

BRUSHLESS BLENDER COMPATTO N°66

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

IMPORTANTE: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:



- DICHIARAZIONE «CE» DI CONFORMITÀ
- CERTIFICATO DI GARANZIA

TRADUZIONE DELLA VERSIONE ORIGINALE



Leggere le 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
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à
fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes
Macinini da caffè - Spremifrutta - Mixer - Miscelatori - Distributori di bevande - Frustini - Impastatrici - Grattugie da
formaggio - Tritaghiaccio - Tritacarne - Tagliaverdure*

INTERNATIONALLY PATENTED MODELS
MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
MODELLI DEPOSITATI IN FRANCIA E A LIVELLO INTERNAZIONALE

INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ “CE/UE”	3
NORME DI SICUREZZA	4
<i>USI DA EVITARE:</i>	4
<i>COLLEGAMENTO ELETTRICO:</i>	5
<i>1° UTILIZZO:</i>	5
<i>SMALTIMENTO DEL PRODOTTO USURATO:</i>	5
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	6
<i>INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE</i>	6
Installazione sopra il banco	6
Installazione incassata nel banco	6
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	7
<i>DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO:</i>	7
<i>UTILIZZO:</i>	7
Avvio	7
Arresto dell'apparecchio	8
<i>RICETTE</i>	8
<i>MESSA IN STANDBY</i>	8
<i>PULIZIA</i>	8
Pulizia del recipiente:	9
Disinfezione del recipiente:	9
<i>SICUREZZA COPERCHIO</i>	9
Modifica della modalità di sicurezza legata al coperchio	9
<i>MANUTENZIONE</i>	10
Pezzi di ricambio:	10
Inutilizzo prolungato:	11
Sostituzione della lama:	11
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	12
L'apparecchio non si avvia:	12
La lama non gira:	13
Rumori, vibrazioni, perdite a livello della lama del recipiente:	13
Problemi con le ricette:	13
CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO	14
<i>CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO (1)</i>	14
<i>Schema elettrico 220-240 V 50/60 Hz</i>	15
<i>Tabella di corrispondenza degli elementi</i>	16
CERTIFICATO DI GARANZIA	18
TARGA DATI DELL'APPARECCHIO	18

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 qui di seguito:

Definizione: **BRUSHLESS BLENDER COMPATTO**
Numero del tipo: **66**

è conforme:

- alle disposizioni regolamentari definite nell'allegato 1 della direttiva europea "macchine" n°2006/42/CE, e alle legislazioni nazionali che la recepiscono.
- alle disposizioni regolamentari delle direttive e dei regolamenti europei indicati qui 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/CE (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 sopramenzionate direttive:

- **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. La presente norma fornisce 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+A1: 2009, 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, Norme particolari per le macchine da cucina elettriche ad uso collettivo.

Fatto a VAULX-EN-VELIN il **01/05/2021**

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 interamente le istruzioni per l'uso
Conservare sempre questo manuale d'uso**

Nota: Per una più facile comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati alla fine del manuale.

USI DA EVITARE:



1. Non usare l'apparecchio per lavorare prodotti che non siano alimentari.
2. Snocciolare la frutta prima di introdurla nella macchina (ad esempio manghi, albicocche, pesche). Non lasciare noccioli nella macchina.
3. Non usare l'apparecchio senza aver prima posizionato correttamente il recipiente (1) munito del suo coperchio (2) sulla base motore (3).
4. Non usare 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 le 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 in qualsiasi altro liquido.
8. Non usare l'apparecchio con un cavo d'alimentazione danneggiato. Il cavo deve essere sostituito da un rivenditore autorizzato SANTOS, dalla ditta SANTOS o da personale qualificate 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 per pulire il recipiente (1).
12. Non introdurre o conservare utensili da cucina nel recipiente.
13. Non mettere in funzione l'apparecchio se il recipiente o la lama sono scheggiati, incrinati o rotti. Non usare un recipiente con una lama non correttamente fissata.
14. È vietato 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 in appoggio su questo piano. L'asse del motore della macchina deve sempre essere verticale rispetto al piano di appoggio.
15. È vietato usare ricambi o accessori diversi da quelli originali certificati SANTOS.
16. Premere l'interruttore Avvio/Arresto (4) quando l'apparecchio non è in funzione.
17. Non collegare più apparecchi alla stessa presa di alimentazione.
18. Non usare 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 domestico.
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 possono beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio. Occorre sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
22. L'apparecchio è destinato ad un uso collettivo, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese artigianali, quali panetterie, salumerie, ecc., ma non è stato progettato per la produzione continua in massa di alimenti.

COLLEGAMENTO ELETTRICO:

- Alimentazione elettrica monofase dell'apparecchio:
- 220-240 V 50/60 Hz

Nota: L'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 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.

1° UTILIZZO:

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

Vedere il capitolo «pulizia»

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO USURATO:



L'apparecchio reca il marchio della raccolta differenziata per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. 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 o il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, Vi preghiamo di contattare una ditta specializzata oppure la ditta SANTOS

I prodotti elettronici che non sono stati oggetto di una raccolta differenziata 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 Plastica	Massa Alluminio	Massa Zinco	Massa Rame	Massa Varie*
39.1%	25.2%	12.6%	11.1%	4.9%	7.1%

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

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- L'apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente a un uso professionale. Non è previsto per un uso domestico.
- L'apparecchio 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 alberghi e nei ristoranti.
- L'apparecchio è costituito da un recipiente mixer, una base motore dotata di un interruttore di avvio/arresto, un modulo elettronico e un pannello di comando.
- Nove ricette permettono di preparare la maggior parte dei preparati richiesti.

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 facilità 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).

Installazione incassata nel banco

Questa installazione richiede di eseguire un taglio nel piano di lavoro (**fig.3**).

Prima di procedere a tale taglio, verificare che l'apparecchio sarà perfettamente utilizzabile una volta incassato.

Il taglio del piano di lavoro corrisponde a un rettangolo di **154 mm (larghezza) x 164 mm (profondità)**.

- Assicurarsi di avere un disimpegno minimo di 90 mm sotto il piano di lavoro
- In altezza, la zona libera deve essere di 400 mm
- Il disimpegno minimo laterale deve essere di 100 mm

I disegni di taglio e installazione possono essere scaricati sul nostro sito internet nella directory riguardante il blender N°66.

Incasso multiplo: si consiglia di lasciare una distanza di 100 mm tra 2 tagli.



Trasformazione dell'apparecchio per adattarlo alla versione incassata.

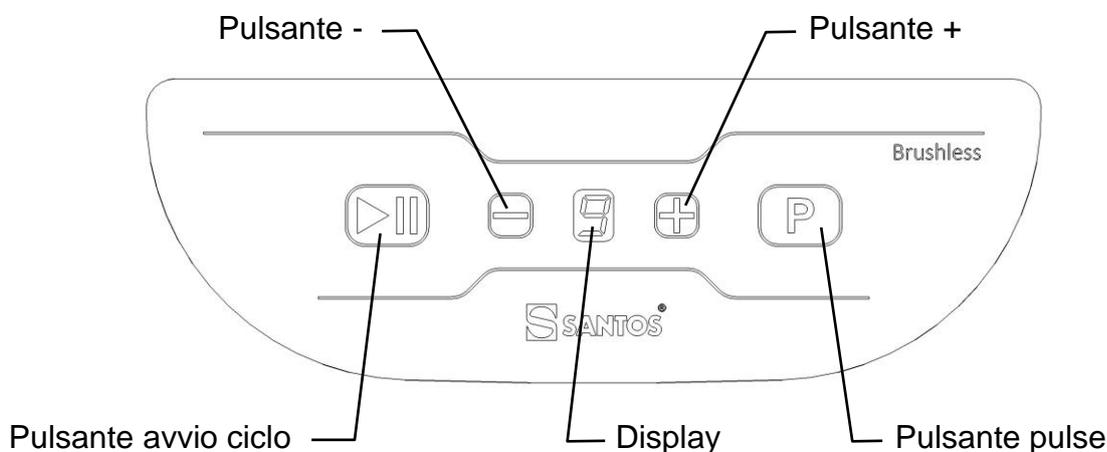
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.
- Togliere il recipiente (1).
- Rovesciare l'apparecchio.
- Togliere le 4 viti che si trovano all'interno dei piedi usando un cacciavite Torx.
- Togliere il gruppo motore (6).

Potete posizionare l'apparecchio così modificato nel taglio del piano di lavoro.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO:

Il pannello di comando (5) è costituito da un display che indica il numero della ricetta scelta e da 4 tasti di comando:



UTILIZZO:

Nota: l'apparecchio si avvia soltanto se il coperchio (2) è correttamente posizionato sul recipiente.

Avvio

1. Mettere l'apparecchio in tensione premendo l'interruttore Avvio/Arresto (4).
2. Introdurre nel recipiente (1) prima gli alimenti molli poi i più duri e finire con i cubetti di 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 (7).
Il display smette di lampeggiare
5. Selezionare la ricetta per mezzo dei tasti  e .
6. Premere il pulsante d'avvio del ciclo .
7. Il numero della ricetta lampeggia durante lo svolgimento del ciclo.

8. Attendere la fine del ciclo.
9. È possibile attivare, in qualsiasi momento, la velocità massima premendo il pulsante pulse .

Arresto dell'apparecchio

L'apparecchio si spegne:

- Automaticamente, a fine ciclo, oppure
- Manualmente, premendo il pulsante d'avvio del ciclo , l'interruttore Avvio/Arresto (4) o sollevando il coperchio del recipiente o il recipiente.

Nota: si sconsiglia di togliere il recipiente con il motore in rotazione.

RICETTE

Esistono 9 ricette registrate: sono costituite da più sequenze di varie velocità. Sono descritte dettagliatamente nel fascicolo intitolato «Elenco delle ricette» fornito con l'apparecchio.

MESSA IN STANDBY

La luminosità del display digitale si abbassa automaticamente se l'apparecchio non è stato utilizzato per 10 minuti.

Premere uno dei tasti del pannello di comando per ritornare alla luminosità normale.

L'apparecchio si spegne automaticamente se non è stato utilizzato per 30 minuti.

Tale lasso di tempo può essere aumentato fino a 10 ore: vedere la procedura da seguire nel paragrafo «Parametri consultabili e modificabili».

PULIZIA

IMPORTANTE:



- **In ogni caso, spegnere l'apparecchio o scollegare il cavo di alimentazione dello stesso (8).**
- **È vietato eseguire la pulizia dell'apparecchio sotto getto d'acqua o con aria compressa.**
- Non immergere in acqua il blocco motore (3).
- Non usare spugne abrasive per pulire il recipiente (1), il coperchio (2) 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'apparecchio subito dopo l'uso.

La pulizia sarà più facile se non si lasciano seccare gli alimenti nell'apparecchio.



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

Pulizia del recipiente:

Nota: Sebbene il recipiente e il coperchio possono 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.
2. 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 (30 secondi): vedere la procedura da seguire nel paragrafo intitolato «**Parametri consultabili e modificabili**».
3. Sciacquare abbondantemente con acqua pulita.

Disinfezione del recipiente:

Seguire 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 (8 ml 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 pulizia (30 secondi): vedere la procedura da seguire nel paragrafo intitolato «**Parametri consultabili e modificabili**»
4. Alla fine del ciclo, lasciare agire la soluzione per 2 minuti.
5. Sciacquare abbondantemente con acqua pulita.

SICUREZZA COPERCHIO

Nota: l'apparecchio può avviarsi solo se il coperchio (2) è correttamente posizionato sul recipiente.

Modifica della modalità di sicurezza legata al coperchio

Modalità «Pause» (Per default)

Durante lo svolgimento di un ciclo, sollevare il recipiente (1) o il coperchio (2) ferma il motore ma non deselecta la ricetta attivata. Dopo il riposizionamento del recipiente munito del proprio coperchio e del coperchio sul recipiente, il ciclo riprende il suo corso.

Nota:

È possibile disattivare il riavvio automatico o il tempo di pausa.

Fare riferimento al paragrafo intitolato «**Parametri consultabili e modificabili**».

PARAMETRI CONSULTABILI e MODIFICABILI

Alcune informazioni riguardanti l'apparecchio sono consultabili o modificabili in un menu specifico accessibile premendo contemporaneamente per 5 secondi i pulsanti  e .

appare la lettera "C" lampeggiante.

Servendosi dei pulsanti  o , fare scorrere le lettere che corrispondono alle sottostanti funzioni:

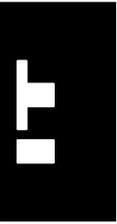
- **"C"**: ciclo di pulizia.
Premere il pulsante  per lanciare il ciclo.
- **"c"**: visualizzazione del numero di ricette realizzate dalla fabbricazione dell'apparecchio.
Premere il pulsante  per lanciare la visualizzazione.
Vengono visualizzate 92 ricette: 0-0-0-0-9-2.
Premere il pulsante Pulse  per uscire dal menu.
- **"b"**: regolazione della luminosità del display.
Premere il pulsante  per lanciare la modifica.
Premere il pulsante  per abbassare la luminosità o il pulsante  per aumentarla.
Premere il pulsante  per validare la regolazione e uscire dal menu.
- **"t"**: regolazione della temporizzazione di messa in standby dell'apparecchio.
Premere il pulsante  per regolare il tempo di messa in standby.
Per mezzo dei pulsanti  o , selezionare una cifra compresa tra 1 e 9:
1 = 30 min 2 = 40 min 3 = 1 ora 4 = 1,5 ora 5 = 2 ore 6 = 3 ore 7 = 4 ore
8 = 6 ore 9 = 10 ore
Premere il pulsante  per validare il tempo scelto e uscire dal menu.
- **"P"**: regolazione del tempo di pausa.
Premere il pulsante  per lanciare la modifica.
Per mezzo dei pulsanti  o , selezionare una cifra compresa tra 0 e 9.
0: funzione pausa inattiva: Il motore si ferma e la ricetta viene reinizializzata subito dopo l'apertura del coperchio o la rimozione del recipiente.
1: Pausa di 1 secondo: l'utente dispone di 1 secondo per riposizionare il coperchio o il recipiente per fare in modo che la ricetta selezionata continui ad essere eseguita fino al suo termine, altrimenti, viene annullata.
2: Pausa di 2 secondi.
Il tempo massimo configurabile per la pausa è di 9 secondi.
Premere il pulsante  per validare la regolazione e uscire dal menu.
- **"F"**: Visualizzazione della versione del programma informatico utilizzato per fare funzionare l'apparecchio.
Premere il pulsante  per lanciare la visualizzazione.
Per esempio, un programma 1.02 verrà visualizzato: 1 - . - 0 - 2.
Premere il pulsante  per uscire dal menu.

MANUTENZIONE

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

Pezzi di ricambio:

La macchina non ha bisogno di manutenzione particolare, i cuscinetti essendo lubrificati a



vita.

Qualora fossa necessario intervenire per sostituire i pezzi soggetti a usura quali il supporto, 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**

riportati 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):

Allentare le 3 viti (23). Rimuovere la piastra di accoppiamento (21) e togliere la guarnizione di accoppiamento (22) per mezzo di una punta o di una lama (fig.3 e fig.4) Sostenere la trasmissione motore (20) per mezzo di una pinza universale, e allentare la vite di fissaggio (19) usando una chiave TORX (senso antiorario) (fig.5).

Trasmissione lato lama (maschio):

La trasmissione lama è integrata al supporto (10) a cuscinetti del recipiente. Occorre sostituire l'intero gruppo (trasmissione – supporto - cuscinetti)

- Capovolgere il recipiente.
- Utilizzando l'attrezzo #62980, allentare la fascetta di fissaggio del supporto (14) (senso antiorario) (fig.6 e fig.7).
- Estrarre dal recipiente il supporto con la lama del blender.

(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 (25) per mezzo di una pinza universale e allentare il dado di fissaggio (11) usando una chiave esagonale da 13. (senso antiorario) (fig.8).

Montaggio della lama

Fare attenzione a rispettare l'ordine di montaggio dei vari componenti (**fig.7**):

1. guarnizione a labbro (**12**) (posizionare correttamente il labbro verso il basso),
2. lama (**9**) (alveoli verso l'alto),
3. dado di serraggio (**11**) (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 supporto sul recipiente

- Posizionare la guarnizione del supporto (**13**) sul supporto (**10**)
- Posizionare la guarnizione della fascetta di serraggio (**15**) sulla fascetta di serraggio (**14**).
- Inserire il supporto (**10**) nel recipiente (**1**)
- Avvitare la fascetta di serraggio avendo cura di non fare uscire la guarnizione della fascetta dal suo supporto.
- Serrare solidamente a mano.

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 (**8**)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio di assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

L'apparecchio non si avvia:

Il display è spento:

- Controllare: la presa di corrente, lo stato del cavo di alimentazione (**8**).
- Premere l'interruttore Avvio/Arresto (**4**).
- Scollegare e ricollegare il cavo di alimentazione.
- Può darsi che dopo un lungo utilizzo dell'apparecchio, il motore abbia raggiunto la sua temperatura massima: in questo caso, aspettare che il motore si raffreddi (30 - 50 minuti) e riavviare l'apparecchio.
- Un corpo troppo duro nel recipiente o un carico eccessivo possono provocare un sovraccarico del motore: in questi casi, scollegare l'apparecchio (scollegare la spina del cavo di alimentazione (**8**)).

Sotto l'apparecchio (**fig.10**), premere il pulsante (**26**) 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.

Il display lampeggia:

- Questo messaggio indica che il coperchio non è correttamente posizionato: riposizionare correttamente il coperchio sul recipiente.
- Togliere tutti i corpi estranei che possono attivare i tasti, pulire il pannello di comando.

Nota: l'apparecchio non può avviarsi se il recipiente non è posizionato sull'apparecchio.



Visualizzazione della lettera "E":

- La tensione d'alimentazione della rete è inadeguata: verificare la tensione della vostra rete d'alimentazione.
- La temperatura della scheda elettronica dell'apparecchio è troppo alta: aspettare alcuni minuti che si raffreddi.

La lama non gira:

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

Rumori, vibrazioni, perdite a livello della lama del recipiente:

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

Vedi il capitolo «**sostituzione della lama**»

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (scollegare la spina del cavo di alimentazione (8)) 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 di 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:

- Utilizzare il programma speciale cubetti di ghiaccio N°6.
- Ridurre la quantità di cubetti di ghiaccio quando sono trattati senza liquido.
- È preferibile aggiungere del liquido ai cubetti di ghiaccio iniziando sempre dal liquido.

La miscela «rimbalza» nel recipiente a velocità elevata:

- Ridurre e adattare la velocità alla quantità lavorata in 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 DELL'APPARECCHIO (1)

Modello 66		Monofase
Tensione d'alimentazione	(V)	220-240
Frequenza	(Hz)	50/60
Potenza assorbita	(W)	1005
Intensità massima	(A)	5
Velocità:	(g/min)	1200 - 13000
Capacità del recipiente	(L)	1,4
Numero di ricette		9
Pulse		Si
Pannello di comando tattile		Si
Luminosità display regolabile		Si
Contatore di ciclo		Si
Messa in standby regolabile		Si
Sicurezza coperchio		Si
Sicurezza surriscaldamento motore		Si
Sicurezza sovratensione		Si
Funzionamento intermittente (3)		60 secondi di funzionamento e 60 secondi di arresto
Dimensioni: Altezza	(mm)	393
Larghezza	(mm)	197
Profondità	(mm)	233
Peso: Peso netto	(kg)	6,2
Peso imballato	(kg)	7,3
Rumorosità: (2) L_{pA}	(dBA)	70
incertezza $K_{pA} = 2,5$ dB		
<i>Velocità & carico massimi</i>		

(1) Questi valori sono dati a titolo indicativo. Le caratteristiche elettriche esatte dell'apparecchio sono riportate sulla sua 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 1 min / 1 min:

L'apparecchio professionale è destinato ad un uso intermittente che prevede 1 minuto di funzionamento e 1 minuto di arresto. Questo ciclo corrisponde al tempo di esecuzione della funzione e al tempo di arresto per preparare e servire i prodotti lavorati, secondo i requisiti della norma: EN 60335-2-64+A1:2004 Parte 2-64: Requisiti particolari per gli apparecchi elettrici da cucina ad uso commerciale.

Schema elettrico 220-240 V 50/60 Hz

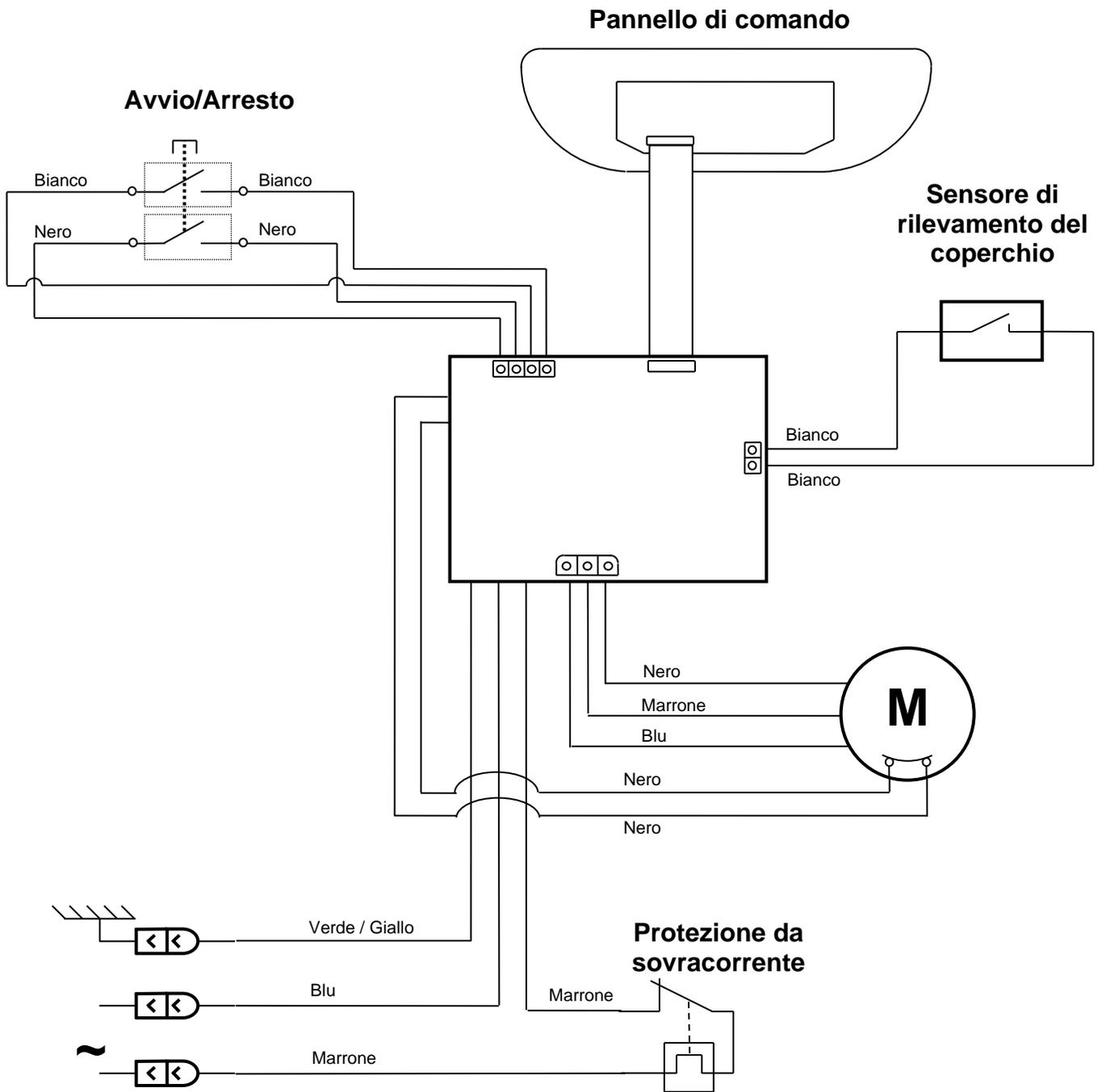
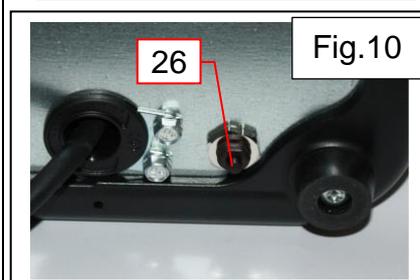
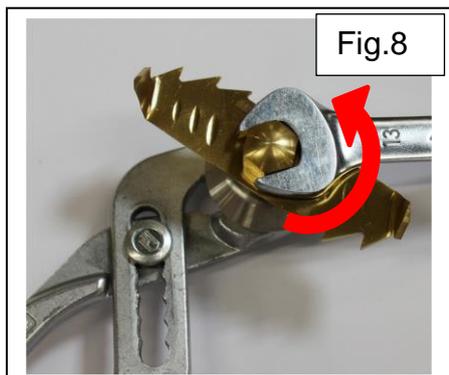
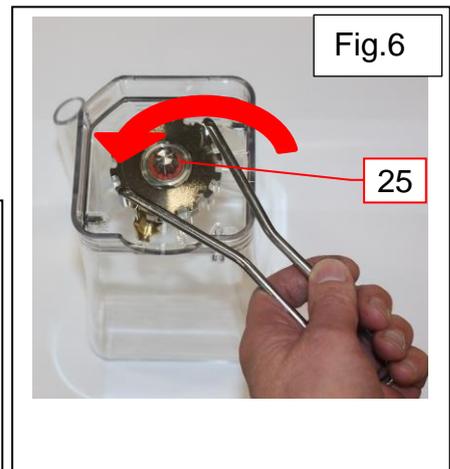
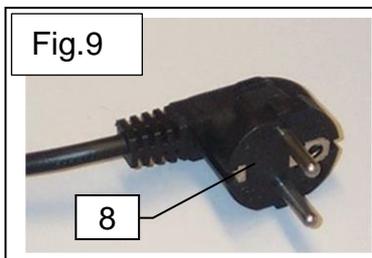
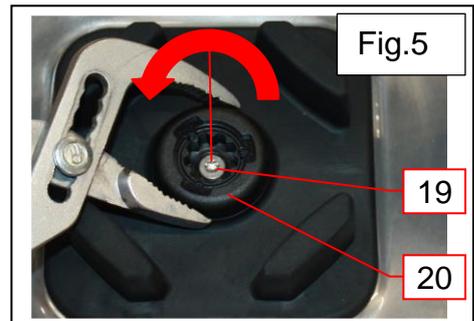
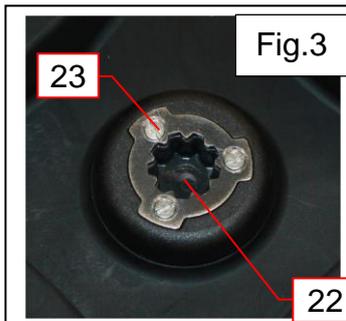
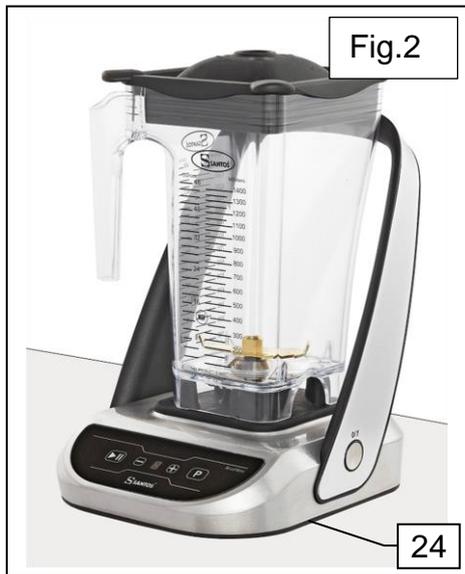
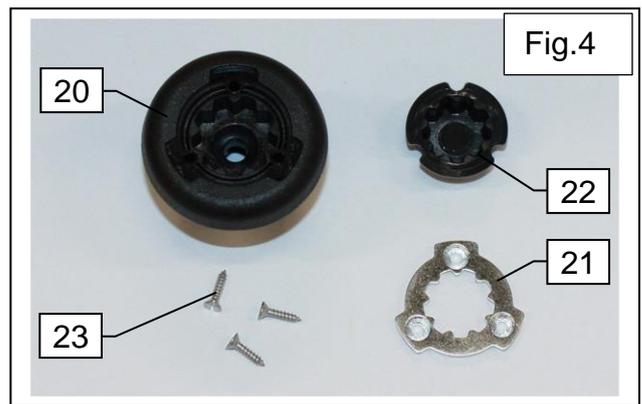
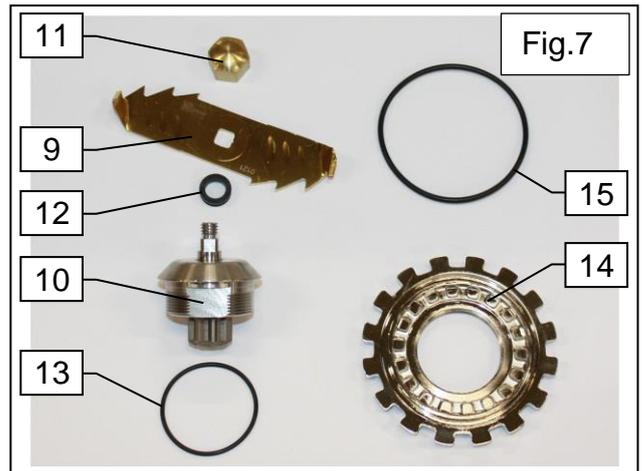




Tabella di corrispondenza degli elementi

POS.	Designazione
1	Coperchio
2	Coperchio del recipiente
3	Base motore
4	Interruttore Avvio/Arresto
5	Pannello di comando
6	Corpo motore
7	Base del recipiente
8	Presa di alimentazione
9	Lama
10	Supporto lama
11	Dado di serraggio lama
12	Guarnizione asse lama
13	Guarnizione di cuscinetto
14	Fascetta di serraggio cuscinetto
15	Guarnizione della fascetta di serraggio cuscinetto
19	Vite di serraggio della trasmissione del motore
20	Trasmissione motore
21	Piastra trasmissione motore
22	Guarnizione trasmissione motore
23	Vite piastra trasmissione motore
24	Guarnizione del piano
25	Trasmissione lama
26	Protezione da sovracorrente

Figure



CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

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

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

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

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL