

BRUSHLESS BLENDER N°62

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



BELANGRIJK : documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE”-CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS

Vertaling van de oorspronkelijke versie



De gebruikshandleiding lezen alvorens het apparaat uit te pakken.

*Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Koffiemolens – Vruchtenpersen – Mixers – Blenders – Drankautomaten – Planeetmixers – Kneedmachines
– Kaasraspen – Ysmolens – Vleesmolens – Groentesnijders*

INHOUDSOPGAVE

“CE/UE”-CONFORMITEITSVERKLARING	4
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	5
<i>WAARSCHUWINGEN:</i>	5
<i>ELEKTRISCHE AANSLUITING:</i>	6
<i>1^{ste} IN WERKING STELLING</i>	6
<i>RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR</i>	7
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	7
<i>INSTALLATIE, HANTERING</i>	7
Installatie op de tapkast.....	7
Installatie ingebouwd in de tapkast.....	8
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	9
<i>BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL</i>	9
<i>GEBRUIK</i>	9
In werking stelling	9
Het apparaat stoppen.....	9
Cyclusteller	10
<i>VOORAF GEREГИSTREERDE RECEPTEN</i>	10
Selectie van vooraf geregistreerde menu's	10
Gepersonaliseerd menu	11
<i>AANMAKEN VAN GEPERSONALISEERDE RECEPTEN</i>	11
Aanmaken van gepersonaliseerde recepten	11
<i>SCHOONMAKEN:</i>	12
Schoonmaken van de kom:	12
Ontsmetten van de kom:	12
<i>VEILIGHEIDSKAP</i>	13
Wijziging van de beveiligingsmodus verbonden met het kapdeksel	13
<i>ONDERHOUD</i>	13
Vervangingsonderdelen:	13
<i>Langdurig niet-gebruik:</i>	13
Vervanging van het aandrijvingsysteem:	14
Vervanging van het mes:	14
OPHEFFEN VAN STORINGEN	16
Het apparaat wil niet starten :	16
Het mes draait niet	16
Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting	17
Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting “OVERLOAD”:	17
Initialisatie van het apparaat tijdens de werking:.....	17
Geluid, trillingen, lekken ter hoogte van het mes van de kom	17

Probleem met de recepten.....	18
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT	19
<i>TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN</i>	<i>19</i>
<i>Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz.....</i>	<i>20</i>
<i>Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz.....</i>	<i>20</i>
.....	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
<i>Tabel van de elementen.....</i>	<i>21</i>
<i>Vereenvoudigde lijst van de codes van het apparaat</i>	<i>21</i>
GARANTIEBEWIJS	24
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT.....	24



“CE/UE”-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 : **BRUSHLESS BLENDER**
Type nummer : **62**

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° 2014/35/UE (Richtlijn lage spanning)
 - N° 2014/30/UE (Richtlijn CEM)
 - N° 2011/65/EU (Richtlijn RoHS)
 - N° 2012/19/EU (Richtlijn DEEE)
 - N° 1935/2004/EG (Verordening) met betrekking tot materiaal en voorwerpen die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen.
 - N° 10/2011/EU (Verordening) Betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

Gebruikte Europese geharmoniseerde normen om vermoeden te geven van overeenstemming met de essentiële eisen van de hierboven vermelde richtlijnen:

- **NF EN 12852+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **culinaire bereidingen en blenders**. Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne. Deze Europese Norm is een norm van het type C zoals gedefinieerd in de EN ISO 12100. In het geval de bepalingen van deze norm van het type C verschillen van de bepalingen vermeld in de normen van het type A of B, prevaleren de bepalingen van de norm van het type C over de bepalingen van de andere normen. Deze norm verschaft de middelen om te voldoen aan de eisen van de "machines" Richtlijn nummer 2006/42/CE, (zie bijlage ZA)
- NF EN ISO 12100: 2010, Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerp principes
- NF EN 60204-1: 2018, Veiligheidsuitrustingen van machines – Elektrische uitrusting van de machines – Algemene regels.
- NF EN 1672-2: 2020, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.
- NF EN 60335-1: 2013, Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- NF 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 op: **01/04/2022**
Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**
Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Respecteer steeds de volgende elementaire voorschriften bij het gebruik, het onderhoud of de in werking stelling van het apparaat.

De volledige gebruiksaanwijzing lezen

Deze gebruikshandleiding bewaren

Opmerking : Zie de schema's aan het einde van de handleiding om de hierna volgende paragrafen beter te kunnen begrijpen

WAARSCHUWINGEN:



1. Dit apparaat niet gebruiken om andere dingen te verwerken dan voedingsmiddelen.
2. De pitten uit het fruit halen alvorens het in de machine te doen (bijvoorbeeld : mango's, abrikozen, perziken). De pitten mogen niet in de machine.
3. Het apparaat niet gebruiken zonder de kom (1) met het deksel (2) correct op het motorblok (3) geplaatst te hebben.
4. Het apparaat nooit zonder voedingsmiddelen in de kom laten draaien.
5. De maximale vulcapaciteit van de kom nooit overschrijden, hetgeen overeenkomt met de aangeduide waarde: 1,4 liter. De maximale capaciteit verminderen voor dikke mengsels.
6. Het voetstuk (6) mag niet in water gedompeld worden.
7. Om elektrocutie te voorkomen, het voetstuk niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
8. Het apparaat niet gebruiken als de voedingskabel beschadigd is: deze kabel moet dan vervangen worden door een erkende SANTOS verkoper of door de maatschappij SANTOS zelf of door naar behoren gekwalificeerde vakmensen om ieder risico uit te sluiten.
9. De stekker van het apparaat uit het stopcontact halen voor elke ingreep: schoonmaken, onderhoud.
10. De machine niet schoonmaken met behulp van een waterstraal of hoge druk reiniger.
11. Geen schurende spons gebruiken om de kom (1) schoon te maken.
12. Geen keukengerei inbrengen of bewaren in de kom.
13. Het apparaat niet laten draaien met een beschadigde, gescheurde of gebroken kom of mes. Geen kom gebruiken met een mes met speling.
14. Het is verboden het apparaat te laten draaien op een rustvlak met een helling die groter is dan 10° ten opzichte van het horizontale vlak. De 4 poten van de machine moeten steeds rusten op dit vlak. De as van de motor van de machine moet steeds verticaal staan ten opzichte van dit vlak.
15. Het is verboden andere dan door SANTOS verklaarde oorspronkelijke vervangingsdelen of toebehoren te gebruiken.
16. Zet de Aan/Uit-schakelaar (4) op "0" wanneer het apparaat niet in werking is.
17. Nooit meerdere apparaten aansluiten op eenzelfde voedingsstopcontact.
18. Het apparaat niet buiten gebruiken.
19. Het apparaat niet plaatsen in de buurt of op een warmtebron.

20. Dit is een professioneel apparaat, uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in de huiselijke kring.
21. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid of zijdens laatstgenoemde voorafgaande instructies hebben ontvangen met betrekking tot het gebruik van het apparaat.
Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om zeker te stellen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.
22. Dit toestel is bedoeld om te worden gebruikt voor collectief gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in ambachtelijke ondernemingen, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.

ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in twee enkel fase spanningen:
 - 110-120 V, 50/60 Hz enkel fase
 - 220-240 V, 50/60 Hz enkel fase

Nota : Dit toestel kan zowel onder 50Hz als 60Hz werken zonder enige afstelling.

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



OPGELET :

Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met deze van uw apparaat. Deze waarde staat:

- op het typeplaatje dat onderaan het apparaat is aangebracht.
- op het typeplaatje dat op de laatste pagina van deze handleiding staat.



OPGELET : Controleren of de schakelaar aan / uit (4) in de stand “0-Stop” staat alvorens de stekker van het netsnoer in de contactdoos van het stroomnet te steken.

1^{ste} IN WERKING STELLING

De onderdelen die in contact met voedingsmiddelen komen naar behoren schoonmaken: bol (1) couvercle (2).

Zie het hoofdstuk “schoonmaken”

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 inzamelingssysteem conform de richtlijn 2012/19/EU (DEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het gerecycleerd of uit elkaar gehaald kan worden om de impact ervan op het milieu te verminderen.

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

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

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

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

Verdeeltabel van de materialen waaruit het apparaat gemaakt is (% van de massa)

Massa staal	Massa aluminium	Massa plastic	Massa koper	Massa divers*
31,1%	19,0%	33,2%	2,8%	13,8%

* Massa divers, bv. schakelaars, elektronische kaarten, condensors, elektrische kabels...

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- Het apparaat nr. 62 is een professioneel apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor professioneel gebruik. Het is niet bestemd voor privégebruik.
- Het apparaat nr. 62 is bestemd voor het bereiden van cocktails, smoothies en alle bereidingen op basis van fijngestampt ijs en gemengd fruit die gemaakt kunnen worden in bars, cafés, hotels, restaurants.
- Het apparaat is samengesteld uit een mengkom, een motorblok met een aan/uitschakelaar, een elektronische modules, een bedieningspaneel en een geluidsdempende kap.
- Met een dertigtal recepten kunt u de meest gevraagde bereidingen maken.
- Het apparaat is uitgerust met een USB-host aansluiting voor het updaten van 6 gepersonaliseerde recepten en de firmware van het apparaat.

INSTALLATIE, HANTERING

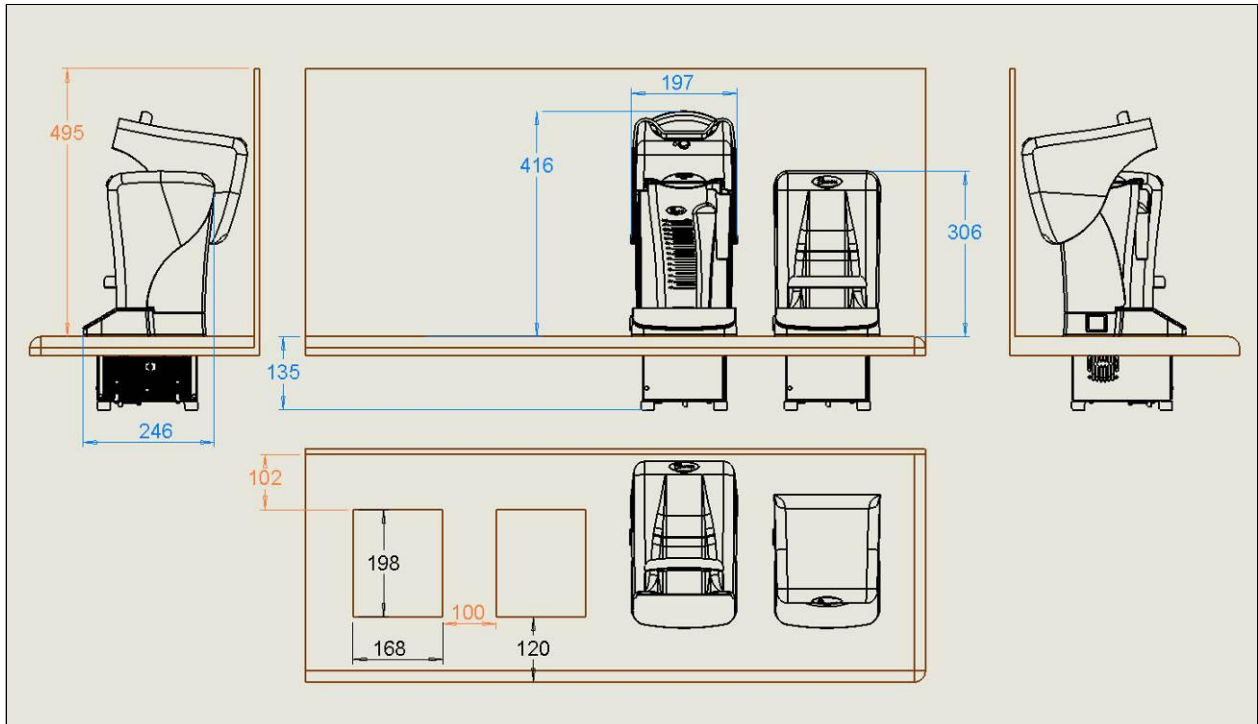
Controleren of het stroomcontact blok altijd goed bereikbaar is, ongeacht de manier van installatie (toonbank versie of ingebouwd).

Installatie op de tapkast

Het apparaat kan door één enkele persoon gehanteerd worden. Om de werkzaamheden te vergemakkelijken raden wij u aan het apparaat op een tafel of een werkblad te plaatsen en wel zodanig dat het bedieningspaneel tegenover u staat (aanbevolen hoogte : 90 cm, naargelang de lengte van de gebruiker).

Installatie ingebouwd in de tapkast

Alvorens te snijden in het werkblad van de tapkast dienen te volgende punten gecontroleerd te worden om zich ervan te vergewissen dat het apparaat perfect gebruikt zal kunnen worden als het ingebouwd is:



Respecteer de vrije zone die noodzakelijk is voor de correcte plaatsing evenals de goede werking van het apparaat (achteraan, bovenaan, onderaan).

Er dient een rechthoek van **168 mm x 198 mm** uitgesneden te worden uit het werkblad.

- Zorg ervoor dat er minimum 135 mm vrije ruimte is onder het werkblad.
- De vrije zone moet 495 mm hoog zijn.
- Achteraan moet er minimum 102 mm vrije ruimte zijn (afstand tussen het uitgesneden stuk en de muur).
- Aan de zijkanten moet er minimum 30 mm vrije ruimte zijn.

Meerdere ingebouwde blenders.

Het is aangeraden een afstand van 100 mm te laten tussen 2 blenders.

Transformatie van het apparaat om het aan te passen aan de ingebouwde versie.

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Verwijder de kom (1) en het kapdeksel (8)
- Kantel het apparaat naar achteren
- Verwijder met behulp van een Torx-schroevendraaier de 3 schroeven die zicht tussen de behuizing en de omgeving van de motor (6).
- Verwijder de omgeving van de motor (6)

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel (5) bestaat uit:

- een grafisch scherm (22),
 - Met 6 “recept”-toetsen (23), waarvan een P “puls”.
- Elke toets komt overeen met een vooraf gedefinieerd recept.

GEBRUIK

Opmerking : het apparaat mag enkel in werking gesteld worden als het kapdeksel (8) gesloten is.

In werking stelling

1. Het apparaat onder spanning zetten door de schakelaar aan/uit (4) op stand 1 te zetten.
2. Eerst de zachte en daarna de hardere voedingsmiddelen in de kom (1) brengen en eindigen met de ijsblokjes. Voedingsmiddelen die ongeveer even groot zijn vergemakkelijken het bereiden van het recept.
3. Het deksel (2) op de kom plaatsen en controleren of deze naar behoren geplaatst is.
4. Zodra de motor volledig tot stilstand gekomen is, de kom correct plaatsen op de kommat (9).
5. De geluiddempende kap sluiten door het deksel (8) te laten zakken. Op het scherm moet het volgende getoond worden: « **READY** »
6. Om een van de 6 toetsen (23) drukken om de cyclus van het desbetreffende recept te activeren.
7. Het lampje van de actieve toets brandt tijdens de gehele cyclus.
8. Wachten tot de cyclus beëindigd is.



Het apparaat stoppen

Het apparaat wordt als volgt gestopt:

- Automatisch, aan het einde van een cyclus
- Handmatig, door op een van de 6 toetsen op het bedieningspaneel te drukken of door de schakelaar in stand (0) te zetten

Opmerking : wanneer de geluiddempende kap geopend wordt, wordt de modus « pause » geactiveerd. De motor komt tot stilstand. Wanneer de geluiddempende kap opnieuw gesloten wordt, wordt de cyclus hernomen daar waar deze gestopt was behalve wanneer de kap langer dan 30 seconden geopend werd.



Cyclusteller

De stop is voorzien van een gedeeltelijke cyclusteller die toelaat het aantal recepten te registreren die bereid zijn gedurende een bepaalde periode :

Met de code : « 4 – 5 – 2 » kunt u de teller raadplegen,

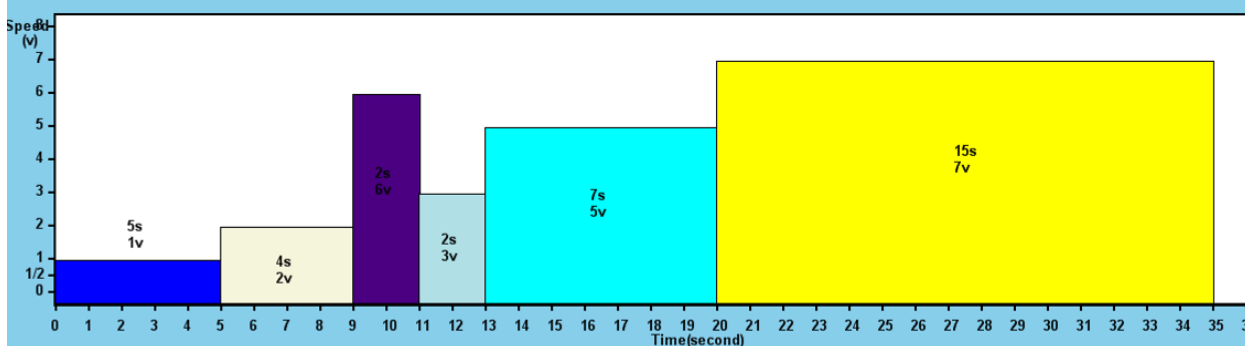
- Op de toets 1 drukken om de teller te resetten tijdens het raadplegen.

VOORAF GEREGISTREERDE RECEPTEN

Het apparaat wordt standaard geleverd met 3 basismenu's bestaande uit 6 recepten uit de 30 vooraf geregistreerde recepten in het apparaat.

- « **Universal menu** » dit laat toe de meeste van de vaakst gevraagde recepten te bereiden
- « **Coffee shop menu** » specifieker voor coffee shops
- « **Juice bar menu** » specifiek voor vruchtensapbars.

Opmerking : Een menu bestaat uit 6 recepten. Een recept bestaat uit meerdere sequenties (snelheid/tijd) voorbeeldrecept:



Selectie van vooraf geregistreerde menu's

De menu's worden geselecteerd door de combinatie van de volgende toetsen :

- | | |
|--|---------------|
| « Universal menu » snel drukken op de toetsen | « 2 – 5 – 1 » |
| « Coffee shop menu » snel drukken op de toetsen | « 2 – 5 – 2 » |
| « Juice bar menu » snel drukken op de toetsen | « 2 – 5 – 3 » |
| « Custom menu » snel drukken op de toetsen | « 2 – 5 – 4 » |

opmerking : het apparaat wordt geleverd met het « **Custom menu** » leeg. Zie de volgende paragraaf voor de instelling van de parameters.

Gepersonaliseerd menu

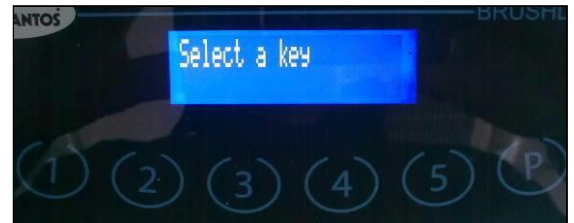
Het is mogelijk zijn eigen menu te personaliseren door een van de 30 vooraf geregistreerde recepten toe te wijzen aan een van de 6 toetsen van het bedieningspaneel.

Hoe een recept toe wijzen aan een toets van het bedieningspaneel?

Opmerking : De 6 toetsen zijn programmeerbaar

Bijvoorbeeld : om recept nr. 34 toe te wijzen aan toets nr. 2

- geeft u de volgende sequentie in:
« 3 – 1 – P »
- Selecteer de te programmeren toets
Op toets nr. 2 drukken
- Geef de code in van het gekozen recept (zie tabel met de 30 vooraf geregistreerde recepten)
Code 34 ingeven op het toetsenbord
- Druk op toets « 1 » om te bevestigen of een de andere toetsen om te annuleren



de



van

Zodra het “gepersonaliseerde menu” aangemaakt is, is het mogelijk standaard menu's te activeren (met behulp van de gepaste code) zonder het gepersonaliseerde menu te wissen.

Gebruik de code « 2 – 5 – 4 » om het gepersonaliseerde menu « **Custom menu** » opnieuw te activeren.

AANMAKEN VAN GEPERSONALISEERDE RECEPTEN

Aanmaken van gepersonaliseerde recepten

Het is mogelijk zijn eigen recepten aan te maken met behulp van een speciale software die beschikbaar is bij de maatschappij SANTOS en met behulp van een eenvoudige USB-sleutel voor overdracht van een computer naar het apparaat.

Opmerking : Er is geen enkele specifieke kast vereist.



SCHOONMAKEN:

BELANGRIJK :



- **In alle gevallen de machine stopzetten en de stekker van het apparaat (10) uit de contactdoos halen.**
- **De machine niet schoonmaken d.m.v. een waterstraal of hogedrukreiniger**
- Het motorblok (3) mag niet in water gedompeld worden.
- Geen schurende spons gebruiken om de kom (1), de beschermende kap (7) en het deksel (8) en het bedieningspaneel (5) schoon te maken.
- De kom niet hermetisch afsluiten wanneer het apparaat opgeborgen is (het deksel (2) eraf halen)
- Het mes voorzichtig vastnemen, risico voor snijwonden
- Niet kloppen met de kom tegen een oppervlak om de ingrediënten los te maken, een soepele spatel gebruiken

Wij raden aan het apparaat onmiddellijk na gebruik schoon te maken.

Het schoonmaken gaat gemakkelijker als u het apparaat onmiddellijk na gebruik reinigt en niet wacht tot de achtergebleven stukjes fruit zijn opgedroogd.

De omgeving van de motor (6) kan schoongemaakt worden met een zachte en vochtige spons.

Schoonmaken van de kom:

Opmerking : Zowel de kom als het deksel mogen gewassen worden in de vaatwasmachine, het is aangeraden dit niet te doen om de levensduur te verlengen.

1. De inhoud van de kom leegmaken en spoelen met stromend water om zoveel mogelijk de achtergebleven stukjes fruit te verwijderen.
2. De kom vullen met 600 ml lauw water (40 tot 45°C), 2 druppeltje afwasmiddel toevoegen, de kom sluiten met het deksel en de schoonmaakcyclus code « **1 – 4 – 2** » (30 seconden) activeren
3. Overvloedig spoelen met helder water.

Ontsmetten van de kom:

De volgende procedure gebruiken voor een perfecte ontsmetting.

1. De kom en het deksel schoonmaken (zie voorgaande hoofdstuk)
2. De kom vullen met 1 liter ontsmettingsoplossing (8 ml bleekwater met 2,6% actieve chloor en aanlengen met 1 liter koud water (20 tot 30°C))
3. De kom sluiten met het deksel en de schoonmaakcyclus code « **1 – 4 – 2** » (30 seconden) activeren
4. Aan het einde van de cyclus de oplossing gedurende 2 minuten laten inwerken.
5. Overvloedig spoelen met helder water.

VEILIGHEIDSKAP

Opmerking : het apparaat mag enkel in werking gesteld worden als het kapdeksel (8) gesloten is.



Wijziging van de beveiligingsmodus verbonden met het kapdeksel

Modus « Pause » (standaard)

Tijdens het verloop van een cyclus wordt de motor tot stilstand gebracht wanneer de kap geopend wordt, maar wordt de geactiveerde toets niet gedeselecteerd. Bij het sluiten van de kap, wordt de cyclus voortgezet.

Opmerking : de lopende cyclus wordt gedesactiveerd, wanneer de geluidsdempende kap langer dan 30 seconden geopend wordt.



Modus « Quick stop »

Bij het openen van de kap wordt de motor tot stilstand gebracht en wordt de geselecteerde toets gedesactiveerd.

Met de code : « 4 – P – 1 » kunt u van de ene modus naar de andere gaan.

ONDERHOUD

Altijd eerst de stekker uit de contactdoos halen voordat u een ingreep op het apparaat gaat verrichten.

Vervangingsonderdelen:

Deze machine benodigt geen enkel specifiek onderhoud, de lagers zijn levenslang gesmeerd.

Zie, in het geval een ingreep toch nodig zou zijn om slijtageonderdelen zoals de lager, het mes, de elektrische componenten enz. te vervangen, de lijst van componenten (zie explosietekening aan het einde van de handleiding).

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

- **het type,**
- **het serienummer van het apparaat en**
- **de elektrische kenmerken (16)**

aangebracht onderaan het apparaat.



Langdurig niet-gebruik:

Dit toestel heeft geen contra-indicaties in geval van een langdurige inactiviteit.

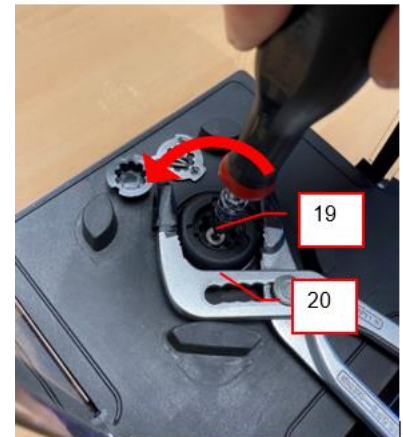
We raden eenvoudig aan het toestel schoon te maken voor gebruik en de goede staat van de onderdelen te controleren (bijvoorbeeld: voedingssnoer, afdichtingen en andere losse onderdelen).

Vervanging van het aandrijvingsysteem:

Aandrijving kant motor (vrouwelijk):

Draai de 3 schroeven los, verwijder de metalen plaat en sluit deze af met een platte schroevendraaier.

De motoraandrijving (20) vasthouden met behulp van een universele tang, en de bevestigingsschroef (19) losschroeven met behulp van een TORX-sleutel (tegen de wijzer van de klok in).

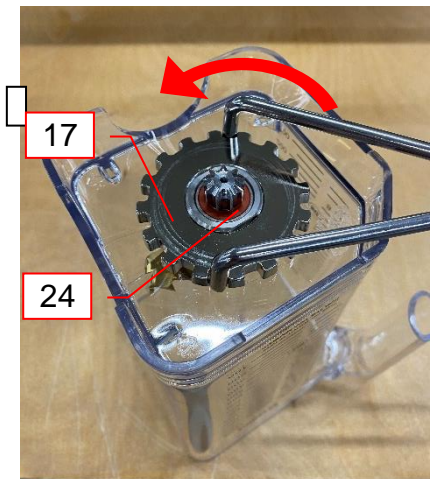


Aandrijving kant mes (mannelijk):

De mesaandrijving is geïntegreerd in de rollager (12) van de kom. Het geheel dient vervangen te worden (aandrijving – lager – rollen)

- De kom omdraaien.
- Draai met de tool #62980 de bevestigingsring van het lager los (17) (linksom)
- De lager met het mes van de blender uit de kom halen.

(lees de volgende paragraaf voor de demontage van het mes)

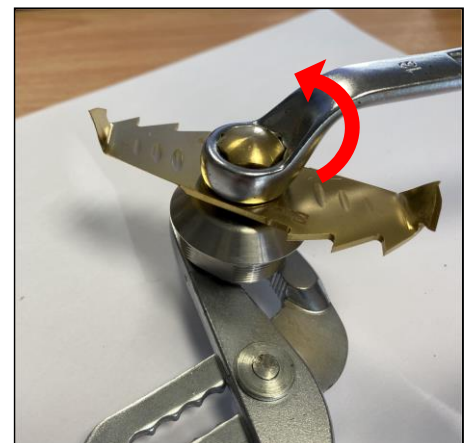


Vervanging van het mes:

De volledige lager demonteren *(zie voorgaande paragraaf)*

Demontage van het mes

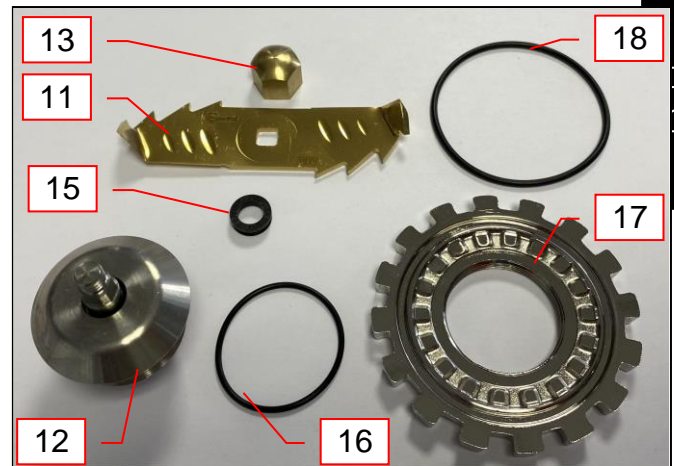
De meskoppeling (24) vasthouden met behulp van een universele tang, en de bevestigingsschroef (13) losschroeven met behulp van een zeskantsleutel van 13 (tegen de wijzer van de klok in).



Montage van het mes

Let op dat u de juiste volgorde aanhoudt bij het monteren van de verschillende onderdelen :

1. Lipafdichting (15) (let op dat u de afdichting correct installeert, met de lip aan de onderzijde),
2. Mes (11) (holtes aan de bovenzijde),
3. Bevestigingsmoer (13) (draai de moer met de hand aan en let er hierbij op dat het mes correct op het vierkantje van de as is geplaatst).
4. Draai de bevestigingsmoer vast.



Assemblage van de lager op de kom

- De lagerdichting (16) op de lager (12) plaatsen
- De dichting van de klemring (18) plaatsen op de klemring (17)
- De lager (12) in de kom (1) plaatsen
- De klemring vastdraaien en ervoor zorgen dat de ringdichting er niet uit komt
- Stevig met de hand, of met een hendel, vastschroeven

OPHEFFEN VAN STORINGEN

Probeer zo nauwkeurig mogelijk de oorzaak van de storing op te sporen .
Als de storing niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de stekker uit de contactdoos **(10)** halen) en er iemand van de onderhoudsdienst bijhalen of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

Het apparaat wil niet starten :

Het LCD-scherm licht niet op :

- Controleren : de voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer (10).
- Ervoor zorgen dat de schakelaar aan/uit (4) op stand 1 staat
- Controleren dat de stroombeveiliging niet uitgeschakeld is naar aanleiding van een overbelasting. (zie paragraaf « **Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting** »)
- Het apparaat uitschakelen en daarna opnieuw inschakelen
- Wanneer het apparaat onder spanning gezet wordt, gaan de 6 led-toetsen snel branden, daarna toont het scherm "READY". Indien dit niet het geval is, de staat van de elektrische draden en de aansluitingen controleren ter hoogte van de schakelaar (4), van de steunmodule van de componenten en van het bedieningspaneel. (deze ingreep dient uitgevoerd te worden door een gekwalificeerd persoon)

Het LCD-scherm toont "NOT READY":

- Dit bericht geeft aan dat een van de toetsen reeds actief is voor het onder spanning zetten.
- Alle voorwerpen verwijderen die de toetsen kunnen activeren, het bedieningspaneel schoonmaken.



Het LCD-scherm toont "LID OPEN":

- Het deksel van de veiligheidskap (8) sluiten



Het LCD-scherm toont "READY":

- Het apparaat uitschakelen en daarna opnieuw inschakelen
- Wanneer het apparaat onder spanning gezet wordt, gaan de 6 led-toetsen snel branden, daarna toont het scherm « READY ».
- Indien dit niet het geval is, de aansluitingen van de aansluitkabel van het bedieningspaneel met de elektrische module controleren (deze ingreep dient uitgevoerd te worden door een gekwalificeerd persoon).



Het mes draait niet

- Controleren dat er geen vreemde voorwerpen gekneld zitten in de kom.
- De staat van het aandrijvingsysteem (motor en mes) controleren

Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een oververhitting van de motor "OVER TEMP": (het motorblok voelt warm aan)

- De schakelaar Aan / Uit (4) op de stand 0 zetten, de stekker uit de contactdoos halen.
- Wachten tot de motor is afgekoeld (20 tot 45 minuten), en dan opnieuw drukken op de schakelaar Aan / Uit (4) (stand 1).

Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting

Het LCD-scherm licht nog steeds niet op :

Een te hard stukje fruit in de kop, of een te grote belasting kunnen leiden tot een overbelasting van de motor.

In deze gevallen kan ofwel de thermische beveiliging ofwel de overspanningsbeveiliging geactiveerd worden en het apparaat tot stilstand brengen.

Als het apparaat warm aanvoelt, zie de paragraaf "Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een oververhitting van de motor").

Indien dit niet het geval is:

- Het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen).
- De schakelaar aan/uit (4) op stand 0 zetten.
- Onder het apparaat (fig. O) op de knop (25) drukken om de overspanningsbeveiliging opnieuw in te schakelen. Als de knop niet in de positie "ingeschakeld" blijft, wachten tot het apparaat is afgekoeld en de handeling daarna herhalen.

Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting "OVERLOAD":

Een te hard stukje fruit in de kop, of een te grote belasting kunnen leiden tot een overbelasting van de motor.



- Het recept is niet aangepast aan de hoeveelheid en de consistentie.
- De hoeveelheid verminderen.
- Een ander recept kiezen met lagere snelheden.

Initialisatie van het apparaat tijdens de werking:

Alle multistekkers verwijderen en het apparaat aansluiten op een special stroombron.

Geluid, trillingen, lekken ter hoogte van het mes van de kom

- Controleren of het mes goed aangedraaid is (de meslager eerst demonteren)
- De lagerdichtingen vervangen

Zie het hoofdstuk « **vervanging van het mes** »

Als de storing niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de stekker uit de contactdoos (4) halen) en er iemand van de onderhoudsdienst bijhalen of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

Probleem met de recepten

Sommige regeltjes laten toe de werking van een blender beter te begrijpen en zo de cycli van de recepten aan te passen aan de verwerkte producten.

Opmerking : Het apparaat niet overbelasten : het draagt de voorkeur een kort recept 2 keer uit te voeren eerder dan de hoeveelheden en de cyclustijd te verdubbelen : tijdens een langdurige werking warmt het apparaat op door de wrijving van de voedingsmiddelen en wijzigt het de gewenste textuur van het recept.

Het uiteindelijke mengsel is te warm. Zodra een homogeen mengsel bekomen is, leidt het langdurige mixen tot zelfverhitting: *de snelheid of de tijd van het recept verminderen.*

Het uiteindelijke mengsel is niet homogeen:

- het recept is niet aangepast aan de hoeveelheid en aan de verwerkte producten, de hoeveelheid voedingsmiddelen in de kom verminderen, de cyclus verlengen, de voedingsmiddelen in kleinere stukjes snijden (een gelijkaardige grootte van de stukjes vergemakkelijkt de bereiding van het recept).
- De vloeistof is noodzakelijk om de vaste stukjes tot bij het mes te brengen. De hoeveelheid vloeistof verhogen, de vloeistof in de kom gieten voor de vaste stukjes.

De ijsblokjes blijven kleven aan de wanden van de kom:

- Minder ijsblokjes in de kom doen wanneer ze verwerkt worden zonder vloeistof
- Het draagt de voorkeur vloeistof toe te voegen aan de ijsblokjes en steeds met de vloeistof te beginnen.

Het mengsel “wordt dikker” in de kom bij hoge snelheid:

- De snelheid verlagen en aanpassen aan te verwerken hoeveelheid voedingsmiddelen zodat het mes permanent in het mengsel zit. Het recept zal sneller zijn en het mengsel homogener.
Hoge snelheden zijn niet aangepast aan recepten met kleine hoeveelheden
- De hoeveelheid te verwerken product verhogen.

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN

Model nr. 62		Enkelfasig Enkelfase
Voedingsspanning	(V)	220-240 100-120
Frequentie	(Hz)	50/60 50/60
Motor: Vermogen		
Opgenomen vermogen	(W)	1010
Maximale intensiteit	(A)	8
Snelheid :	(t/mn)	2500 tot 15000
Glazen touch screen		Ja
Inhoud van de kom	(L)	1.4
Vooraf geregistreerde recepten		30
Extra programmeerbare recepten		6
Gedeeltelijke teller		Ja
Geluidsdempende / veiligheidskap		Ja
USH-Hostpoort		Ja
Veiligheidsinrichting, Overbelasting motor		Ja
Veiligheidsinrichting, Oververhitting motor		Ja
Veiligheidsinrichting overspanning		Ja
Intermitterende werking (3)		60 seconden aan en 60 seconden uit
Afmetingen: Hoogte	(mm)	441
Breedte	(mm)	201
Diepte	(mm)	247
Gewicht : Netto gewicht:	(kg)	8.3
Verpakt gewicht:	(kg)	9.8
Geluid: (2) L_{pA} onzekerheid $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	63

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

(2) Geluidsniveau gemeten bij geluidsdruk met belast apparaat volgens de norm NF EN 12852 :2010, ISO 11201:1995 en ISO 4871:1996.

Apparaat geplaatst op een werkblad op 75cm van de grond. Microfoon gericht naar het apparaat op 1,6 m van de grond en op 1 m van het apparaat

(3) Cyclus 1min / 1min:

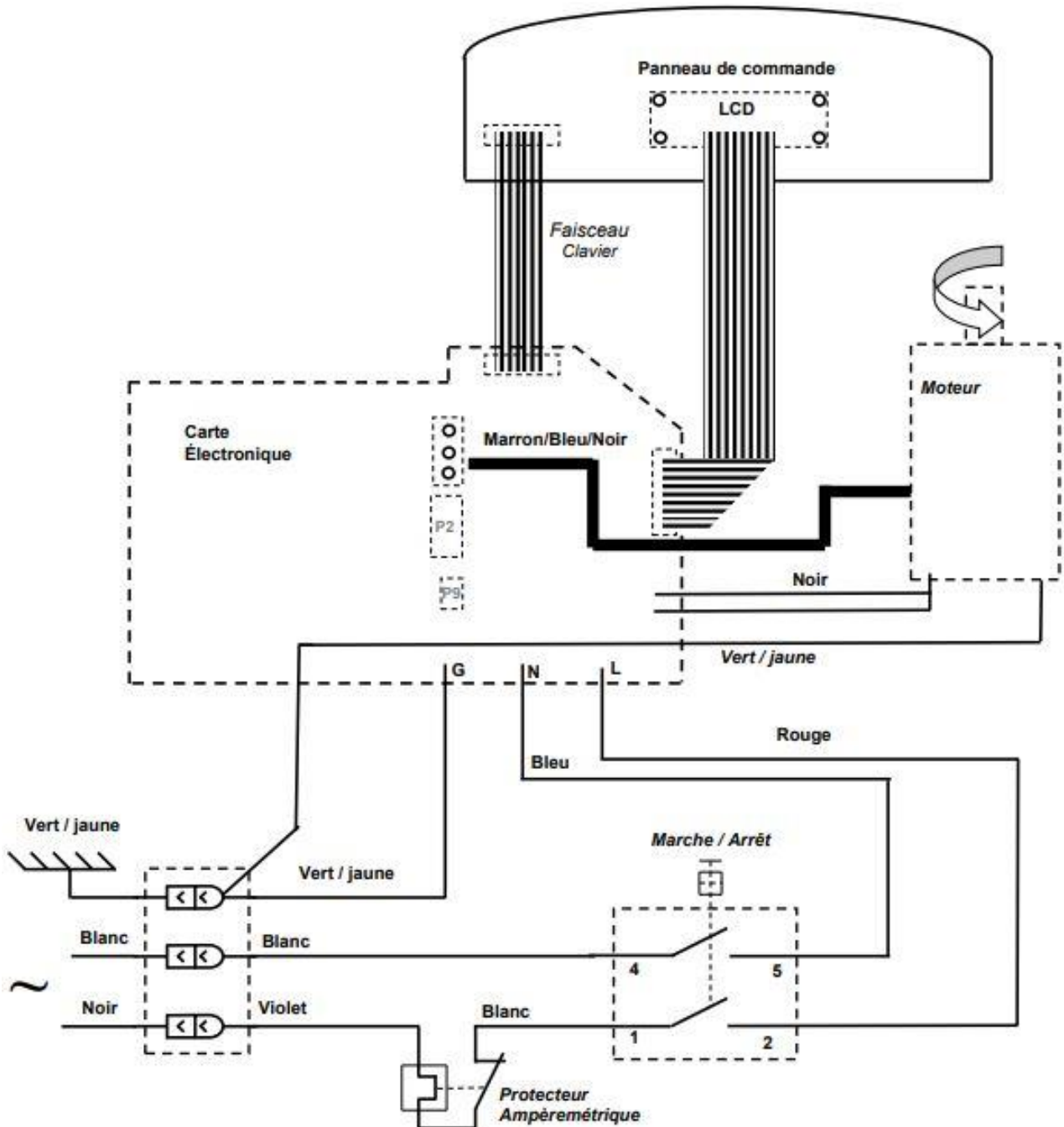
Dit professionele apparaat is bestemd voor een gebruik met tussenpozen, volgens een cyclus van telkens 1 minuut draaien, 1 minuut stoppen. Deze cyclus komt overeen met de bedrijfsduur om de betreffende functie te vervullen en met de stoptijd die voor de bereiding en de verwerkte producten nodig is, in overeenstemming met de voorschriften van de norm:

EN 60335-2-64+A1:2004 Deel 2-64: Bijzondere eisen voor keukenmachines voor bedrijfsgebruik.



[Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz](#)

[Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz](#)





Tabel van de elementen

Nr	Beschrijving
1	Kom
2	Deksel van de kom
3	Motorblok
4	Schakelaar
5	Bedieningspaneel
6	Omgeving van de motor
7	Beschermkap
8	Kapdeksel
9	Kommat
10	Stekker
11	Mes
12	Meslager
13	Klemmoer mes
14	Steunrondsel mes
15	Asdichting mes
16	Lagerdichting
17	Klemring lager
18	Dichting van klemring lager
19	Draaischroef van motoraandrijving
20	Motoraandrijving
21	Tafeldichting
22	LCD-scherm
23	Toetsen van het bedieningspaneel
24	Mesaandrijving
25	Veiligheidsinrichting tegen overspanning

Vereenvoudigde lijst van de codes van het apparaat

Functies

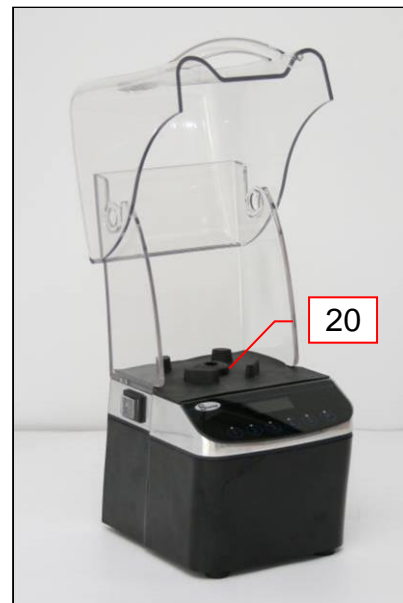
« Universal menu »
 « Coffee shop menu »
 « Juice bar menu »
 « Custom menu »
 Toewijzing van een recept aan een toets
 Gedeeltelijke teller
 Schoonmaakcyclus :
 Activeringsmodus "Pause" / "Quick stop"

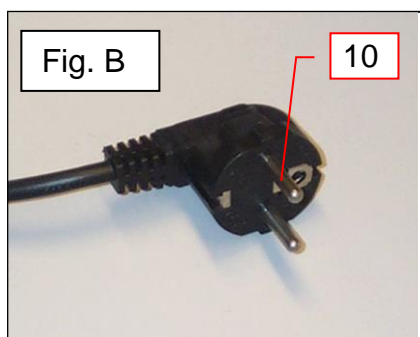
Codes

« 2 - 5 - 1 »
 « 2 - 5 - 2 »
 « 2 - 5 - 3 »
 « 2 - 5 - 4 »
 « 3 - 1 - P »
 « 4 - 5 - 2 »
 « 1 - 4 - 2 »
 « 4 - P - 1 »

Figuren

Fig. A





GARANTIEBEWIJS

GARANTIE

Sinds 01.01.95, voldoen al onze apparaten aan de **EG markering** en **hebben zij het EG label**. Onze garantie bedraagt **vierentwintig maanden** vanaf de datum van fabricatie vermeld op het typeplaatje met uitzondering van de asynchroon motoren (samengesteld uit een rotor en een stator) die een garantie genieten van 5 jaar vanaf de datum van fabricatie. De garantie is strikt beperkt tot het gratis vervangen van een oorspronkelijk en door ons als zijnde defect erkend onderdeel naar aanleiding van een constructiefout of –gebrek en geïdentificeerd als deel uitmakende van het betreffende apparaat. De garantie is niet van toepassing op schade voortvloeiende uit een installatie en/of gebruik die niet in overeenstemming zijn met de voorschriften gevoegd bij ieder apparaat (gebruikshandleiding). De garantie is ook niet van toepassing in geval van duidelijk gebrek aan onderhoud of niet inachtneming van de elementaire regels met betrekking tot de elektrische veiligheid. De garantie dekt niet de natuurlijke slijtage van het apparaat. Het vervangen van onderdelen in het kader van de garantie wordt verricht na verzending van het defecte onderdeel naar onze werkplaatsen, zonder frankeringskosten, vergezeld van een **afschrift van de Verklaring van Overeenstemming** waarop het serienummer van het apparaat staat vermeld. Alle apparaten zijn voorzien van een **typeplaatje** dat aan de EG regels voldoet en waarvan een afschrift zich bevindt in de Verklaring van Overeenstemming (serienummer, datum van fabricatie, elektrische eigenschappen ...). In het geval men van mening is dat de schade alleen hersteld kan worden in onze werkplaatsen en **na voorafgaande instemming van onze diensten**, kan het apparaat dat binnen het kader van de garantie valt, door de Distributeur verzonden worden zonder frankering. In geval van reparatie of herstel van een apparaat dat niet in het kader van de garantie valt, is het vervoer naar en van de werkplaats voor rekening van de Distributeur. De onderdelen en de arbeidskosten worden gefactureerd tegen het vigerende tarief (tarief vervangingsdelen – uurtarief – arbeidskosten). Men kan vooraf een offerte aangeleverd krijgen.

Koffiemolens die niet meer de oorspronkelijke SANTOS slijpschijven hebben, kunnen niet gedekt worden door de garantie. De garantievoorwaarden, de voorwaarden met betrekking tot reparaties, herstel, van de espresso koffiemolen, zijn vervat in een aparte handleiding. Onze garantie dekt niet de betaling van boetebedingen, vergoeding van directe en indirecte schade en in het bijzonder dekt onze garantie niet enige winstderving voortvloeiende uit de niet-conformiteit of gebrekkigheid van de producten, aangezien de globale aansprakelijkheid van SANTOS beperkt is tot de verkoopprijs van het geleverde product en de eventuele reparatie van defecte producten.

Indien een gebrek zich mocht voordoen tijdens de garantie periode, moet de Distributeur, behoudens andersluidende en schriftelijke instemming van SANTOS, tegen zijn klant zeggen dat hij het defecte product niet meer mag gebruiken. Een zodanig gebruik zou alsdan SANTOS ontslaan van iedere aansprakelijkheid.

TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT

