

**GEBRUIKERS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING**

**BELANGRIJK:** documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE” - CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



**\*408.065 - \*408.066**  
**Model no 54**



## INHOUDSOPGAVE

<b>“CE”-CONFORMITEITSVERKLARING.....</b>	<b>3</b>
<b>BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN.....</b>	<b>4</b>
<i>WAARSCHUWINGEN:</i> .....	4
<i>ELEKTRISCHE AANSLUITING :</i> .....	5
<i>1<sup>ste</sup> in werking stelling</i> .....	5
<i>RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR</i> .....	6
<b>UW DRINK MIXER N°54.....</b>	<b>7</b>
<b>GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....</b>	<b>7</b>
<i>OPSTARTEN :</i> .....	7
<i>RUSTSTAND</i> .....	8
<i>REINIGING :</i> .....	8
<i>OPSLAG :</i> .....	9
<b>ONDERHOUD.....</b>	<b>9</b>
<i>VERVANGEN VAN DE ROERSTAVEN EN DE DEFLECTOR:</i> .....	9
<i>Vervangingsdelen :</i> .....	9
<b>OPLOSSEN VAN STORINGEN .....</b>	<b>10</b>
Het apparaat wil niet opstarten .....	10
Het apparaat stopt plotseling na lange tijd gewerkt te hebben : de motor is erg warm .....	10
Het apparaat stopt naar aanleiding van een overbelasting:.....	10
De motor draait constant zelfs als de kom niet op zijn plaats op de komsteun staat.....	10
De motor werkt maar de snelheidsregelaar van de motor niet .....	11
<b>TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT .....</b>	<b>11</b>
<i>NORMATIEVE REFERENTIES</i> .....	11
<i>Elektrisch schema 110-120V~ 50/60Hz</i> .....	12
<i>Elektrisch schema 220-240V~ 50/60Hz</i> .....	13
<i>TEKENINGEN</i> .....	14
<b>GARANTIEBEWIJS .....</b>	<b>18</b>
<b>TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT.....</b>	<b>18</b>

## “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 : **DRINK MIXER**  
Type nummer : **54**

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 ge harmoniseerde normen om vermoeden te geven van overeenstemming met de essentiële eisen van de hierboven vermelde richtlijnen:

- 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. : **01/12/2010**

Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**

Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:



## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

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

Lees de gehele handleiding.

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

### WAARSCHUWINGEN:

1. Dit apparaat is niet geschikt om vaste voedingsmiddelen zoals ijsblokjes of diepvries producten of droge producten te verwerken, deze zullen de motor blokkeren of de roerstaven beschadigen.

De vaste voedingsmiddelen die kunnen worden verwerkt, op de voorwaarde dat hun hoeveelheid lager is dan 20% met 80% vloeistof zijn :

- Fijngenhakt ijs
- Poeder (oploskoffie, melk, ...)
- Zachte ijsbolletjes.

De roerstaven zijn niet ontworpen om fijn te hakken, fijn te malen of te snijden maar alleen om vloeibare of zalfachtige producten te mixen of te emulgeren.

2. Nooit producten of voedingsmiddelen toevoegen in de kom tijdens het bereiden of werking.
3. Nooit de maximale vulcapaciteit van de kom overschrijden, hierdoor zouden de producten tijdens het bereiden kunnen overlopen.



De maximale capaciteit van de kom bedraagt 0.560 liter zijnde 19.5 Oz.

4. Het apparaat op een gladde en rechte oppervlakte plaatsen met het oog op de stabiliteit en de goede werking van de zuignappoten (14).
5. Het is afgeraden het apparaat met een lege kom te laten draaien.
6. Het apparaat niet schoonmaken met een waterstraal of een hoge-druk machine.
7. Om elektrocutie te voorkomen, niet het voetstuk in water of een andere vloeistof onderdompelen.
8. Altijd eerst de stekker uit de contactdoos halen voordat men ingrepen gaat verrichten op het apparaat zoals schoonmaken, onderhoudswerkzaamheden.
9. Het is verboden andere vervangingsdelen dan de erkende oorspronkelijke SANTOS onderdelen te gebruiken.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING :

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

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

### LET OP:



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

## 1<sup>ste</sup> in werking stelling

De onderdelen die met voedings middelen in contact komen goed schoonmaken (Fig. A, Fig. B en Fig. C ).

- De twee kommen wassen (RVS (1) en plastic (2)) met een standaard afwasmiddel of in de vaatwasser.
- De flexibele roerstaaf (4) die apart meegeleverd wordt op dezelfde manier schoonmaken.
- Voor het schoonmaken van de bolvormige roerstaaf (3) en de deflector (5), die op het apparaat zijn gemonteerd, moet u ze op de volgende manier demonteren:
  - De deflector (5) vasthouden en de bolvormige roerstaaf (3) losdraaien.
- De bolvormige roerstaaf (3) en de deflector (5) wassen met een standaard afwasmiddel of in de vaatwasser.
- Na het wassen de deflector (5) en de bolvormige roerstaaf (3) opnieuw monteren zoals volgt :
  - De twee platte zijden van de deflector (5) doen samenvallen met die van de motoras (6).
  - De bolvormige roerstaaf (3) vastdraaien.

## 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 inzamelingsstelsel conform de richtlijn 2002/96/CE (WEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het gerecycleerd of uit elkaar gehaald kan worden om de impact ervan op het milieu te verminderen.

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

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

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

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

## UW DRINK MIXER N°54

- De drink mixer N° 54 is speciaal ontworpen voor bars, cafés, hotels, restaurants, cocktailbars, grote keukens, vruchtensapboetieken, banketbakkerijen, ijsbereiders ...
- De drink mixer N° 54 is bestemd om verschillende voedingsmiddelen in vloeibare of zalfachtige vorm te mixen en te emulgeren.
- Is ideaal voor het bereiden van :
  - drankjes (vruchtensapcocktails, groentesap, punches, siroop,...)
  - drankjes met ijs of fijngestampte ijsblokjes,....
  - IJs, Milk-shake, smoothies,....
- Het apparaat is samengesteld uit een motorblok geplaatst op een kolom van gegoten aluminium.

2 kommen worden meegeleverd om de producten op te vangen : een kom van roestvrij staal en een kom van doorzichtig plastic. De vorm van de bovenrand van de kommen is zodanig ontworpen dat zij snel op de komsteunen kunnen worden geplaatst waarna het apparaat kan opstarten.

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### OPSTARTEN :

1. Het apparaat aansluiten.
2. De stelknop (7) van de motorsnelheid draaien tegen de klok in op de stand lage snelheid (klein merkteken op de knop die zich voor de bediener bevindt).
3. Een kleine hoeveelheid vloeistof (ongeveer 0.25 liter) op de bodem van de RVS kom (1) of plastic kom (2) gieten.
4. De RVS kom (1) of plastic kom (2) op de komsteun (8) zetten (**werkstand**) (Fig. A), het apparaat zal onmiddellijk in lage snelheid opstarten.
5. De stelknop (7) van de motorsnelheid met de klok mee draaien tot aan de hoge snelheid (groot merkteken op de knop die zich voor de bediener bevindt).
6. Teruggaan naar de lage snelheid door de stelknop (7) van de motorsnelheid tegen de klok in te draaien tot de stand lage snelheid (klein merkteken op de knop die zich voor de bediener bevindt) :
  - U hebt nu het volledige snelheidsbereik getest.
7. De kom van de komsteun afhalen, het apparaat komt tot stilstand.
8. Eventueel de handelingen 4,5,6 en 7 opnieuw uitvoeren met de tweede kom.

### LET OP :

1. *In het begin, dwz als u het apparaat net in gebruik hebt genomen, is het aangeraden op te starten in lage snelheid om opspatten te voorkomen (kom te vol).*
2. *Het wordt afgeraden het apparaat onbelast zonder vloeistof te laten draaien.*

## RUSTSTAND

Als de kom (1) of (2) wordt gezet in de tweede stand (lage stand) van de komsteun (8), dan staat hij in de rust- of stilstand (Fig. E)

### OPMERKING :

De emulsies en mix worden in het algemeen verkregen in minder dan 1 minuut.

### LET OP :

1. Het apparaat komt tot stilstand als men de kom (1) of (2) van de komsteun (8) afhaalt, maar de draaibeweging gaat nog enkele seconden door veroorzaakt door de inertie van de motor : de kom niet verplaatsen om de roerstaaf (3) of (4) en de deflector (5) niet te beschadigen.
2. Wachten tot de motor helemaal stilstaat alvorens de kom te verwijderen om opspatten te voorkomen.

## REINIGING :

### **BELANGRIJK :**

- Om het apparaat te reinigen, het eerst stopzetten en de steker (9) uit de contactdoos halen.
- Het apparaat mag niet met een waterstraal, onder druk gereinigd worden of door het in vloeistof onder te dompelen.
- In het geval tijdens het bereiden van een drankje of een foute handeling, voedingsmiddelen of projecties terecht zijn gekomen op de zone waar de kom wordt geplaatst, op de komsteun (8), moet deze zone zo snel mogelijk worden schoongemaakt met helder water, dan controleren of de detectievinger (10) aanwezigheid kom nog naar behoren werkt.

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

Het zal makkelijker schoon te maken zijn als de voedingsmiddelen nog niet zijn opgedroogd in de kom, op de roerstaaf of op de deflector.

Alle volgende onderdelen :

- RVS kom (1)
- Plastic kom (2)
- Bolvormige roerstaaf (3)
- Flexibele roerstaaf (4)
- Deflector (5)

Moeten worden schoongemaakt met een standaard afwasmiddelen of in de vaatwasser worden gedaan.

Gebruik geen schurende middelen, deze zouden de onderdelen kunnen beschadigen



### OPSLAG :

De kommen van RVS (1) en plastic (2) kunnen op elkaar worden gestapeld bij het opslaan van het apparaat.

## ONDERHOUD

Voor iedere ingreep op het apparaat, moet men eerst de steker (9) van het apparaat uit de contactdoos halen.

Deze machine benodigt geen enkel speciaal onderhoud, de lagers en lagerblokken zijn levenslang gesmeerd.

Zie, indien een ingreep toch noodzakelijk is om aan slijtage onderhavige onderdelen te vervangen zoals de roerstaven, de deflector, de elektrische onderdelen enz., de lijst van onderdelen (zie explosietekening aan het eind van de handleiding).

### VERVANGEN VAN DE ROERSTAVEN EN DE DEFLECTOR:

Demonteren van de roerstaaf (3) of (4) en van de deflector (5)(Fig. A , Fig. B en Fig. C) :

- Met de hand de roerstaaf (3) of (4) losdraaien terwijl met de andere hand de deflector (5) vasthoudt om de de motor in rotatie stil te zetten (6).

Montage van de deflector (5) en de roerstaaf (3) of (4)(Fig. A, Fig. B en Fig. C) :

- De deflector (5) monteren door de twee platte zijden te doen samenvallen met de twee platte zijden van de motoras (6). De roerstaaf (3) of (4) met de hand vastdraaien.

### Vervangingsdelen :



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

Aangeven op **alle bestellingen voor vervangingsdelen** (zie referenties op de explosietekening aan het eind van de handleiding) :

- **het type,**
- **het serienummer van het apparaat ,**
- **de elektrische karakteristieken die onderaan het apparaat staan vermeld.**

## OPLOSSEN VAN STORINGEN

De oorzaak van het stoppen van het apparaat nauwkeurig identificeren.

### Het apparaat wil niet opstarten

De volgende punten controleren :

- De voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer (9).
- Of de kom (1) of (2) naar behoren is geplaatst op de komsteun (8). Met name controleren of het bovenste deel van de kom niet is beschadigd.
- Of de plaats waar de kom (1) of (2) moet worden gezet wel naar behoren schoon is.

### Het apparaat stopt plotseling na lange tijd gewerkt te hebben : de motor is erg warm

De motor wordt beschermd door een ingebouwde thermische veiligheidsinrichting. Bij oververhitting zal de motor automatisch tot stilstand komen.

- Het apparaat buiten spanning zetten (de steker van het apparaat (9) uit de contactdoos halen).
- Wachten tot de motor is afgekoeld (20 tot 45 minuten).
- De steker weer in de contactdoos steken en de werkzaamheden opnieuw opvatten door de kom (1) of (2) op de komsteun (8) te plaatsen.

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

Als de motor wordt geblokkeerd (vreemd lichaam, te harde voorwerpen of voedingsmiddelen die de roerstaaf blokkeren), stop het apparaat automatisch.

- Het apparaat buiten spanning zetten (de steker van het apparaat (9) uit de contactdoos halen).
- De RVS kom (1) of plastic kom (2) van de komsteun (8) afhalen en op een werkblad zetten. .
- De voorwerpen of stukjes die de roerstaaf blokkeren verwijderen.
- Met de hand de thermische veiligheidsinrichting (10) die zich onder aan het apparaat bevindt (Fig. F) weer inschakelen.
- De te verwerken producten of voedingsmiddelen weer in de kom doen.
- De steker in de contactdoos steken en de werkzaamheden hervatten door de kom (1) of (2) op de komsteun (8) te plaatsen.

### De motor draait constant zelfs als de kom niet op zijn plaats op de komsteun staat

De volgende punten controleren :

- De goede werking van de detectievinger (10) van de kom in de komsteun (8).
- Of de zone om de detectievinger aanwezigheid kom wel schoon is en zonodig deze zone schoonmaken (Fig. D) .

**De motor werkt maar de snelheidsregelaar van de motor niet**

De volgende punten controleren :

- Meerdere malen achter elkaar het volledige snelheidsbereik van de motor draaien met de stelknop van de motorsnelheid (7) (Fig. A).

**OPMERKING :**

Als de storing niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het apparaat (9) uit de contactdoos halen) en een beroep doen op de onderhoudsdienst of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

**TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT**

ELEKTRISCHE KARAKTERISTIEKEN (1)			
Model 54		Enkelfase	
Voedingsspanning	(V)	220-240	115
Frequentie	(Hz)	50/60	50/60
Motor : Vermogen			
Opgenomen vermogen	(W)	120	120
Snelheid : Min.	(tr/mn)	8 000	8 000
Max	(tr/mn)	16 000	16 000
Inhoud van de kom	(L)		0.560
Afmetingen : Hoogte	(mm)		530
Breedte	(mm)		182
Diepte	(mm)		186
Gewicht : Netto gewicht	(kg)		6
Verpakt gewicht	(kg)		7
Geluid : (2)	(dBA)		63

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

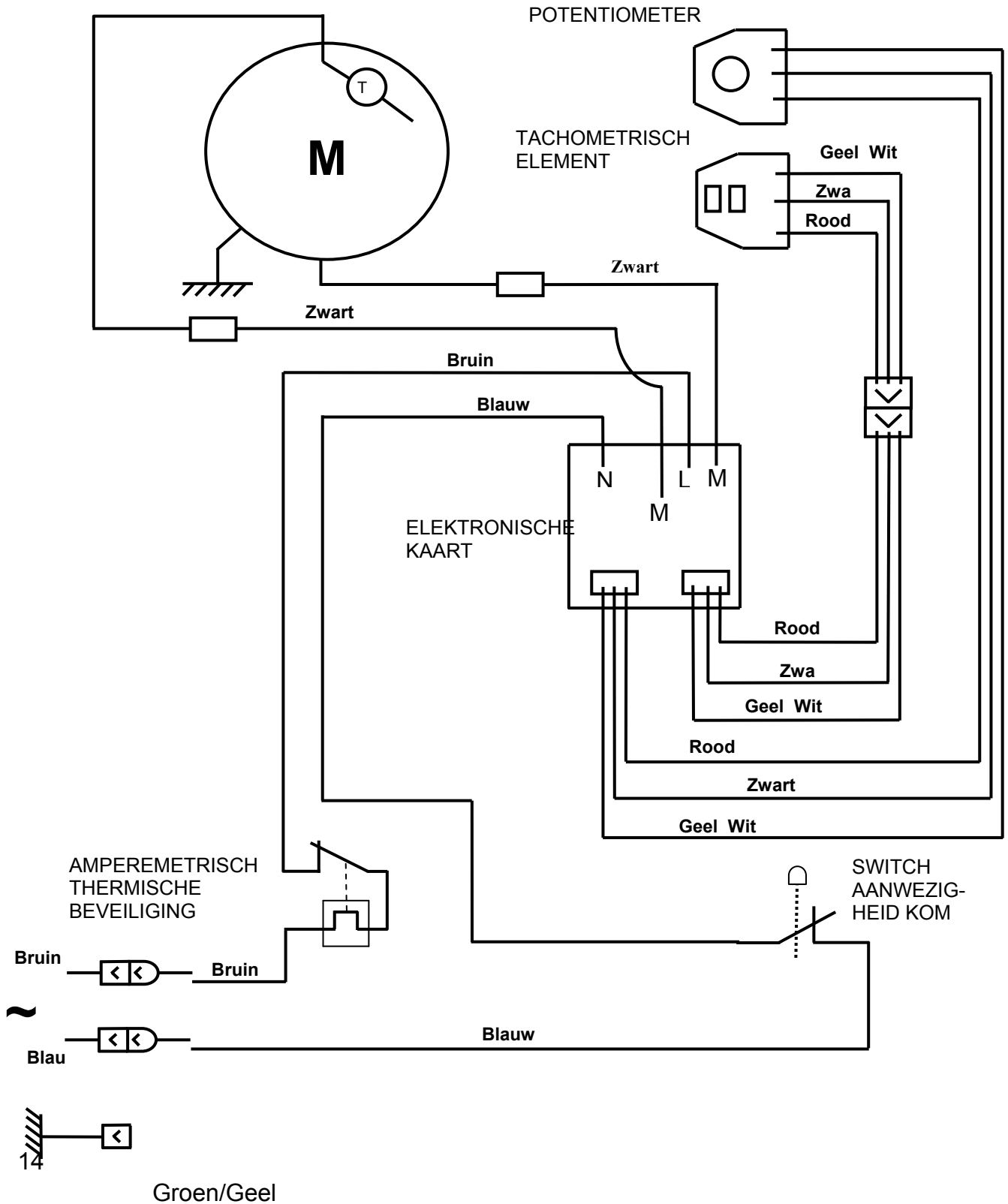
(2) Geluidsniveau opgemeten bij geluidsdruk met belast apparaat op 1 m van zijn as volgens de norm EN 31201.

**NORMATIEVE REFERENTIES**

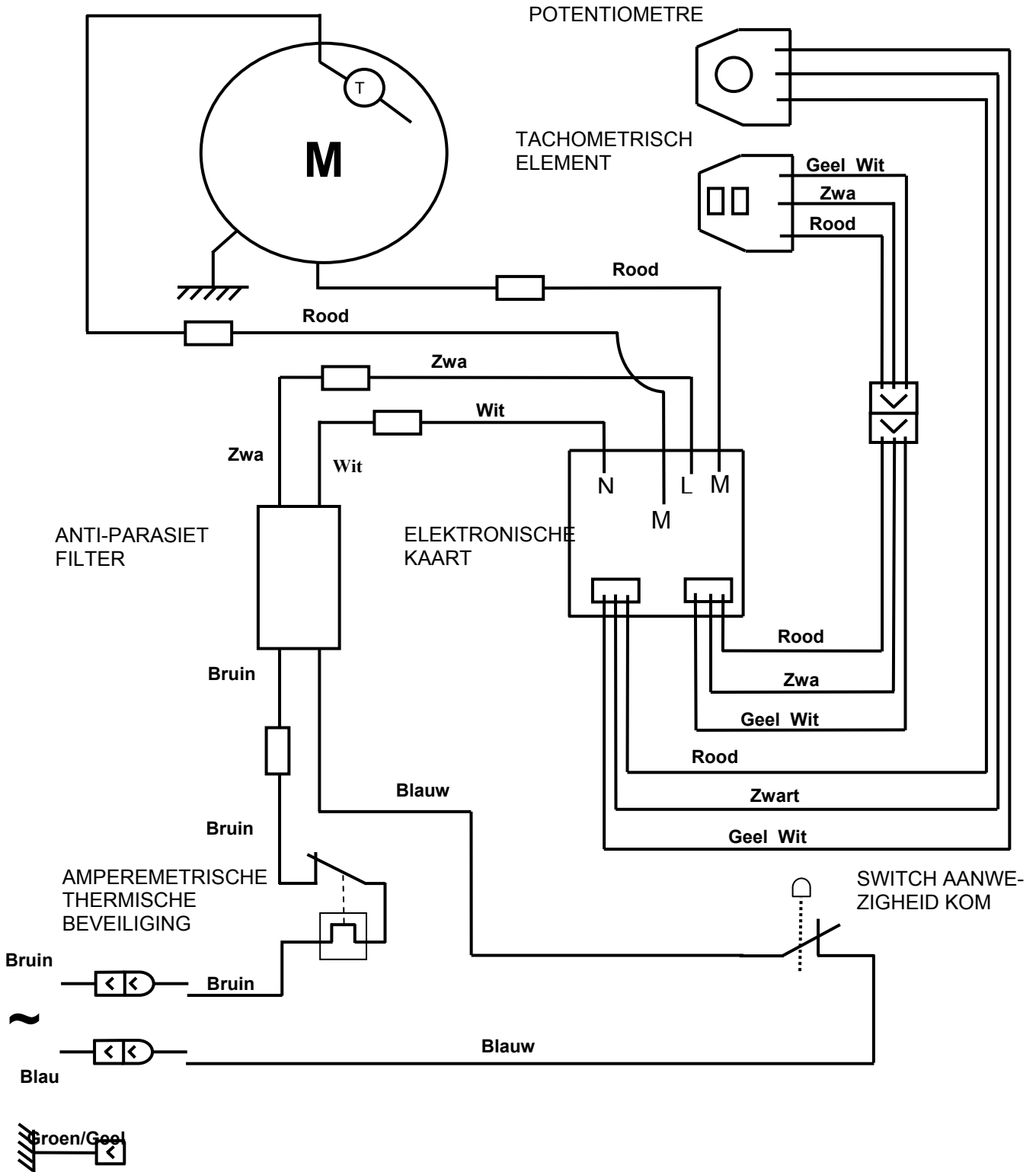
- CE (Europa)
- GS (Duitsland) gecontroleerd LNE Nationaal Proeflaboratorium.
- UL (USA) en cUL (Canada).
- NSF (USA).



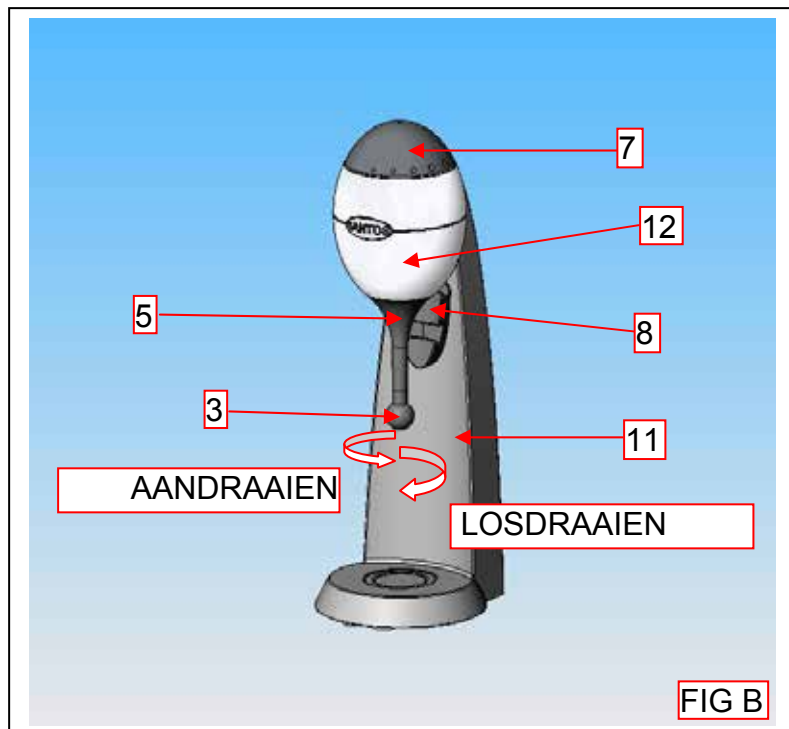
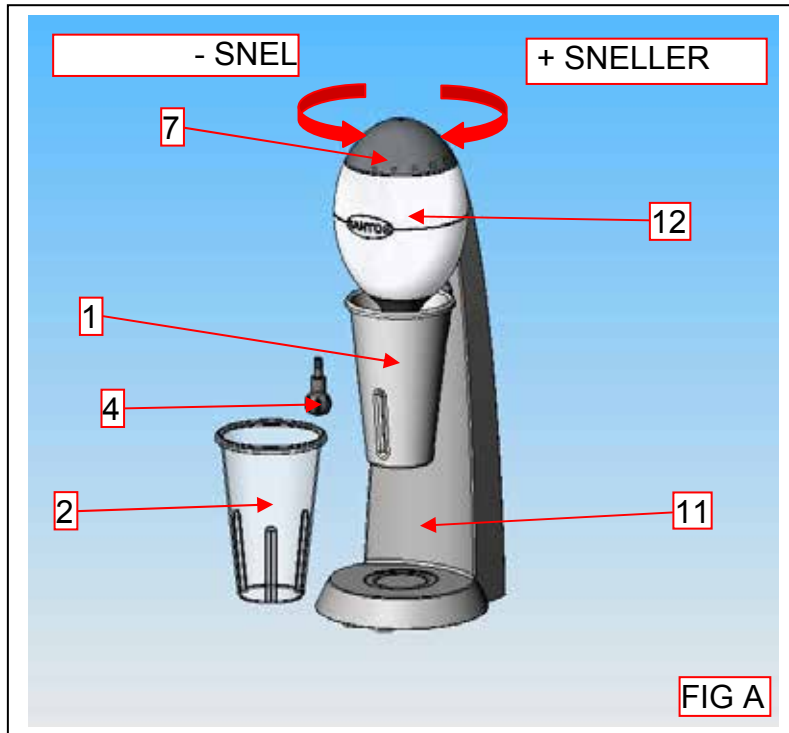
Elektrisch schema 110-120V~ 50/60Hz

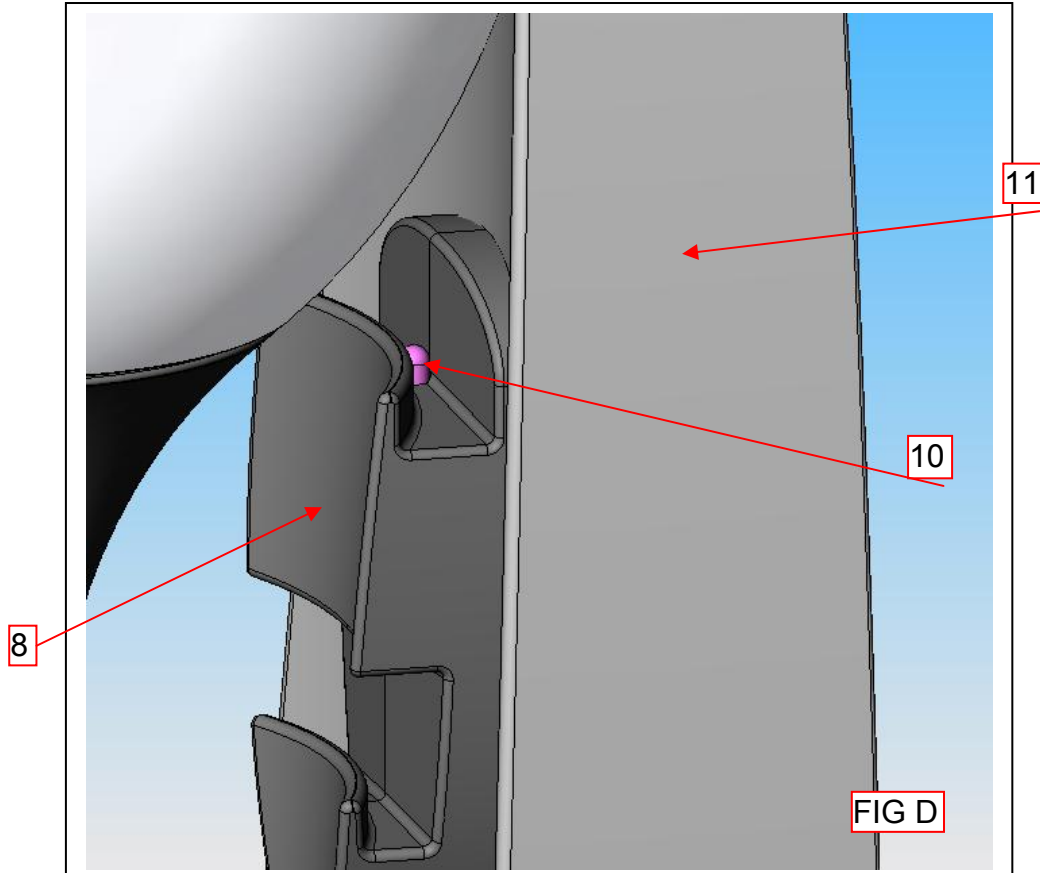
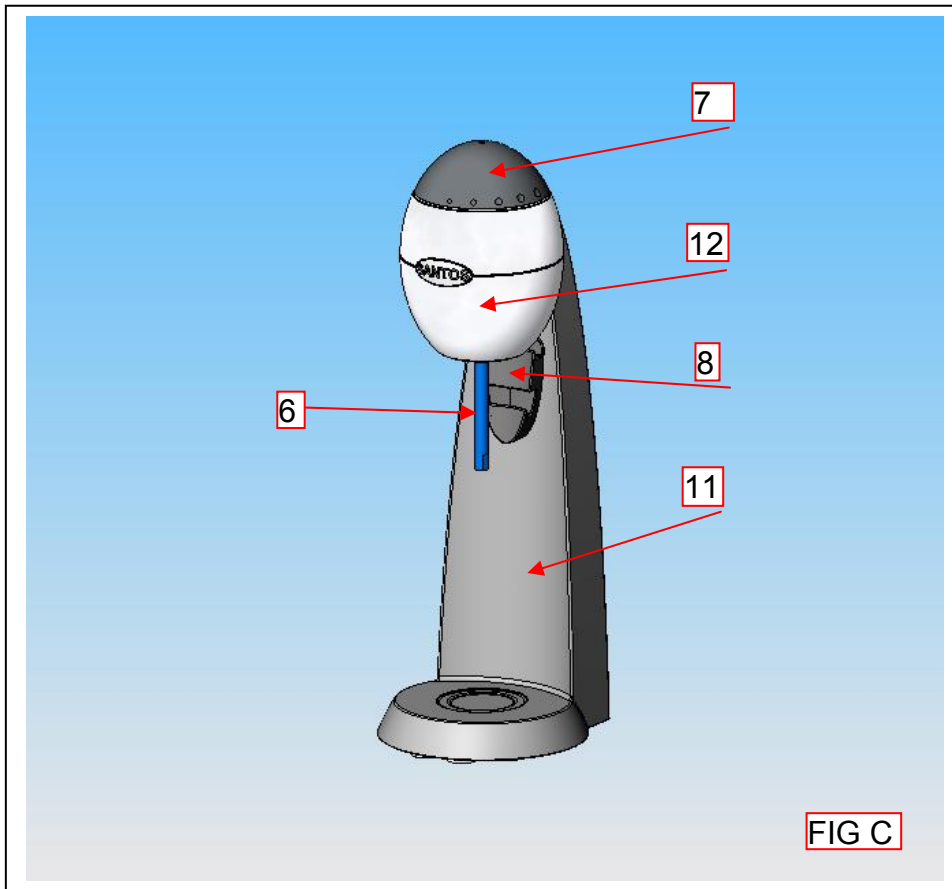


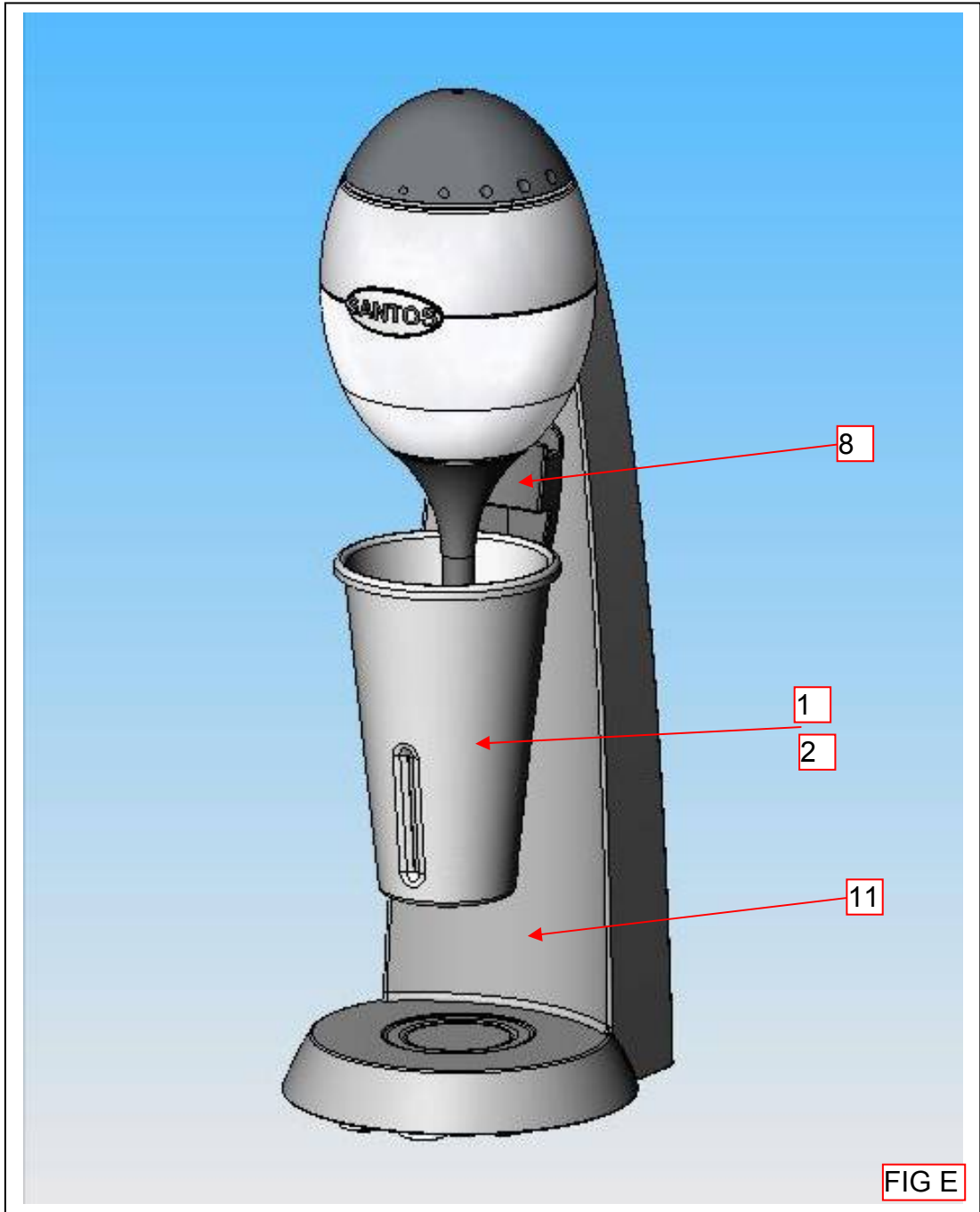
Elektrisch schema 220-240V~ 50/60Hz



TEKENINGEN

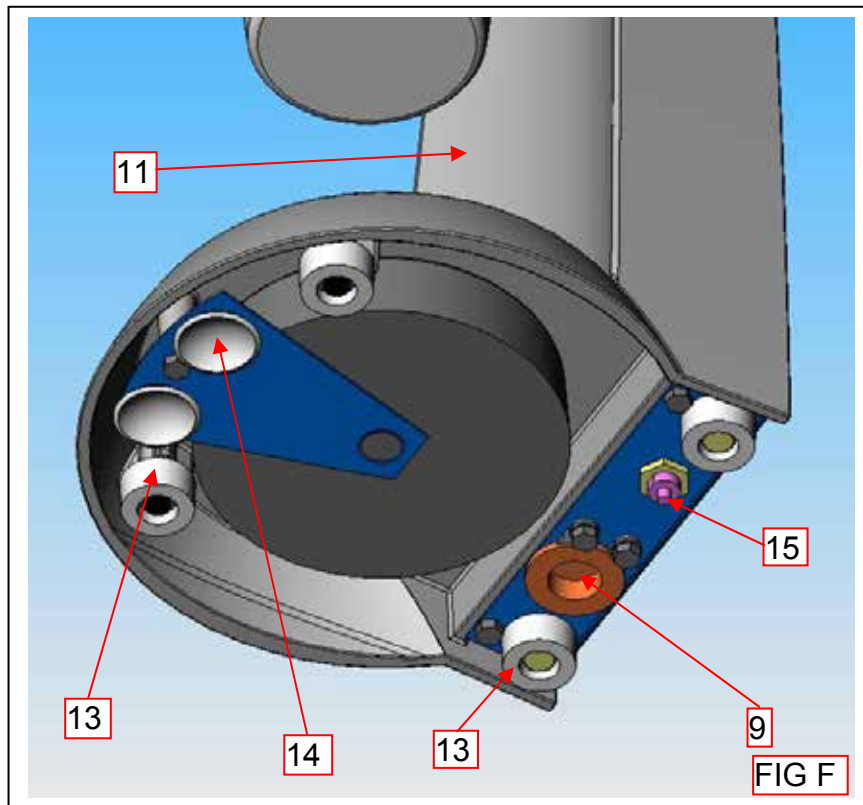






**FIG E**





N°	Beschrijving
1	Roestvrij staal kom
2	Plastic kom
3	Bolvormige roerstaaf
4	Flexibele roerstaaf
5	Deflector
6	Motoras
7	Stelknop
8	Komsteun
9	Netsnoer
10	Detectievinger kom
11	Kolom voetstuk
12	Motorblok
13	Rubber poot
14	Zuignap poot
15	Beveiligingsinrichting overbelasting

## 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



**\*408.065 - \*408.066**  
**Model no 54**



## CONTENTS

<b>“CE” COMPLIANCE DECLARATION .....</b>	<b>3</b>
<b>IMPORTANT SAFEGUARDS .....</b>	<b>4</b>
<i>IMPROPER USE .....</i>	<i>4</i>
<i>ELECTRICAL CONNECTION:.....</i>	<i>4</i>
<i>USING FOR THE 1st TIME:.....</i>	<i>5</i>
<i>RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE.....</i>	<i>5</i>
<b>YOUR DRINK MIXER N°54 .....</b>	<b>6</b>
<b>USING THE APPLIANCE .....</b>	<b>6</b>
<i>START-UP: .....</i>	<i>6</i>
<i>IDLE POSITION.....</i>	<i>7</i>
<i>CLEANING:.....</i>	<i>7</i>
<i>STORAGE:.....</i>	<i>7</i>
<b>MAINTENANCE.....</b>	<b>8</b>
<i>CHANGING THE MIXING HEADS AND DEFLECTOR:.....</i>	<i>8</i>
<i>Spare Parts: .....</i>	<i>8</i>
<b>FAULT FINDING.....</b>	<b>9</b>
The appliance does not start.....	9
The appliance stops suddenly after operating for a long time: the motor is very hot.....	9
The machine stops because of an overload:.....	9
The motor runs all the time even without the cup on the cup stand .....	9
The motor is running but the speed variation is not working .....	9
<b>TECHNICAL SPECIFICATIONS .....</b>	<b>10</b>
<i>REFERENCE TO STANDARDS.....</i>	<i>10</i>
<i>Wiring diagram 110-120V~ 50/60Hz .....</i>	<i>11</i>
<i>Wiring diagram 220-240V~ 50/60Hz .....</i>	<i>12</i>
<i>FIGURES.....</i>	<i>13</i>
<b>WARRANTY CERTIFICATE.....</b>	<b>17</b>
<b>APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE.....</b>	<b>17</b>



## “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: **DRINK MIXER**  
Type number: **54**

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 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: **01/12/2010**  
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.

### IMPROPER USE

1. This appliance is not meant to contain solids such as ice cubes, frozen foodstuffs or products, dry products that would jam the motor or damage the mixing heads.

The following solids are accepted in a quantity of less than 20% with 80% liquid:

- Crushed ice
- Powder (soluble coffee, milk,...)
- Balls of soft ice cream.

The mixing heads are not designed to grind, crush or cut but only to mix or emulsify liquid or smooth foodstuffs or products.

2. Never add products or foodstuffs to the cup during preparation or operation.
3. Never exceed the maximum filling level of the cup which may cause products or foodstuffs to overflow during preparation.



Maximum capacity of cup: 0.560 liter or 19.5 Oz.

4. Place the appliance on a smooth, non-sloped surface to ensure it is stable and for the suction feet (14) to adhere properly.
5. You are not advised to operate the appliance with an empty cup.
6. The appliance should neither be cleaned in a jet of water nor with a high pressure spray.
7. For electrocution risk protection reasons, never plunge the base into water or any other liquid.
8. Unplug the appliance before carrying out any work on it: cleaning, maintenance or repair.
9. The use of spare parts other than certified SANTOS original parts is prohibited.

### ELECTRICAL CONNECTION:

The appliance is available in with a choice of two voltages for the power supply

- 220-240V 50/60 Hz single phase
- 110-120V 50/60 Hz single phase

Line protection: the appliance should be connected to a standard 2-pole + earth electric socket. The installation should be fitted with an RCD and a fuse rated at 16A. or the

relevant value according to local electrical codes, taking into account the unit rated current. **The appliance must be earthed**

### 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 (**10**) is damaged, it should be replaced by a special assembly available from approved SANTOS dealers or from SANTOS.

### USING FOR THE 1st TIME:

Carefully clean the parts in contact with the food (Fig. A, Fig. B and Fig. C).

- Wash the two cups (stainless steel **(1)** and plastic **(2)**) with standard washing up liquid or in the dishwasher.
- Wash the flexible mixing head **(4)** supplied separately.
- To wash the mixing head **(3)** and deflector **(5)** which are assembled on the appliance, take them down as follows:
  - Hold the deflector **(5)** and unscrew the mixing head **(3)**.
- Wash the mixing head **(3)** and deflector **(5)** with standard washing up liquid or in the dishwasher.
- Put the deflector **(5)** and mixing head **(3)** back after washing as follows:
  - Bring the two flat surfaces of the deflector **(5)** in register with those of the motor shaft **(6)**.
  - Screw on the mixing head **(3)**.

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



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

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

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

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

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

## YOUR DRINK MIXER N°54

- The drink mixer N° 54 is designed especially for bars, cafés, hotels, restaurants, cocktail bars, canteens, stores selling fruit juices, cake stores, ice cream parlors....
- The drink mixer N° 54 is designed to mix and emulsify different foodstuffs in liquid and smooth form.
- It is ideal for making:
  - drinks (fruit, vegetable cocktails, punches, syrups,...)
  - drinks with ice cream or crushed ice,....
  - Ice creams, milk shakes, smoothies,...
- The appliance comprises a motor unit fixed to a cast aluminum column. 2 cups are supplied to hold the products: one stainless steel cup and one see-through plastic cup. The top part of the cups has been designed for quick fitting on the cup stand and start up of the appliance.

## USING THE APPLIANCE

### START-UP:

1. Plug in the appliance.
2. Turn the motor speed knob (7) anti-clockwise to the low speed position (small mark on the knob in front of the operator).
3. Put a small amount of liquid (approximately 0.25 liter) into the bottom of the stainless steel (1) or plastic cup (2).
4. Place the stainless steel (1) or plastic cup (2) on the cup stand (8) (**operating position**) (Fig. A) and the appliance starts up immediately at low speed.
5. Turn the motor speed knob (7) clockwise to high speed (big mark on the knob in front of the operator).
6. Go back to low speed by turning the motor speed knob (7) anti-clockwise to the low speed position (small mark on the knob in front of the operator).  
-You have now tested the whole speed range.
7. Take the cup off the cup stand and the appliance will stop.
8. Repeat operations 4, 5, 6, and 7 with the second cup, if required.

### TAKE NOTE:

1. *For the first few operations, you are advised to start at low speed to prevent splashing (cup too full).*
2. *You are not advised to operate the appliance with no liquid inside the cup.*



## **IDLE POSITION**

Placing the cup (1) or (2) in the second position (lower position) on the cup stand (8) puts it into the idle or stop position (Fig. E)

### **NOTE:**

Emulsions or mixes are usually obtained in under 1 minute.

### **TAKE NOTE:**

1. The appliance stops when the cup (1) or (2) is removed from its stand (8), however, a rotation movement does persist for a few seconds due to motor inertia: do not allow the cup to be off center so as not to damage the mixing head (3) or (4) and deflector (5).
2. Wait for the motor to stop before removing the cup completely and avoid splashes.

## **CLEANING:**

### **IMPORTANT:**

- When cleaning, stop the appliance and unplug the appliance's power cord (9).
- The appliance must not be cleaned with a water jet, pressurized water or immersed.
- If, during preparation or incorrect handling, food or splashes have got into the cup positioning area or on the cup stand (8), you are advised to clean this area quickly with clean water and check the cup presence detection finger (10) is working properly.

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

It will be easier to clean if you do not wait until food has dried in the cup, on the mixing head or deflector.

All these parts:

- stainless steel cup (1)
- plastic cup (2)
- mixing head (3)
- mixing head (4)
- deflector (5)

must be cleaned with standard washing up liquid or in the dishwasher.

Do not use abrasive products that could damage the parts.

## **STORAGE:**

The stainless steel (1) and plastic cups (2) can be stacked for storage purposes.

## MAINTENANCE

Before any servicing of the appliance, it is essential to unplug the appliance from the mains supply (9).

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 mixing heads, the deflector, electrical or other components, please refer to the parts list (see the exploded view at the end of this manual).

### CHANGING THE MIXING HEADS AND DEFLECTOR:

Taking down the mixing head (3) or (4) and deflector (5)(Fig. A, Fig. B and Fig. C):

- Unscrew the mixing head (3) or (4) by hand holding the deflector (5) to stop the motor shaft (6) from turning.

Mounting the deflector (5) and mixing head (3) or (4)(Fig. A, Fig. B and Fig. C):

- Put back the deflector (5) making the two flat surfaces register with the two flat surfaces of the motor shaft (6). Screw on the mixing head (3) or (4) by hand.

### Spare Parts:



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

Please quote the following **when ordering spare parts** (see references in the exploded view at the end of this manual):

- **type**
- **appliance's serial number**
- **electrical specifications given underneath the appliance.**

## FAULT FINDING

Identifying the cause of appliance stoppage precisely.

### **The appliance does not start**

Check:

- the mains supply, the condition of the supply cord (9).
- the cup (1) or (2) is fitted properly on the cup stand (8). Check in particular that the top part of the cup is not damaged.
- the cleanness of the cup (1) or (2) positioning area.

### **The appliance stops suddenly after operating for a long time: the motor is very hot**

The motor is protected by an integral thermal protection. In the event of overheating, the motor stops automatically.

- Switch off the appliance (unplug the power supply cord (9)).
- Wait for the motor to cool down (20 to 45 minutes).
- Plug back in and resume work by placing the cup (1) or (2) on the cup stand (8).

### **The machine stops because of an overload:**

If the motor is jammed (foreign body, object or hard foodstuffs blocking the mixing head), the appliance stops automatically.

- Switch off the appliance (unplug the power supply cord (9)).
- Take the stainless steel (1) or plastic cup (2) off the cup stand (8) and place it on a worktop.
- Remove the objects or hard bits blocking the mixing head.
- Reset the thermal protection device (10) underneath the appliance manually (Fig. F).
- Put the products or foodstuffs to be processed back in the cup.
- Plug back in and resume work by placing the cup (1) or (2) on the cup stand (8).

### **The motor runs all the time even without the cup on the cup stand**

Check:

- the operation of the cup detection finger (10) in the cup stand (8).
- the cleanness of the cup presence detection finger area and clean this area if required (Fig. D).

### **The motor is running but the speed variation is not working**

Check:

- go through the whole speed range of the motor with the motor speed knob (7) (Fig. A) several times.



**NOTE:**

If one of these problems persists, disconnect the electric power supply (unplug the power supply cord (9)) and call on someone from the maintenance department or contact an approved SANTOS dealer.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

ELECTRICAL SPECIFICATIONS (1)		Single phase	
Model 54			
Supply voltage	(V)	220-240	100-120
Frequency	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Rating			
Power input	(W)	120	120
Speed: Minimum	(rpm)	8 000	8 000
Maximum	(rpm)	16 000	16 000
Cup capacity	(L)	0.560	
Dimensions: Height	(mm)	530	
Width	(mm)	182	
Depth	(mm)	186	
Weight: Net weight	(kg)	6	
Weight including packing	(kg)	7	
Noise: (2)	(dBA)	63	

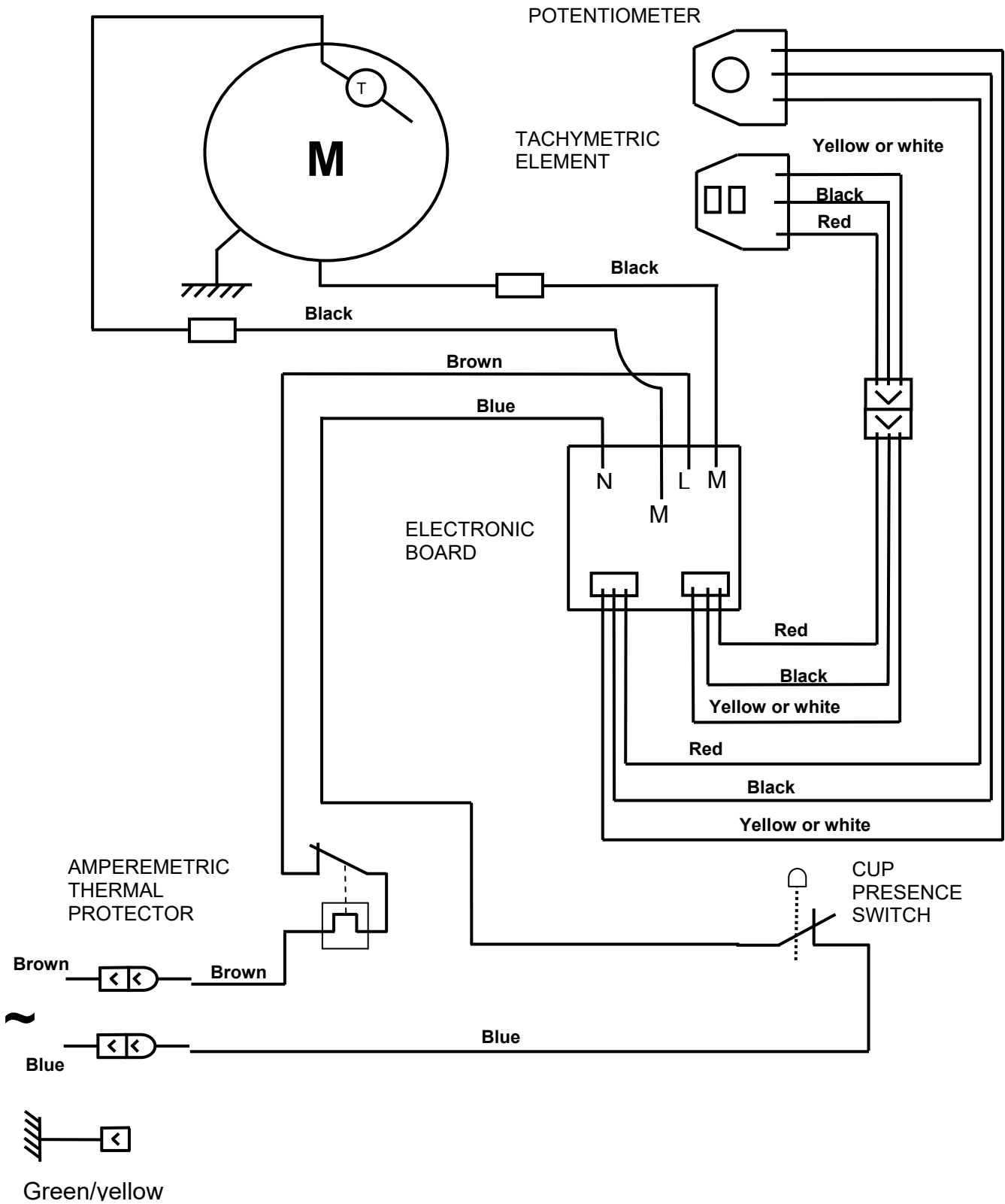
- (1) These ratings are provided as a rough guide. The exact electrical specifications can be found on the rating plate.
- (2) Noise level measured with sound pressure appliance in operation 1 m from its centerline in accordance with standard EN 31201.

### REFERENCE TO STANDARDS

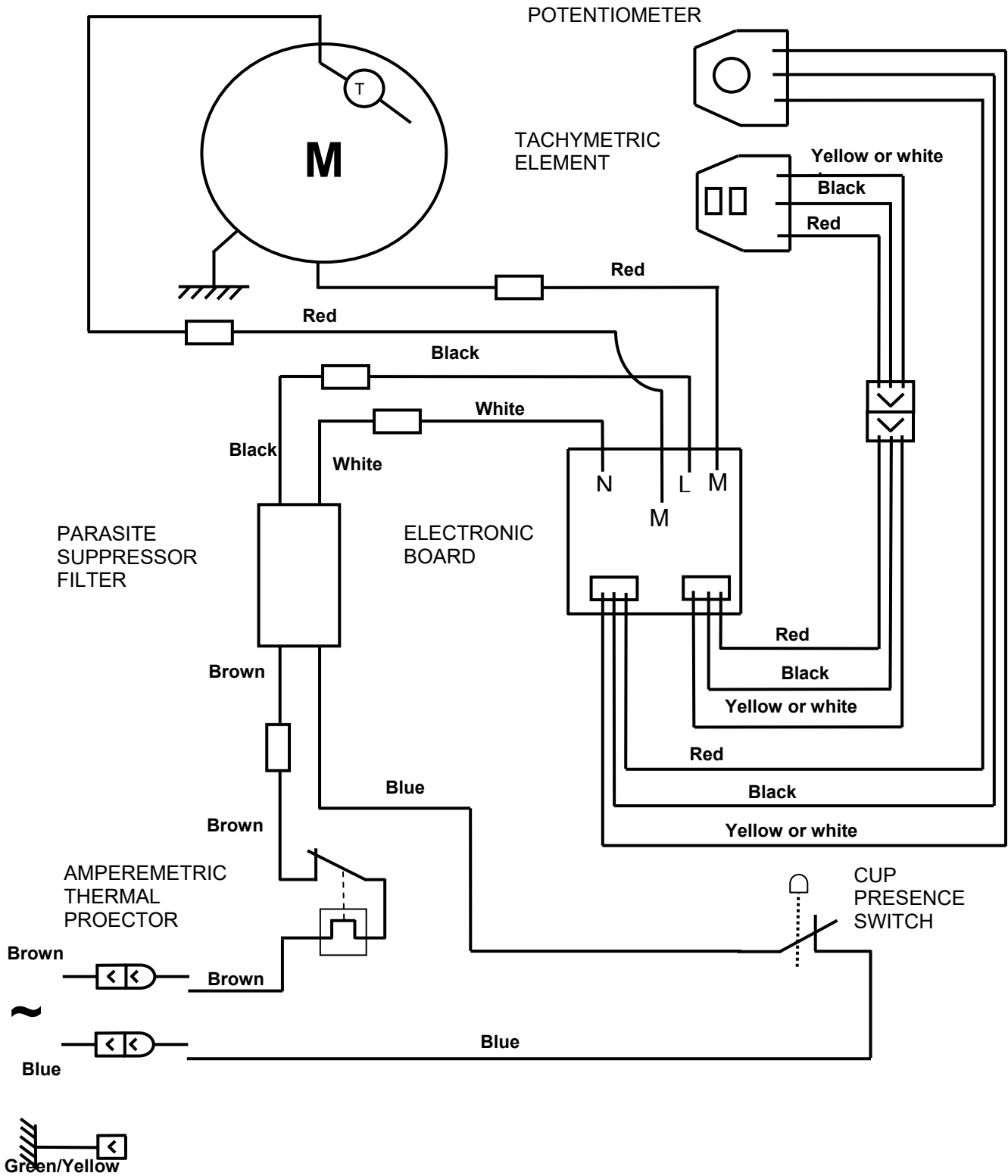
- CE (Europe)
- GS (Germany) checked by the LNE National Test Laboratory.
- UL (USA) and cUL (Canada).
- NSF (USA).



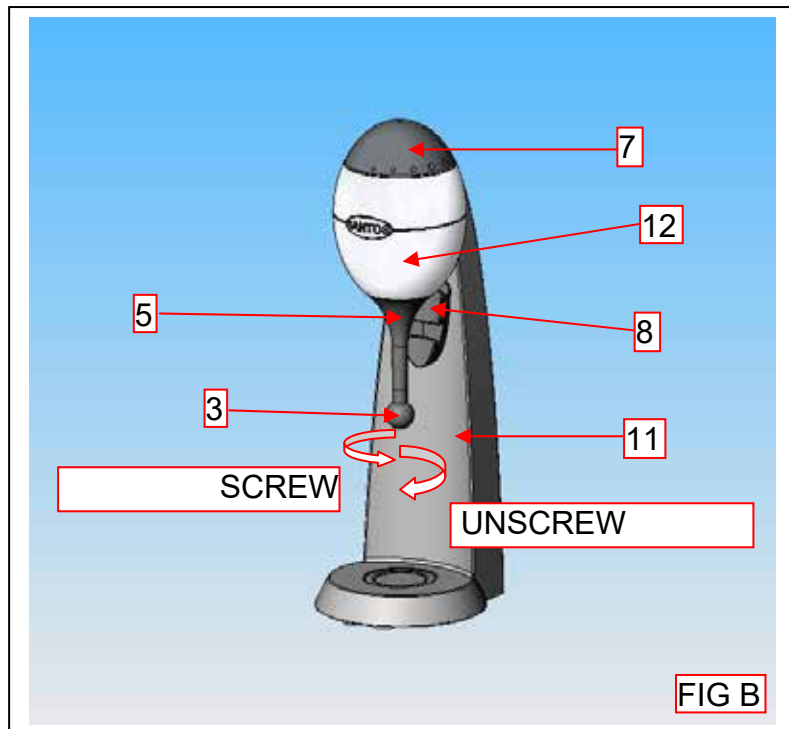
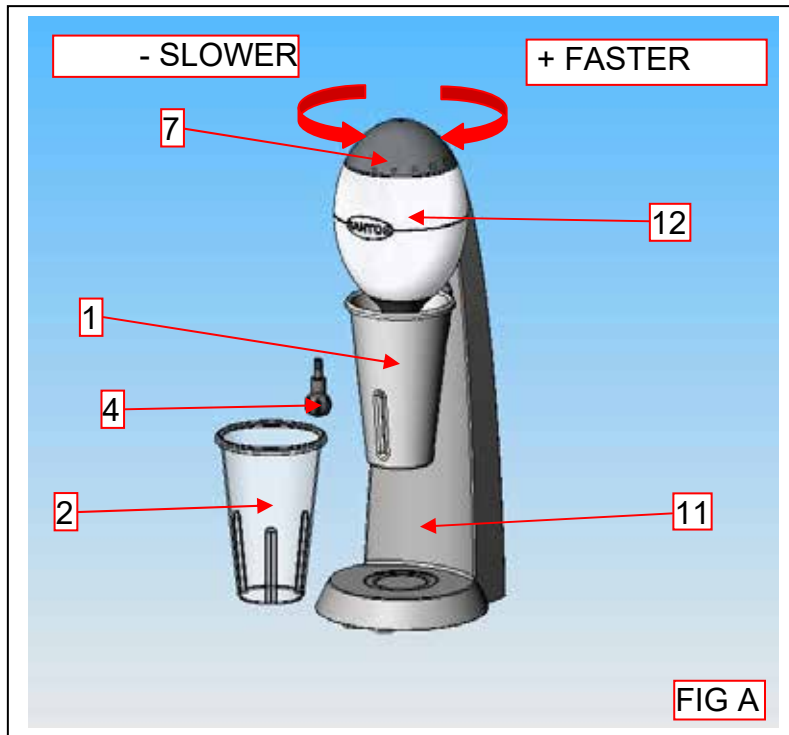
Wiring diagram 110-120V~ 50/60Hz

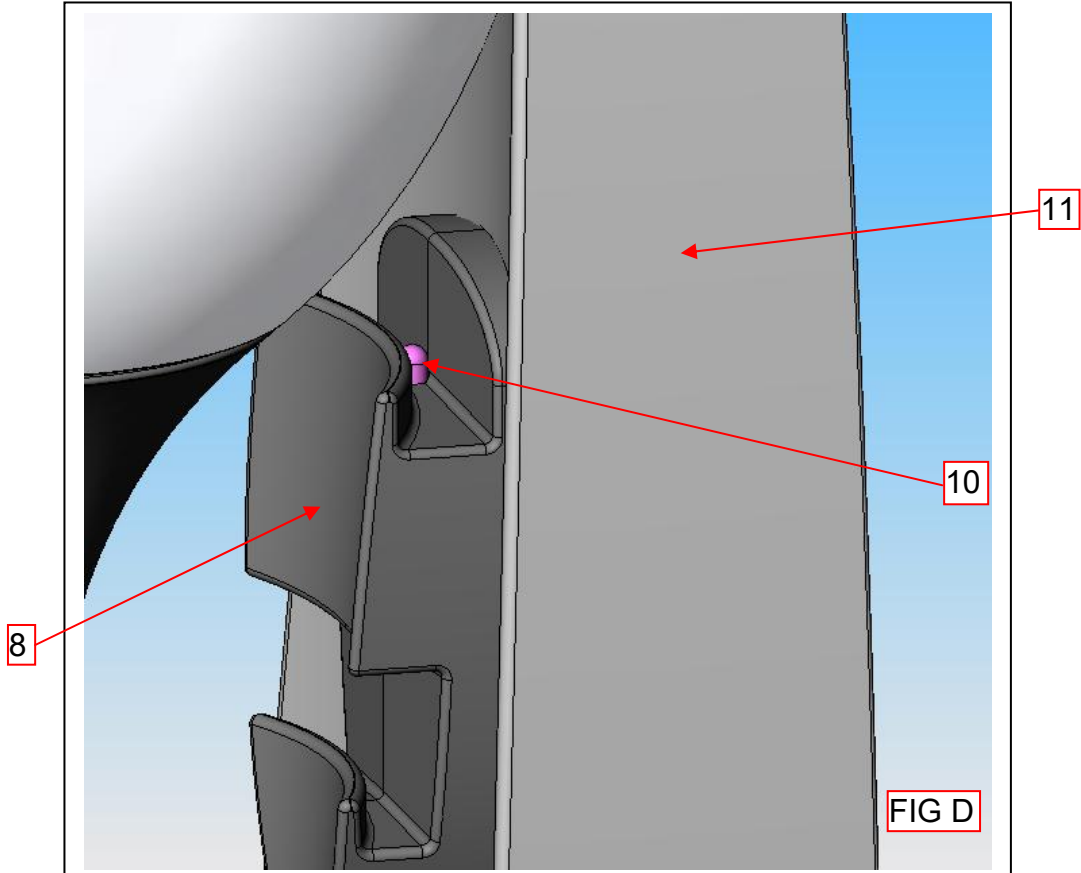
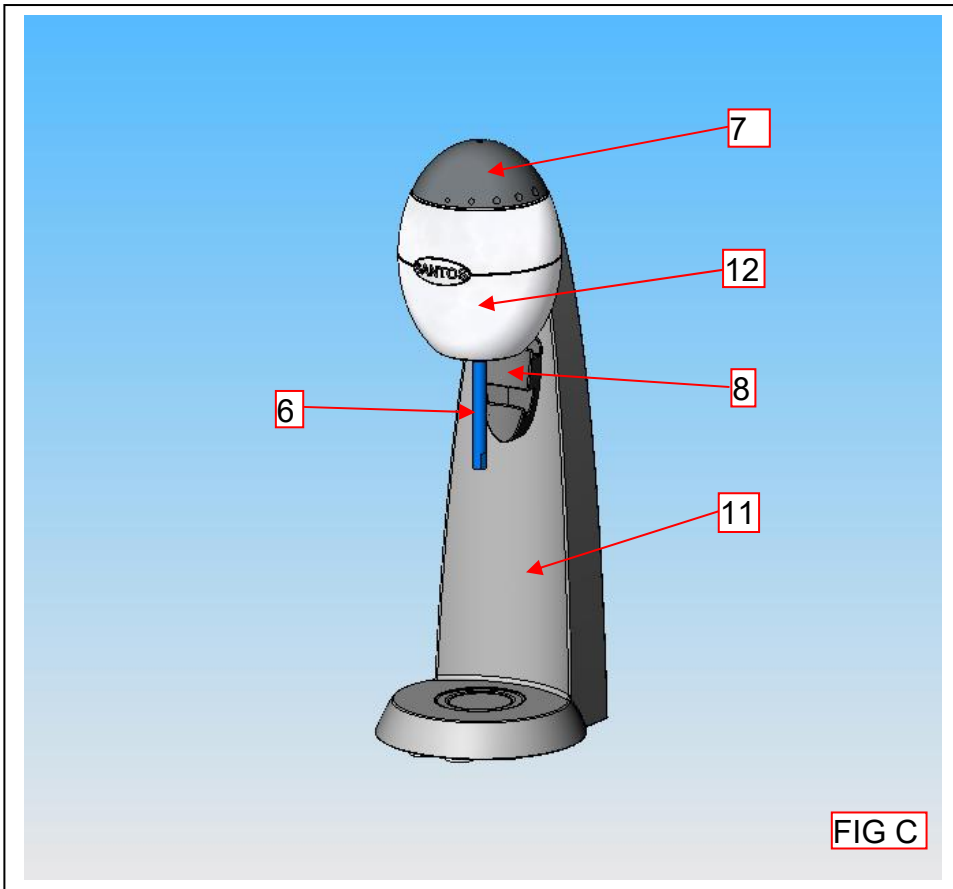


Wiring diagram 220-240V~ 50/60Hz

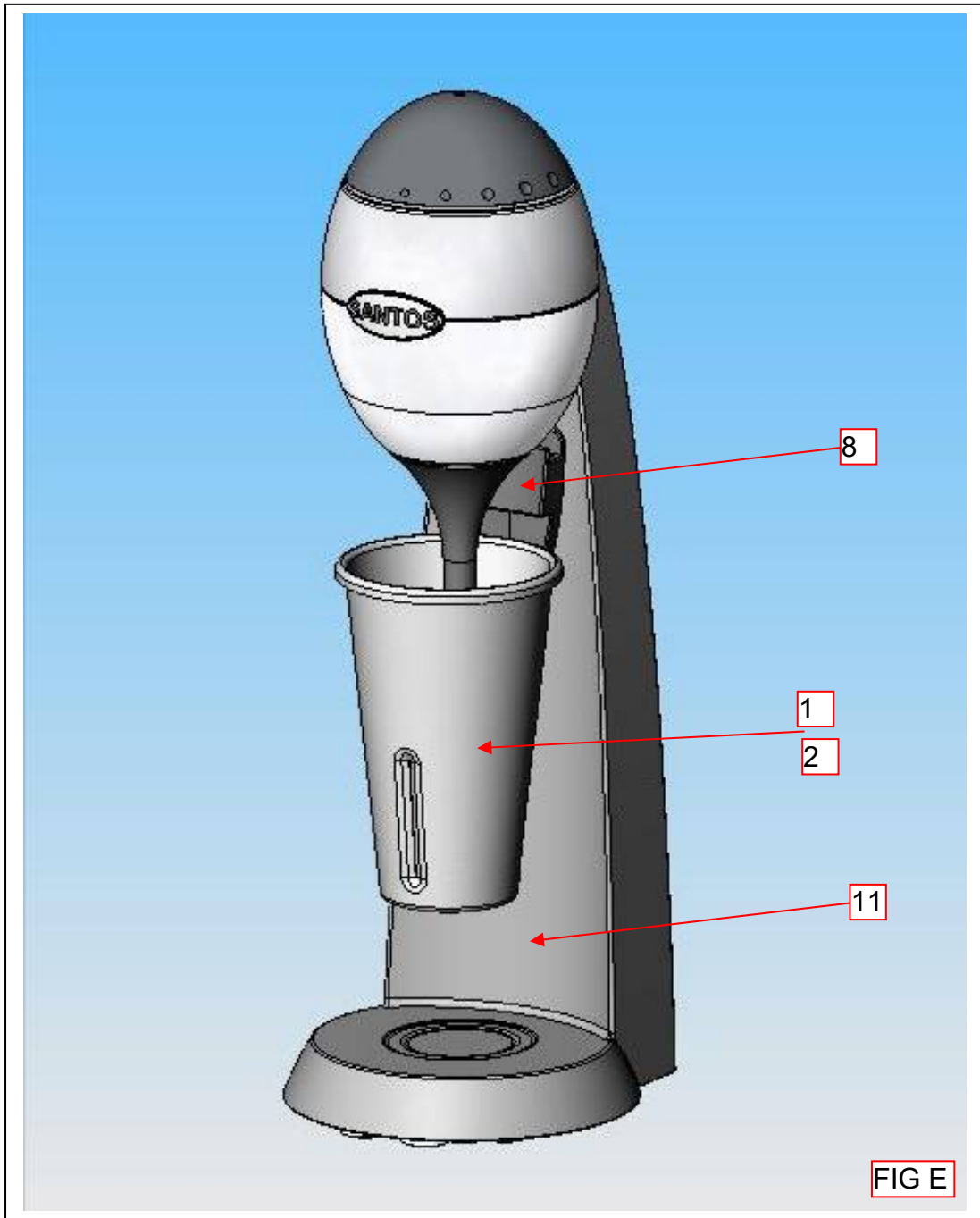


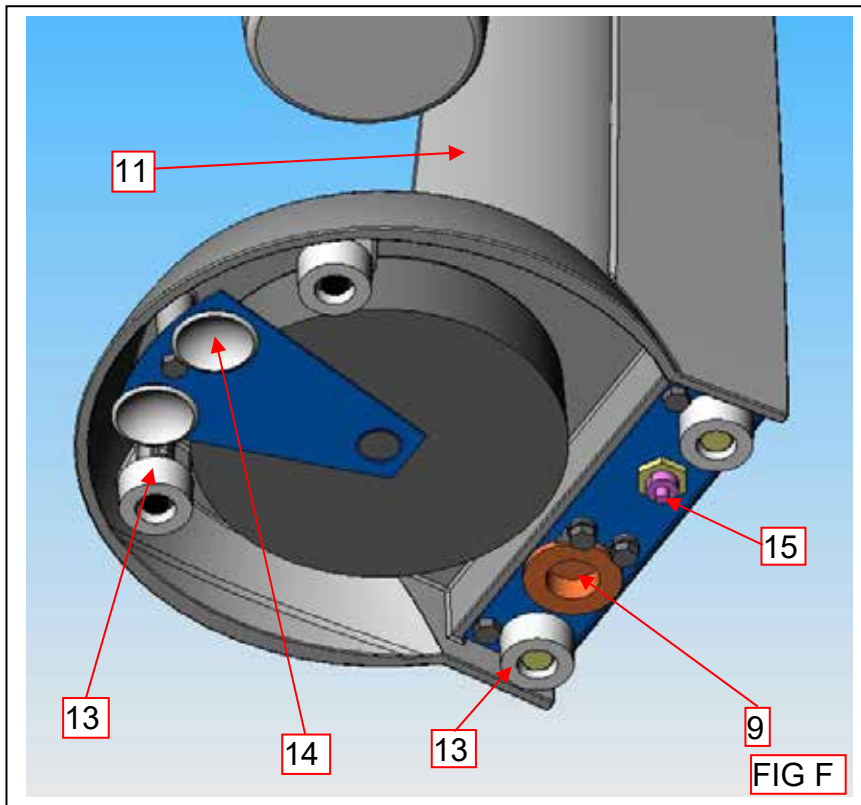
FIGURES











ITEM	Description
1	Stainless steel cup
2	Plastic cup
3	Mixing head
4	Flexible mixing head
5	Deflector
6	Motor shaft
7	Adjustment knob
8	Cup stand
9	Power supply cord
10	Cup detection finger
11	Base column
12	Motor unit
13	Rubber foot
14	Suction foot
15	Overload protector



## WARRANTY CERTIFICATE

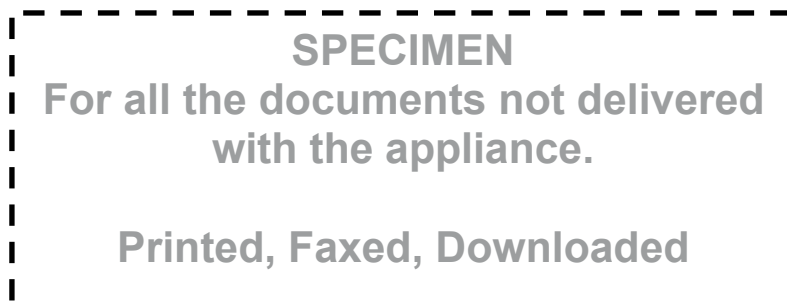
### WARRANTY

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



**\*408.065 - \*408.066**  
**Modèle n° 54**



## SOMMAIRE

<b>DECLARATION “CE” DE CONFORMITE .....</b>	<b>3</b>
<b>REGLES DE SECURITES .....</b>	<b>4</b>
<i>CONTRE INDICATIONS</i> : .....	4
<i>BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE</i> : .....	5
<i>1ere MISE EN ROUTE</i> .....	5
<i>RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE</i> .....	6
<b>VOTRE DRINK MIXER N°54.....</b>	<b>7</b>
<b>UTILISATION DE L’APPAREIL.....</b>	<b>7</b>
<i>MISE EN ROUTE</i> : .....	7
<i>POSITION REPOS</i> .....	8
<i>NETTOYAGE</i> : .....	8
<i>STOCKAGE</i> : .....	9
<b>MAINTENANCE.....</b>	<b>9</b>
<i>REPLACEMENT DES AGITATEURS ET DU DEFLECTEUR</i> : .....	9
<i>Pièces détachées</i> : .....	9
<b>AIDE AU DEPANNAGE .....</b>	<b>10</b>
L'appareil ne démarre pas .....	10
L'appareil s'arrête brusquement, après avoir fonctionné longtemps : le moteur est très chaud. ....	10
L'appareil s'arrête suite à une surcharge : .....	10
Le moteur fonctionne tout le temps même sans le bol en position sur le support de bol .....	10
Le moteur fonctionne, mais la variation de la vitesse du moteur ne se fait pas .....	10
<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....</b>	<b>11</b>
<i>REFERENCES NORMATIVES</i> .....	11
<i>Schéma électrique 110-120V~ 50/60Hz</i> .....	12
<i>Schéma électrique 220-240V~ 50/60Hz</i> .....	13
<i>FIGURES</i> .....	14
<b>CERTIFICAT DE GARANTIE .....</b>	<b>18</b>
<b>PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L’APPAREIL.....</b>	<b>18</b>



## 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 : **DRINK MIXER**

Numéro de type : **54**

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 :

- (Norme de type C)
- 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. Cet appareil n'est pas destiné à contenir des éléments solides tels que glaçons, aliments ou produits congelés, produits secs qui occasionnent un blocage moteur ou une détérioration des agitateurs.

Les éléments solides tolérés en quantité inférieure à 20% avec 80% de liquide sont :

- Glace pilée ou concassée
- Poudre (café soluble, lait,...)
- Boules de glace molle.

Les agitateurs ne sont pas prévus pour broyer, concasser ou couper, mais uniquement pour mélanger ou émulsionner des aliments ou produits liquides ou onctueux.

2. Ne jamais faire d'ajouts de produits ou d'aliments dans le bol en cours de préparation et de fonctionnement.

3. Ne jamais dépasser le volume de remplissage maxi du bol sous peine de débordement des produits ou aliments en cours de préparation.



La capacité maximale du bol est de 0.560 litre soit 19.5 Oz.

4. Poser l'appareil sur un plan lisse et non incliné pour assurer une bonne stabilité et une bonne efficacité des pieds ventouses (14).
5. Il est déconseillé de faire fonctionner l'appareil avec le bol vide.
6. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé
7. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
9. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :

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

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. ou à la valeur appropriée selon les codes locaux d'installation électriques en tenant compte du courant consommé par l'appareil. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire**

### **ATTENTION :**



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

## 1ere MISE EN ROUTE

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments (Fig. A, Fig. B et Fig. C ).

- Laver les deux bols (inox **(1)** et plastique **(2)**) avec un produit vaisselle standard ou au lave-vaisselle.
- Laver de la même manière l'agitateur souple **(4)** et l'agitateur à ailettes **(16)** fourni séparément.
- Pour procéder au lavage de l'agitateur sphérique **(3)** ainsi que du déflecteur **(5)** qui sont montés sur l'appareil, les démonter de la manière suivante :
  - Tenir le déflecteur **(5)** et dévisser l'agitateur sphérique **(3)**.
- Laver l'agitateur sphérique **(3)** et le déflecteur **(5)** avec un produit vaisselle standard ou au lave-vaisselle.
- Remonter le déflecteur **(5)** et l'agitateur sphérique **(3)** après lavage en procédant de la manière suivante :
  - Faire coopérer les deux plats du déflecteur **(5)** avec ceux de l'axe moteur **(6)**.
  - Visser l'agitateur sphérique **(3)**.



## 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 DRINK MIXER N°54

- Le drink mixer N° 54 est particulièrement dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants, bars à cocktails, collectivités, boutiques à jus de fruits frais, pâtisseries, glaciers....
- Le drink mixer N° 54 est destiné à mélanger et à émulsionner différents produits alimentaires sous forme liquide ou onctueux.
- Il est idéal pour la préparation de :
  - boissons (cocktails de jus de fruits, de jus de légumes, punches, sirops,...)
  - boissons avec crème glacée ou glaçons concassés,....
  - Glaces, Milk-shake, smoothies,....
- L'appareil est constitué d'un bloc moteur fixé sur une colonne en fonte d'aluminium. 2 bols sont fournis afin de contenir les produits : un bol en acier inoxydable et un bol en plastique transparent. La forme supérieure des bols permet un positionnement rapide sur le support de bol et assure le démarrage de l'appareil.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### MISE EN ROUTE :

1. Brancher l'appareil.
2. Tourner le bouton de réglage (7) de la vitesse du moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position petite vitesse (petit repère du bouton devant l'opérateur).
3. Mettre un peu de liquide (environ 0,25 litre) au fond du bol en acier inoxydable (1) ou du bol en plastique (2).
4. Positionner le bol en acier inoxydable (1) ou le bol en plastique (2) sur le support de bol (8) (**position travail**) (Fig. A), l'appareil démarre instantanément en petite vitesse.
5. Tourner le bouton de réglage (7) de la vitesse du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la grande vitesse (grand repère du bouton devant l'opérateur).
6. Revenir en petite vitesse en tournant le bouton réglage (7) de la vitesse du moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position petite vitesse (petit repère du bouton devant l'opérateur) :
  - Vous avez ainsi testé toute la plage de vitesse.
7. Retirer le bol de sur le support de bol, l'appareil s'arrête.
8. Refaire éventuellement les manipulations 4, 5, 6, et 7 avec le deuxième bol.

### **ATTENTION:**

1. *Pour les premières manipulations, il est conseillé de démarrer en petite vitesse afin d'éviter les éclaboussures (bol trop plein).*
2. *Il est déconseillé de faire fonctionner l'appareil à vide sans liquide.*

## POSITION REPOS

La mise en place du bol (1) ou (2) sur la deuxième position (position basse) du support de bol (8) est une position de repos ou d'arrêt (Fig. E)

### NOTA :

Les émulsions et les mélanges sont en général obtenus en moins de 1 minute.

### ATTENTION :

1. L'arrêt de l'appareil se produit lorsque l'on enlève le bol (1) ou (2) de son support (8), mais il subsiste un mouvement de rotation pendant quelques secondes dû à l'inertie du moteur : Ne pas excentrer le bol afin de ne pas détériorer l'agitateur (3) ou (4) ou (16) et le déflecteur (5)
2. Attendre l'arrêt du moteur avant d'ôter totalement le bol pour éviter les éclaboussures.

## NETTOYAGE :

### **IMPORTANT :**

- Pour le nettoyage, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation secteur (9) de l'appareil.
- Il est interdit de nettoyer l'appareil au jet d'eau, sous pression ou par immersion.
- Si en cours de préparation ou au cours d'une mauvaise manipulation, des aliments ou des projections se sont répandus dans la zone de positionnement du bol, sur le support de bol (8), il est recommandé de nettoyer rapidement cette zone à l'eau claire et de vérifier le bon fonctionnement du doigt de détection (10) de présence du bol.

**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 séché dans le bol, sur l'agitateur ou sur le déflecteur.

Toutes ces pièces :

- bol en inox (1)
- bol en plastique (2)
- l'agitateur sphérique (3)
- l'agitateur souple (4)
- l'agitateur à ailettes (16)
- le déflecteur (5)

doivent être nettoyées avec un produit vaisselle standard ou au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs sous peine de détériorer les pièces.

## STOCKAGE :

Les bols inox (1) et les bols plastiques (2) sont empilables pour le stockage

## MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher le cordon d'alimentation secteur (9) de l'appareil.

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 agitateurs, le déflecteur, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel ou à télécharger sur internet [www.santos.fr](http://www.santos.fr) ).

## REPLACEMENT DES AGITATEURS ET DU DEFLECTEUR :

Démontage de l'agitateur (3) ou (4) ou (16) et du déflecteur (5)(Fig. A , Fig. B et Fig. C) :

- Dévisser, à la main l'agitateur (3) ou (4) ou (16) en tenant, avec la main, le déflecteur (5) pour immobiliser en rotation l'axe moteur (6).

Montage du déflecteur (5) et de l'agitateur (3) ou (4)(Fig. A, Fig. B et Fig. C) :

- Monter le déflecteur (5) en faisant coopérer les deux plats avec les deux plats de l'axe moteur (6). Visser, à la main, l'agitateur (3) ou (4) ou (16).

## Pièces détachées :



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

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,
- les caractéristiques électriques notées sous l'appareil.

## AIDE AU DEPANNAGE

### L'appareil ne démarre pas

Contrôler :

- l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation secteur (9).
- la bonne mise en place du bol (1) ou (2) sur le support de bol (8). Contrôler en particulier si le bol n'est pas détérioré dans sa partie supérieure
- La propreté de la zone de mise en place du bol (1) ou (2).

### L'appareil s'arrête brusquement, après avoir fonctionné longtemps : le moteur est très chaud

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

- Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon d'alimentation secteur (9) de l'appareil).
- Attendre le refroidissement du moteur (20 à 45 minutes).
- Rebrancher et reprendre le travail en positionnant le bol (1) ou (2) sur le support de bol (8).

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

En cas de blocage du moteur (corps étranger, corps ou aliments trop durs bloquant l'agitateur), l'appareil s'arrête automatiquement.

- Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon d'alimentation secteur (9) de l'appareil).
- Enlever le bol inox (1) ou le bol plastique (2) du support de bol (8) et le poser sur une table de travail.
- Oter les objets ou les morceaux durs bloquant l'agitateur.
- Réarmer manuellement le protecteur thermique (10) placé sous l'appareil (Fig. F).
- Remettre les produits ou les aliments à travailler dans le bol.
- Rebrancher et reprendre le travail en positionnant le bol (1) ou (2) sur le support de bol (8).

### Le moteur fonctionne tout le temps même sans le bol en position sur le support de bol

Contrôler :

- le fonctionnement du doigt de détection (10) du bol dans le support de bol (8).
- l'état de propreté de la zone du doigt de détection de présence du bol et si besoin procéder au nettoyage de cette zone (Fig. D) .

### Le moteur fonctionne, mais la variation de la vitesse du moteur ne se fait pas

Contrôler :

- faire plusieurs fois toute la plage de réglage de la vitesse du moteur avec le bouton de réglage de la vitesse du moteur (7) (Fig. A).

**NOTA :**

Si l'un de ces problèmes persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon d'alimentation secteur (9) de l'appareil) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)			
Modèle 54		Monophasé	
Tension d'alimentation	(V)	220-240	100-120
Fréquence	(Hz)	50/60	50/60
Moteur : Puissance			
Puissance absorbée	(W)	120	120
Vitesse : Minimum	(tr/mn)	8 000	8 000
Maximum	(tr/mn)	16 000	16 000
Contenance du bol	(L)	0.560	
Dimensions : Hauteur	(mm)	530	
Largeur	(mm)	182	
Profondeur	(mm)	186	
Poids : Poids net	(kg)	6	
Poids emballé	(kg)	7	
Bruit : (2) $L_{pA}$	(dBA)	63	
incertitude $K_{pA} = 2.5dB$			

- (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.

### REFERENCES NORMATIVES

- CE (Europe).
- GS (Allemagne) contrôlé par le LNE Laboratoire National d'Essais.
- UL (USA) et cUL (Canada).
- NSF (USA).



Schéma électrique 110-120V~ 50/60Hz

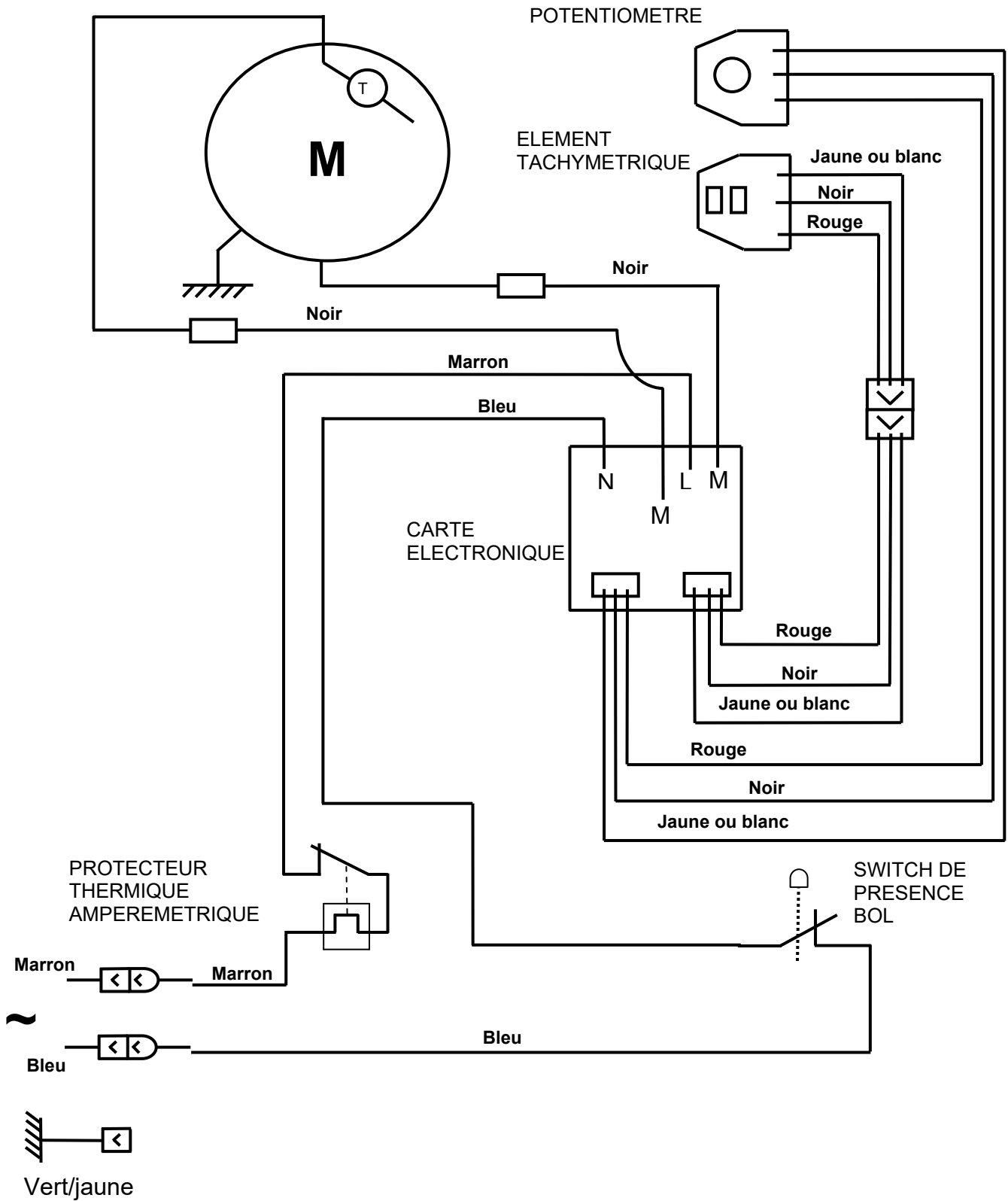
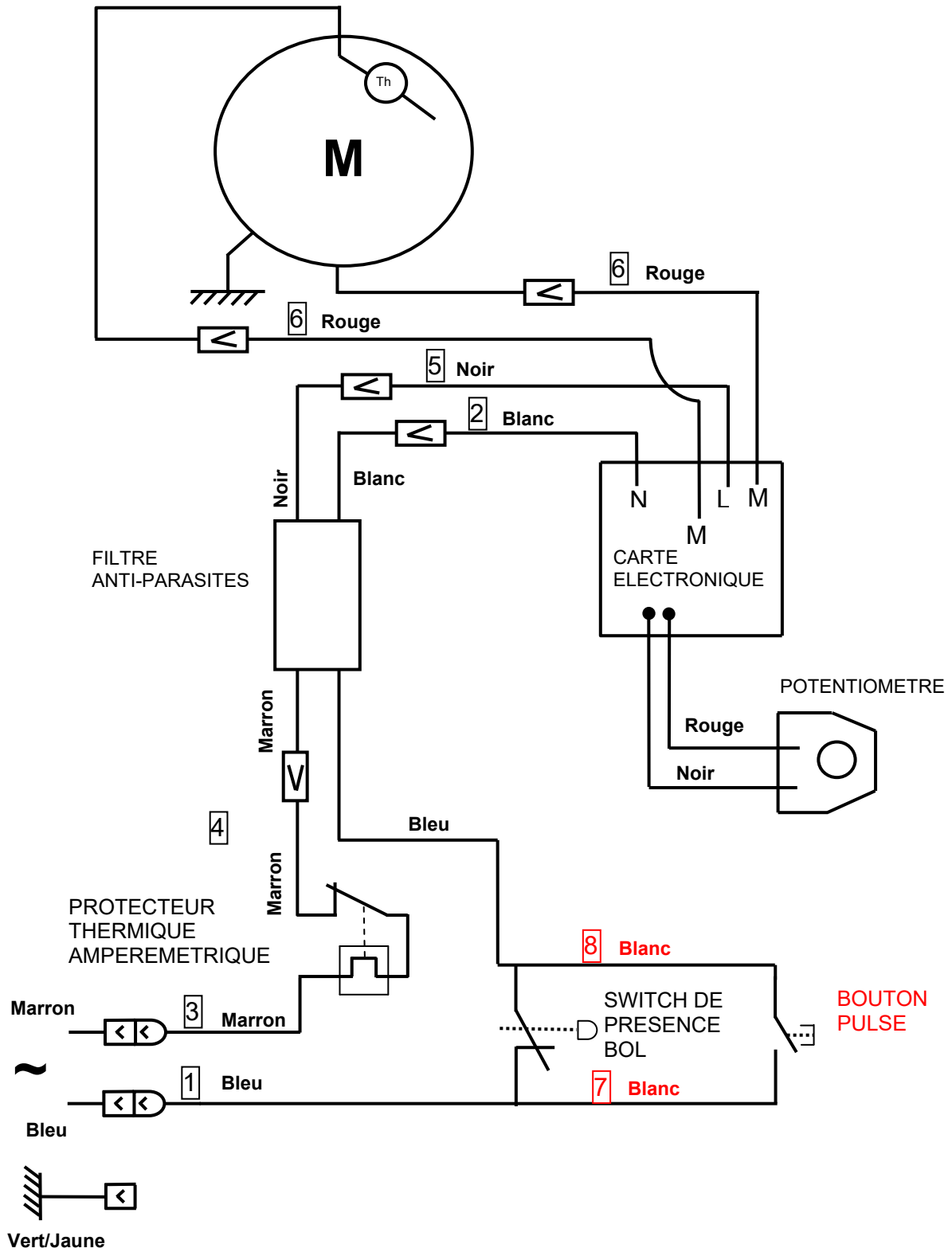
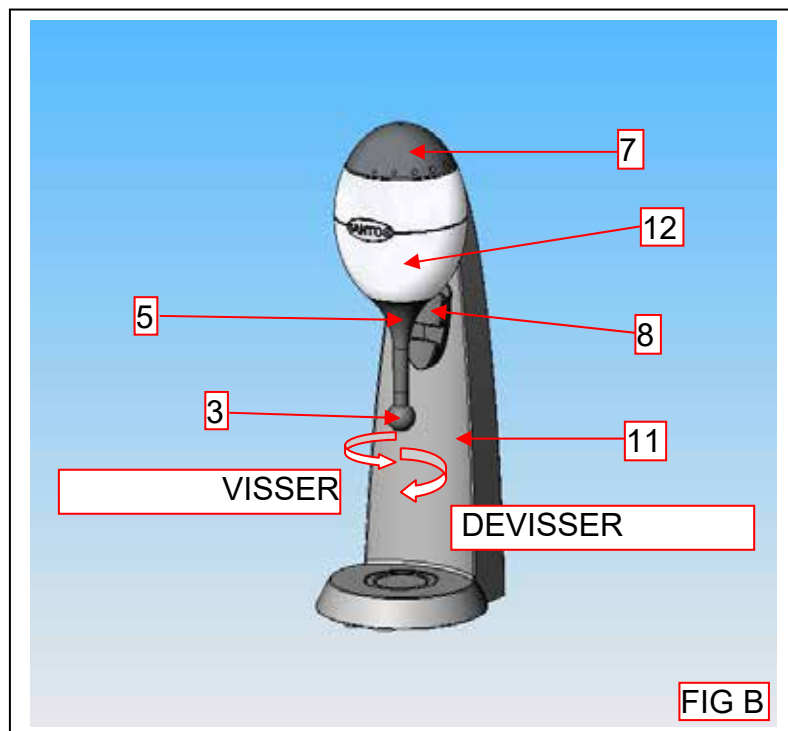
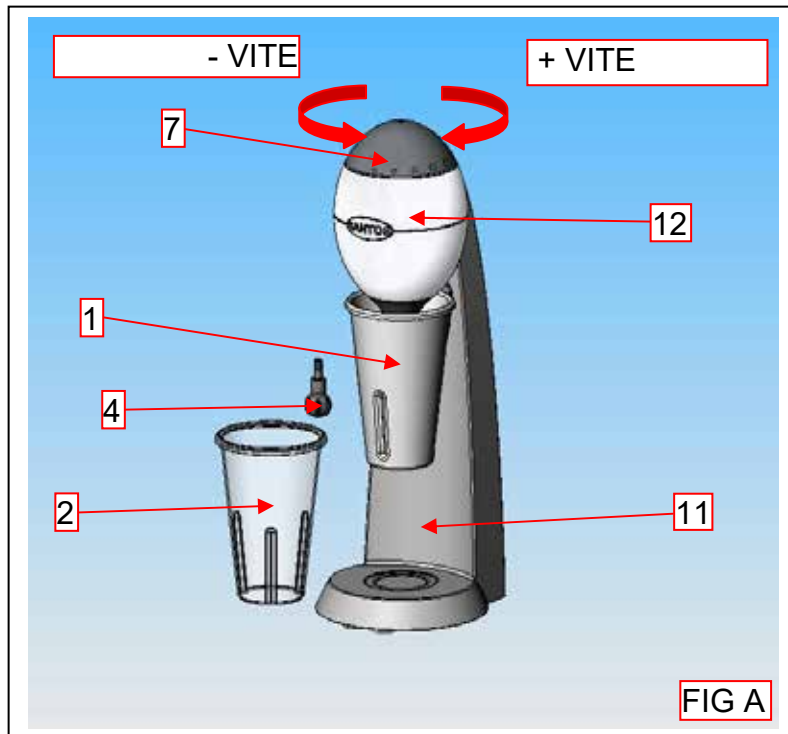


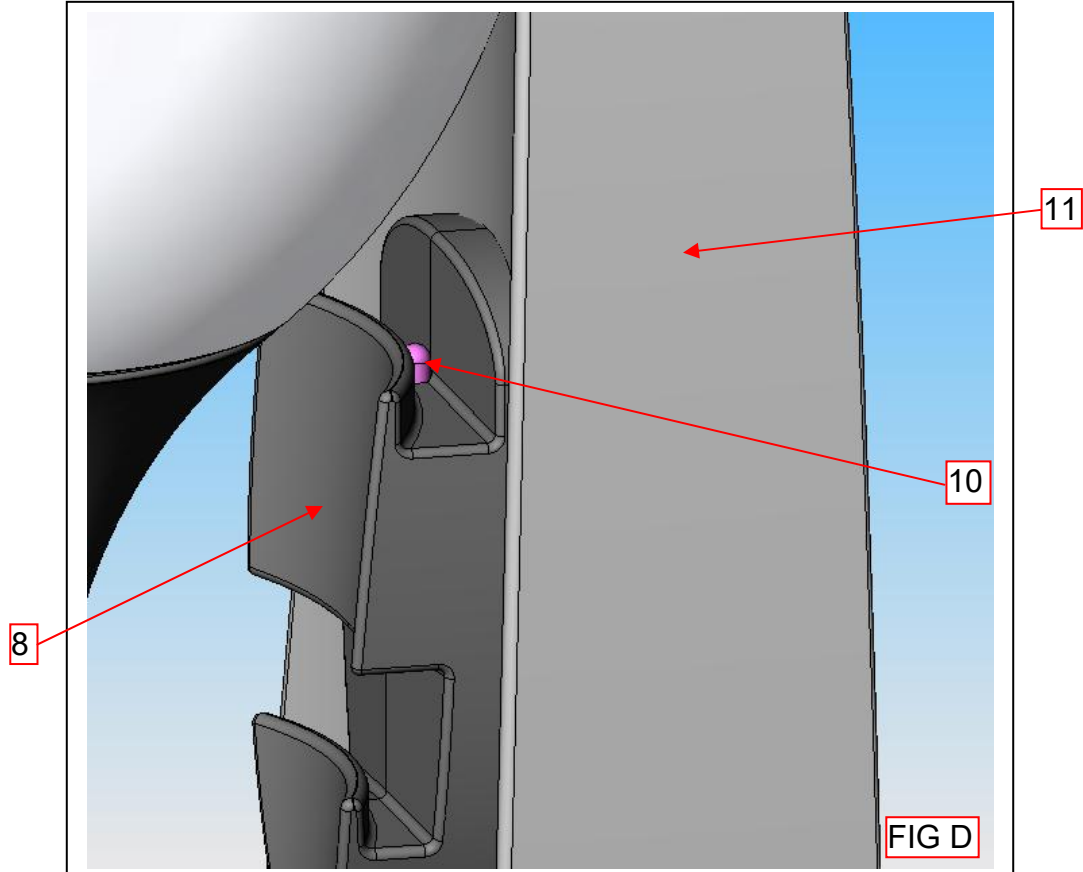
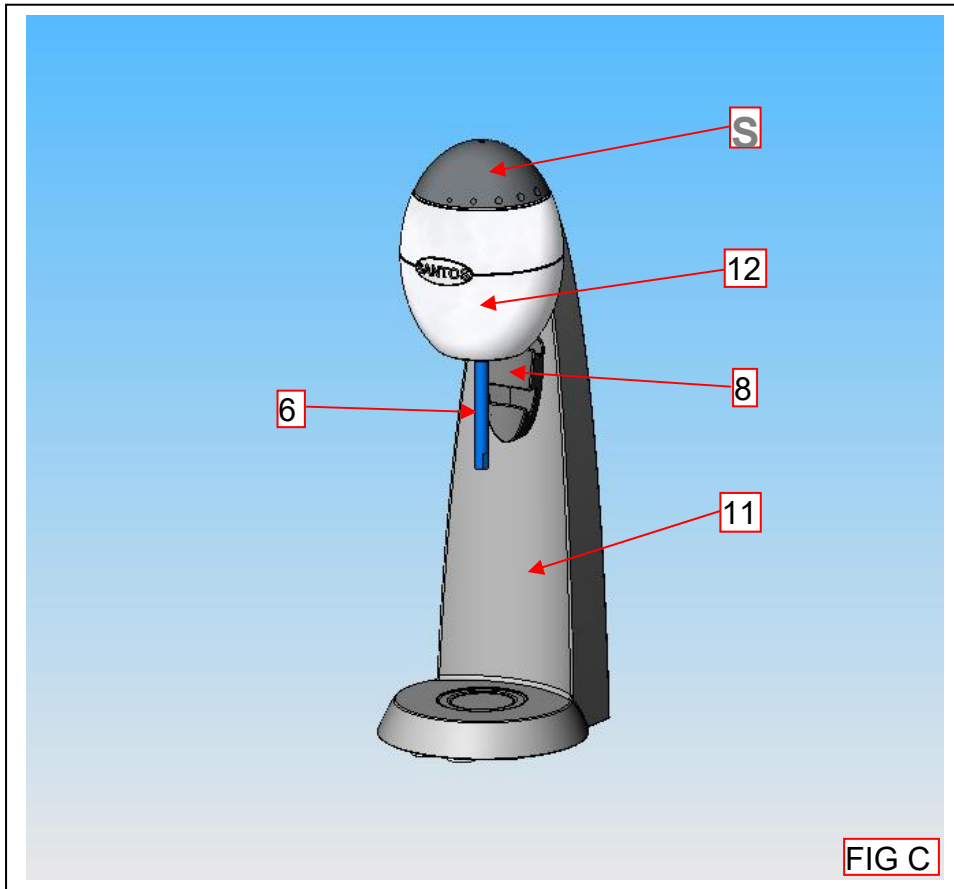
Schéma électrique 220-240V~ 50/60Hz

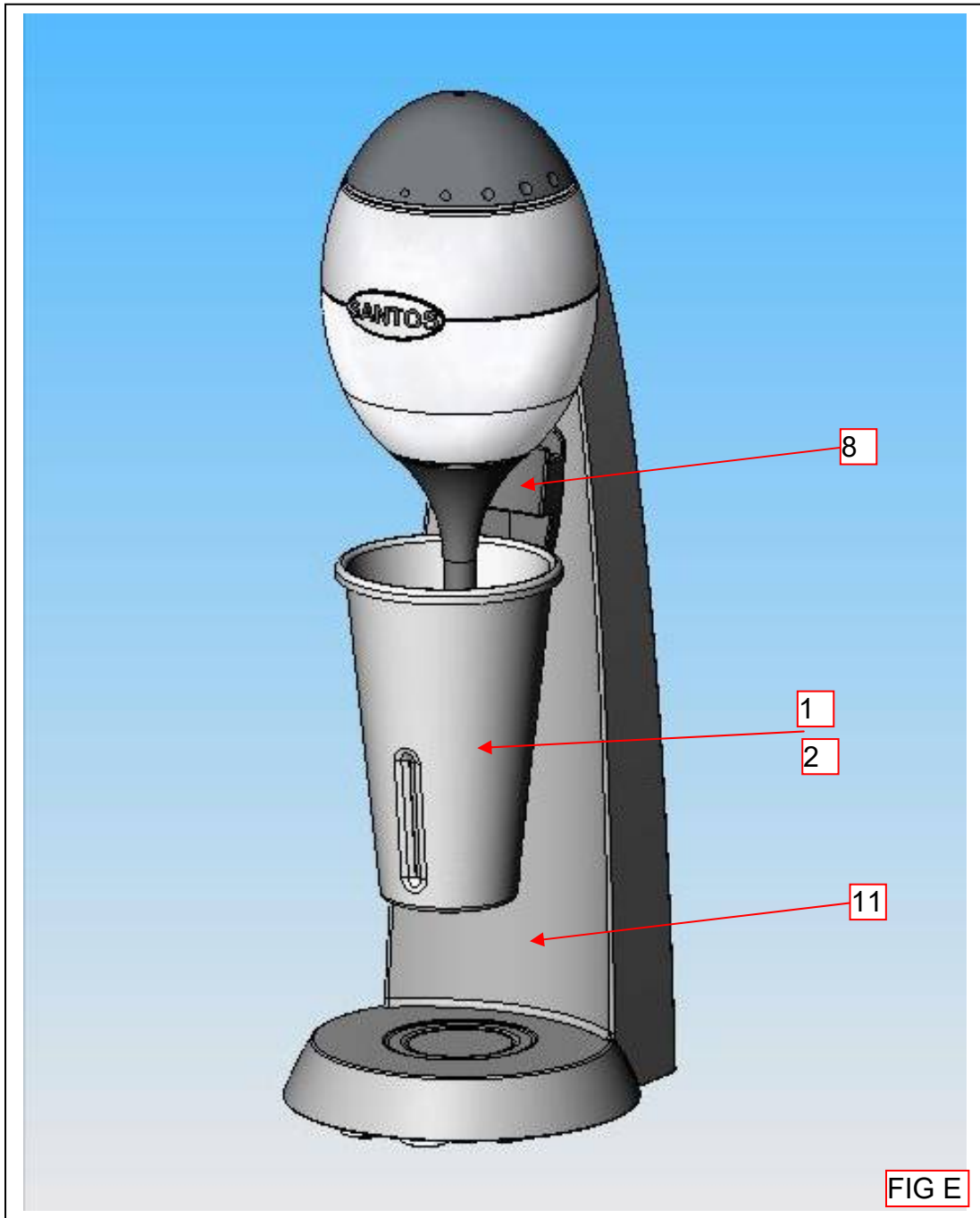


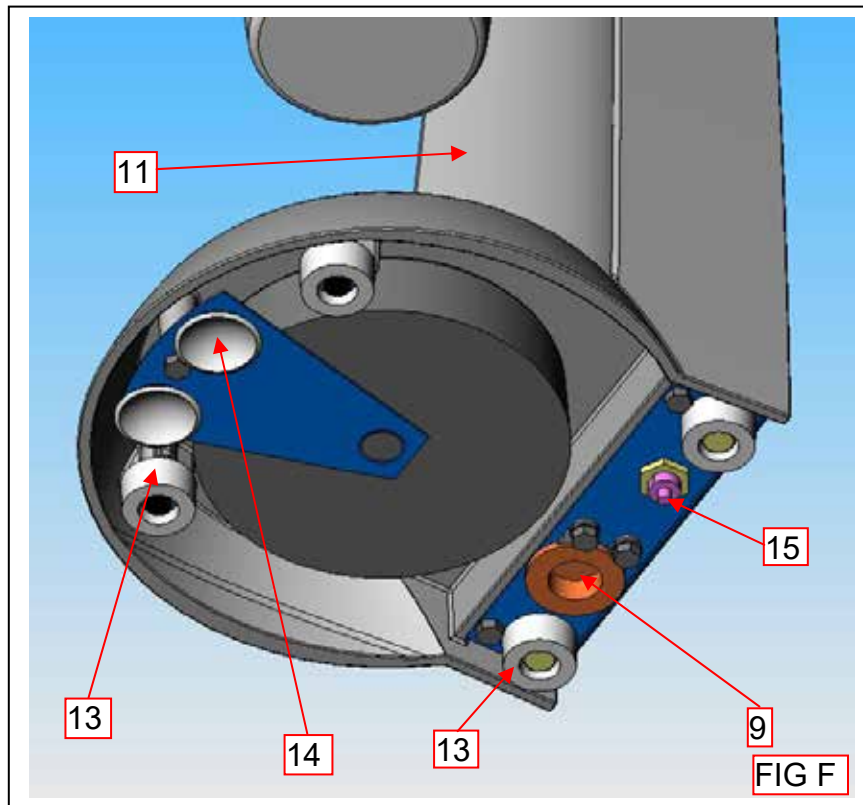


**FIGURES**









REP	Désignation
1	Bol inox
2	Bol plastique
3	Agitateur sphérique
4	Agitateur souple
5	Défecteur
6	Axe moteur
7	Bouton de réglage
8	Support de bol
9	Cordon alimentation
10	Doigt de detection bol
11	Colonne socle
12	Bloc moteur
13	Pied caoutchouc
14	Pied ventouse
15	Protecteur surcharge
16	Agitateur à ailettes



## 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



**\*408.065 - \*408.066  
Modelle Nr. 54**



## INHALT

<b>„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG .....</b>	<b>3</b>
<b>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>4</b>
<i>SACHWIDRIGER EINSATZ:.....</i>	<i>4</i>
<i>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: .....</i>	<i>5</i>
<i>ERSTE INBETRIEBNAHME .....</i>	<i>5</i>
<i>RECYCLING DES ALTGERÄTS .....</i>	<i>6</i>
<b>IHR DRINKMIXER NR. 54 .....</b>	<b>7</b>
<b>BENUTZUNG DES GERÄTS .....</b>	<b>7</b>
<i>INBETRIEBNAHME:.....</i>	<i>7</i>
<i>RUHESTELLUNG .....</i>	<i>8</i>
<i>REINIGUNG:.....</i>	<i>8</i>
<i>LAGE3RUNG: .....</i>	<i>9</i>
<b>WARTUNG .....</b>	<b>9</b>
<i>AUSTAUSCH DER RÜHRER UND DES ABWEISERS:.....</i>	<i>9</i>
<i>Ersatzteile: .....</i>	<i>9</i>
<b>HILFE BEI STÖRUNGEN.....</b>	<b>10</b>
Das Gerät springt nicht an: .....	10
Das Gerät stoppt nach längerem Betrieb plötzlich: der Motor ist heiß. ....	10
Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors: .....	10
Der Motor funktioniert ständig, selbst ohne in die Halterung eingesetzten Behälter.....	10
Der Motor funktioniert, nicht aber die Geschwindigkeitsregelung .....	10
<b>TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS.....</b>	<b>11</b>
<i>NORMENHINWEISE.....</i>	<i>11</i>
<i>Schaltplan 110-120V~ 50/60Hz.....</i>	<i>12</i>
<i>Schaltplan 220-240V~ 50/60Hz.....</i>	<i>13</i>
<i>ABBILDUNGEN .....</i>	<i>14</i>
<b>GARANTIESCHEIN .....</b>	<b>18</b>
<b>TYPENSCHILD DES GERÄTS .....</b>	<b>18</b>

## „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

### DER HERSTELLER:

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

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

Bezeichnung: **DRINK MIXER**  
Typennummer: **54**

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 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, Nahrungsmittelmachines – 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 der Bedienungsanleitung.

### SACHWIDRIGER EINSATZ:

1. Das Gerät ist nicht zur Aufnahme von festen Körpern wie Eiswürfeln, gefrorenen Lebensmitteln und Produkten sowie Trockenprodukten bestimmt, die zu einem Blockieren des Motors oder einer Beschädigung der Rührer führen können.

Zu den zulässigen höchstens 20% Feststoffen gehören bei einer Mindestmenge von 80% Flüssigkeit:

- zerstoßenes Eis,
- Pulver (löslicher Kaffee, Milch, ...) und
- weiche Eiskugeln.

Die Rührer sind nicht zum Mahlen, Zerkleinern oder Schneiden, sondern nur zum Mischen und Emulsionieren von flüssigen oder sämigen Lebensmitteln bestimmt.

2. Nie während der Zubereitung oder im Betrieb Produkte oder Lebensmittel in den Behälter hinzugeben.
3. Nie die Höchstfüllmenge für den Behälter überschreiten, ansonsten können die zubereiteten Produkte oder Lebensmittel überquellen.



**Das Fassungsvermögen des Behälters beträgt 0.560 Liter (19.5 Oz).**

4. Das Gerät auf einem glatten, nicht geneigten Untergrund aufstellen, damit es stabil ist und die Saugfüße (14) wirksam funktionieren.
5. Das Gerät sollte nicht mit leerem Behälter betrieben werden.
6. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.
7. Den Sockel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
8. Vor jedem Eingriff am Gerät den Netzstecker ziehen (Reinigung, Pflege, Wartung).
9. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 einphasige Netzspannungen erhältlich :
  - 100-120 V, 50/60 Hz
  - 220-240 V, 50/60 Hz

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

## **ACHTUNG:**



- Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen. Der Wert ist abzulesen:
  - entweder auf dem Typenschild (**16**) unter dem Gerät,
  - oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.
- Wenn das Stromkabel (10) beschädigt ist, muß es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

## ERSTE INBETRIEBNAHME

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile ordentlich reinigen (Abb. A, Abb. B und Abb. C ).

- Die beiden Behälter (aus Edelstahl (**1**) und Plastik (**2**)) mit einem herkömmlichen Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Den extra gelieferten elastischen Rührer (**4**) auf die gleiche Weise reinigen.
- Den auf das Gerät montierten runden Rührer (**3**) und den Abweiser (**5**) vor dem Reinigen wie folgt abnehmen:
  - Den Abweiser (**5**) festhalten und den runden Rührer (**3**) abschrauben.
- Den runden Rührer (**3**) und den Abweiser (**5**) mit einem herkömmlichen Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Den Abweiser (**5**) und den runden Rührer (**3**) nach dem Reinigen wie folgt wieder anbauen:
  - Die beiden Flachprofile des Abweisers (**5**) mit denen der Motorwelle (**6**) in Übereinstimmung bringen.
  - Den runden Rührer (**3**) festschrauben.

## RECYCLING DES ALTGERÄTS



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

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

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

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

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

## IHR DRINKMIXER NR. 54

- Der Drinkmixer Nr. 54 eignet sich insbesondere für Bars, Cafés, Hotels, Restaurants, Cocktailbars, Kantinen, Stände mit frischem Obstsaft, Konditoreien, Eiscafés, usw..
- Der Drinkmixer Nr. 54 ist zum Mischen und Emulsionieren verschiedener Lebensmittel in flüssiger und sämiger Form bestimmt.
- Er eignet sich bestens für die Zubereitung von:
  - Getränken (Fruchtcocktail, Gemüsesaft, Punsch, Sirup, usw.)
  - Getränke mit Eiscreme oder zerkleinerten Eiswürfeln, ...
  - Eis, Milkshake, Smoothies, ...
- Das Gerät besteht aus einem Motorblock, der an einem Ständer aus Gußaluminium befestigt ist.

Zwei mitgelieferte Behälter nehmen das Produkt auf: ein Behälter aus Edelstahl und ein Behälter aus durchsichtigem Plastik. Die obere Form der Behälter ermöglicht ein schnelles Einsetzen auf der Halterung und führt zum Start des Geräts.

## BENUTZUNG DES GERÄTS

### INBETRIEBNAHME:

1. Das Gerät anschließen.
2. Den Schalter (7) zur Drehzahlregelung des Motors gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrige Geschwindigkeitsstufe stellen (kleine Markierung des Schalters vor dem Benutzer).
3. Ein wenig Flüssigkeit (circa 0.25 Liter) auf den Grund des Edelstahl- (1) bzw. Plastikbehälters (2) geben.
4. Den Edelstahl- (1) bzw. Plastikbehälter auf der Halterung (8) anbringen (**Arbeitsstellung**) (Abb. A), das Gerät startet sofort auf niedriger Geschwindigkeit.
5. Den Schalter (7) zur Drehzahlregelung des Motors im Uhrzeigersinn auf die hohe Geschwindigkeitsstufe stellen (große Markierung des Schalters vor dem Benutzer).
6. Rückkehr zur geringen Geschwindigkeit durch Drehen des Schalters (7) zur Drehzahlregelung des Motors gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrige Geschwindigkeitsstufe (kleine Markierung des Schalters vor dem Benutzer).
  - Auf diese Weise haben sie den gesamten Drehzahlbereich getestet.
7. Den Behälter von der Halterung abnehmen, das Gerät stoppt.
8. Eventuell die Schritte 4, 5, 6 und 7 mit dem zweiten Behälter wiederholen.

### **ACHTUNG:**

1. *Zu Beginn des Einsatzes wird ein Start auf niedriger Geschwindigkeit empfohlen, um Spritzer zu vermeiden (Behälter zu voll).*
2. *Das Gerät sollte nicht leer, ohne Flüssigkeit betrieben werden.*

## RUHESTELLUNG

Das Einsetzen des Behälters (1) bzw. (2) auf der zweiten Stellung (untere Position) der Halterung (8) entspricht einer Warte- oder Ruhestellung (Abb. E).

### **HINWEIS:**

Emulsionen und Mischungen werden allgemein in weniger als einer Minute erreicht.

### **ACHTUNG:**

1. Der Stop des Geräts erfolgt, wenn Behälter (1) bzw. (2) von der Halterung (8) genommen wird; aufgrund der Trägheit des Motors dauert die Drehbewegung jedoch noch einige Sekunden an: Den Behälter nicht wegziehen, um die Rührer (3) oder (4) bzw. den Abweiser (5) nicht zu beschädigen.
2. Den Stop des Motors abwarten, bevor der Behälter endgültig abgenommen wird, um Spritzer zu vermeiden.

## **REINIGUNG:**

### **WICHTIG:**

- Vor dem Reinigen immer das Gerät abstellen und das Stromkabel (9) des Geräts ziehen.
- Das Gerät darf nicht unter einem Wasserstrahl oder mit Druckreiniger gereinigt werden oder in Wasser eingetaucht werden.
- Wenn während der Zubereitung oder bei einer fehlerhaften Betätigung Lebensmittel oder Spritzer in den Aufnahmebereich des Behälters auf die Halterung (8) gelangen, wird zu einer umgehenden Reinigung dieses Bereichs mit klarem Wasser und zur Kontrolle des Fühlers (10) der Behälterkontrolle geraten.

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

Die Reinigung gestaltet sich einfacher, wenn Sie nicht warten, bis die Lebensmittel im Behälter, am Rührer oder Abweiser antrocknen.

Alle Teile:

- Edelstahlbehälter (1),
- Plastikbehälter (2),
- runder Rührer (3),
- elastischer Rührer (4) und
- Abweiser (5)

müssen mit einem herkömmlichen Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Keine Scheuermittel verwenden, um die Teile nicht zu beschädigen.

## LAGE3RUNG:

Edelstahl- (1) und Plastikbehälter (2) können zum Lagern gestapelt werden.

## WARTUNG

Vor jedem Eingriff am Gerät muß das Gerät durch Ziehen des Stromkabels (9) vom Netz genommen werden.

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rollager und Lager sind lebenslang geschmiert.

Wenn ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen wie Rührern, Abweiser, elektrischen oder anderen Bauteilen notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs).

## AUSTAUSCH DER RÜHRER UND DES ABWEISERS:

Abbauen des Rührers (3) bzw. (4) und des Abweisers (5) (Abb. A, Abb. B und Abb. C):

- den Rührer (3) bzw. (4) von Hand abschrauben, dabei den Abweiser (5) mit der Hand festhalten, um die Drehung der Motorwelle (6) zu blockieren.

Einbau des Abweisers (5) und des Rührers (3) bzw. (4) (Abb. A, Abb. B und Abb. C):

- Den Abweiser (5) einbauen, dabei die beiden Flachprofile mit denen der Motorwelle (6) in Übereinstimmung bringen. Von Hand den Rührer (3) bzw. (4) anschrauben.

## Ersatzteile:



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

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

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts,**
- **elektrische Angaben auf der Unterseite des Geräts.**

## HILFE BEI STÖRUNGEN

Die Ursache des Anhaltens des Geräts genau ermitteln.

### **Das Gerät springt nicht an:**

Überprüfen:

- Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels (9);
- den korrekten Sitz des Behälters (1) bzw. (2) auf der Halterung (8). Insbesondere überprüfen, ob der Behälter in seinem oberen Bereich nicht beschädigt ist.
- die Sauberkeit des Einsatzbereichs des Behälters (1) bzw. (2).

### **Das Gerät stoppt nach längerem Betrieb plötzlich: der Motor ist heiß.**

Der Motor besitzt eine eingebaute thermische Sicherung. Beim Überheizen schaltet der Motor automatisch ab.

- Das Gerät ausschalten (Netzstecker (9) des Geräts ziehen)
- Abkühlen des Motors abwarten (20 bis 45 Minuten).
- Wieder anschließen und die Arbeit durch Einsetzen des Behälters (1) bzw. (2) auf der Halterung (8) wieder aufnehmen.

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

Bei einem Blockieren des Motors (Fremdkörper, zu harte Gegenstände oder Lebensmittel blockieren die Rührer) stoppt das Gerät automatisch.

- Das Gerät ausschalten (Netzstecker (9) des Geräts ziehen).
- Den Edelstahl- (1) bzw. Plastikbehälter (2) von der Halterung (8) nehmen und auf eine Arbeitsplatte stellen.
- Die den Rührer blockierenden Gegenstände oder harten Stücke entfernen.
- Den unter dem Gerät angebrachten Wärmeschutzschalter (10) von Hand zurückstellen (Abb. F).
- Die zu bearbeitenden Produkte und Lebensmittel wieder in den Behälter zurückgeben.
- Wieder anschließen und die Arbeit durch Einsetzen des Behälters (1) bzw. (2) auf der Halterung (8) wieder aufnehmen.

### **Der Motor funktioniert ständig, selbst ohne in die Halterung eingesetzten Behälter**

Überprüfen:

- die Funktion des Fühlers (10) für den Behälter an der Halterung (8);
- die Sauberkeit des Bereichs des Fühlers für die Behälterkontrolle und falls nötig diesen Bereich reinigen (Abb. D).

### **Der Motor funktioniert, nicht aber die Geschwindigkeitsregelung**

Überprüfen:

- mehrere Male den gesamten Drehzahlbereich über den Schalter der Drehzahlregelung (7) prüfen (Abb. A).

**HINWEIS:**

Wenn eines der Probleme weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (9) des Geräts ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

## TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

ELEKTRISCHE DATEN (1)		
Modell 54		Einphasig
Betriebsspannung	(V)	220-240 115
Frequenz	(Hz)	50/60 50/60
Motor: Leistung		
Absorbierte Leistung	(W)	120 120
Drehzahl: Mini	(U/min)	8 000 8 000
Maxi	(U/min)	16 000 16 000
Fassungsvermögen Behälter	(L)	0.560
Abmessungen: Höhe	(mm)	530
Breite	(mm)	182
Tiefe	(mm)	186
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	6
Gewicht mit Verpackung	(kg)	7
Schalldruckpegel: (2)	(dBA)	63

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

(2) Nach EN 31201 im Abstand von 1 m von befüllter Maschine gemessener Schalldruckpegel.

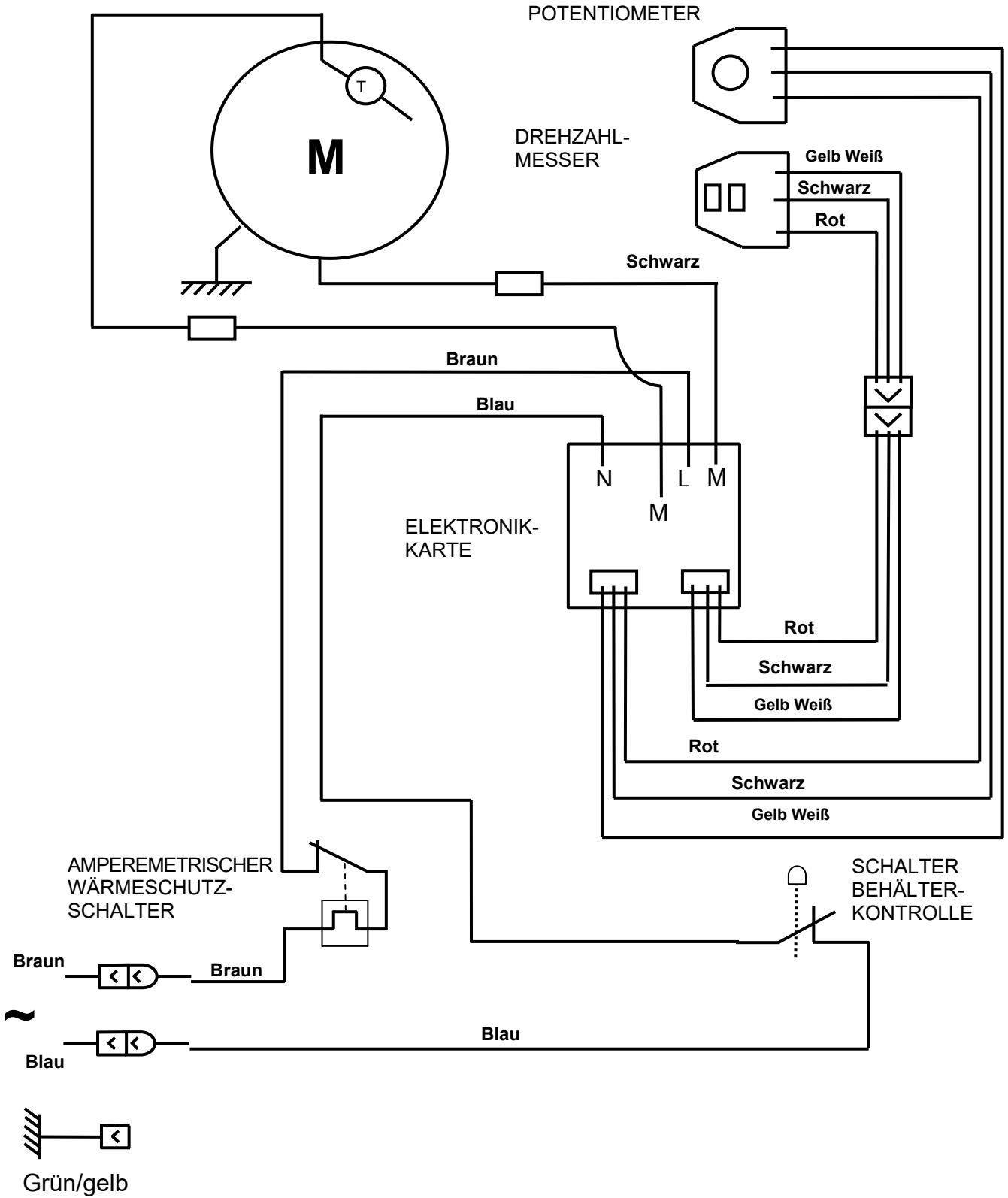
### NORMENHINWEISE

- CE (Europa)
- GS (Deutschland), kontrolliert durch das LNE (Nationale Versuchslabor).
- UL (USA) und cUL (Kanada)
- NSF (USA)

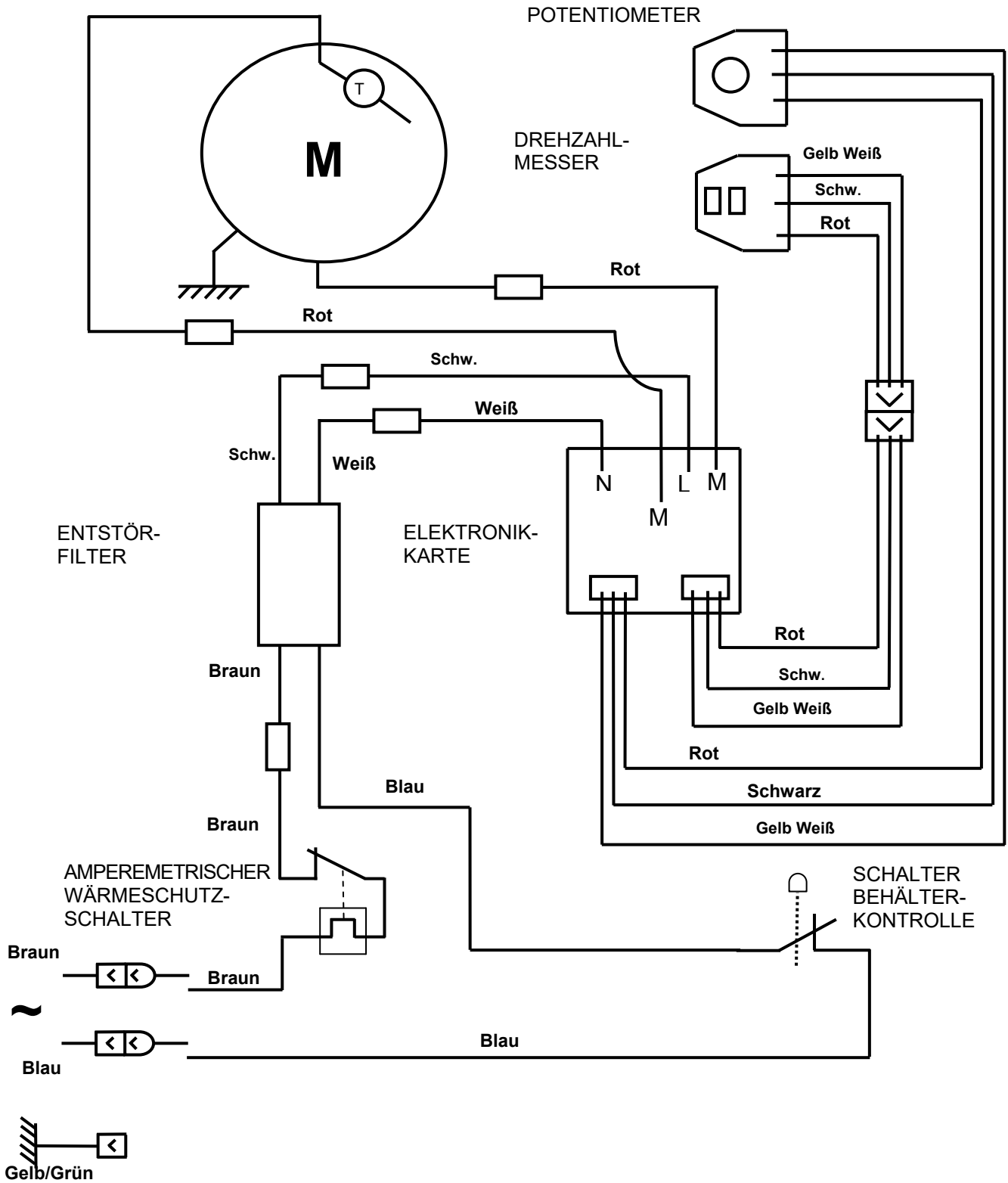




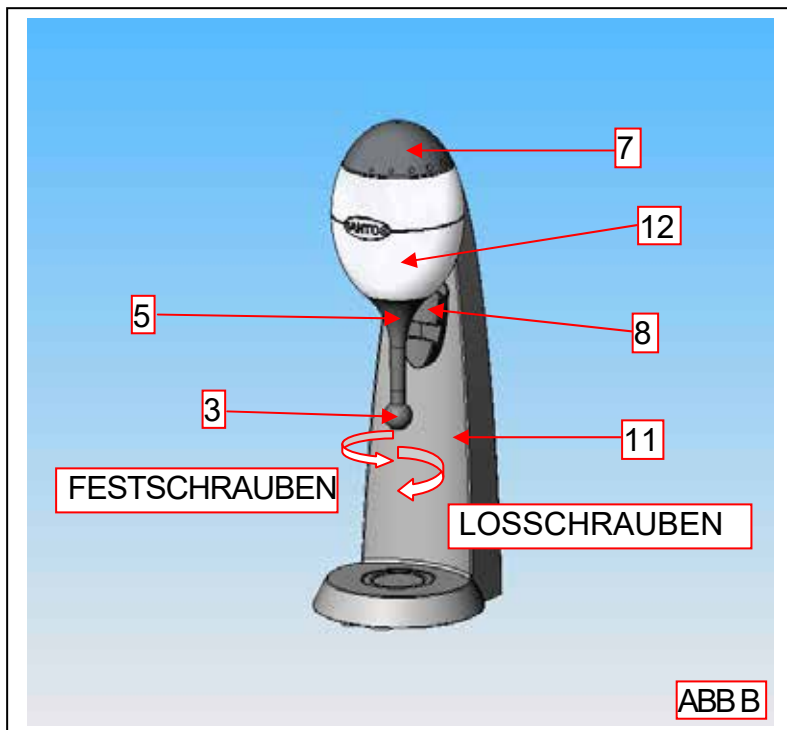
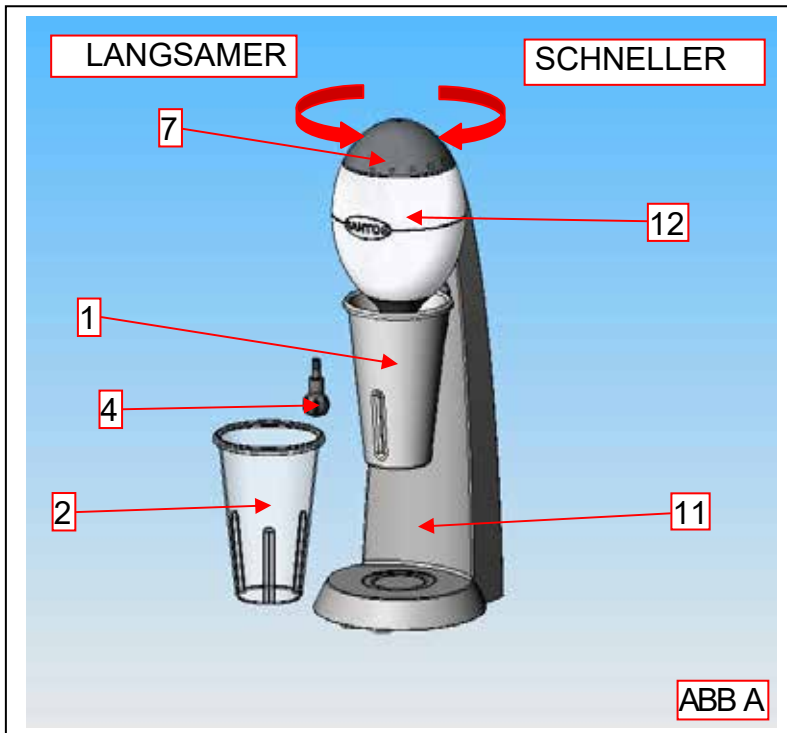
Schaltplan 110-120V~ 50/60Hz

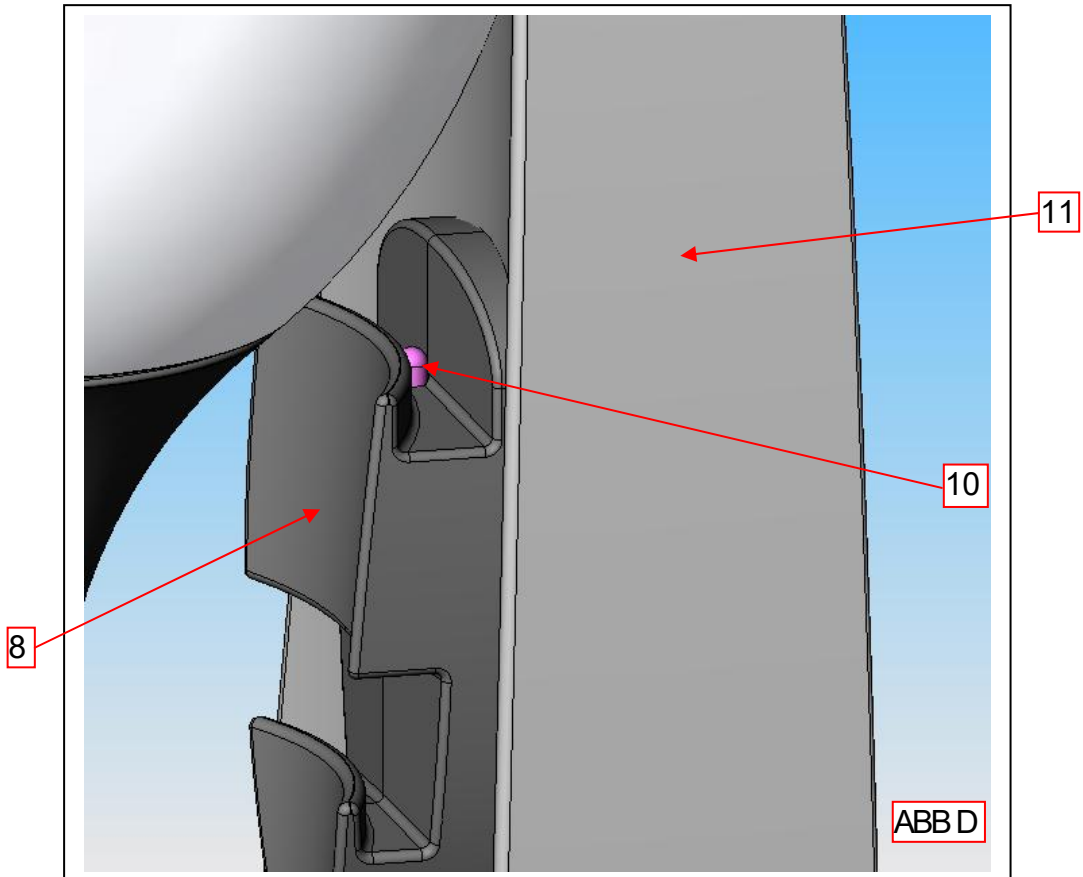
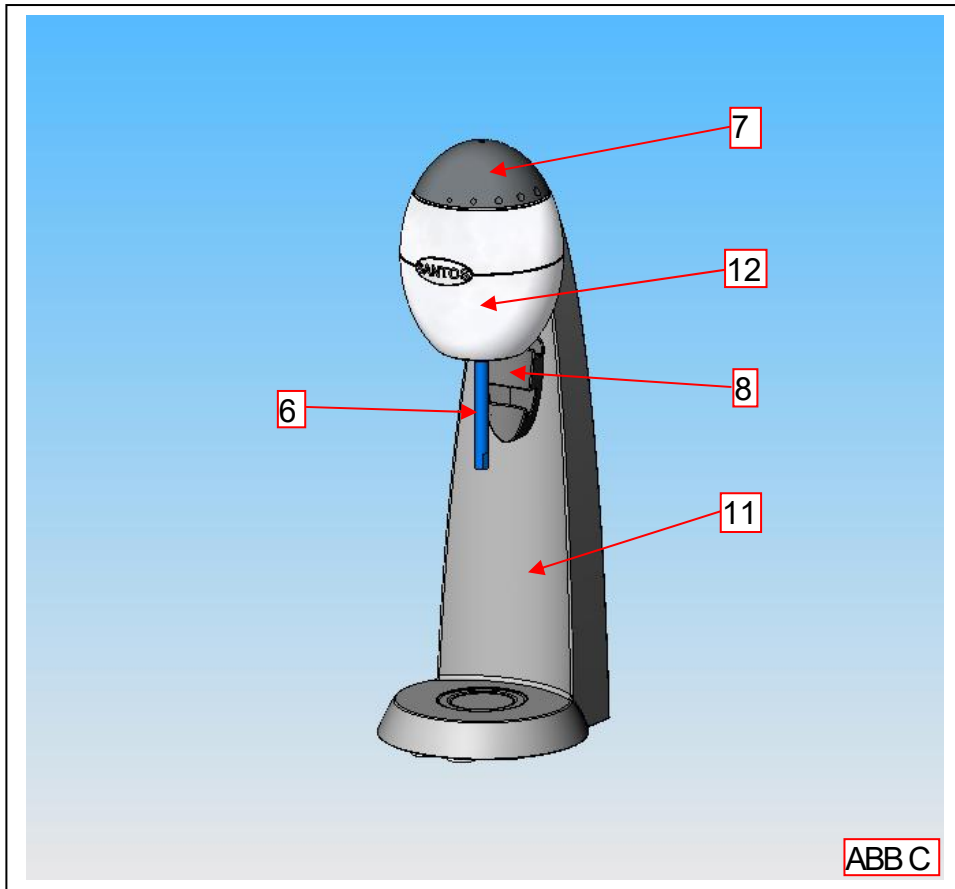


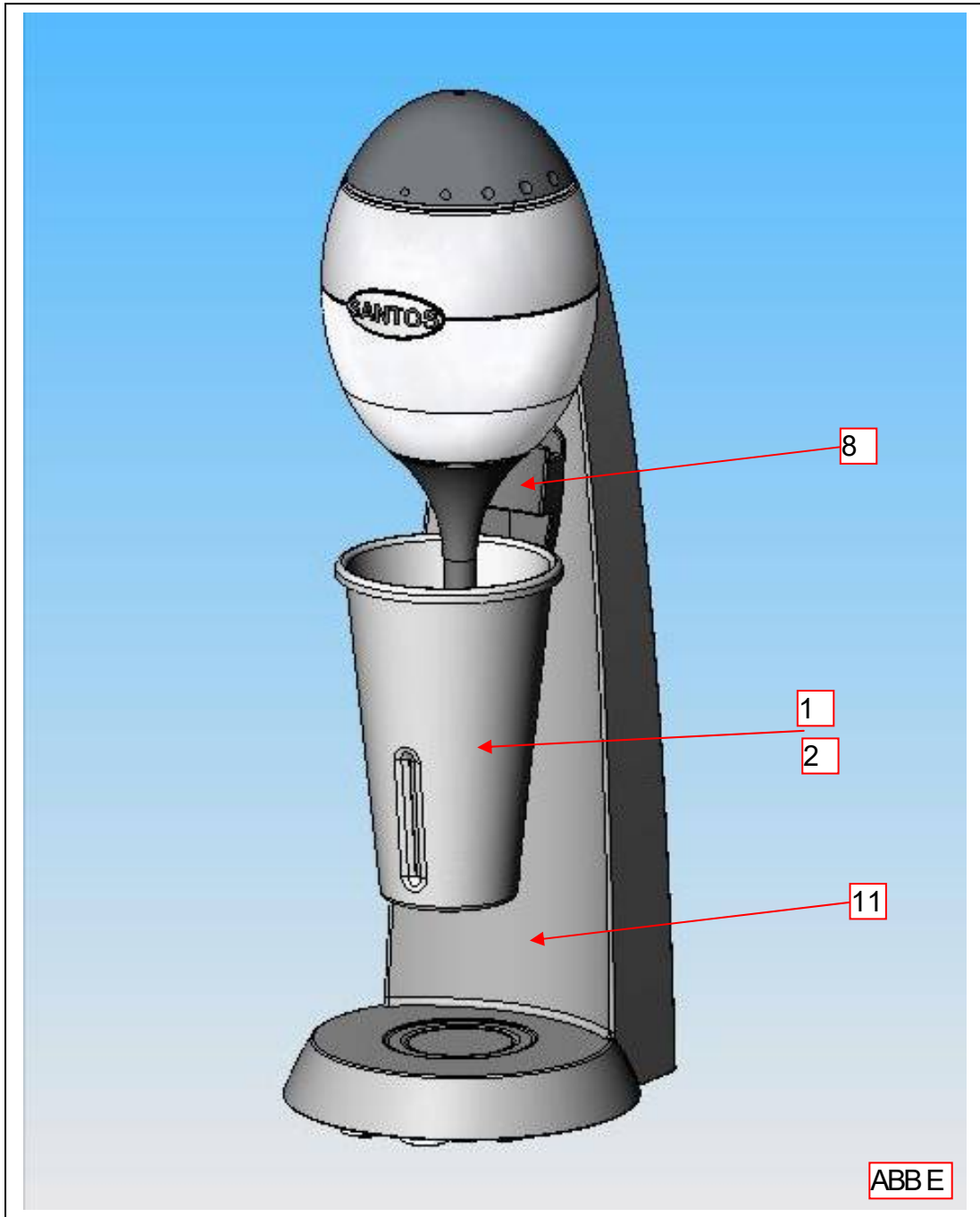
Schaltplan 220-240V~ 50/60Hz

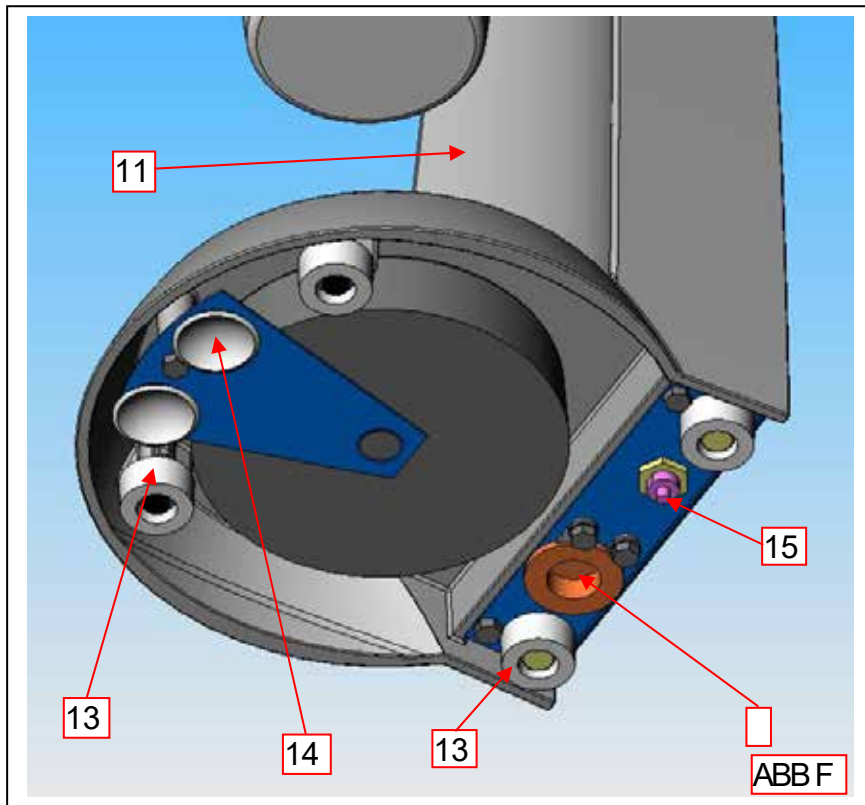


ABBILDUNGEN









POS	Bezeichnung
1	Edelstahlbehälter
2	Plastikbehälter
3	Runder Rührer
4	Elastischer Rührer
5	Abweiser
6	Motorwelle
7	Regler
8	Halterung
9	Stromkabel
10	Fühler Behälter
11	Ständer Gestell
12	Motorblock
13	Gummifuß
14	Saugfuß
15	Überlastsicherung



## 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**