

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

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

VERSION ORIGINALE



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Miners - 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



SOMMAIRE

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE 3

REGLES DE SECURITES..... 4

 CONTRE INDICATIONS :..... 4

 BRANCHEMENT ELECTRIQUE : 4

 1ere MISE EN ROUTE :..... 5

 RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE 5

COUPE-LEGUMES n°48 / RÂPE à FROMAGES n°49 6

 EQUIPEMENT ET ACCESSOIRES..... 6

 Poussoirs..... 6

 Disques 6

 Stockages disques 6

UTILISATION DE L'APPAREIL 7

 MISE EN ROUTE :..... 7

 NETTOYAGE : 7

 ENTRETIEN :..... 7

 Mise en place de l'outil coupant 8

SECURITE 8

 Sécurité, fermeture carter..... 8

 Sécurité, Surcharge moteur..... 8

 Sécurité, Surchauffe moteur..... 8

 Sécurité, Accès aux outils tournants..... 9

MAINTENANCE 9

 Pièces détachées : 9

REFERENCES NORMATIVES..... 9

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL..... 10

 Schéma électrique 110-120V 50/60Hz..... 11

 Schéma électrique 220-240V 50/60Hz..... 12

CERTIFICAT DE GARANTIE 14

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL..... 14

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 : **Centrifugeuse**

Numéro de type : **48, 49**

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 :

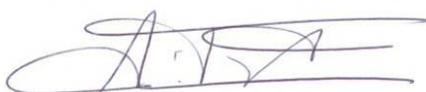
- **NF EN 1678+A1 : 2010**, Machines pour produits alimentaires – **Coupe-légumes**-
Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène
La présente Norme européenne est une norme de type C, tel que défini dans l'EN ISO 12100. Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes de celles mentionnées dans les normes de type A ou B, les dispositions de la norme de types C prennent le pas sur les dispositions des autres normes. La présente norme donne les moyens de se conformer aux exigences de la directive "machines" n°2006/42/CE, (voir annexe ZA)
- 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 : **01/10/2010**

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :



REGLES DE SECURITES

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

Lire la totalité de la notice explicative

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

CONTRE INDICATIONS :



1. l'appareil n°48-49 n'est pas prévu pour être utilisé avec des couteaux supérieurs ou égaux à 10 mm de coupe
2. l'appareil ne doit pas être nettoyé ni au jet d'eau ou jet sous pression ni immergé
3. Le socle (1) ne doit pas être plongé dans l'eau
4. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
6. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
7. 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.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Attention : l'appareil est conçu pour couper, trancher, effiler, râper tous type de légumes, fruits, fromages, saucissons, sauf les aliments congelés.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
 - 110-120 V 50/60 Hz : modèle 48V1, 49V1
 - 220-240 V 50/60 Hz : modèle 48, 49

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 (11) est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation sur la prise de votre alimentation secteur.



1ere MISE EN ROUTE :

1. Déverrouiller l'arceau de bouclage (3)
2. Ouvrir la goulotte (2)
3. Enlever l'éjecteur (12) de l'axe moteur (18) et le laver à l'eau claire.
4. Laver à l'eau claire tous les éléments en contacts avec les aliments : la goulotte (2), le plan de propreté (9), le poussoir gros diamètre (5), le réducteur (6), le poussoir petit diamètre (7), le disque trancheur (14) et le disque de râpe (13).



ATTENTION AUX RISQUES DE COUPURES LIES A LA MANIPULATION DES COUTEAUX.

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.

COUPE-LEGUMES n°48 / RÂPE à FROMAGES n°49

D'une construction robuste (pièces constituant en fonte d'aluminium, caoutchouc et plastique alimentaire), le trancheur à légumes N° 48 est particulièrement bien adapté pour couper, trancher, émincer, râper, effiler dans les préparations réalisées par les professionnels des : Restaurants, Pizzerias, Snacks, Points de restauration, sandwicheries, restaurants à thèmes...

Doté d'un moteur puissant, il peut actionner soit des disques trancheurs, soit des disques de râpe d'un \varnothing 170 mm à grand rendement. La partie active des outils (couteaux pour trancheurs ou disques pour disques de râpe) est en acier inoxydable.

EQUIPEMENT ET ACCESSOIRES

Poussoirs

Un poussoir (5) pour les produits de gros diamètre (compris entre 70 mm et 40 mm) comme les pommes de terre, les navets, les pommes, le gruyère et le parmesan.....

Un réducteur (6) et un poussoir de petit diamètre (7) pour les produits longs et de petit diamètre (diamètre maximum de 40mm) comme les carottes, les concombres, les courgettes.....

Disques

- 48200T1 : disque trancheur de 1 mm de coupe
- 48200T2 : disque trancheur de 2 mm de coupe
- 48200T3 : disque trancheur de 3 mm de coupe
- 48200T4 : disque trancheur de 4 mm de coupe
- 48200T5 : disque trancheur de 5 mm de coupe
- 48200T6 : disque trancheur de 6 mm de coupe
- 48200TD4 : disques trancheurs de 4 mm spécial Tomates
- 48200TD6 : disques trancheurs de 6 mm spécial Tomates
- 48200TO4 : disques trancheurs de 4 mm spécial Pommes gauffrées.
- 48200R2 : disque de râpe \varnothing 2 mm
- 48200R3 : disque de râpe \varnothing 3 mm
- 48200R4 : disque de râpe \varnothing 4 mm,
- 48200RP : disque de râpe Parmesan
- 48200RR : disque de râpe « röstis ».
- 48200E2 : disque effileur 2x2
- 48200E4 : disque effileur 4x4
- 48200E8 : disque effileur 8x8 (frites)

Stockages disques

48290 : Support de disques pour plan de travail ou pour application murale (en Option).

UTILISATION DE L'APPAREIL

MISE EN ROUTE :

1. Après avoir choisi l'outil adapté au travail désiré (râpage ou tranchage) monter, l'éjecteur (12) **face lisse coté disque**, et le disque (13) sur l'arbre moteur (18).
2. Fermer la goulotte (2).
3. Placer un récipient sous la sortie de l'appareil
4. Verrouiller la goulotte (2) avec l'arceau de bouclage (3) en position sur le clip (4).
5. Brancher la prise du cordon d'alimentation (10) sur la prise de votre alimentation secteur.
6. Mettre l'appareil sous tension en actionnant l'interrupteur marche / arrêt (11) en position 1, le voyant s'allume.
7. Introduire les produits dans la goulotte (2) ou dans le réducteur (6).
8. Pousser sur les produits à l'aide du poussoir gros diamètre (5) ou le réducteur (6) et le poussoir petit diamètre (7) jusqu'à la mise en butée de la collerette des poussoirs.

NETTOYAGE :

IMPORTANT :



- **Arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.**
- **l'appareil ne doit pas être nettoyé ni au jet d'eau ou jet sous pression ni immergé**

Pour une plus grande facilité de nettoyage, ne pas laisser sécher de denrées sur la goulotte (2), le disque de râpe (13), le disque trancheur (14), l'éjecteur (12) et le plan de propreté (9), il est conseillé de procéder au nettoyage de toutes ces parties de l'appareil aussitôt le travail terminé.

ENTRETIEN :

- Mettre l'appareil en position « arrêt » en agissant sur le bouton Marche/Arrêt (11) et débrancher la prise de courant du cordon d'alimentation (10).
- Enlever le poussoir gros diamètre (5) ou le réducteur (6) et le poussoir petit diamètre (7).
- Déverrouiller l'arceau de bouclage (3) du clip (4) en le tirant vers soi.
- Relever la goulotte (2). Pour un nettoyage après avoir traité des produits difficiles à nettoyer (produits avec corps gras par exemple), on peut démonter la tige d'articulation de goulotte (8) et laver la goulotte au lave vaisselle.
- Ôter le disque (13,14) de l'axe moteur (18).
- Ôter l'éjecteur (12) de l'axe moteur (18).
- Laver avec un détergent pour vaisselle, puis rincer et sécher ; le disque de râpe (13) ou le disque trancheur (14), La goulotte (2) et le plan de propreté (9).

- Nettoyer le socle (1) avec une éponge douce humide et sécher.

Mise en place de l'outil coupant

MONTAGE :

- Monter l'éjecteur (12), face lisse du côté du disque, sur le bout de l'arbre moteur (18), mettre les rainures en face des goupilles (15) et pousser jusqu'à la butée de l'arbre moteur (18).
- Monter le disque de râpe (13) ou le disque trancheur (14) en alignant la goupille d'entraînement avec la rainure du support de disque (13) ou (14).

DEMONTAGE :

- Tirer vers le haut et dans l'axe de l'arbre moteur (18) le disque porte râpe ou le disque trancheur (**attention aux risques de coupures lors de la prise de l'outil, surtout pour les disques trancheur car les lames des couteaux sont très coupantes**).
- Tirer vers le haut et dans l'axe de l'arbre moteur (18) l'éjecteur (12), en vérifiant le bon passage au droit de la goupille d'entraînement de l'outil (15) sur l'arbre moteur (18).

SECURITE

Sécurité, fermeture carter

1. La goulotte (2) doit être en position fermée et l'arceau de bouclage (3) en position verrouillé sur le clip (4) pour assurer le déverrouillage mécanique du moteur et autoriser la mise sous tension du trancheur par l'interrupteur marche / arrêt (11).
2. Le déverrouillage de l'arceau de bouclage (3) provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur (11) et le freinage mécanique de l'axe du moteur (18).
3. Une rupture d'alimentation du secteur provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur (11). La mise en route nécessite une nouvelle action sur l'interrupteur (11) (position 1).

Sécurité, Surcharge moteur

Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (10) avant toute intervention).

En cas de blocage du moteur (17) (corps étranger, corps trop dur, effort de pression sur les produits traités trop important, ...) l'interrupteur (11) bascule automatiquement en position 0. Remédier au défaut, et appuyer sur l'inter (11) position 1.

Sécurité, Surchauffe moteur

Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (10) avant toute intervention).

En cas de surchauffe moteur, l'interrupteur (11) bascule automatiquement sur la position 0. Attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur (11) en position 1).

Sécurité, Accès aux outils tournants

La sécurité d'accès aux outils en cours de fonctionnement est satisfaite par les trois points suivants:

1. La mise en route du moteur ne peut être réalisée que si la goulotte (2) est en position et verrouillée par l'arceau de bouclage (3).
2. La goulotte assure la sécurité du côté de l'entrée des produits à traiter. Les dimensions de la goulotte d'introduction (2) sont conformes aux exigences normatives de sécurité actuellement en vigueur.
3. Le système de chicane constitué de la goulotte (2) et de l'éjecteur (12) assure la sécurité du côté de la sortie des produits traités.

MAINTENANCE



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

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 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.

REFERENCES NORMATIVES

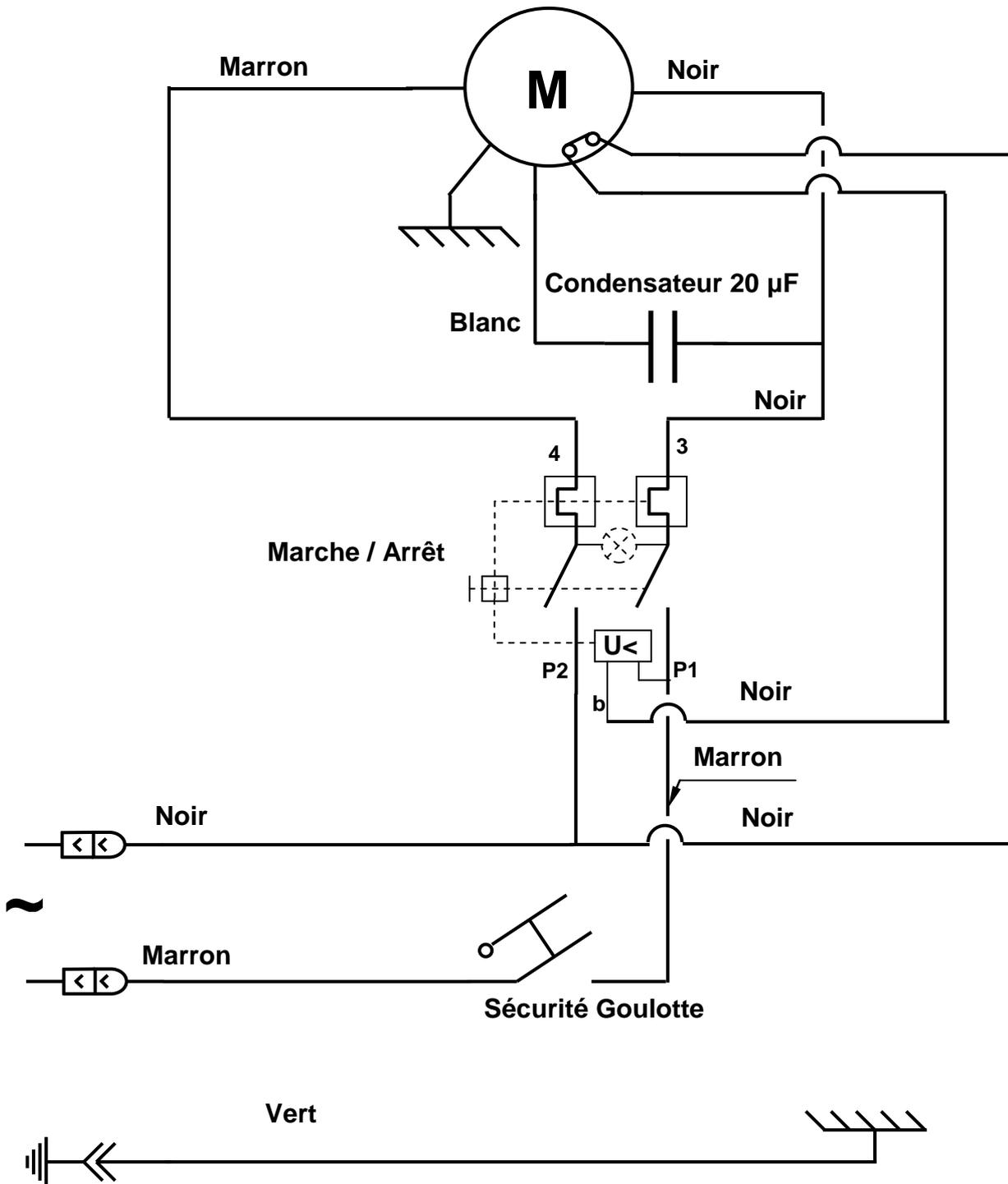
- **CE (Europe)**
- GS (Allemagne) contrôlé par le LNE Laboratoire National d'Essais.
- UL (USA) et cUL (Canada).
- NSF (USA).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)			
Modèle n° 48		Monophasé	
Tension d'alimentation	(V)	220-240	100-120
Fréquence	(Hz)	50/60	50/60
Moteur : Puissance			
Puissance absorbée	(kW)	0.39	0.45
Vitesse	(tr/mn)	1000	1200
Condensateur Permanent	(μ F)	10 μ F- 400V	20 μ F-400V
Hauteur hors poussoir	(mm)	505	
Dimensions : Hauteur avec poussoir	(mm)	580	
Largeur	(mm)	250	
Profondeur	(mm)	430	
Poids :			
Poids net	(kg)	16	
Poids emballé	(kg)	17	
Bruit : (2) L_{pA}	(dBA)	60	
incertitude $K_{pA} = 2.5dB$			

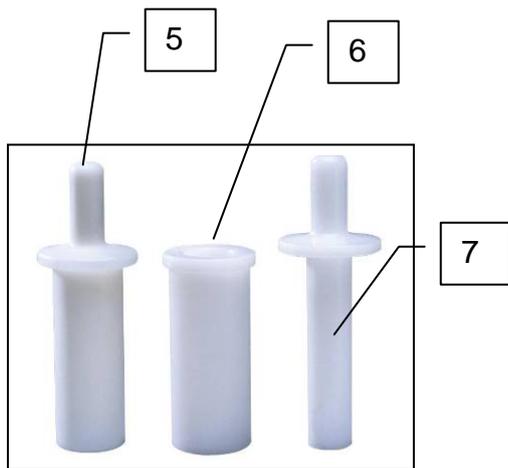
- (1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.
- (2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.
Appareil positionné sur un plan de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

Schéma électrique 110-120V 50/60Hz





REP	Désignation
1	Socle
2	Goulotte
3	Arceau de bouclage
4	Clip
5	Poussoir gros diamètre
6	Réducteur
7	Poussoir petit diamètre
8	tige d'articulation de goulotte
9	Plan de propreté
10	Cordon d'alimentation
11	Interrupteur M/A
12	Ejecteur
13	Disque de râpe
14	Disque trancheur
15	goupille d'entraînement
16	Plaque signalétique
17	Moteur
18	Arbre moteur



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 dégraderait SANTOS de toute responsabilité.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL

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

Imprimés, Faxés, Téléchargés