SANTOS SAS :
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 -
E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr

BLENDER DE CUISINE SANTOSAFE N°37

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

- **DECLARATION « CE » DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

VERSION ORIGINALE

Lire la notice d'utilisation avant de déballer l'appareil.

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

FR

SOMMAIRE

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

FR

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE

LE FABRICANT :

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE
Déclare que l'appareil destiné à être mis sur le marché professionnel, désigné ci-après :

Désignation : **BLENDER DE CUISINE**
Numéro de type : **37**

est conforme :

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

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

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

FR

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

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

INSTALLATION, MANUTENTION

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

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

CONTRE INDICATIONS :

1. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
2. Ne pas utiliser cet appareil pour mixer, broyer ou émulsionner autres chose que des denrées alimentaires.
3. L'appareil n'est pas prévu pour traiter des aliments congelés.
4. Ne pas placer les ingrédients solides dans le mixer avant de le mettre en marche.
5. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un bol vide.
6. Ne pas retirer le bol avant l'arrêt complet des couteaux.
7. Ne jamais laisser d'eau en permanence dans le bol
8. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé
9. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
10. Ne jamais utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.
11. Ne pas utiliser l'appareil avec des couteaux : cassés ou abimés.
12. Ne jamais tenter de remplacer les couteaux avec le bol positionné sur le socle moteur.
13. Attention aux risques de brulures lors de la préparation de produits chauds. Les surfaces du bol et du couvercle peuvent être brulantes.
14. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

FR

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

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

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

ATTENTION :

- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
  - soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

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

1ere MISE EN ROUTE

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

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments.
Laver avec un produit vaisselle standard : Les bols (**6**), couvercles (**7**), bouchons (**8**).

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

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 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.

FR

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Le mixer n° 37 est un appareil électrique destiné à mélanger, broyer et mixer différents produits alimentaires, sous forme liquide, pâteuse ou solide.
Les applications les plus courantes concernent la préparation de :

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

UTILISATION DE L'APPAREIL

Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un bol vide

MISE EN ROUTE :

Verrouillage de la canne de serrage du bol :

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

Poignée en position **Verrouillée**

Poignée en position **Déverrouillée**

FR

Fonctionnement :

Le mixer doit toujours fonctionner avec un minimum de liquide dans le bol pour entraîner les aliments solides vers les couteaux.
Vitesse maximale avec l'interrupteur rotatif : 15000 tr/mn
Vitesse avec bouton ‘’PULSE’’ : 18000 tr/mn

Arrêt de l'appareil :

Il existe deux manières d'arrêter l'appareil :

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

Vitesse de rotation :

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

Mixage d'aliments solides :

Couper les ingrédients secs en cubes et les introduire par l'ouverture du couvercle (**7**) pendant le fonctionnement de l'appareil.
Augmenter la taille des cubes en fonction de la quantité de matière mixée, "purée", déjà réalisée dans le bol.

Glaçons :

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

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

Monter une mayonnaise :

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

FR

NETTOYAGE :

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

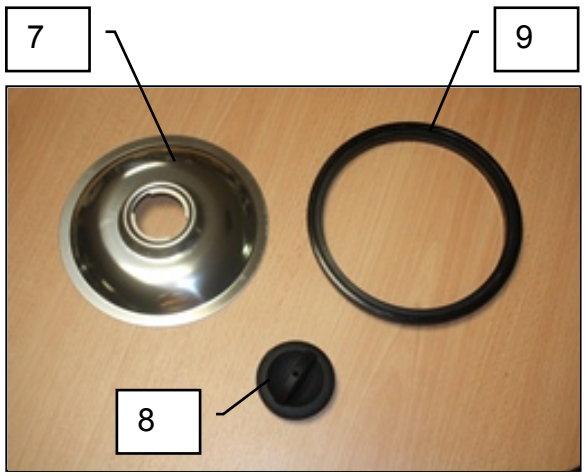
IMPORTANT :

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

Il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil aussitôt le travail terminé.
Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés.

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

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



FR

MAINTENANCE

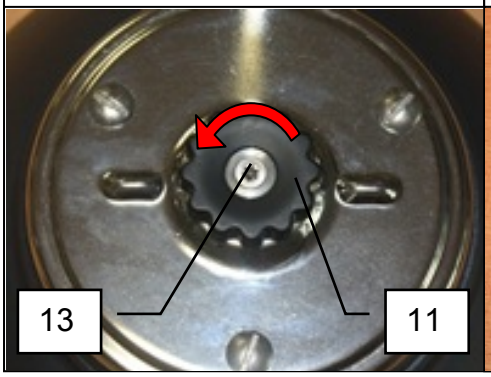
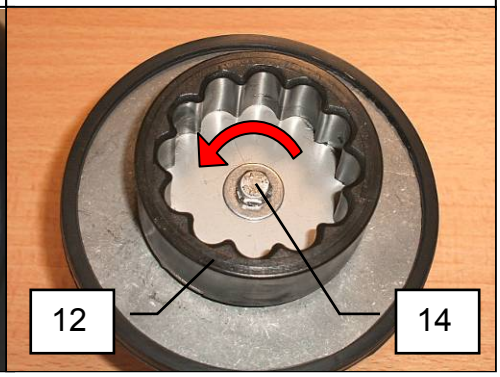
Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur

Remplacement du système d'accouplements :

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

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

IMPORTANT :
Coté moteur :
Tourner la vis (**13)** dans le sens **Inverse** des aiguilles d'une montre pour retirer l'accouplement souple (**11**).
Coté Couteaux :
Tourner la vis (**14**) dans le sens **inverse** des aiguilles d'une montre pour retirer l'accouplement rigide (**12**).

Sens de dévissage de la vis coté moteur : **sens Inverse des aiguilles d'une montre**	Sens de dévissage de la vis coté Bol : **sens Inverse des aiguilles d'une montre**
	

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

FR

Pièces détachées :

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

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

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

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

notés sous l'appareil.

AIDE AU DEPANNAGE

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

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

L'appareil ne démarre pas :

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

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

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

Le moteur fonctionne mais les couteaux ne tournent pas :

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

FR

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

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

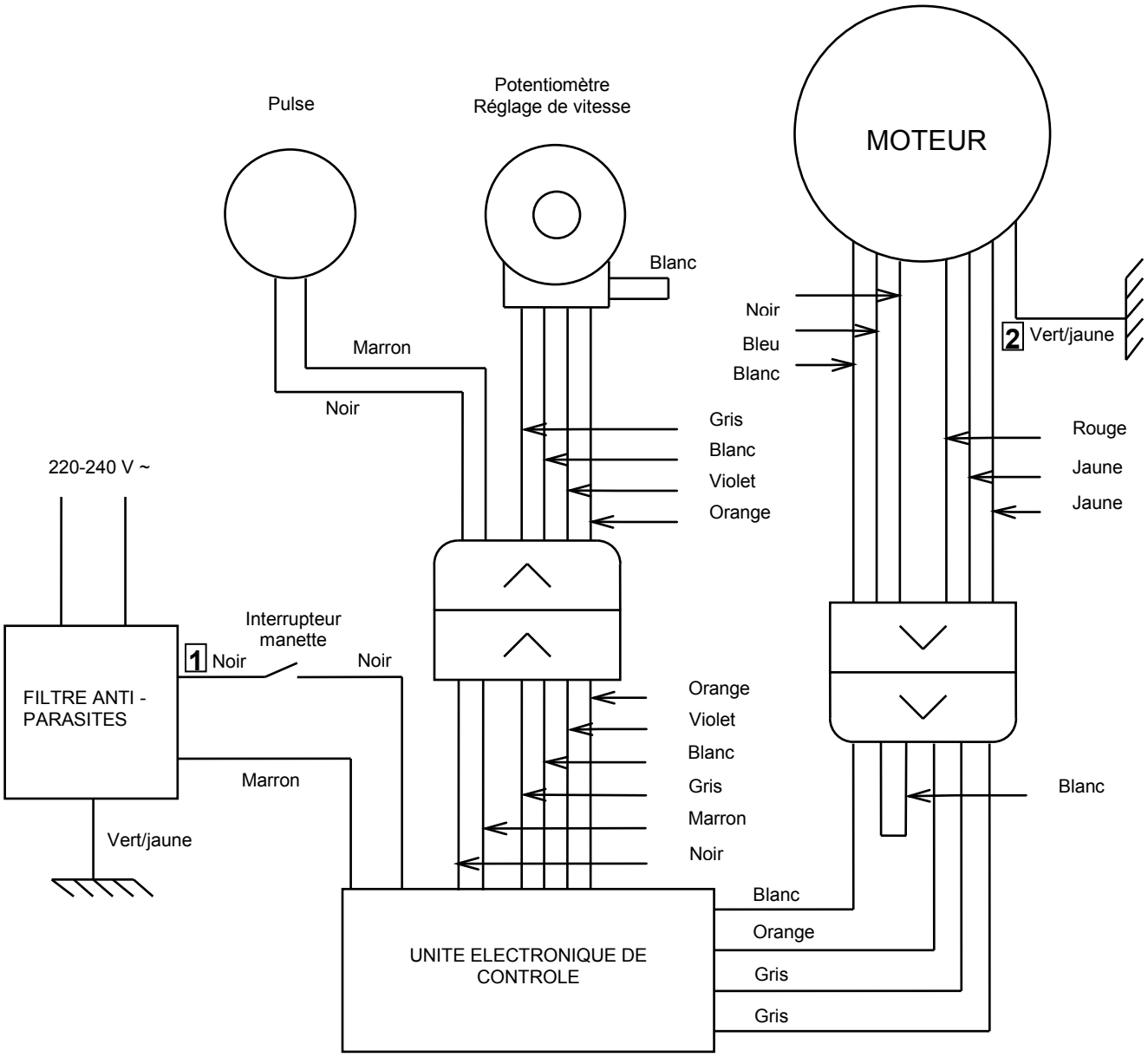
(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.
Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.

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

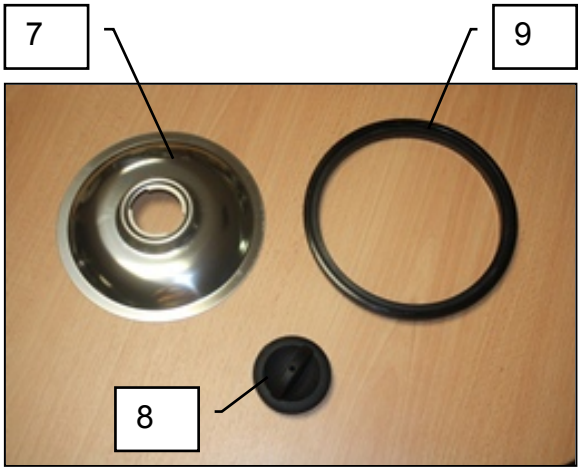
FR

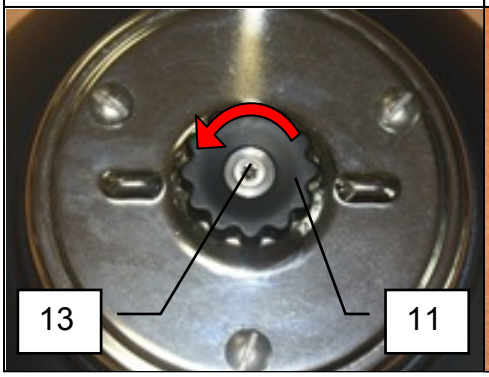
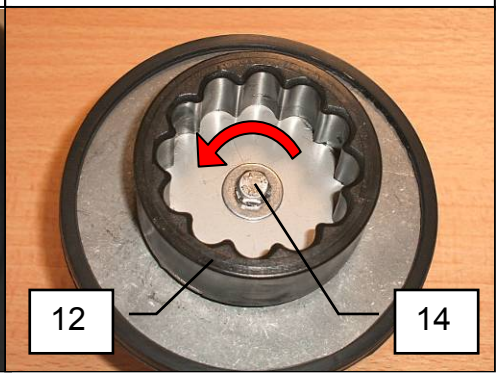
Schéma électrique 220-240V 50/60Hz



FR

Figures



Sens de dévissage de la vis coté moteur : **sens Inverse des aiguilles d'une montre**	Sens de dévissage de la vis coté Bol : **sens Inverse des aiguilles d'une montre**
	

FR

CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

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

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

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

PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL

SPECIMEN
Pour tous les documents non livrés avec l'appareil.

Imprimés, Faxés, Téléchargés