

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

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

- "CE" VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
- GARANTIE BON



***408.045 - *408.047**
Model Nr 37



***408.048 - *408.049**
Model Nr 37



INHOUD

"CE" VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING	3
VEILIGHEIDSREGELS.....	4
INSTALLATIE, HANTERING	4
CONTRA INDICATIES:.....	4
ELEKTRISCHE AANSLUITING:	5
1 ^{ste} INWERKINGSTELLING	5
RECYCLEN VAN HET PRODUCT ALS HET OP IS	5
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	7
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7
INWERKINGSTELLING:	7
Vergrendelen van de klembeugel van de kom:	7
Werking:	8
Stoppen van het apparaat:	8
Draaisnelheid:.....	8
Mixen van vaste voedingsmiddelen:.....	8
Ijsblokjes:.....	8
Mayonaise maken:	8
SCHOONMAKEN:.....	9
ONDERHOUD	10
Vervangen van het koppelsysteem:.....	10
Vervangingsdelen:.....	11
OPLOSSEN VAN STORINGEN	11
Het apparaat wil niet starten:	11
Het apparaat stopt naar aanleiding van een overbelasting:.....	11
De motor draait wel maar de messen niet:	11
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT	12
Elektrisch schema	13
Elektrisch schema 110 -120V 50/60Hz.....	13
Elektrisch schema 220 -240V 50/60Hz.....	14
Figuren.....	15
GARANTIE BON	16
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT	16



"CE" VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

LE FABRIKANT:

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

VERKLAART DAT DE MACHINE BESCHREVEN OP HET TYPEPLAATJE
AANGEBRACHT:

- ONDER HET APPARAAT,
- OP DE GARANTIE BON OP DE LAATSTE BLADZIJDE VAN DEZE
HANDLEIDING,

VOLDOET AAN DE BEPALINGEN VAN DE GEWIJZIGDE RICHTLIJN « machines » Nr
2006/42/EC
EN AAN DE NATIONALE WETGEVING WAARONDER HET VALT,

OOK CONFORM DE BEPALINGEN VAN DE VOLGENDE EUROPESE RICHTLIJNEN
IS :

- Nr 2006/95/EC (Richtlijn lage spanning)
- Nr 2004/108/EC (Richtlijn CEM)
- Nr 2002/95/EC (Richtlijn RoHS)
- Nr 2002/96/EC (Richtlijn DEEE)

Het apparaat voldoet aan de bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese
normen:

NF EN 12852+A1 : 2010 Machines voor voedingsmiddelen – culinaire bereidingen
en blenders. Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne
NF EN ISO 12100-1 en 2:2004 : Veiligheid van machines - Algemene
ontwerpbeginselen
NF EN 60204-1:2006 : Veiligheid van machines - Elektrische uitrusting van
machines – algemene regels –

OPGEMAAKT TE VAULX-EN-VELIN OP: **01/02/2010**

TITEL VAN ONDERTEKENAAR: **VOORZITTER – ALGEMEEN DIRECTEUR**

NAAM VAN ONDERTEKENAAR: **Aurélien FOUQUET**

HANDTEKENING

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

VEILIGHEIDSREGELS

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

De verklarende handleiding in zijn geheel aandachtig lezen

INSTALLATIE, HANTERING



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

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

CONTRA INDICATIES:



1. Om ieder gevaar voor elektrocutie te voorkomen, mag men het voetstuk niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
2. Dit apparaat niet gebruiken om andere dingen dan voedingsmiddelen te mixen, te malen of te emulgeren.
3. Het apparaat is niet bestemd voor het verwerken van diepvries producten.
4. Geen vaste ingrediënten in de mixer aanbrenge voordat men hem in werking stelt.
5. Het apparaat niet laten draaien met een lege kom.
6. De kom pas verwijderen als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
7. Nooit water laten staan in de kom
8. Het is verboden de machine te reinigen met een waterstraal en een hoge druk reiniger.
9. Het is verboden andere onderdelen dan gecertificeerde oorspronkelijke SANTOS onderdelen te gebruiken.
10. Het apparaat niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is.
11. Het apparaat niet gebruiken als de messen zijn beschadigd of gebroken.
12. Nooit proberen de messen te vervangen als de kom staat op het voetstuk met de motor.
13. Let op, gevaar voor brandwonden bij het bereiden van warme producten. De oppervlakte van de kom en het deksel kan zeer heet worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in 2 enkel fase 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 worden voorzien van een differentieel lastschakelaar en een zekering met een kaliber van 16A. **Aardaansluiting verplicht.**

LET OP:

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



LET OP: Controleren of de schakelaar aan / uit (**3**) in de **stand « 0-uit »**

contactdoos van het stroomnet steekt.



1^{ste} INWERKINGSTELLING



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

De onderdelen in contact met voedingsmiddelen heel zorgvuldig schoonmaken. Met een normaal afwasmiddel de volgende onderdelen schoonmaken : de kommen (**6**), de deksels (**7**), de doppen (**8**). Het is niet aangeraden de afdichting van het deksel (**9**) in de vaatwasser te doen.

RECYCLEN VAN HET PRODUCT ALS HET OP IS



Dit apparaat is voorzien van het symbool « selectief sorteren » in het kader van afval van elektrische en elektronische uitrustingen. Dit wil zeggen dat dit product moet worden afgevoerd bij een selectief ophaalcentrum overeenkomstig de richtlijn 20 02/96/CE (DEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het kan worden gerecycled of uit elkaar gehaald om nadelige gevolgen voor het milieu zo veel mogelijk te beperken .

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

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

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

Verpakkingsmateriaal moet worden afgevoerd of gerecycled overeenkomstig de vigerende reglementering.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

De meest gangbare toepassingen hebben betrekking op het bereiden van:

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

GEBRUIK VAN HET APPARAAT



Het apparaat niet laten draaien met een lege kom

INWERKINGSTELLING:

Vergrendelen van de klembeugel van de kom:

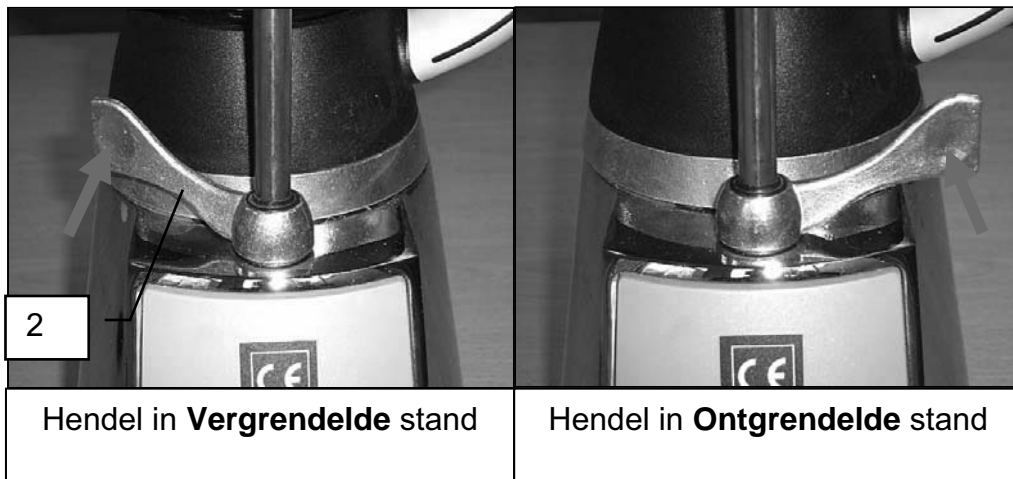
Veiligheidshalve, kan dit apparaat alleen draaien als de kom (6), afgesloten met zijn deksel (7), naar behoren is geplaatst op het voetstuk (4).

De hendel (2) naar Links zetten om de klembeugel (1) van de kom te vergrendelen of naar Rechts om hem te ontgrendelen.

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

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

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





Werking:

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

Stoppen van het apparaat:

Het apparaat kan op twee verschillende manieren uitgezet worden:

1. De draaiknop (3) draaien tot aan het merkteken "0" om de motor helemaal uit te zetten en dan de vergrendelinghendel (2) van de beugel verzetten om de kom los te halen. Wachten tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen en dan pas de kom verwijderen van het voetstuk.
2. Tijdens het werken op een ingestelde snelheid, de hendel (2) naar Rechts zetten om de klembeugel (1) te ontgrendelen. Hierdoor kan men het apparaat uitzetten zonder de snelheidsinstelling te wijzigen.

Draaisnelheid:

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

Mixen van vaste voedingsmiddelen:

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

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

Ijsblokjes:

De messen niet gebruiken om ijsblokken te vermalen.

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

Mayonaise maken:

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

SCHOONMAKEN:

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

BELANGRIJK:

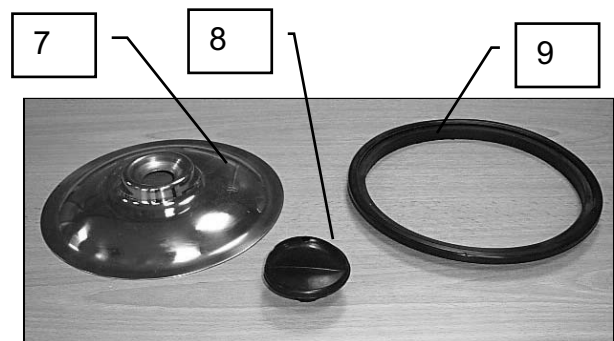
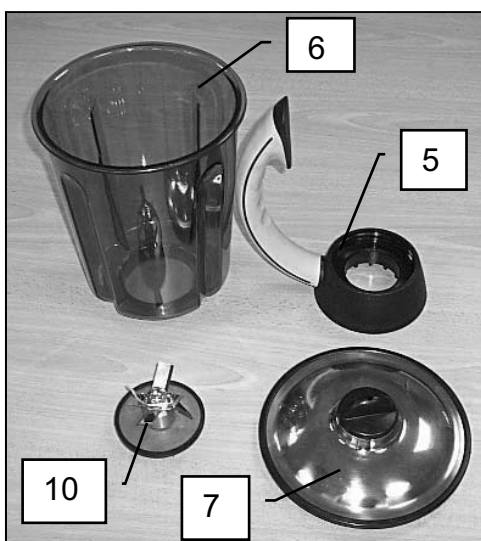
- **Het apparaat uitzetten en de steker uit de contactdoos halen.**
- **Het is verboden het apparaat schoon te maken met een waterstraal of een hoge druk reiniger**
- Het motorblok (4) mag niet in water ondergedompeld worden.
- Geen schuursponsje gebruiken om de plastic kom (6) schoon te maken.
- Bij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

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

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

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

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



ONDERHOUD

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

Vervangen van het koppelsysteem:

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

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

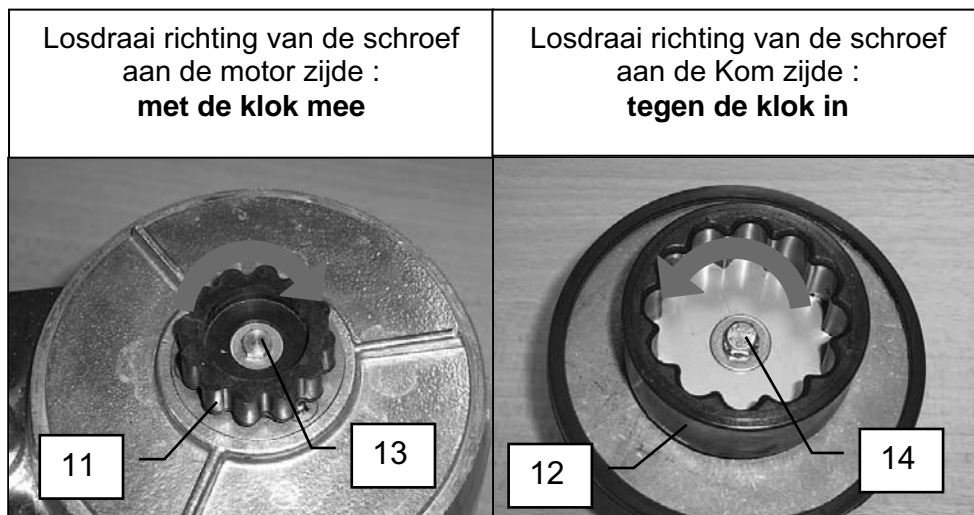
BELANGRIJK:**Motor zijde:**

De bevestigingsschroef (13) van de Soepele koppeling (11) is **omgekeerd**. Met de klok mee draaien om deze schroef los te draaien.

Mes zijde:

Tegen de klok in draaien om de bevestigingsschroef (14) van de vaste koppeling (12) los te draaien.

Opmerking: De plaats van de schroeven goed lokaliseren zodat men ze niet omwisselt bij het terug monteren.



Vervangingsdelen:

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

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

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

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

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

Aangegeven aan de onderzijde van het apparaat.

OPLOSSEN VAN STORINGEN

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

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

Het apparaat wil niet starten:

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

Het apparaat stopt naar aanleiding van een overbelasting:

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

De motor draait wel maar de messen niet:

- De staat van het koppel systeem controleren en indien nodig de 2 onderdelen tegelijkertijd vervangen.
opmerking: let op: de aandraairichting van de bevestigingsschroeven verschilt tussen beide schroeven (zie hoofdstuk: "onderhoud").

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT

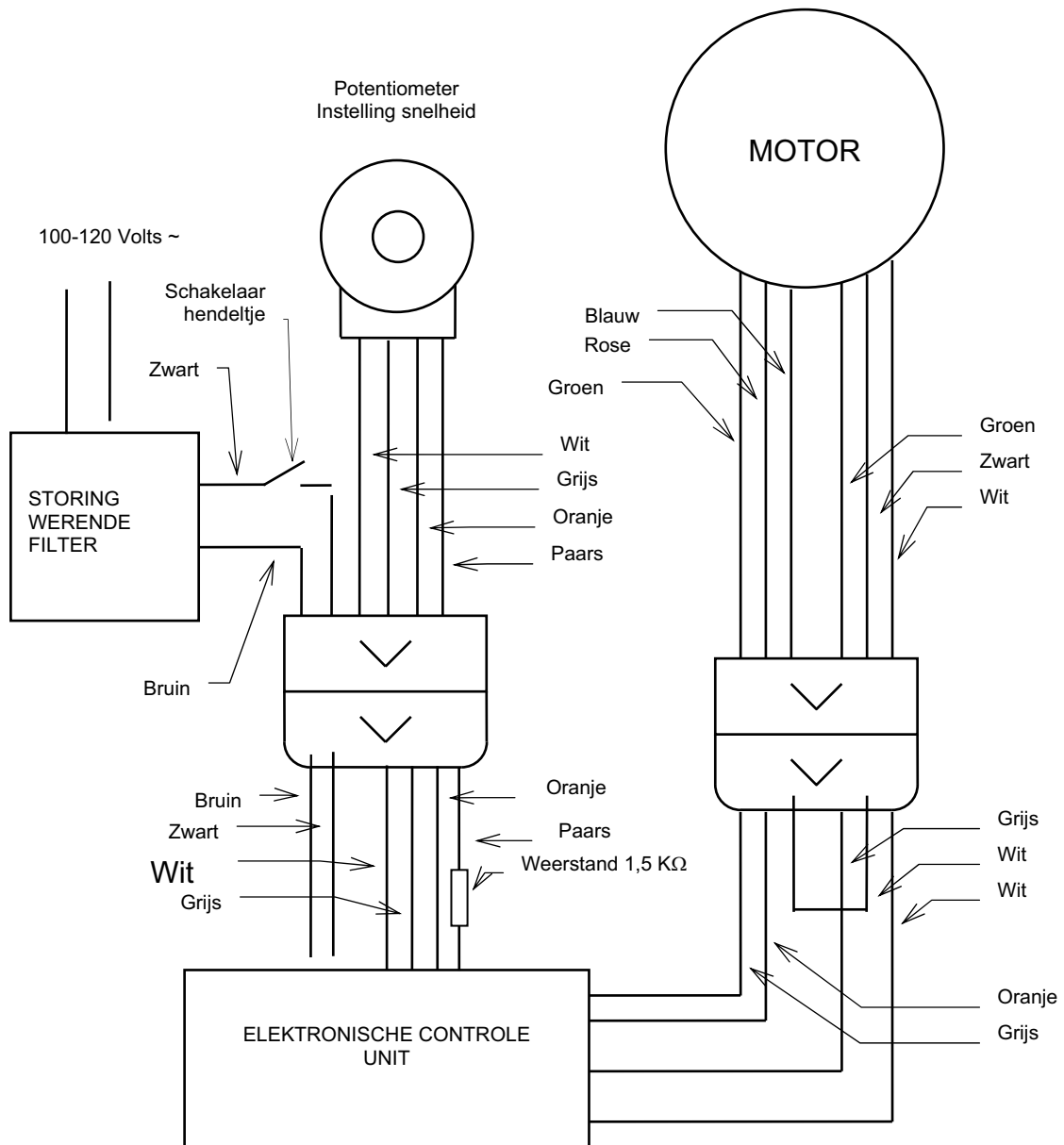
Model		n° 37	
Voedingsspanning	(V)	220-240	110-120
Frequentie	(Hz)	50/60	50/60
Motor:			
Opgenomen vermogen	(W)	750	750
Maximale sterkte	(A)	9	14
Snelheid	opm	0 tot 15000	
Inhoud kom 2L	(L)	2	
Inhoud kom 4L	(L)	4	
Afmetingen: Hoogte	(mm)	615	
Breedte	(mm)	215	
Diepte	(mm)	230	
Gewicht: Netto gewicht	(kg)	12	
Verpakt gewicht	(kg)	14	
Geluid: (2) L_{pA} onzekerheid $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	66	

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

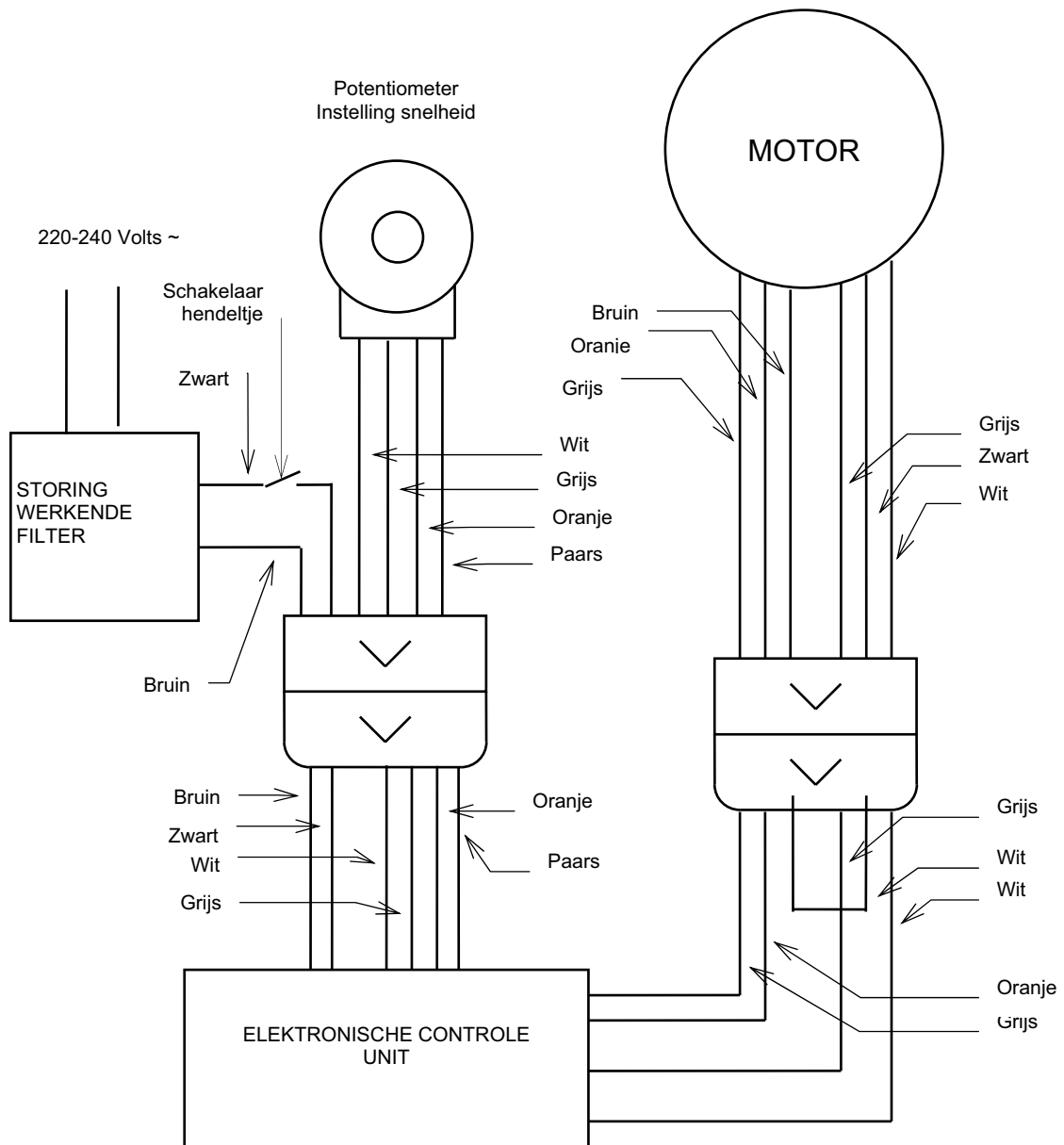
REP	Omschrijving
1	Klembeugel
2	Vergrendel hendel
3	Schakelaar, snelheid instelling
4	Motor blok
5	Handvat kom
6	Kom
7	Deksel
8	Dop van het deksel
9	Afdichting deksel
10	Set messen
11	Soepele motor koppeling
12	Vaste Kom koppeling
13	Koppel schroef motor
14	Koppel schroef messen

Elektrisch schema

Elektrisch schema 110 -120V 50/60Hz



Elektrisch schema 220 -240V 50/60Hz



Figuren



<p>Losdraai richting van de schroef aan de motor zijde: met de klok mee</p>	<p>Losdraai snelheid van de schroef aan de Kom zijde: tegen de klok in</p>

Fig. B'



GARANTIE BON

GARANTIE

Dit apparaat geniet een garantie van twaalf maanden vanaf de datum van vervaardiging vermeld op het typeplaatje.

De garantie is strikt beperkt tot het gratis vervangen van een oorspronkelijk onderdeel dat door ons als defect is erkend naar aanleiding van een constructie fout of gebrek en dat is geïdentificeerd als deel uitmakende van het betreffende apparaat.

De garantie dekt niet schade veroorzaakt door een installatie of een gebruik dat niet voldoet aan de voorschriften gevoegd bij ieder apparaat (gebruikshandleiding) of in geval van duidelijk gebrek aan onderhoud of niet inachtneming van de elementaire veiligheidsregels op het elektrische vlak.

Onderdelen worden, in het kader van de garantie, vervangen na gefrankeerde terugzending van het defecte onderdeel naar onze werkplaatsen onder begeleiding van een afschrift van deze garantie bon waarop het serienummer van het apparaat staat vermeld.

Alle apparaten zijn voorzien van een typeplaatje waarop een serienummer staat dat identiek is aan het nummer op de garantie bon

In geval van ernstige schade die wordt geacht alleen hersteld te kunnen worden in onze werkplaatsen moet, na toestemming zijdens onze betreffende dienst, het apparaat dat nog in het kader van de garantiedekking valt, door de klant gefrankeerd verzonden worden. Bij reparaties van een apparaat dat niet meer in het kader van de garantie valt, komt het vervoer heen en weer ten laste van de klant. De onderdelen en de arbeidskosten worden gefactureerd tegen de vigerende tarieven (tarief vervangingsdelen – uurtarief arbeidskosten). Voor alle reparaties wordt vooraf een kostenbestek opgemaakt dat moet worden gevalideerd voordat men tot het repareren overgaat.

In geval van geschil zijn de rechtbanken van de plaats van de constructeur (Lyon) als enige bevoegd.

TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT

SPECIMEN

Voor alle documenten niet geleverd
met het apparaat.

Gedrukt, gefaxd, gedownload