

SANTOS SAS

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

S SANTOS®

BÜRSTENLOSER BLENDER Nr. 62

BENUTZUNGS- UND PFLEGEHANDBUCH



WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN

Übersetzung der Originalfassung



Die Gebrauchsanweisung bitte vor dem Auspacken des Geräts lesen.

*Kaffeemühlen - Saftpresen - Mixer - Blender - Getränkeautomaten - Rührgeräte - Knetgeräte
Käsereiben - Eisstößel - Fleischwölfe - Gemüseschneider
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
MODELLE INTERNATIONAL ANGEMELDET

INHALT

| | |
|--|------------------------------------|
| „CE/UE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG..... | 3 |
| SICHERHEITSBESTIMMUNGEN | 4 |
| <i>SACHWIDRIGER EINSATZ.....</i> | <i>4</i> |
| <i>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS</i> | <i>5</i> |
| <i>VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME</i> | <i>5</i> |
| <i>RECYCLING DES ALTGERÄTS</i> | <i>6</i> |
| BESCHREIBUNG DES GERÄTS..... | 6 |
| <i>AUFSTELLUNG, TRANSPORT</i> | <i>6</i> |
| BENUTZUNG DES GERÄTS..... | 8 |
| <i>BESCHREIBUNG DES BEDIENERFELDES.....</i> | <i>8</i> |
| <i>BETRIEB.....</i> | <i>8</i> |
| <i>VORPROGRAMMIERTE REZEPTE.....</i> | <i>9</i> |
| <i>ANLAGE KUNDENEIGENER REZEPTE.....</i> | <i>10</i> |
| <i>REINIGUNG.....</i> | <i>11</i> |
| <i>HAUBENSICHERHEIT</i> | <i>12</i> |
| <i>WARTUNG.....</i> | <i>12</i> |
| <i>Verlängerte Nichtnutzung:.....</i> | <i>12</i> |
| HILFE BEI STÖRUNGEN..... | 15 |
| TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS..... | 18 |
| <i>TECHNISCHE DATEN.....</i> | <i>18</i> |
| <i>Schaltplan 110-120V 50/60Hz.....</i> | <i>19</i> |
| <i>Schaltplan 220-240V 50/60Hz.....</i> | <i>19</i> |
| | <i>Erreur ! Signet non défini.</i> |
| <i>Tabelle der Geräteteile.....</i> | <i>20</i> |
| <i>Vereinfachte Aufstellung der Gerätecodes.....</i> | <i>20</i> |
| GARANTIESCHEIN | 23 |
| TYPENSCHILD DES GERÄTS | 23 |

„CE/UE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

DER HERSTELLER:

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

Erklärt, dass das untenstehend genannte Gerät, das dazu bestimmt ist, auf dem professionellen Markt eingeführt zu werden:

Bezeichnung: **BRUSHLESS BLENDER**
Typennummer: **62**

Mit den folgenden Vorschriften übereinstimmt:

- Den Rechtsvorschriften, die vom Anhang 1 der europäischen „Maschinen-Richtlinie“ Nr. **2006/42/EG** definiert werden und den innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die diese Vorschriften umsetzen.
- Den Rechtsvorschriften der folgenden europäischen Richtlinien und Verordnungen:
 - Nr. 2014/35/UE (Niederspannungsrichtlinie)
 - Nr. 2014/30/UE (EMV-Richtlinie)
 - Nr. 2011/65/UE (RoHS-Richtlinie)
 - Nr. 2012/19/UE (WEEE-Richtlinie)
 - Nr. 1935/2004/EG (Verordnung) in Bezug auf Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen
 - Nr. 10/2011/UE (Verordnung) über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Harmonisierte europäische Normen, die benutzt werden, um die vermutliche Übereinstimmung mit den wesentlichen Anforderungen der vorher genannten Richtlinien zu bestätigen.

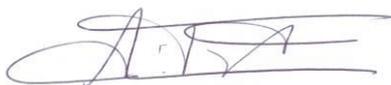
- **NF EN 12852+A1: 2010**, Nahrungsmittelmaschinen – **Küchenmaschinen und Blender** - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.
Die vorliegende europäische Norm ist eine Norm vom Typ C, wie in der EN ISO 12100 definiert. Falls die Bestimmungen der vorliegenden Norm vom Typ C sich von den Bestimmungen unterscheiden, die in den Normen vom Typ A oder B genannt werden, haben die Bestimmungen der Norm vom Typ C vor denen der anderen Normen Vorrang. Die vorliegende Norm ermöglicht es, sich an die Anforderungen der „Maschinenrichtlinie“ Nr. 2006/42/EG, (siehe Anhang ZA) anzupassen.
- NF EN ISO 12100: 2010, Maschinensicherheit – Allgemeine Konzeptionsprinzipien
- NF EN 60204-1: 2018, Maschinensicherheit - elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Regelungen
- NF EN 1672-2: 2020, Nahrungsmittelmaschinen – Grundbegriffe – Hygienevorschriften.
- NF EN 60335-1: 2013, Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- NF EN 60335-2-64: 2004, Abschnitt 2-64, Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.

Erstellt in VAULX-EN-VELIN am: **01/04/2022**

Eigenschaft des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**

Name des Unterzeichnenden: **Aurélien FOUQUET**

Unterschrift:



SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Bei Benutzung, Wartung und Entsorgung des Geräts ist stets auf die Einhaltung der folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen zu achten.

Bitte die Anleitung vollständig lesen.

Betriebshandbuch aufbewahren

Hinweis: Zum leichteren Verständnis der folgenden Abschnitte, siehe die Zeichnungen am Ende dieses Handbuchs.

SACHWIDRIGER EINSATZ



1. Das Gerät ausschließlich für Lebensmittel benutzen.
2. Obst vor Eingabe in die Maschine entkernen (z. B. Mangos, Aprikosen, Pfirsiche). Keine Kerne in die Maschine geben.
3. Das Gerät nicht benutzen, bevor der Behälter (1) mit Deckel (2) auf dem Antriebssockel (3) eingesetzt ist.
4. Das Gerät nicht ohne Lebensmittel im Behälter benutzen.
5. Den Behälter nicht über den seitlich angegebenen maximalen Füllstand (1,4 Liter) befüllen. Die Höchstmenge für kompakte Mischungen reduzieren.
6. Das Gestell (6) darf nicht in Wasser getaucht werden.
7. Das Gestell nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
8. Das Gerät nicht mit einem beschädigten Stromkabel benutzen. Es ist durch einen bei SANTOS Vertragshändlern, SANTOS direkt oder ähnlich qualifizierten Personen zu beziehenden Sonderbausatz zu ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.
9. Vor jedem Eingriff am Gerät den Netzstecker ziehen (Reinigung, Pflege, Wartung).
10. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.
11. Keinen Scheuerlappen zum Reinigen des Behälters (1) benutzen.
12. Keine Küchenutensilien in den Behälter einführen oder darin lagern.
13. Das Gerät nicht mit beschädigten, gerissenen oder abgebrochenen Behältern oder Messern betreiben. Keinen Behälter benutzen, dessen Messer Spiel aufweist.
14. Das Gerät darf nicht auf einer Arbeitsfläche mit einer Neigung von mehr als 10° im Vergleich zur Waagerechten betrieben werden. Die vier Standfüße der Maschine müssen immer fest auf der Fläche stehen. Die Motorwelle der Maschine muss immer senkrecht zur Arbeitsfläche stehen.
15. Es dürfen nur Originalersatzteile und Zubehör von SANTOS verwendet werden.
16. Den Ein/Aus-Schalter (4) auf "0" stellen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
17. Nicht mehrere Geräte an dieselbe Steckdose anschließen.
18. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
19. Das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Hitzequelle benutzen.
20. Das Gerät ist ein Gerät ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch und einen professionellen Einsatz. Es ist nicht für den Hausgebrauch vorgesehen.

21. Das Gerät ist nicht für einen Betrieb durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder durch unerfahrene oder unwissende Personen vorgesehen, es sei denn, sie werden von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder wurden zuvor auf die Nutzung des Geräts eingewiesen. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
22. Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen, z.B. in Küchen von Restaurants, Schulen, Krankenhäusern und im Kleingewerbe wie Bäckereien, Fleischereien usw., nicht jedoch für die kontinuierliche Massenfertigung von Lebensmitteln.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Wechselstrom-Netzspannungen erhältlich:
 - 110-120 V 50/60 Hz:
 - 220-240 V 50/60 Hz:

Hinweis: Das Gerät kann ohne besondere Einstellung mit 50 Hz oder 60 Hz betrieben werden.

Leitungsschutz: das Gerät muss an eine Standarddose mit 2 Polen + Erdung angeschlossen werden. Die Anlage muss durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A Sicherung geschützt sein. Die Erdung des Geräts ist Pflicht.

ACHTUNG:

Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen. Der Wert ist abzulesen:



- entweder auf dem Typenschild unter dem Gerät,
- oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

ACHTUNG: Überprüfen ob der Ein- / Ausschalter (4) auf **Position "0-Stop"** steht, bevor Sie den Stecker des Stromkabels in die Steckdose Ihrer Netzversorgung stecken.



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile ordentlich reinigen: Behälter (1), Deckel (2).

Siehe Abschnitt "Reinigung".

RECYCLING DES ALTGERÄTS



Das Gerät ist mit dem Symbol für die Mülltrennung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Produkt gemäß der Richtlinie 2012/19/EU (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) – Abschnitt Gewerblich genutzte Geräte – von einer Mülltrennungsfirma übernommen werden muss, um entweder recycelt oder zerlegt zu werden und schädliche Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

Für nähere Informationen kontaktieren Sie Ihren Händler oder das Unternehmen SANTOS.

Zur Entsorgung und zum Recycling der Bauteile des Geräts wenden Sie sich bitte an einen Fachbetrieb oder an das Unternehmen SANTOS.

Elektronikartikel, die nicht einer Mülltrennung unterzogen wurden, können die Umwelt gefährden.

Die Verpackungsmaterialien müssen gemäß den geltenden Bestimmungen vernichtet oder recycelt werden.

Tabelle mit den Werkstoffanteilen des Geräts (Prozentanteile an der Masse)

| Stahlanteil | Aluanteil | Kunststoffanteil | Kupferanteil | Verschiedene |
|-------------|-----------|------------------|--------------|--------------|
| 31,1% | 19,0% | 33,2% | 2,8% | 13,8% |

* Verschiedene, Bsp.: Schalter, Elektronikarten, Kondensatoren, Stromkabel, usw.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Das Gerät Nr. 62 ist ein Gerät für den gewerblichen Gebrauch und einen professionellen Einsatz. Es ist nicht für den Hausgebrauch vorgesehen.
- Das Gerät Nr. 62 ist zur Zubereitung von Cocktails, Smoothies und weiteren Zubereitungen auf der Grundlage von zerstoßenem Eis und Obst in Bars, Cafés, Hotels und Restaurants geeignet.
- Das Gerät besteht aus einem Mixbehälter, einem Antriebssockel mit Ein- und Ausschalter, Elektronikmodul, Bedienerfeld und Lärmschutzhaube.
- 30 Rezepte gestatten die Zubereitung der meistgefragten Zubereitungen.
- Das Gerät besitzt einen USB Host-Anschluss für die Aktualisierung von sechs kundeneigenen Rezepten und der Firmware des Geräts.

AUFSTELLUNG, TRANSPORT

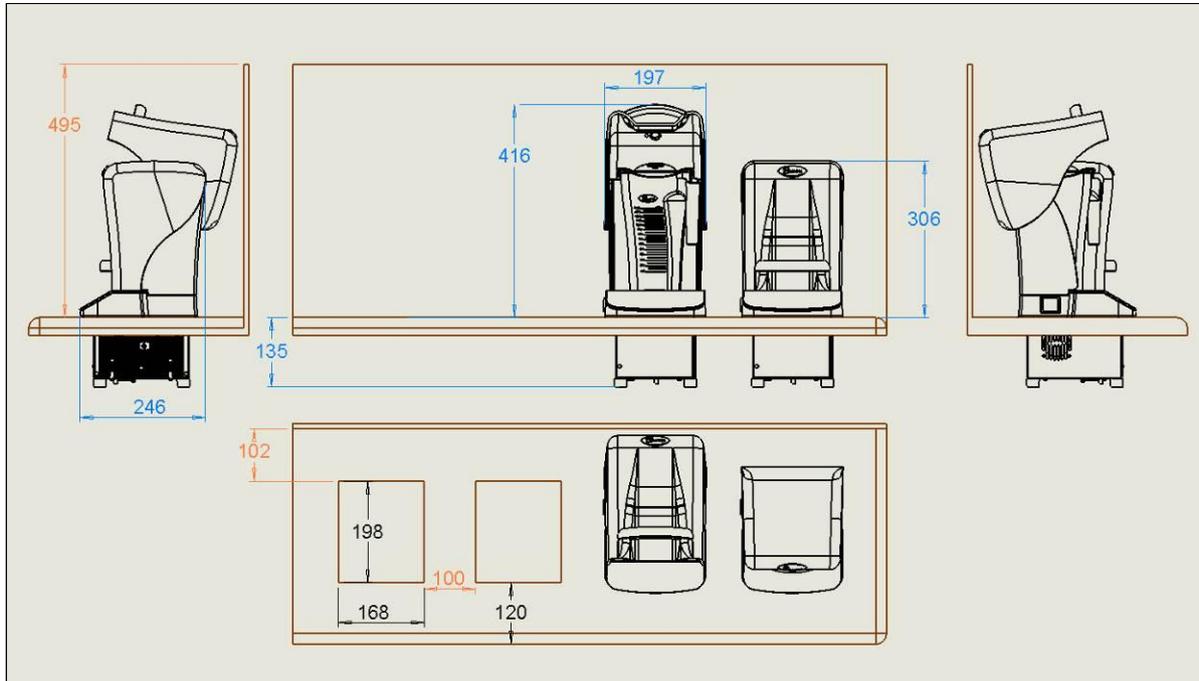
Darauf achten, dass der Netzstecker unabhängig von der Installationsweise (Theken- oder Einbaumodell) jederzeit leicht erreichbar ist.

Aufstellung auf einer Theke

Eine einzige Person ist für den Transport des Geräts ausreichend. Es ist bequemer, das Gerät mit dem Bedienerfeld nach vorn gerichtet auf einen Tisch oder eine Arbeitsfläche zu stellen (empfohlene Höhe: 90 cm, je nach Bediener anzupassen).

Einbau in die Theke

Vor der Anlage der Aussparung in der Arbeitsfläche der Theke die folgenden Punkte überprüfen, um sicherzustellen, dass das Gerät nach dem Einbau uneingeschränkt benutzt werden kann:



Den Raumbedarf für die ordnungsgemäße Aufstellung und den Betrieb des Geräts einhalten (hinten, oben, unten).

Die Aussparung in der Arbeitsfläche entspricht einem **168x198mm** großen Rechteck.

- Sicherstellen, dass ein Freiraum von mindestens 135mm unter der Arbeitsfläche vorhanden ist
- In der Höhe muss der Freiraum 495mm betragen
- Der Mindestfreiraum nach hinten hat 102mm zu betragen (Distanz zwischen Aussparung und Mauer)
- Der Mindestseitenabstand muss 30mm betragen.

Einbau mehrerer Geräte

Es wird ein Abstand von 100mm zwischen zwei Aussparungen empfohlen.

Umbau des Geräts zu einem Einbaumodell

- Den Netzstecker ziehen.
- Behälter (1) und Haube (8) abnehmen.
- Das Gerät auf die Rückseite kippen.
- Mit einem TORX-Schraubenzieher die 3 Schrauben zwischen dem Blechgehäuse und dem Motorgehäuse (6) abnehmen.
- Das Motorgehäuse (6) abnehmen.

BENUTZUNG DES GERÄTS

BESCHREIBUNG DES BEDIENERFELDES

Das Bedienerfeld (5) besteht aus:

- einem Grafik-Bildschirm (22);
- 6 "Rezept"-Tasten (23), davon eine P-Taste "Pulse".
Jede Taste steht für ein vorprogrammiertes Rezept.

BETRIEB

Hinweis: Das Gerät kann nur bei geschlossener Deckelhaube (8) starten.

Inbetriebnahme

1. Das Gerät einschalten, dazu den Ein-/Ausschalter (4) auf **Position 1** stellen.
2. Weiche Lebensmittel vor harten in den Behälter (1) geben, zuletzt die Eiswürfel.
Lebensmittel homogener Größe erleichtern die Zubereitung von Rezepten.
3. Den Deckel (2) auf den Behälter setzen, dabei auf die richtige Position achten.
4. Den Behälter bei komplett abgeschaltetem Motor auf die Einlage (9) stellen.
5. Die Lärmschutzhaube durch Senken des Deckels (8) schließen. Auf der LCD-Anzeige ist **"READY"** zu lesen.
6. Eine der 6 Tasten (23) drücken, um den Zyklus des entsprechenden Rezepts zu starten.
7. Die Kontrollleuchte der betätigten Taste leuchtet während des Zyklus.
8. Das Zyklusende abwarten.



Stopp des Geräts

Der Stopp des Geräts erfolgt;

- automatisch am Zyklusende
- von Hand durch Betätigen einer der 6 Tasten des Bedienerfelds oder durch Stellen des Hauptschalters auf (0)



Hinweis: Das Öffnen der Lärmschutzhaube aktiviert den "Standby"-Modus. Der Motor stoppt. Mit dem Schließen der Lärmschutzhaube wird der Zyklus dort wieder aufgenommen, wo er unterbrochen wurde, es sei denn die Haube war länger als 30 Sekunden geöffnet.

Zykluszähler

Die Maschine ist mit einem Zykluszähler ausgestattet, der die Anzahl der in einem gewissen Zeitraum zubereiteten Rezepte erfasst.

Über den Code "4 – 5 – 2" kann der Zähler aufgerufen werden.

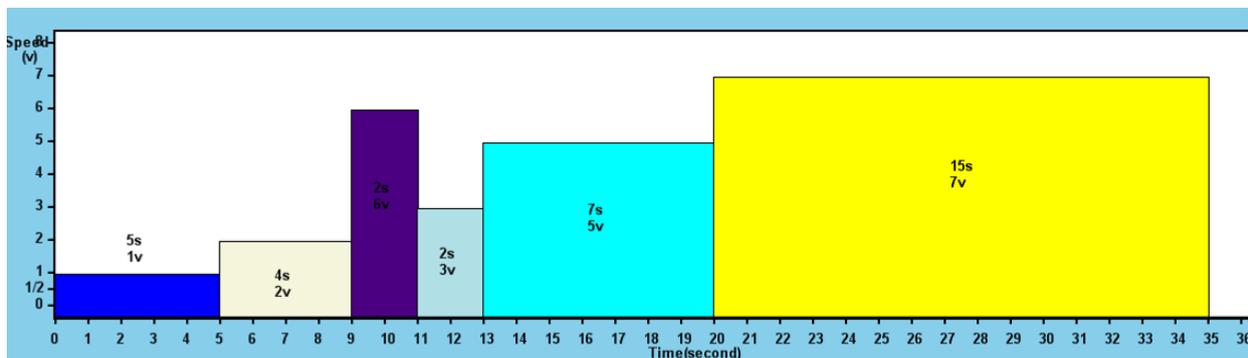
- Über Taste 1 kann der Zähler während dieser Abfrage auf Null zurückgesetzt werden.

VORPROGRAMMIERTE REZEPTE

Das Gerät wird serienmäßig mit 3 Hauptmenüs und 6 der 30 auf dem Gerät vorprogrammierten Rezepte geliefert.

- "Universal Menu" Zubereitung der am häufigsten verlangten Rezepte,
- "Coffee Shop Menu" für Cafés,
- "Juice Bar Menu" für Obstsaftstände.

Hinweis: Ein Menü besteht aus 6 Rezepten. Ein Rezept besteht aus mehreren Sequenzen (Drehzahl/Dauer). Rezeptbeispiel:



Wahl der vorprogrammierten Menüs

Wahl der Menüs über die folgenden Tastenkombinationen:

- | | |
|---|-------------|
| "Universal Menu" rasche Eingabe der Tastenfolge | "2 – 5 – 1" |
| "Coffee Shop Menu" rasche Eingabe der Tastenfolge | "2 – 5 – 2" |
| "Juice Bar Menu" rasche Eingabe der Tastenfolge | "2 – 5 – 3" |
| "Custom Menu" rasche Eingabe der Tastenfolge | "2 – 5 – 4" |

Hinweis: Das Gerät wird mit einem leeren "Custom Menu" geliefert. Siehe den folgenden Abschnitt zur Parametereingabe.

Kundeneigenes Menü

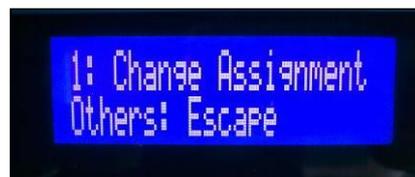
Das Menü kann individuell gestaltet werden, indem eines der 30 vorprogrammierten Rezepte einer der sechs Tasten des Bedienerfelds zugewiesen wird.

Wie kann ein Rezept einer Taste des Bedienerfelds zugewiesen werden?

Hinweis: Die sechs Tasten sind programmierbar.

Beispiel: Zuweisung von Rezept 34 zur Taste Nr. 2

- Folgende Tastenfolge eingeben:
"3 – 1 – P"
- Die zu programmierende Taste wählen:
Taste 2 drücken
- Den Code des gewählten Rezepts eingeben
(siehe Tabelle mit den 30 vorprogrammierten Rezepten)
Code 34 über die Tastatur eingeben
- Bestätigung der Eingabe über Taste "1",
Verwerfen mit jeder anderen Taste



Nach Anlage eines "Kundeneigenen Menüs" können die Standardmenüs (über den entsprechenden Code) aufgerufen werden, ohne das kundeneigene Menü zu löschen.

Den Code "2 – 5 – 4" zur Rückkehr in das kundeneigene "Custom Menu" benutzen.

ANLAGE KUNDENEIGENER REZEPTE

Anlage kundeneigener Rezepte

Es ist möglich, eigene Rezepte über eine spezielle bei SANTOS erhältliche Software zu kreieren. Ein einfacher USB-Stick dient der Übertragung von einem Computer auf das Gerät.

Hinweis: Es ist kein spezielles Modul erforderlich.

REINIGUNG

WICHTIG:



- **Immer das Gerät abstellen und das Stromkabel des Geräts (10) ziehen.**
- **Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.**
- Der Motorblock (3) darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Keinen Scheuerlappen zum Reinigen von Behälter (1), Schutzhaube (7), Deckel (8) und Bedienerfeld (5) benutzen.
- Den Behälter nicht dicht verschließen, wenn das Gerät eingeräumt wird (Deckel (2) abnehmen).
- Messer vorsichtig behandeln, Schneid Gefahr!
- Den Behälter nicht auf eine Fläche klopfen, um Speisereste zu entfernen, einen weichen Spatel benutzen.

Es wird empfohlen, die Reinigung sofort nach Beendigung der Arbeit vorzunehmen. Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie nicht warten, bis die Lebensmittel antrocknen.

Das Motorgehäuse (6) kann mit einem weichen, feuchten Lappen gereinigt werden.

Reinigen des Behälters

Hinweis: Obgleich Behälter und Deckel waschmaschinenfest sind, wird im Sinne einer langen Lebensdauer von einer solchen Reinigung abgeraten.

1. Den Inhalt des Behälters leeren und unter laufendem Wasser abspülen, um möglichst viele feste Reste zu entfernen.
2. Den Behälter mit 600 ml warmem Wasser (40 bis 45°C) füllen, zwei Tropfen Geschirrspülmittel hinzugeben, den Behälter mit Deckel schließen und den Reinigungszyklus starten.
Code "1 – 4 – 2" (30 Sekunden).
3. Mit reichlich klarem Wasser abwaschen.

Desinfizieren des Behälters

Die folgende Prozedur für eine optimale Desinfizierung befolgen.

1. Behälter und Deckel reinigen (siehe vorherigen Abschnitt).
2. Den Behälter mit 1 Liter Desinfizierlösung füllen (8 ml Bleichmittel mit 2,6% Aktivchlor, mit 1 Liter kaltem Wasser auffüllen (20 bis 30°C)).
3. Den Behälter mit Deckel schließen und den Reinigungszyklus starten
Code "1 – 4 – 2" (30 Sekunden).
4. Am Zyklusende die Lösung 2 Minuten ruhen lassen.
5. Mit reichlich klarem Wasser abwaschen.

HAUBENSICHERHEIT

Hinweis: Das Gerät kann nur bei geschlossener Deckelhaube (8) starten.



Änderung des Sicherheitsverhaltens des Haubendeckels

"Pause"-Modus (Standard)

Während eines laufenden Zyklus führt das Öffnen der Haube zum Stopp des Motors, jedoch nicht zur Abwahl der gedrückten Taste. Beim Schließen der Haube wird der Zyklus fortgesetzt.

Hinweis: Der Zyklus wird nach 30-sekündigem Öffnen der Lärmschutzhaube deaktiviert.



"Quick Stop"-Modus

Das Öffnen der Haube führt zum Stopp des Motors und zur Abwahl der gedrückten Taste.

Über den Code "4 – P – 1" kann der Modus gewechselt werden.

WARTUNG

Vor jedem Eingriff am Gerät muss dieses unbedingt vom Netz genommen werden.

Ersatzteile

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rolllager sind lebenslang geschmiert. Wenn ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen wie Lagern, Messern, elektrischen oder anderen Bauteilen notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs).

Bei **allen Bestellungen von Ersatzteilen** (Artikelnummern siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs) bitte folgende Angaben machen:

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts und**
- **elektrische Kenndaten (16),**

abzulesen unter dem Gerät.



Verlängerte Nichtnutzung:

Das Gerät ist gegenüber einer längeren Nichtnutzung unempfindlich.

Vor dem erneuten Gebrauch wird lediglich eine Reinigung und eine Sichtkontrolle des Zustands der Bauteile des Geräts (z.B. Stromkabel, Dichtungen und weitere Einzelteile) empfohlen.

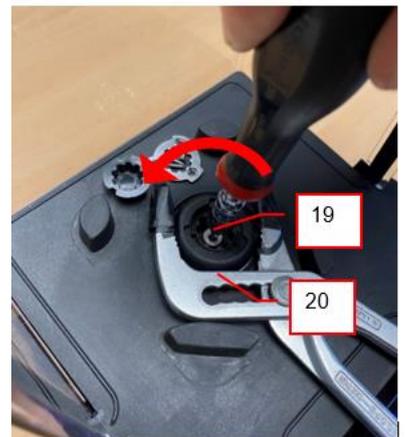
Austausch des Antriebssystems

Motorseitiger Antrieb (Muffe):

Lösen Sie die 3 Schrauben, entfernen Sie die Metallplatte und die Dichtung mit einem flachen Schraubendreher.



Den Motorantrieb (20) mit einer Rohrzange blockieren, die Befestigungsschraube (19) mit einem TORX-Schlüssel (gegen den Uhrzeigersinn) abnehmen.

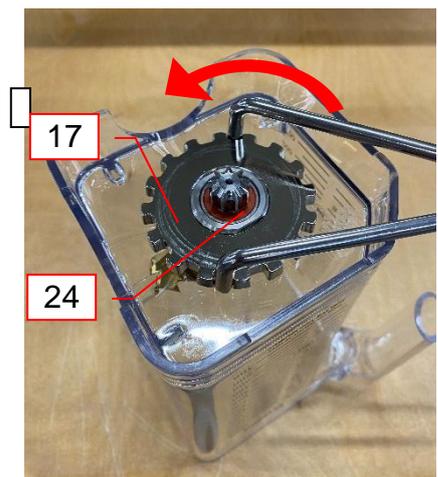


Messerseitiger Antrieb (Nippel):

Der Messerantrieb ist in das Lager (12) des Behälters mit Kugellagern eingebaut. Die gesamte Baugruppe (Antrieb - Lager - Kugellager) ist auszutauschen.

- Den Behälter auf den Kopf stellen.
- Lösen Sie den Sicherungsring des Lagers mithilfe des Werkzeugs #62980 (17) (gegen den Uhrzeigersinn)
- Behälter und Lager mit Blendermesser herausnehmen.

(siehe den folgenden Abschnitt zum Ausbau des Messers)



Austausch des Messers

Das gesamte Lager ausbauen.
(siehe den vorausgehenden Abschnitt)

Ausbau des Messers

Den Messerantrieb (**24**) mit einer Rohrzange blockieren, die Befestigungsmutter (**13**) mit einem 13-er Sechskantschlüssel (gegen den Uhrzeigersinn) abnehmen.



Einbau des Messers

Beim Einbau der einzelnen Bauteile auf die richtige Reihenfolge achten:

1. Lippendichtung (**15**) (die Lippe muss nach unten weisen),
2. Messer (**11**) (Vertiefungen nach oben),
3. Klemmmutter (**13**) (die Mutter mit der Hand festschrauben und darauf achten, dass das Messer richtig auf dem Vierkant der Welle sitzt).
4. Befestigungsmutter anziehen.

Einbau des Lagers auf dem Behälter

- Die Lagerdichtung (**16**) auf das Lager (**12**) setzen.
- Die Klemmringdichtung (**18**) auf den Klemmring (**17**) setzen.
- Das Lager (**12**) auf den Behälter (**1**) setzen.
- Den Klemmring einsetzen, dabei darauf achten, die Ringdichtung in seiner Fassung zu belassen.
- Fest von Hand oder mit einer Klemme andrücken.



HILFE BEI STÖRUNGEN

Die Ursache des Stopps des Geräts genau ermitteln.

Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (10) ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

Das Gerät springt nicht an

Die LCD-Anzeige ist aus:

- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels (10).
- Prüfen, ob der Ein-/Ausschalter (4) auf Position 1 steht.
- Kontrollieren, ob der Stromschuttschalter nach einer Überlast ausgelöst hat. (siehe den Abschnitt "**Das Gerät stoppt nach einer Motorüberlast**")
- Gerät aus- und wieder einschalten.
- Beim Wiedereinschalten leuchten die sechs LED der Tasten kurz auf, bevor der Bildschirm "READY" anzeigt. Im gegenteiligen Fall den Zustand der Drähte und Kabel des Schalters (4), des Bauteilemoduls und des Bedienerfelds kontrollieren (von Fachpersonal auszuführende Tätigkeit).

Auf der LCD-Anzeige ist "NOT READY" zu lesen:

- Die Meldung weist darauf hin, dass bereits vor dem Spannung einschalten eine Taste aktiv ist.
- Alle Fremdkörper entfernen, die die Tasten betätigen können und das Bedienerfeld reinigen.



Auf der LCD-Anzeige ist "LID OPEN" zu lesen:

- Den Deckel der Sicherheitshaube (8) schließen.



Auf der LCD-Anzeige ist "READY" zu lesen:

- Gerät aus- und wieder einschalten.
- Beim Wiedereinschalten leuchten die sechs LED der Tasten kurz auf, bevor der Bildschirm "READY" anzeigt.
- Im gegenteiligen Fall den Zustand der Kontakte des Kabels zwischen Bedienerfeld und Elektronikmodul kontrollieren (von Fachpersonal auszuführende Tätigkeit).



Das Messer arbeitet nicht

- Überprüfen, ob keine Fremdkörper im Behälter verkeilt sind.
- Den Zustand des Antriebssystems (Motor und Messer) kontrollieren.

Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors "OVER TEMP"

(Motorblock heiß)

- Den EIN/AUS Schalter (4) auf Stellung 0 stellen, den Stromstecker ziehen.
- Abkühlen des Motors abwarten (20 bis 45 Minuten), dann auf den EIN/AUS Schalter (4) drücken (Position 1).

Das Gerät stoppt nach einer Überlast

Die LCD-Anzeige ist aus.

Ein zu schwerer Körper im Behälter oder eine zu große Last können zu einer Überlast des Motors führen.

In diesen Fällen können entweder der Temperaturwächter oder der Überstromschalter auslösen und den Betrieb des Geräts verhindern.

Wenn das Gerät heiß läuft, siehe Abschnitt "**Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors**".

Ansonsten:

- Gerät ausschalten (Netzstecker (10) ziehen)
- Ein- / Ausschalter (4) auf 0 stellen
- Unter dem Gerät (Abb. O), die Taste (25) drücken, um den Überlastschutz zurückzustellen. Wenn der Schalter nicht in der Stellung „aktiv“ bleibt, das Gerät abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen.

Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors "OVERLOAD"

Ein zu schwerer Körper im Behälter oder eine zu große Last können zu einer Überlast des Motors führen.



- Das Rezept ist nicht an die Menge oder die Konsistenz angepasst.
- Menge reduzieren.
- Ein anderes Rezept mit geringeren Drehzahlen wählen.

Initialisieren des Geräts im laufenden Betrieb

Alle Mehrfachsteckdosen entfernen, das Gerät an eine eigene Spannungsversorgung anschließen.

Lärm, Vibrationen und Lecks im Bereich des Messers im Behälter

- Die Klemmung des Messers kontrollieren (zuvor das Messerlager ausbauen).
- Die Lagerdichtungen ersetzen.

Siehe Abschnitt "**Austausch des Messers**".

Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (4) ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

Probleme mit den Rezepten

Einige kleine Regeln erleichtern das Verständnis des Betriebs des Blenders und die Anpassung der Zyklen der Rezepte an die verarbeiteten Produkte.

Hinweis: Das Gerät nicht überladen: es ist besser ein kurzes Rezept zweimal zuzubereiten als die Mengen und die Zykluszeit zu verdoppeln. Ein längerer Betrieb erhitzt die Lebensmittel durch Reibungswärme und verändert die gewünschte Textur des Rezepts.

Das Gemisch ist am Ende zu warm. Nach Erhalt einer homogenen Mischung führt das Aufrechterhalten der Mischung zu einer Eigenerwärmung: *Drehzahl oder Dauer verringern*.

Das Mixergebnis ist nicht homogen.

- Das Rezept ist nicht an die Menge und die Art der verarbeiteten Produkte angepasst. Die Menge der Lebensmittel im Behälter verringern, die Zykluszeit erhöhen oder die Größe der Lebensmittel verringern (eine homogene Größe der Lebensmittel erleichtert die Zubereitung des Rezepts).
- Flüssigkeit ist erforderlich, um feste Lebensmittel an die Messer zu führen. Die Flüssigkeitsmenge erhöhen, Flüssigkeit vor festen Lebensmitteln einführen.

Eiswürfel bleiben an den Wänden des Behälters haften:

- Die Eiswürfelmenge verringern, wenn sie ohne Flüssigkeit verarbeitet werden.
- Es ist besser, Flüssigkeit zu den Eiswürfeln hinzuzufügen; immer mit der Flüssigkeit beginnen.

Die Mischung "springt" bei hoher Geschwindigkeit im Behälter.

- Drehzahl verringern und die verarbeitete Menge anpassen, damit das Messer dauerhaft in der Mischung steht. Das Rezept wird schneller zubereitet, die Mischung homogener.
Hohe Drehzahlen sind nicht für Rezepte mit kleinen Mengen geeignet.
- Die Verarbeitungsmenge erhöhen.

TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

TECHNISCHE DATEN

| | | |
|------------------------------------|---------|--|
| Modell 62 | | Einphasig |
| Betriebsspannung | (V) | 220-240 100-120 |
| Frequenz | (Hz) | 50/60 50/60 |
| Motor: Leistung | | |
| Absorbierte Leistung | (W) | 1010 |
| Höchststrom | (A) | 8 |
| Drehzahl: | (U/min) | 2500 - 15000 |
| Touchscreen aus Glas | | Ja |
| Fassungsvermögen Behälter | (L) | 1.4 |
| Vorprogrammierte Rezepte | | 30 |
| Zusätzlich programmierbare Rezepte | | 6 |
| Zähler | | Ja |
| Sicherheits- / Lärmschutzhaube | | Ja |
| USB Host Port | | Ja |
| Sicherheit Überlast Motor | | Ja |
| Sicherheit Überhitzen Motor | | Ja |
| Sicherheit Überspannung | | Ja |
| Wechselbetrieb (3) | | 60 Sekunden Betrieb, 60 Sekunden Pause |
| Abmessungen: Höhe | (mm) | 441 |
| Breite | (mm) | 201 |
| Tiefe | (mm) | 247 |
| Gewicht: Nettogewicht | (kg) | 8.3 |
| mit Verpackung | (kg) | 9.8 |
| Schalldruckpegel: (2) L_{pA} | (dBA) | 63 |
| Ungenauigkeit $K_{pA} = 2.5dB$ | | |

(1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf seinem Typenschild.

(2) Nach NF EN 12852:2010, ISO 11201:1995 und ISO 4871:1996 bei befüllter Maschine gemessener Schalldruckpegel.

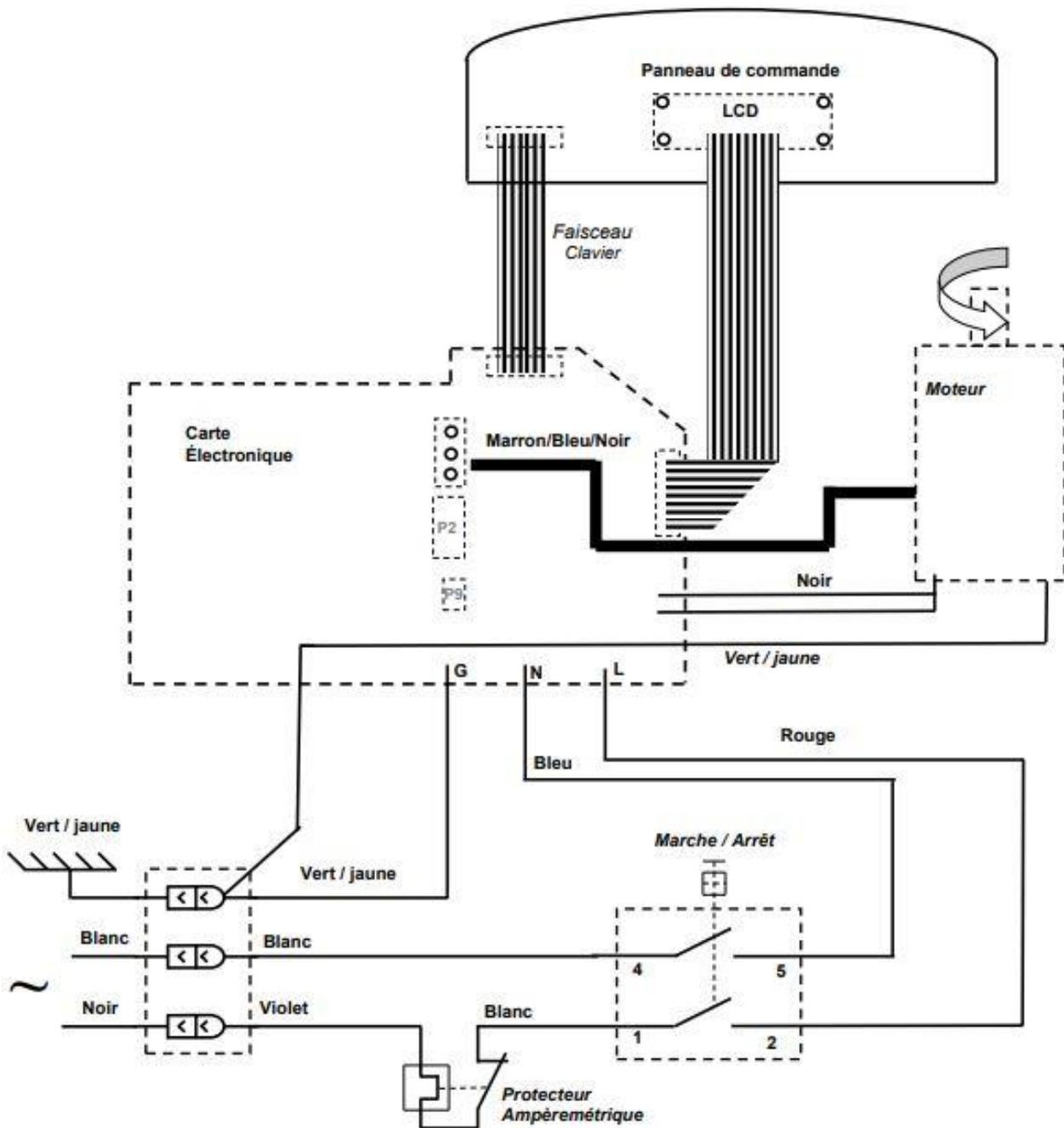
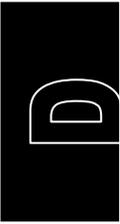
Gerät auf Arbeitsfläche 75 cm über dem Boden stehend. In 1,6 m Bodenhöhe und 1 m Entfernung auf das Gerät gerichtetes Mikrophon.

(3) Zyklus 1 Min./ 1 Min.:

Das für den gewerblichen Gebrauch bestimmte Gerät ist für einen Intervallbetrieb mit Zyklen von jeweils 1-minütigem Betrieb gefolgt von 1-minütigem Stillstand vorgesehen. Dieser Zyklus entspricht der Betriebsdauer, die für die Ausführung der Funktion benötigt wird, gefolgt von einer Stillstandszeit, die gemäß den Bestimmungen der Norm EN 60335-2-64+A1:2004 Teil 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch der für die Zubereitung und den Serviervorgang der verarbeiteten Produkte benötigten Zeit entspricht.

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

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



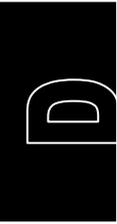


Tabelle der Geräteteile

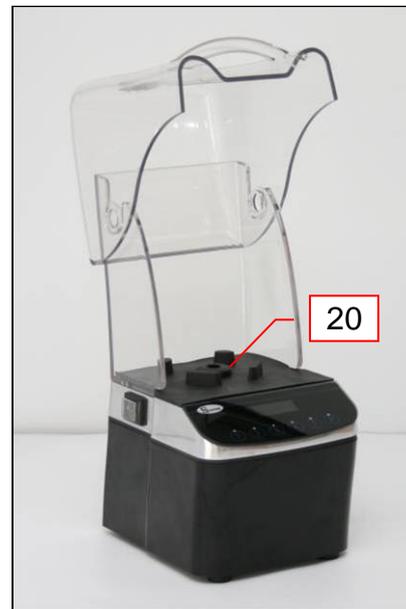
| POS | Bezeichnung |
|-----|----------------------------|
| 1 | Behälter |
| 2 | Behälterdeckel |
| 3 | Motorsockel |
| 4 | Schalter |
| 5 | Bedienerfeld |
| 6 | Motorgehäuse |
| 7 | Schutzhaube |
| 8 | Haubendeckel |
| 9 | Behältereinlage |
| 10 | Netzstecker |
| 11 | Messer |
| 12 | Messerlager |
| 13 | Klemmmutter Messer |
| 14 | Stützscheibe Messer |
| 15 | Dichtung Messerwelle |
| 16 | Lagerdichtung |
| 17 | Klemmring Lager |
| 18 | Dichtung Klemmring Lager |
| 19 | Klemmschraube Motorantrieb |
| 20 | Motorantrieb |
| 21 | Tischdichtung |
| 22 | LCD-Bildschirm |
| 23 | Tasten Bedienerfeld |
| 24 | Messerantrieb |
| 25 | Überstromschutz |

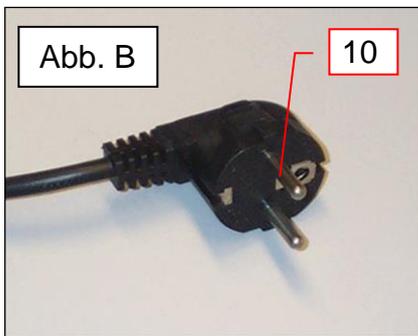
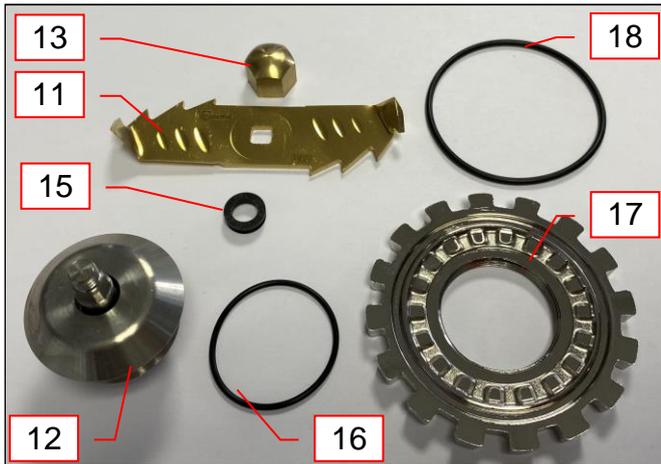
Vereinfachte Aufstellung der Gerätecodes

| <u>Funktion</u> | <u>Code</u> |
|---|-------------|
| "Universal Menu" | "2 - 5 - 1" |
| "Coffee Shop Menu" | "2 - 5 - 2" |
| "Juice Bar Menu" | "2 - 5 - 3" |
| "Custom Menu" | "2 - 5 - 4" |
| Zuordnung eines Rezepts zu einer Taste | "3 - 1 - P" |
| Zähler | "4 - 5 - 2" |
| Reinigungszyklus | "1 - 4 - 2" |
| Aktivieren des Modus "Pause" / "Quick Stop" | "4 - P - 1" |

Abbildungen

Abb. A





GARANTIESCHEIN

GARANTIE

Seit dem 1.1.1995 erfüllen alle unsere Geräte die **CE-Bestimmungen** und tragen das **CE-Zeichen**. Das Gerät wird für **24 Monate** ab dem auf dem Geräteschild angegebenen Herstellungsdatum garantiert, mit Ausnahme der Asynchronmotoren (mit Rotor und Stator), für die eine 5-jährige Garantie ab dem Herstellungsdatum gilt. Die Garantie beschränkt sich ausschließlich auf den kostenlosen Austausch von Originalteilen, die wir infolge einer Störung oder eines Herstellungsfehlers als defekt anerkannt und zum betrachteten Gerät gehörig befunden haben. Sie gilt nicht für Schäden infolge einer nicht den Gerät begleitenden Vorschriften (Betriebshandbuch) gemäßen Aufstellung oder unsachgemäßen Betriebs oder im Fall offensichtlicher Wartungsmängel bzw. der Nichteinhaltung elementarer Regeln der elektrischen Sicherheit. Die Garantie greift nicht im Fall einer natürlichen Abnutzung. Der Austausch eines Teils innerhalb der Garantie erfolgt durch Einsenden des defekten Teils an unsere Werkstatt mit bezahltem Porto, zusammen mit der **Kopie der Konformitätsbescheinigung**, auf der die Seriennummer des Geräts erscheint. Alle Geräte besitzen ein **Geräteschild** gemäß CE, dessen Kopie in der Konformitätsbescheinigung aufgeführt ist (Seriennummer, Herstellungsdatum, elektrische Eigenschaften, usw.) Im Fall von schweren, nur in unseren Werkstätten zu behebbenden Schäden, wird das Gerät unter Garantie **nach vorheriger Einwilligung unserer Stellen** vom Händler mit bezahltem Porto eingeschickt. Im Fall einer Reparatur oder Instandsetzung des Geräts außerhalb der Garantie geht der Hin- und Rücktransport zu Lasten des Händlers. Die Ersatzteile und Arbeitskosten werden zu geltenden Sätzen abgerechnet (Ersatzteilpreise – Stundenlohn). Ein Kostenangebot kann auf Anfrage zugestellt werden.

Für Kaffeemühlen, die nicht mit SANTOS Original-Mahlscheiben ausgerüstet sind, kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie-, Reparatur- und Instandsetzungsbedingungen für Espresso-Kaffeemühlen sind Gegenstand einer besonderen Anleitung. Unsere Garantie gilt nicht für die Zahlung von Vertragsstrafen, der Begleichung direkter oder indirekter Schäden, insbesondere von Verdienstauffällen aufgrund der Nichtübereinstimmung oder Fehlerhaftigkeit von Produkten. Die Gesamthaftung von SANTOS ist auf den Verkaufspreis des Lieferguts und ggfs. die Reparatur der fehlerhaften Produkte beschränkt.

Im Falle einer festgestellten Fehlerhaftigkeit während der Garantiezeit hat der Händler seinem Kunden ohne anderslautende schriftliche Genehmigung durch Santos den Betrieb des fehlerhaften Produkts zu untersagen. Eine solche Benutzung entbindet SANTOS von jeglicher Haftbarkeit.

TYPENSCHILD DES GERÄTS

MUSTER
Für alle nicht mit dem Gerät
gelieferten Unterlagen.

Ausdruck. Fax. Download.