

BRUSHLESS BLENDER N°62

MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE



IMPORTANTE: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE"
- CERTIFICATO DI GARANZIA

Traduzione della versione originale



Leggere le presenti istruzioni d'uso prima di rimuovere l'apparecchio dall'imballo.

*Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Macinini da caffè - Spremifrutta - Mixer - Miscelatori - Distributori di bevande - Frustini - Impastatrici -
Grattugie da formaggio - Tritaggiaccio - Tritacarne - Tagliaverdure*

MODELLI DEPOSITATI IN FRANCIA E ALL'ESTERO
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ “CE/UE”	4
NORME DI SICUREZZA	5
<i>USI DA EVITARE:</i>	5
<i>COLLEGAMENTO ELETTRICO</i>	6
<i>1° UTILIZZO</i>	6
<i>SMALTIMENTO DEL PRODOTTO</i>	6
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	7
<i>INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE</i>	7
Installazione sopra il banco.....	7
Installazione incassata nel banco	7
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	9
<i>DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO</i>	9
<i>UTILIZZO</i>	9
Avvio	9
Spegnimento	9
Contatore del ciclo	9
<i>RICETTE PREREGISTRATE</i>	10
Selezione dei menu pre-programmati	10
Menu personalizzato	10
<i>CREAZIONE DI RICETTE PERSONALIZZATE</i>	11
Creazione di ricette personalizzate	11
<i>PULIZIA</i>	11
Pulizia del recipiente:.....	12
Disinfezione del recipiente:	12
<i>SICUREZZA CAMPANA</i>	12
Modifica della modalità di sicurezza legata al coperchio a campana.....	12
<i>MANUTENZIONE</i>	13
Pezzi di ricambio:	13
<i>Inutilizzo prolungato:</i>	13
Sostituzione del sistema di azionamento:	13
Sostituzione della lama:	14
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	15
L'apparecchio non si avvia:.....	15
La lama non gira	15
L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico	16
L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico “OVERLOAD”:.....	16
Inizializzazione dell'apparecchio durante il funzionamento:	16
Rumori, vibrazioni, perdite a livello della lama del recipiente.....	16

Problemi con le ricette	17
CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO	18
<i>CARATTERISTICHE TECNICHE</i>	18
<i>Schema elettrico 110-120V 50/60Hz</i>	19
<i>Schema elettrico 220-240V 50/60Hz</i>	19
<i>Tabella di corrispondenza degli elementi</i>	20
<i>Lista semplificata dei codici dell'apparecchio</i>	20
CERTIFICATO DI GARANZIA	23
TARGA DEI DATI DELL'APPARECCHIO	23

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE/UE"

IL PRODUTTORE:

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

Dichiara che l'apparecchio destinato ad essere immesso sul mercato professionale definito di seguito:

Definizione: **BRUSHLESS BLENDER**
Numero del tipo: **62**

è conforme:

- alle disposizioni legislative definite nell'allegato 1 della direttiva europea "macchine" n°**2006/42/CE** e alle legislazioni nazionali che la traspongono.
- alle disposizioni regolamentari delle direttive e dei regolamenti europei indicati di seguito:
 - N° 2014/35/UE (Direttiva bassa tensione)
 - N° 2014/30/UE (Direttiva CEM)
 - N° 2011/65/UE (Direttiva RoHS)
 - N° 2012/19/UE (Direttiva DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
 - N° 10/2011/UE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Norme europee armonizzate usate per dare presunzione di conformità alle prescrizioni essenziali delle direttive citate in precedenza:

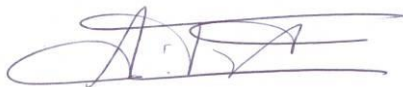
- **NF EN 12852+A1: 2010**, Macchine per prodotti alimentari – **Preparatori gastronomici e miscelatori** - Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.
Questa Norma europea è una norma di tipo C, secondo la definizione data nella EN ISO 12100. Qualora le disposizioni della norma di tipo C divergano da quelle citate nelle norme di tipo A o B, le disposizioni della norma di tipo C prevalgono sulle disposizioni delle altre norme. Questa norma dà gli strumenti per conformarsi alle prescrizioni della direttiva "macchine" n°2006/42/CE, (vedi allegato ZA)
- NF EN ISO 12100: 2010, Sicurezza dei macchinari – Principi generali di progettazione
- NF EN 60204-1: 2018, Sicurezza dei macchinari – Attrezzatura elettrica delle macchine – Regole generali
- NF EN 1672-2: 2020, Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.
- NF EN 60335-1 : 2013, Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici ed analoghi
- NF EN 60335-2-64: 2004 Part 2-64, Particular requirements for commercial electric kitchen machines

VAULX-EN-VELIN, **01/04/2022**

Titolo del firmatario: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**

Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



NORME DI SICUREZZA

Durante l'utilizzo, la manutenzione o lo smaltimento dell'apparecchio, rispettare sempre le seguenti precauzioni fondamentali.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso Conservare questo manuale d'uso

Nota : Per una più facile comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati in fondo al manuale

USI DA EVITARE:



1. Non utilizzare questo apparecchio per lavorare prodotti che non siano alimentari.
2. Snocciolare la frutta prima di introdurla nella centrifuga (ad es.: manghi, albicocche, pesche. Non lasciare noccioli nella centrifuga.
3. Non usare l'apparecchio senza aver prima posizionato correttamente il recipiente (1) munito del suo coperchio (2) sulla base motore (3).
4. Non utilizzare l'apparecchio senza alimenti nel recipiente.
5. Non riempire il recipiente oltre la sua capacità massima, corrispondente al valore indicato sul lato: 1,4 litri. Ridurre la capacità massima per miscele dense.
6. Non immergere in acqua il basamento (6).
7. Per motivi di protezione contro i rischi di scossa elettrica, non immergere il basamento in acqua o qualsiasi altro liquido.
8. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo d'alimentazione danneggiato. Il cavo dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.
9. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
10. Non eseguire la pulizia sotto getto d'acqua o con dispositivi a pressione.
11. Non usare spugne abrasive (1) per pulire il recipiente.
12. Non introdurre o conservare utensili da cucina nel recipiente.
13. Non mettere in funzione l'apparecchio se il recipiente o una lama sono sbeccati, crepati o rotti. Non utilizzare un recipiente con una lama non correttamente fissata.
14. Non mettere in funzione l'apparecchio su un piano di appoggio con un'inclinazione superiore ai 10° rispetto al piano orizzontale. I 4 piedi della macchina devono sempre essere appoggiati al piano. L'asse del motore della macchina deve sempre essere verticale rispetto a piano di appoggio.
15. È proibito utilizzare ricambi o accessori diversi da quelli originali certificati SANTOS.
16. Portare l'interruttore Avvio/Arresto (4) su "0" quando l'apparecchio non è in funzione.
17. Non collegare più apparecchi alla stessa presa di alimentazione.
18. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
19. Non posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sopra di una fonte di calore.
20. L'apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente a un uso professionale. Non è adatto a un uso casalingo.

21. L'apparecchio non è idoneo per essere usato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenze, tranne nel caso in cui queste persone possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
22. Questo apparecchio è destinato ad un uso collettivo, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese artigianali, quali panetterie, macellerie, ecc., ma non è pensato per la produzione continua in massa di alimenti.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in 2 voltaggi monofase:
 - 110-120 V 50/60 Hz : monofase
 - 220-240 V 50/60 Hz : monofase

Nota: Questo apparecchio può funzionare sia a 50 Hz che a 60 Hz senza alcuna ulteriore regolazione

Protezione di linea: l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente standard 2 poli + terra. L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16 A. **Il collegamento a terra dell'apparecchio è obbligatorio.**



ATTENZIONE:

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, verificare la conformità tra la tensione della rete elettrica e quella dell'apparecchio. Il suo valore è indicato:

- sia sulla targa dati collocata sotto l'apparecchio.
- sia sulla targa dati presente nell'ultima pagina di questo manuale.



ATTENZIONE: Verificare che l'interruttore Avvio/Arresto (4) sia in **posizione "0-Arresto"**, prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa dell'alimentazione di rete.

1° UTILIZZO

Pulire con cura gli elementi che andranno a contatto con i cibi: recipiente (1) coperchio (2).

Vedere il capitolo "pulizia"

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo apparecchio reca il marchio di smaltimento per rifiuti speciali elettrici ed elettronici. Ciò significa che questo prodotto deve essere smaltito da un sistema di raccolta differenziata secondo la direttiva 2012/19/EU (DEEE) – parte Apparecchi Professionali – in modo da poter essere riciclato e smantellato riducendo così l'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni, Vi preghiamo di contattare il Vostro rivenditore o la Ditta SANTOS.

Per lo smaltimento od il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, Vi preghiamo di contattare una ditta specializzata oppure la ditta SANTOS.

I prodotti elettronici che non vengono differenziati per lo smaltimento sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente.

I materiali d'imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con la legge in vigore.

Tabella di ripartizione dei materiali costitutivi dell'apparecchio (% della massa)

Massa Acciaio	Massa Alluminio	Massa Plastica	Massa Rame	Massa Varie*
31,1%	19,0%	33,2%	2,8%	13,8%

*Massa Varie, es: Interruttori, schede elettroniche, condensatori, cavi elettrici...

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- L'apparecchio n°62 è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente a un uso professionale. Non è previsto per un uso domestico.
- L'apparecchio n°62 è destinato alla preparazione di cocktail, frullati e ogni altra preparazione a base di ghiaccio pestato e frutta miscelata che può essere realizzata nei bar, nei caffè, negli hotel e nei ristoranti.
- L'apparecchio è costituito da un recipiente mixer, da una base motore dotata di un interruttore di avvio/arresto, di un modulo elettronico, di un pannello di comando e di una campana di insonorizzazione.
- Una trentina di ricette permettono di preparare la maggior parte dei preparati richiesti.
- L'apparecchio è dotato di un connettore USB Host che permette l'aggiornamento di 6 ricette personalizzate e del Firmware dell'apparecchio.

INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE

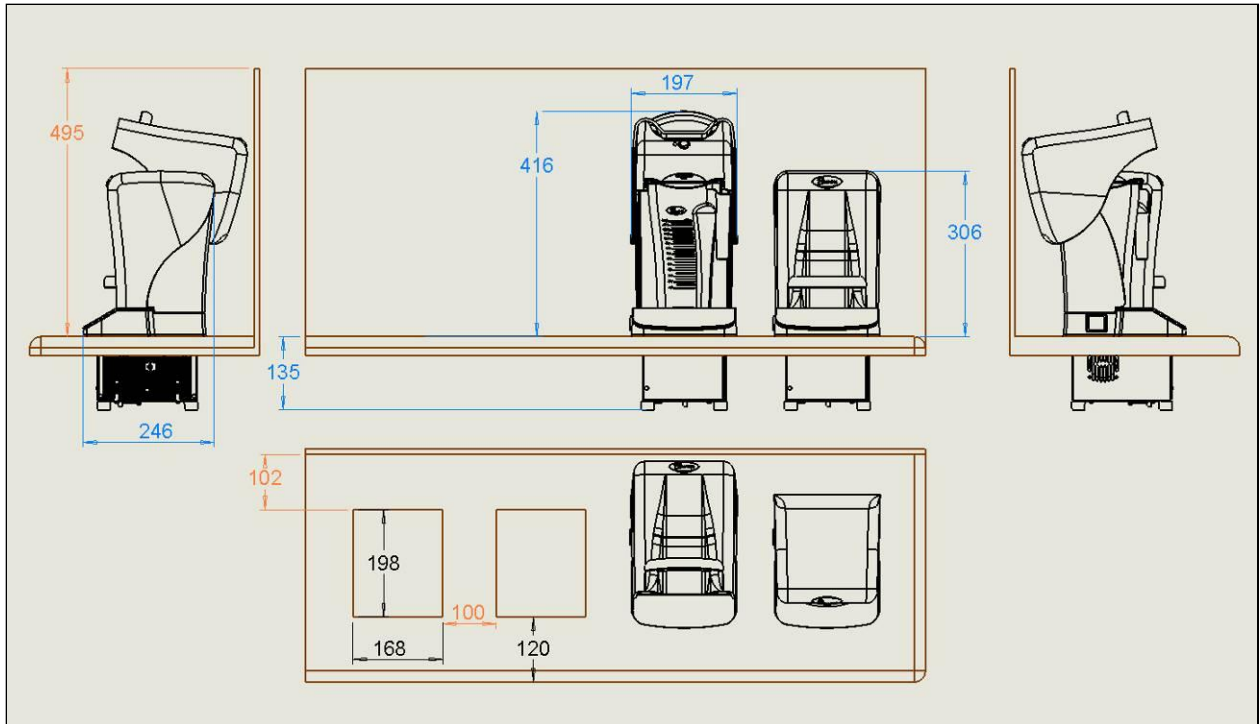
Verificare che la spina della presa di corrente sia sempre facilmente accessibile qualunque sia il modo di installazione (versione da banco o versione da incasso).

Installazione sopra il banco

Una sola persona è sufficiente per l'utilizzo dell'apparecchio. Ai fini della comodità d'uso, si consiglia di posizionare l'apparecchio su un tavolo o su un piano di lavoro, in modo che il pannello di comando sia rivolto verso l'utente (altezza consigliata: 90 cm, da adattare in funzione dell'altezza dell'utente).

Installazione incassata nel banco

Prima di procedere al taglio nel piano di lavoro, verificare i seguenti punti per accertarsi che l'apparecchio sarà perfettamente utilizzabile una volta incassato:



Rispettare la zona di disimpegno necessaria al corretto posizionamento e al buon funzionamento dell'apparecchio (dietro, al di sopra e al di sotto).

Il taglio del piano di lavoro corrisponde a un rettangolo di **168mm x 198mm**.

- Assicurarsi di avere un disimpegno minimo di 135mm sotto il piano di lavoro
- In altezza, la zona libera deve essere di 495mm
- Il disimpegno minimo nella parte posteriore deve essere di 102mm (distanza tra il taglio e il muro)
- Il disimpegno minimo laterale deve essere di 30mm

Incasso multiplo.

Si consiglia di lasciare una distanza di 100mm tra 2 tagli.

Trasformazione dell'apparecchio per adattarlo alla versione incassata.

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete
- Togliere il recipiente (1) e il coperchio della campana (8)
- Rovesciare l'apparecchio
- Servendosi di un cacciavite Torx, togliere le 3 viti che si trovano tra la cassa in lamiera e il gruppo motore (6).
- Togliere il gruppo motore (6)

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO

Il pannello di comando (5) è costituito da:

- un display grafico (22),
- 6 tasti (23) “ricetta” di cui uno P “pulse”.

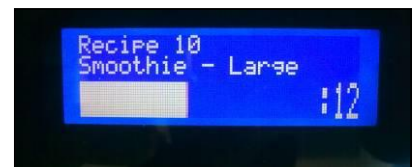
Ad ogni tasto corrisponde una ricetta predefinita.

UTILIZZO

Nota: L'apparecchio si avvia soltanto se il coperchio a campana (8) è in posizione chiusa.

Avvio

1. Mettere l'apparecchio in tensione portando l'interruttore Avvio/Arresto (4) in **posizione 1**.
2. Introdurre nel recipiente (1) prima gli alimenti molli poi i più duri e finire con il ghiaccio. Gli alimenti di dimensioni omogenee facilitano la realizzazione della ricetta.
3. Sistemare il coperchio (2) sul recipiente verificandone il corretto posizionamento.
4. A motore completamente fermo, posizionare correttamente il recipiente sulla sua base (9).
5. Chiudere la campana antirumore abbassando il coperchio (8). Lo schermo LCD deve visualizzare: **“READY”**
6. Premere uno dei 6 tasti (23) per attivare il ciclo della ricetta associata.
7. La spia del tasto attivo si illumina durante il ciclo.
8. Attendere la fine del ciclo.



Spegnimento

L'apparecchio si spegne:

- Automaticamente, a fine ciclo, oppure
- Manualmente, premendo uno dei 6 tasti del pannello di comando o portando l'interruttore in posizione (0)

Nota: L'apertura della campana anti-rumore attiva la modalità “pausa”. Il motore si ferma. Alla chiusura della campana anti-rumore, il ciclo riprende dove si era fermato sempre che il tempo di apertura non superi i 30 secondi.

Contatore del ciclo

L'arresto è provvisto di un contatore parziale del ciclo che permette di tenere il conto del numero di ricette realizzate in un dato periodo:

Il codice “4 – 5 – 2” permette di consultare il contatore,

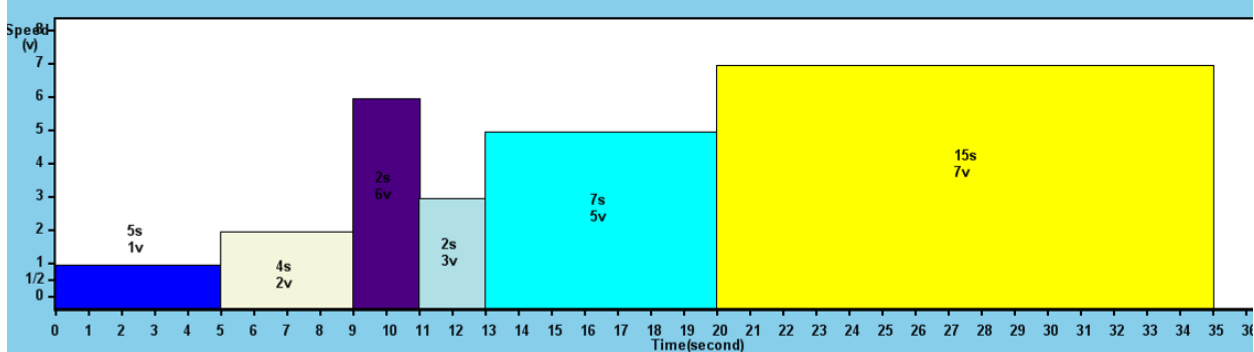
- Premere il tasto 1 per azzerare il contatore durante la consultazione.

RICETTE PREREGISTRATE

Di serie, l'apparecchio è consegnato con 3 menu di base costituiti da 6 ricette tra le 30 preregistrate nell'apparecchio.

- “**Universal menu**” che permette di realizzare la maggior parte delle ricette generalmente richieste
- “**Coffee shop menu**” più adatta ai caffè
- “**Juice bar menu**” più adatta ai chioschi.

Nota: Un menu è costituito da 6 ricette. Una ricetta è costituita da più sequenze (velocità/tempo); esempio di ricetta:



Selezione dei menu pre-programmati

La selezione dei menu è effettuata tramite le seguenti combinazioni:

- | | |
|--|-------------|
| “ Universal menu ” premere in rapida sequenza i tasti | “2 - 5 - 1” |
| “ Coffee shop menu ” premere in rapida sequenza i tasti | “2 - 5 - 2” |
| “ Juice bar menu ” premere in rapida sequenza i tasti | “2 - 5 - 3” |
| “ Custom menu ” premere in rapida sequenza i tasti | “2 - 5 - 4” |

nota: L'apparecchio è consegnato con il “**Custom menu**” vuoto. Per la definizione dei parametri vedere il prossimo capitolo.

Menu personalizzato

È possibile personalizzare il proprio menu assegnando una delle 30 ricette preregistrate a uno dei 6 tasti del pannello di comando.

Come assegnare una ricetta a un tasto del pannello di comando

Nota: I 6 tasti sono parametrabili

Per esempio: Per assegnare la ricetta n°34 al tasto n°2

- Digitare la sequenza seguente: “3 – 1 – P”
- Selezionare il tasto da programmare
Premere il tasto n°2



- Digitare il codice della ricetta scelta (vedere la tabella delle 30 ricette preregistrate)
Digitare il codice 34 con la tastiera



- Premere il tasto “1” per confermare o un tasto per annullare



altro

Una volta creato il “menu personalizzato”, è possibile attivare i menu standard (utilizzando il codice appropriato) senza cancellare il menu personalizzato.

Utilizzare il codice “2 – 5 – 4” per riattivare il menu personalizzato “Custom menu”.

CREAZIONE DI RICETTE PERSONALIZZATE

Creazione di ricette personalizzate

È possibile creare le proprie ricette utilizzando un software specifico disponibile presso la società SANTOS e una semplice chiave USB per trasferirlo da un computer all'apparecchio.

Nota: Non è necessaria alcuna centralina particolare.

PULIZIA

IMPORTANTE:



- **In ogni caso, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dello stesso (10).**
- **Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.**
- Non immergere in acqua il blocco motore (3).
- Non usare spugne abrasive per pulire il recipiente (1), la campana di protezione (7), il coperchio (8) e il pannello di comando (5).
- Non chiudere ermeticamente il recipiente quando l'apparecchio viene riposto (togliere il coperchio (2))
- Manipolare la lama con attenzione per evitare di tagliarsi
- Non battere il recipiente contro una superficie per staccare gli ingredienti, ma usare una spatola morbida

Si consiglia di procedere alla pulizia dell'elettrodomestico subito dopo l'uso.

Per facilitare la pulizia, non lasciar seccare residui di alimenti nell'apparecchio.

Il corpo motore (6) può essere pulito con una spugna morbida e umida.

Pulizia del recipiente:

Nota: Sebbene recipiente e coperchio possano essere lavati in lavastoviglie, si consiglia di pulirli a mano per aumentare la loro durata di vita.

1. Svuotare il recipiente del suo contenuto e sciacquarlo con acqua corrente per togliere la maggior parte dei residui solidi
Riempire il recipiente con 600 ml di acqua tiepida (40-45°C), aggiungere 2 gocce di normale detergente per piatti, chiudere il recipiente con il coperchio e avviare il ciclo di pulizia codice "1 - 4 - 2" (30 secondi)
Sciacquare abbondantemente con acqua pulita.

Disinfezione del recipiente:

Rispettare la seguente procedura per assicurare una perfetta disinfezione.

1. Pulire il recipiente e il coperchio (vedere capitolo precedente)
2. Riempire il recipiente con 1 litro di una soluzione disinfettante (8ml di candeggina al 2,6% di cloro attivo e completare con 1 litro di acqua fredda (20-30°C))
3. Chiudere il recipiente con il suo coperchio e attivare il ciclo di pulizia codice "1 - 4 - 2" (30 secondi)
4. Alla fine del ciclo lasciare agire la soluzione per 2 minuti.
5. Sciacquare abbondantemente con acqua pulita.

SICUREZZA CAMPANA

Nota: l'apparecchio può avviarsi solo se il coperchio a campana (8) è in posizione chiusa.



Modifica della modalità di sicurezza legata al coperchio a campana

Modalità "Pause" (Per default)

Durante lo svolgimento di un ciclo, l'apertura della campana ferma il motore, ma non disattiva il tasto attivato. Alla chiusura della campana, il ciclo riprende il suo corso.

Nota: il ciclo in corso è disattivato dopo più di 30 secondi di apertura della campana anti-rumore.



Modalità "Quick stop"

L'apertura della campana ferma il motore e disattiva il tasto selezionato.

Il codice "4 - P - 1" permette di passare da una modalità all'altra

MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, è necessario scollegarlo dalla presa di corrente.

Pezzi di ricambio:

La macchina non ha bisogno di manutenzione particolare, i cuscinetti sono già stati ingrassati a vita. Qualora fosse necessario intervenire per sostituire gli elementi soggetti a usura quali il cuscinetto, la lama, i componenti elettrici o altro, consultare l'elenco dei componenti (vedere l'esploso riportato nelle ultime pagine del manuale).

Per **ordinare qualsiasi pezzo di ricambio** (vedere riferimenti sull'esploso riportato alla fine del manuale), è necessario precisare:

- **il tipo,**
- **Il numero di serie dell'apparecchio e**
- **Le caratteristiche elettriche (16)**

Riportate sotto l'apparecchio.



Inutilizzo prolungato:

Questo apparecchio non ha alcuna controindicazione in caso di inutilizzo per un lungo periodo di tempo.

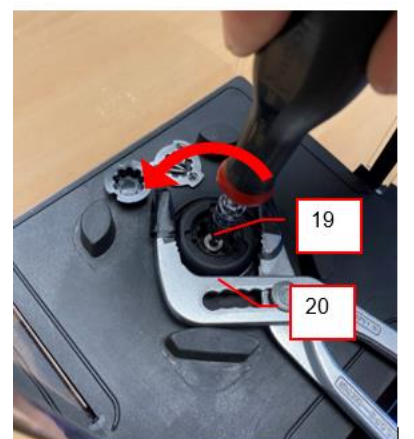
Si raccomanda semplicemente di pulirlo prima dell'uso e di controllare che tutti i componenti dell'apparecchio siano in buone condizioni (ad esempio il cavo di alimentazione, le guarnizioni e altri pezzi di ricambio).

Sostituzione del sistema di azionamento:

Trasmissione lato motore (femmina):

Svitare le 3 viti, rimuovere la piastra metallica e la guarnizione con un cacciavite piatto.

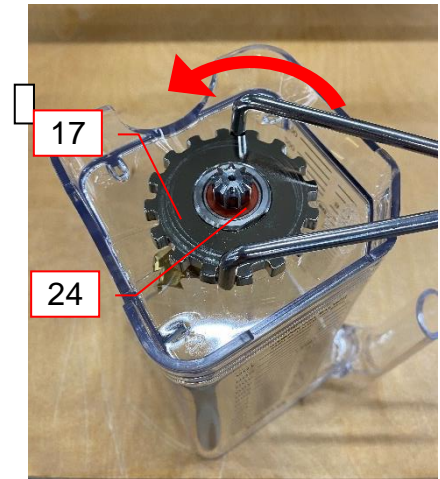
Sostenere la trasmissione motore (20) per mezzo di una pinza universale, e allentare la vite di fissaggio (19) usando una chiave TORX (senso antiorario)



Trasmissione lato lama (maschio):

La trasmissione lama è integrata al supporto (12) a cuscinetti del recipiente. Occorre sostituire l'intero gruppo (trasmissione – supporto – cuscinetti)

- Capovolgere il recipiente.
- Allentare l'anello di fissaggio del supporto per mezzo dell'utensile #62980 (17) (senso antiorario)
- Estrarre dal recipiente il supporto con la lama
(Per lo smontaggio della lama vedere il prossimo capitolo)

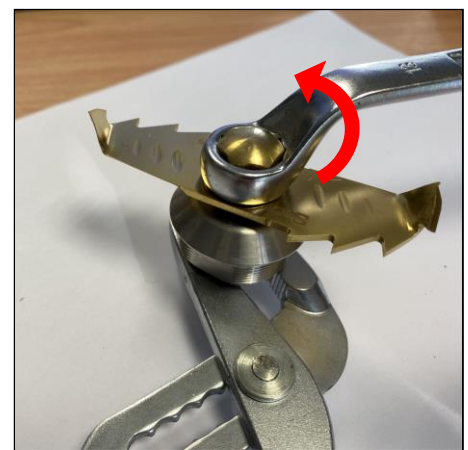


Sostituzione della lama:

Procedere allo smontaggio del supporto completo
(vedere capitolo precedente)

Smontaggio della lama

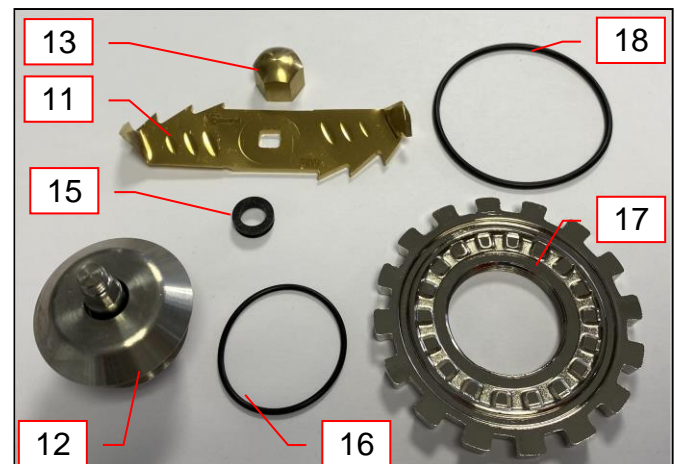
Sostenere l'accoppiamento lama (24) servendosi di una pinza universale e allentare il dado di fissaggio (13) utilizzando una chiave esagonale da 13. (senso antiorario)



Montaggio della lama

Fare attenzione a rispettare l'ordine di montaggio dei vari componenti:

1. guarnizione a labbro (15) (posizionare correttamente il labbro verso il basso),
2. lama (11) (alveoli verso l'alto),
3. dado di serraggio (13) (avvitare il dado a mano, assicurandosi che la lama sia correttamente posizionata sulla parte quadrata dell'asse).
4. serrare il dado di fissaggio.



Assemblaggio del cuscinetto sul recipiente

- Posizionare il giunto del cuscinetto (16) sul cuscinetto (12)
- Posizionare il giunto della fascetta di serraggio (18) sulla fascetta di serraggio (17)
- Inserire il cuscinetto (12) nel recipiente (1)
- Avvitare la fascetta di serraggio avendo cura di non far uscire il giunto della fascetta dal suo supporto
- Serrare bene a mano, o con una leva

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Identificare con esattezza la causa dell'arresto dell'apparecchio.

In ogni caso, se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (ritrarre la spina del cavo di alimentazione (10)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

L'apparecchio non si avvia:

Lo schermo LCD è spento:

- Controllare: la presa di corrente, lo stato del cavo di alimentazione (10).
- Accertarsi che l'interruttore di Avvio/Arresto (4) sia in posizione 1
- Verificare che il dispositivo di protezione amperometrica non sia scattato in seguito a un sovraccarico. (vedere il paragrafo "L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico del motore")
- Spegner e riaccendere l'apparecchio
- Al momento dell'accensione i 6 led dei tasti si accendono rapidamente poi lo schermo visualizza "READY". In caso contrario verificare lo stato dei fili elettrici e delle connessioni a livello dell'interruttore (4), del modulo di supporto dei componenti e del pannello di comando. (operazione realizzata da una persona qualificata)

Lo schermo LCD visualizza "NOT READY":

- Questo messaggio indica che uno dei tasti è già attivo prima della messa in tensione.
- Allontanare tutti i corpi che possono attivare i tasti, pulire il pannello di comando.



Lo schermo LCD visualizza "LID OPEN":

- Chiudere il coperchio di sicurezza a campana (8)



Lo schermo LCD visualizza "READY":

- Spegner e riaccendere l'apparecchio
- Al momento dell'accensione i 6 led dei tasti si accendono rapidamente poi lo schermo visualizza "READY".
- In caso contrario verificare i connettori del cavo di raccordo del pannello di comando al modulo elettronico (operazione realizzata da una persona qualificata).



La lama non gira

- Verificare che non ci siano corpi estranei incastrati nel recipiente.
- Verificare lo stato del sistema di trazione (motore e lama)

L'apparecchio si arresta in seguito a un surriscaldamento del motore "OVER TEMP" : (il blocco motore è surriscaldato)

- Portare l'interruttore Avvio/Arresto (4) in posizione 0, scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Attendere che il motore si raffreddi (da 20 a 45 minuti), quindi premere l'interruttore Avvio/Arresto (4) (posizione 1).

L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico

Lo schermo LCD resta spento.

Un corpo troppo duro nel recipiente o un carico eccessivo possono provocare un sovraccarico del motore.

In questi casi, sia la protezione termica sia la protezione di sovrintensità possono attivarsi e arrestare il funzionamento dell'apparecchio.

Se l'apparecchio è surriscaldato, vedere la sezione "L'apparecchio si spegne a causa di un surriscaldamento del motore").

In caso contrario:

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete (scollegare la spina del cavo di alimentazione (10))
- Portare l'interruttore Avvio/Arresto (4) in posizione 0.
- Sotto l'apparecchio (fig. O), premere il pulsante (25) per riattivare il dispositivo di protezione da sovracorrente. Se il pulsante non rimane in posizione di "attivazione", lasciar raffreddare l'apparecchio prima di ripetere l'operazione.

L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico "OVERLOAD":

Un corpo troppo duro nel recipiente o un carico eccessivo possono provocare un sovraccarico del motore.

- La ricetta non è adatta alla quantità e alla consistenza.
- Ridurre la quantità.
- Scegliere un'altra ricetta con velocità inferiore.



Inizializzazione dell'apparecchio durante il funzionamento:

Togliere tutte le prese multiple e collegare l'apparecchio a una presa di corrente dedicata.

Rumori, vibrazioni, perdite a livello della lama del recipiente

- Verificare il serraggio della lama (smontare prima il cuscinetto della lama)
- Sostituire le guarnizioni del cuscinetto

Vedere il capitolo "sostituzione della lama"

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (scollegare la spina del cavo di alimentazione (4)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

Problemi con le ricette

Alcune piccole regole permettono di comprendere meglio il funzionamento di un blender e di poter così adattare i cicli delle ricette ai prodotti trattati.

Nota: Non sovraccaricare l'apparecchio: è preferibile realizzare 2 volte una ricetta breve piuttosto che raddoppiare le quantità e i tempi del ciclo: un funzionamento prolungato riscalda per frizione gli alimenti e compromette la consistenza della ricetta.

La miscela finale è troppo calda. Una volta ottenuta la miscela omogenea, interrompere il ciclo per evitare l'auto-surriscaldamento: *ridurre la velocità o il tempo della ricetta.*

La miscela finale non è omogenea:

- la ricetta non è adatta alla quantità e ai prodotti trattati, ridurre la quantità di alimenti nel recipiente, aumentare il ciclo, ridurre la dimensione degli alimenti (Gli alimenti di dimensioni omogenee facilitano la realizzazione della ricetta).
- Il liquido è necessario per instradare gli alimenti solidi fino alla lama. Aumentare la quantità di liquido, versare il liquido prima di aggiungere gli alimenti solidi.

Alcuni cubetti di ghiaccio restano attaccati alle pareti del recipiente:

- Ridurre la quantità di ghiaccio quando sono trattati senza liquido
- È preferibile aggiungere del liquido al ghiaccio iniziando sempre dal liquido.

La miscela "rimbalza" nel recipiente a velocità elevate:

- Ridurre e adattare la velocità alla quantità lavorata di modo che la lama resti sempre all'interno della miscela. La ricetta sarà più rapida e la miscela più omogenea.

Le alte velocità non sono adatte alle ricette con piccole quantità

- Aumentare la quantità di prodotto da lavorare.

CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello 62		Monofase
Tensione d'alimentazione	(V)	220-240 100-120
Frequenza	(Hz)	50/60 50/60
Motore: Potenza		
Potenza assorbita:	(W)	1010
Intensità massima	(A)	8
Velocità	(g-m)	0 a 15000
Touchscreen in vetro		Sì
Capacità del recipiente	(l)	1.4
Ricette preregistrate		30
Ricette parametrabili aggiuntive		6
Contatore parziale		Sì
Campana di sicurezza / antirumore		Sì
Porta USB Host		Sì
Sicurezza in caso di sovraccarico del		Sì
Sicurezza in caso di surriscaldamento del		Sì
Sicurezza in caso di sovratensione		Sì
Funzionamento intermittente (3)		60 secondi di funzionamento e 60 secondi di arresto
Dimensioni : Altezza	(mm)	441
Larghezza	(mm)	201
profondità	(mm)	247
Peso : Peso netto	(kg)	8.3
Peso imballato	(kg)	9.8
Rumorosità: (2) L_{pA} incertezza $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	63

- (1) Questi valori sono stati riportati a titolo indicativo. Le caratteristiche elettriche esatte dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta dati.
- (2) Livello di rumorosità misurato in pressione acustica, misuratore conforme alla norma NF EN 12852 :2010, ISO 11201:1995 e ISO 4871:1996.
Apparecchio posizionato su un piano di lavoro a 75 cm dal suolo. Microfono rivolto verso l'apparecchio a 1,6 m dal suolo e a 1 m dall'apparecchio.
- (3) Ciclo 1min / 1min :
questo apparecchio professionale è destinato all'utilizzo intermittente, vale a dire alternando un ciclo di 1 minuto di funzionamento a un ciclo di 1 minuto di arresto.
Il tempo di funzionamento corrisponde al tempo necessario per eseguire la funzione e il tempo di arresto a quello necessario per la preparazione e il servizio dei prodotti trattati, conformemente alle prescrizioni della norma : EN 60335-2-64 :2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines.

[Schema elettrico 110-120V 50/60Hz](#)

[Schema elettrico 220-240V 50/60Hz](#)

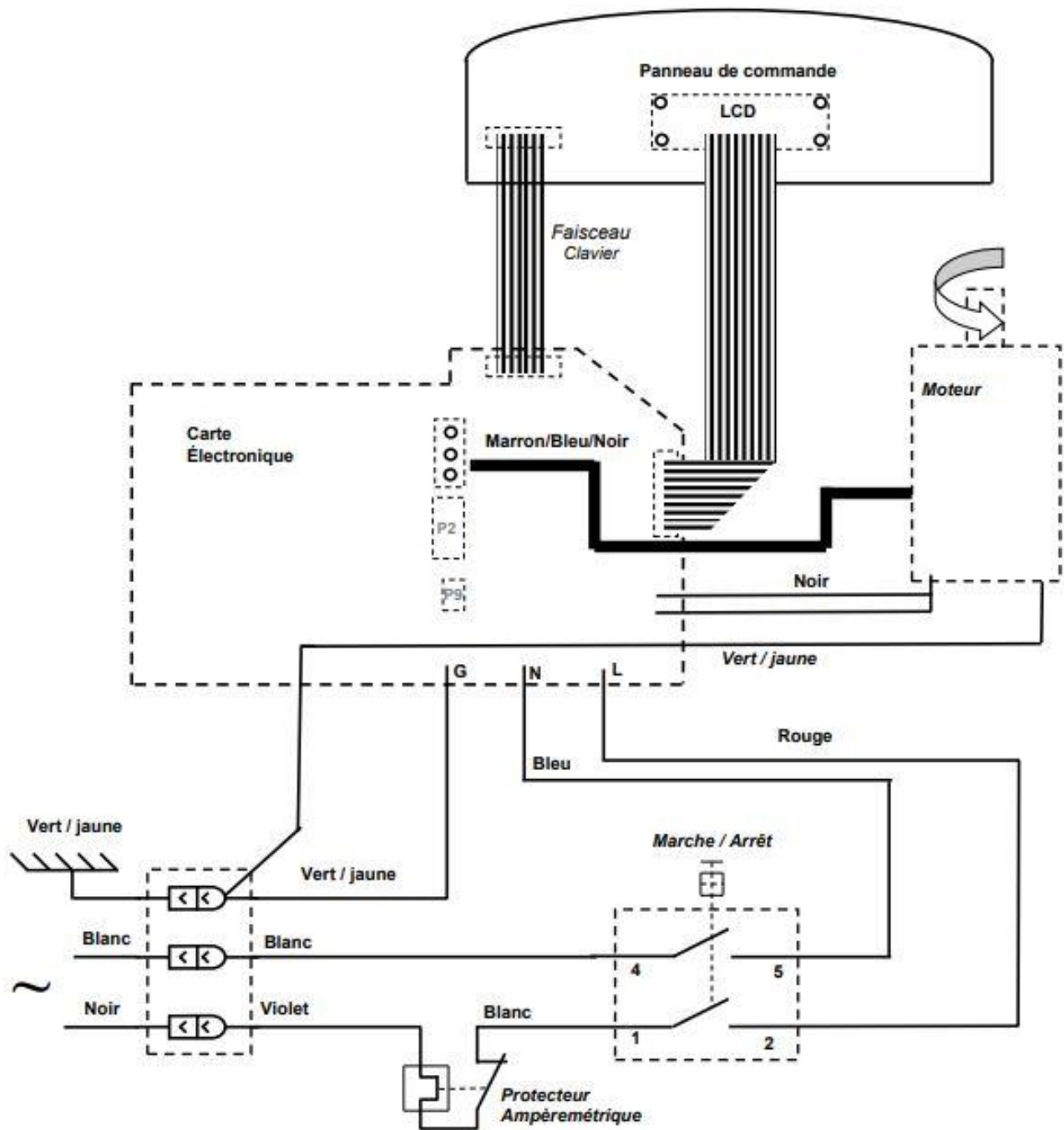


Tabella di corrispondenza degli elementi

RIF	Designazione
1	Recipiente
2	Coperchio del recipiente
3	Base motore
4	Interruttore
5	Pannello di comando
6	Corpo motore
7	Campana di protezione
8	Coperchio a campana
9	Base del recipiente
10	Presa di alimentazione
11	Lama
12	Cuscinetto lama
13	Dado di serraggio lama
14	Rondella di appoggio della lama
15	Guarnizione asse lama
16	Guarnizione del cuscinetto
17	Fascetta di serraggio cuscinetto
18	Guarnizione della fascetta di serraggio cuscinetto
19	Vite di serraggio della trasmissione del motore
20	Trasmissione motore
21	Guarnizione del piano
22	Schermo LCD
23	Tasti del pannello di comando
24	Trasmissione lama
25	Protezione di sovrintensità

Lista semplificata dei codici dell'apparecchio

Funzioni

"Universal menu"

"Coffee shop menu"

"Juice bar menu"

"Custom menu"

Assegnazione di una ricetta a un tasto

Contatore parziale

Ciclo di pulizia:

Attivazione modalità "Pause" / "Quick stop"

Codici

"2 - 5 - 1"

"2 - 5 - 2"

"2 - 5 - 3"

"2 - 5 - 4"

"3 - 1 - P"

"4 - 5 - 2"

"1 - 4 - 2"

"4 - P - 1"

Figure

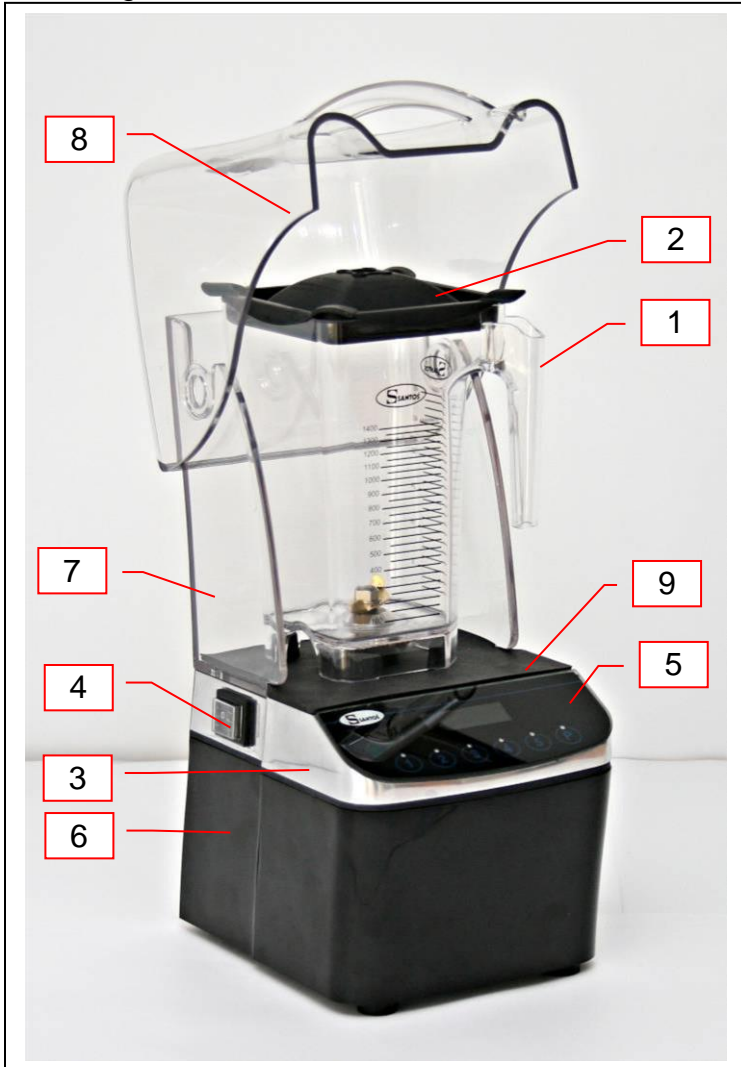
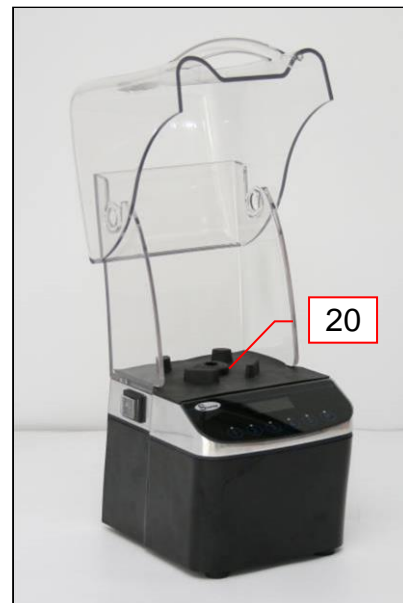
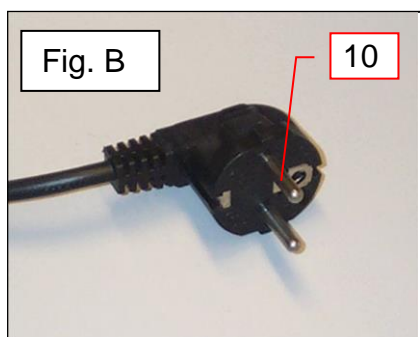
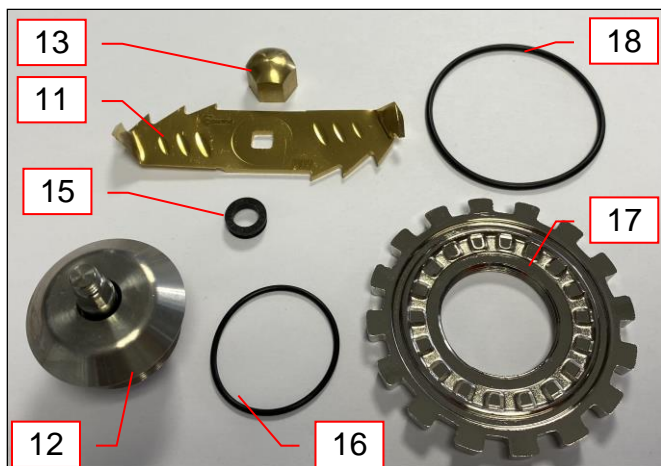


Fig. A





CERTIFICATO DI GARANZIA

GARANZIA

Dall'01.01.95, tutti i nostri apparecchi **sono conformi CE** e **provvisti di marchio CE**. La nostra garanzia è di **ventiquattro mesi** a partire dalla data di fabbricazione riportata sulla targhetta, salvo per quanto riguarda i motori asincroni (composti da un rotore e uno statore), che sono garantiti per la durata di **5 anni** a partire dalla data di fabbricazione. La garanzia è rigidamente limitata alla sostituzione gratuita di qualsiasi parte originale, da noi riconosciuta come difettosa in seguito a difetto o vizio di costruzione ed identificata come appartenente all'apparecchio esaminato. Tale garanzia non è valida per qualsiasi tipo di guasto derivante da un'installazione o utilizzo non conformi alle istruzioni che accompagnano ciascun apparecchio (manuale d'uso) o in caso di evidente mancanza di manutenzione o inosservanza delle elementari regole in materia di sicurezza elettrica. La garanzia non si applica in caso di usura naturale. Qualsiasi sostituzione di parti in garanzia viene effettuata dopo la rispedizione della parte difettosa alla ns. officina in porto pagato, accompagnata da una **copia della Dichiarazione di conformità** su cui figura il numero di serie dell'apparecchio. Ogni apparecchio è provvisto di **una targa segnaletica** conforme CE, una copia della quale è riportata nella Dichiarazione di conformità (N° di serie, data di fabbricazione, caratteristiche elettriche). In caso di guasto grave, riparabile esclusivamente presso i nostri stabilimenti e **dopo accordo con i nostri servizi assistenza**, ciascun apparecchio in garanzia dovrà esserci rispedito dal Distributore in porto pagato. In caso di riparazione o reimballaggio dell'apparecchio fuori garanzia, il trasporto di andata e ritorno è a carico del Distributore. Le parti e la manodopera vengono fatturati secondo le tariffe in vigore (tariffa ricambi, tariffa oraria - manodopera). Potrà essere fatto un preventivo.

I macinacaffè non provvisti di mole originali SANTOS non saranno accettati in garanzia. Le condizioni di garanzia, riparazione e rimborso dei macinacaffè espresso sono oggetto di una nota specifica. La nostra garanzia non copre il pagamento di penali, la riparazione dei danni diretti o indiretti e soprattutto non copre eventuali mancati guadagni risultanti dalla non conformità o dalla difettosità dei prodotti; la responsabilità generale di SANTOS è limitata al prezzo di vendita del prodotto consegnato e all'eventuale riparazione di prodotti difettosi.

Nel caso in cui dovesse emergere un difetto durante il periodo coperto dalla garanzia, il Distributore dovrà, salvo parere contrario di SANTOS inviato per iscritto, ordinare al cliente di cessare l'uso del prodotto difettato. In caso di uso in tali condizioni SANTOS declina ogni responsabilità.

TARGA DEI DATI DELL'APPARECCHIO

SPECIMEN
Per tutti i documenti non
consegnati con l'apparecchio.

Stampati, Spediti per Fax, Scaricati