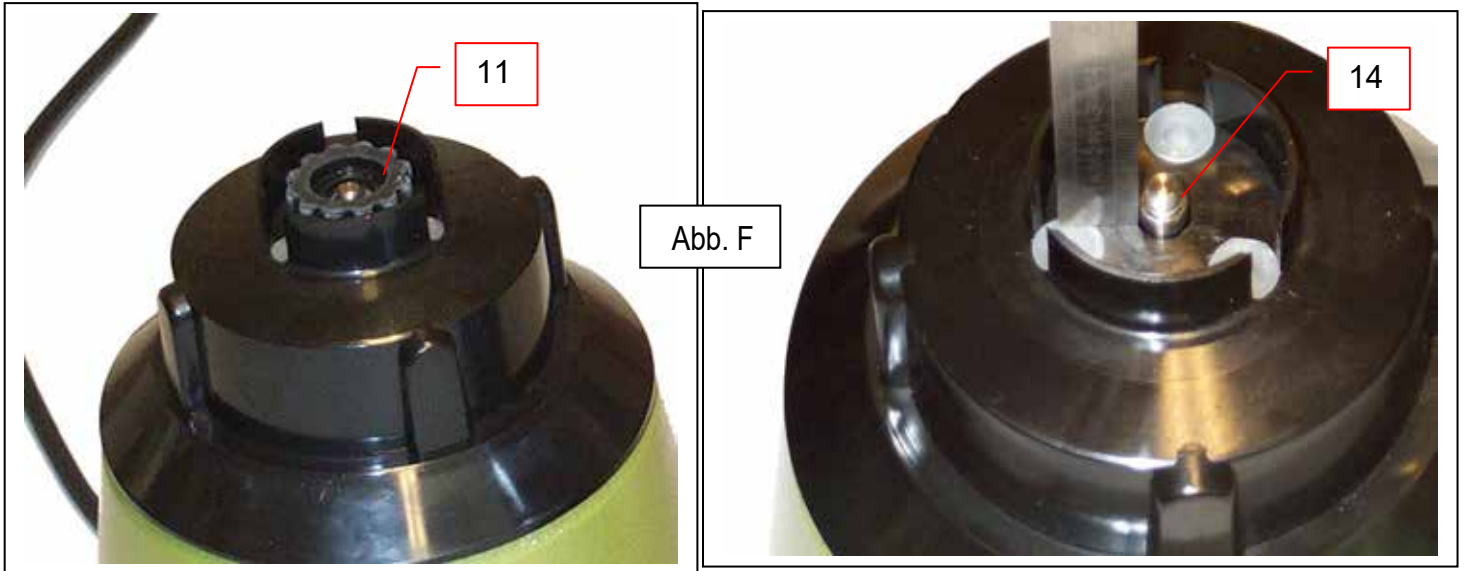
Ausbau des Antriebsteils (Motor): (Abb. E)

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



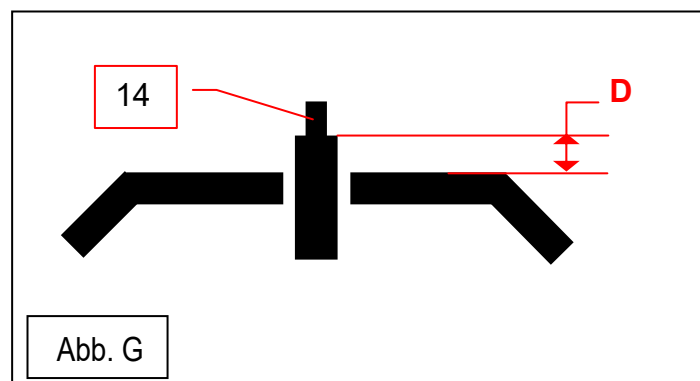
Wiedereinbau des Antriebsteils (Motor) (Abb. F) :

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



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

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



Ausbau des aufnehmenden Teils (Messer):

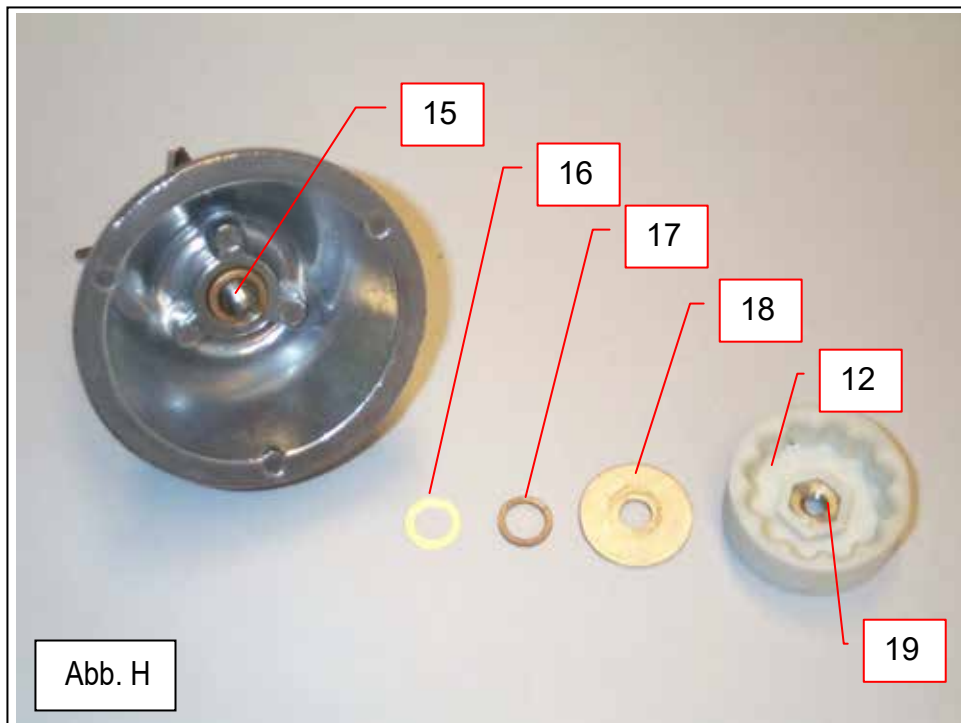


1. Mit einem dicken Lappen die Messer halten (**ACHTUNG vor Schnittverletzungen**).
2. Mit einer Zange den festen AnschluÙ halten und durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen (Linksgang).

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



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



PANNENHILFE

Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

Das Gerät springt nicht an:

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

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

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

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

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

Das Gerät stoppt infolge einer Überlastung:

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

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

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

Der Motor funktioniert, aber die Messer drehen sich nicht:

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



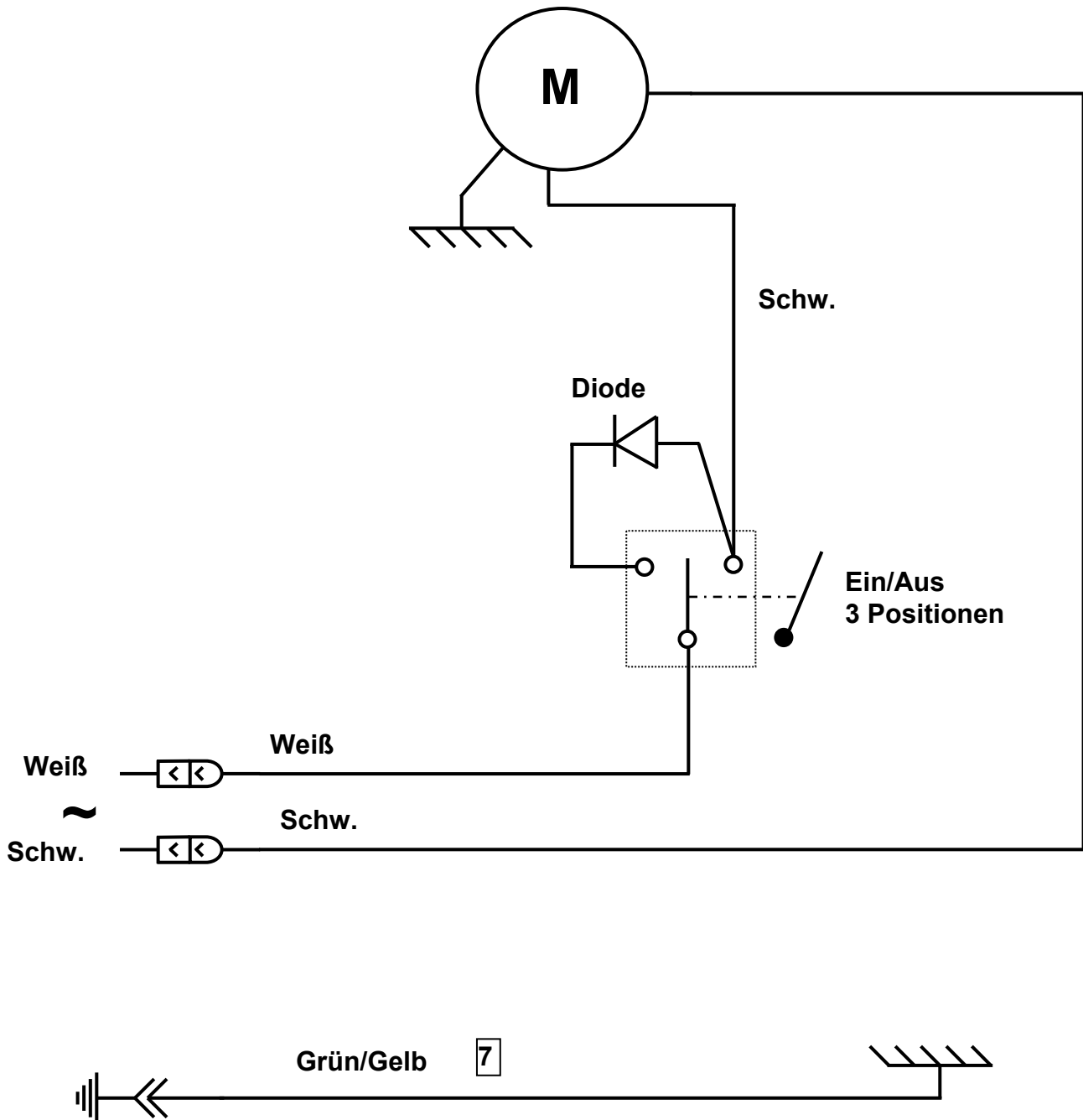
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

ELEKTRISCHE DATEN (1)			
Modell 33		Wechselstrom	
Betriebsspannung	(V)	220-240	110-120
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Leistung			
Absorbierte Leistung	(W)	600	650
Drehzahl: Position 2	(U/min)	16 000	18 000
Position 1	(U/min)	12 000	14 000
Fassungsvermögen Behälter	(L)	1,2	
Abmessungen: Höhe	(mm)	420	
Breite	(mm)	180	
Tiefe	(mm)	180	
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	2,5	
Gewicht mit Verpackung	(kg)	3	
Geräusch: (2) L_{pA}	(dBA)	73	
Ungewissheit: $K_{pA} = 2.5dB$			

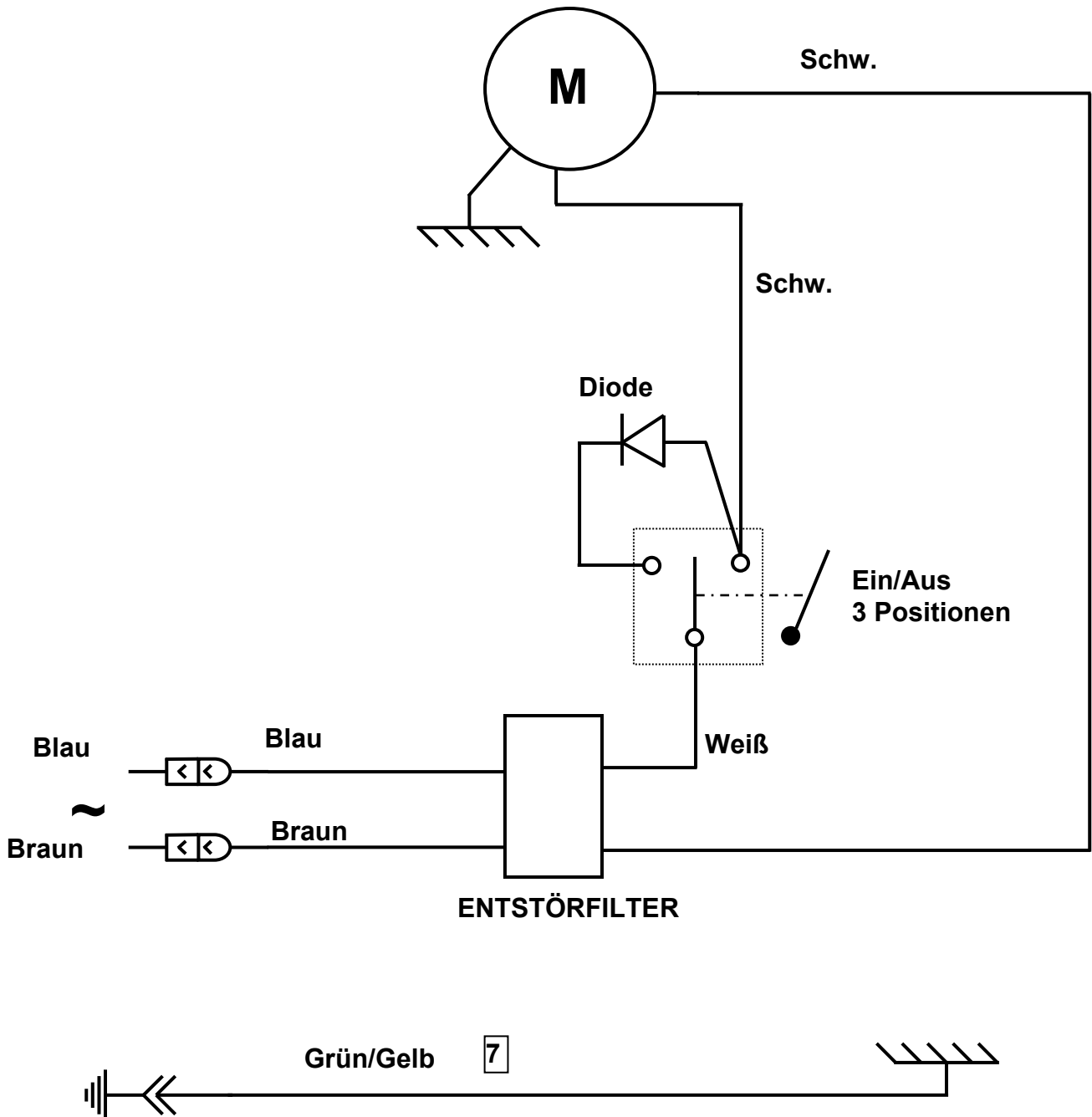
(1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf seinem Typenschild.

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

Elektrischer Schaltplan 110-120V 50/60Hz



Elektrischer Schaltplan 220-240V 50/60Hz



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

GARANTIESCHEIN

GARANTIE / WARRANTY

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