

BRUSHLESS BLENDER N° 62

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



BELANGRIJK : documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE” - CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



***408.062**
Model no 62



INHOUDSOPGAVE

“CE”-CONFORMITEITSVERKLARING	3
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
WAARSCHUWINGEN:	4
ELEKTRISCHE AANSLUITING:.....	5
1 ^{ste} IN WERKING STELLING.....	5
RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR	5
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	6
INSTALLATIE, HANTERING.....	6
Installatie op de tapkast	6
Installatie ingebouwd in de tapkast	7
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	8
BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL.....	8
GEBRUIK	8
In werking stelling	8
Het apparaat stoppen	8
Cyclusteller	9
VOORAF GEREgistREERDE RECEPTEN.....	9
Selectie van vooraf geregistreerde menu's	9
Gepersonaliseerd menu	10
AANMAKEN VAN GEPERSONALISEERDE RECEPTEN	10
Aanmaken van gepersonaliseerde recepten	10
SCHOONMAKEN:	11
Schoonmaken van de kom:.....	11
Ontsmetten van de kom:	11
VEILIGHEIDSKAP	12
Wijziging van de beveiligingsmodus verbonden met het kapdeksel	12
ONDERHOUD	12
Vervangingsonderdelen:	12
Vervanging van het aandrijvingssysteem:.....	12
Vervanging van het mes:	13
OPHEFFEN VAN STORINGEN.....	15
Het apparaat wil niet starten :	15
Het mes draait niet	16
Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting	16
Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting “OVERLOAD”:	16
Initialisatie van het apparaat tijdens de werking:.....	16
Geluid, trillingen, lekken ter hoogte van het mes van de kom	16
Probleem met de recepten	17
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT	18
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN.....	18
Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz en 220-240V 50/60Hz.....	19
Tabel van de elementen.....	20
Vereenvoudigde lijst van de codes van het apparaat	20
GARANTIEBEWIJS	23
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT	23

“CE”-CONFORMITEITSVERKLARING

DE FABRIKANT :

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

Verklaart dat het hieronder beschreven apparaat dat is bestemd om op de professionele markt te worden gebracht:

Omschrijving : **BRUSHLESS BLENDER**
Type nummer : **62**

Voldoet aan :

- De reglementaire bepalingen beschreven in de bijlage nr. 1 van de Europese "machines" Richtlijn nummer **2006/42/EG**, en aan de nationale invoerende wetgevingen.
- De reglementaire bepalingen van de volgende Europese Richtlijnen en Regelingen:
 - o N° 2006/95/CE (Richtlijn lage spanning)
 - o N° 2004/108/CE (Richtlijn CEM)
 - o N° 2002/95/CE (Richtlijn RoHS)
 - o N° 2002/96/CE (Richtlijn DEEE)
 - o N° 1935/2004/CE (Regeling) met betrekking tot materiaal en voorwerpen die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen.

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

- **NF EN 12852+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **culinaire bereidingen en blenders**. Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne. Deze Europese Norm is een norm van het type C zoals gedefinieerd in de EN ISO 12100. In het geval de bepalingen van deze norm van het type C verschillen van de bepalingen vermeld in de normen van het type A of B, prevaleren de bepalingen van de norm van het type C over de bepalingen van de andere normen. Deze norm verschaft de middelen om te voldoen aan de eisen van de "machines" Richtlijn nummer 2006/42/CE, (zie bijlage ZA)
- **NF EN ISO 12100 -1 en 2 :2004** : Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerp principes
- **NF EN 60204-1 : 2006** : Veiligheidsuitrustingen van machines – Elektrische uitrusting van de machines – Algemene regels.
- **NF EN 1672-2 : 2005**, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.
- **NF EN 60335-1:2003** Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- **EN 60335-2-64 :2004 Part 2-64**: Particular requirements for commercial electric kitchen machines. (*Bijzondere vereisten voor commerciële elektrisch keukenapparatuur*)

Opgemaakt in VAULX-EN-VELIN d.d. : **01/01/2010**

Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**

Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

De volledige gebruiksaanwijzing lezen

Deze gebruikshandleiding bewaren

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

WAARSCHUWINGEN:



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

ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in twee enk el fase voltages:
 - 110-120 V 50/60 Hz :
 - 220-240 V 50/60 Hz :

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

**OPGELET :**

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

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

**OPGELET :**

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

1^{ste} IN WERKING STELLING

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

Zie het hoofdstuk “schoonmaken”

RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Dit apparaat is voorzien van het symbool van de selectieve sortering betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product verwerkt moet worden door een selectief inzamelingssysteem conform de richtlijn 2002/96/CE (DEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het gerecycled of uit elkaar gehaald kan worden om de impact ervan op het milieu te verminderen.

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

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

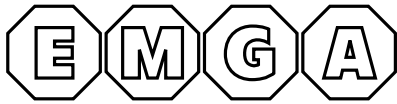
De elektronische producten die niet selectief gesorteerd zijn, kunnen mogelijk een gevaar betekenen voor het milieu.

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

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

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

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



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

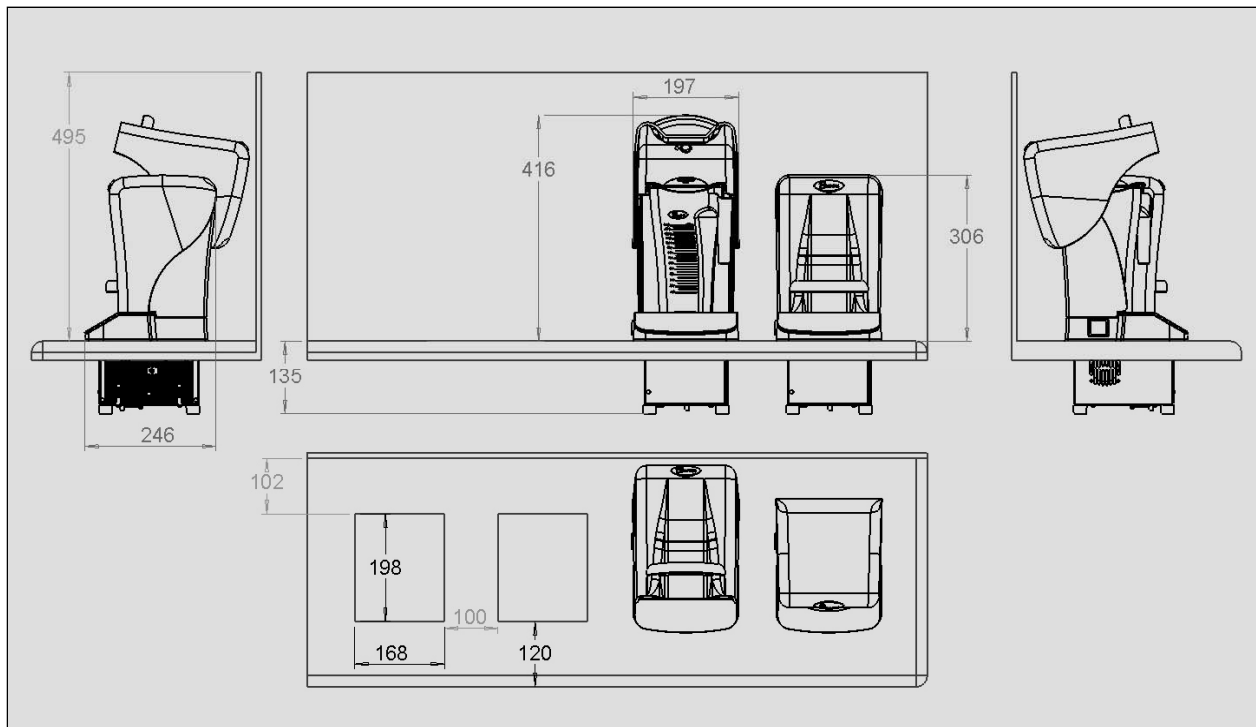
INSTALLATIE, HANTERING

Installatie op de tapkast

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

Installatie ingebouwd in de tapkast

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



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

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

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

Meerdere ingebouwde blenders.

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

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

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

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel (5) bestaat uit:

- een grafisch scherm (22),
- Met 6 “recept”-toetsen (23), waarvan een P “puls”.

Elke toets komt overeen met een vooraf gedefinieerd recept.

GEBRUIK

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

In werking stelling

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



Het apparaat stoppen

Het apparaat wordt als volgt gestopt:

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

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



Cyclusteller

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

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

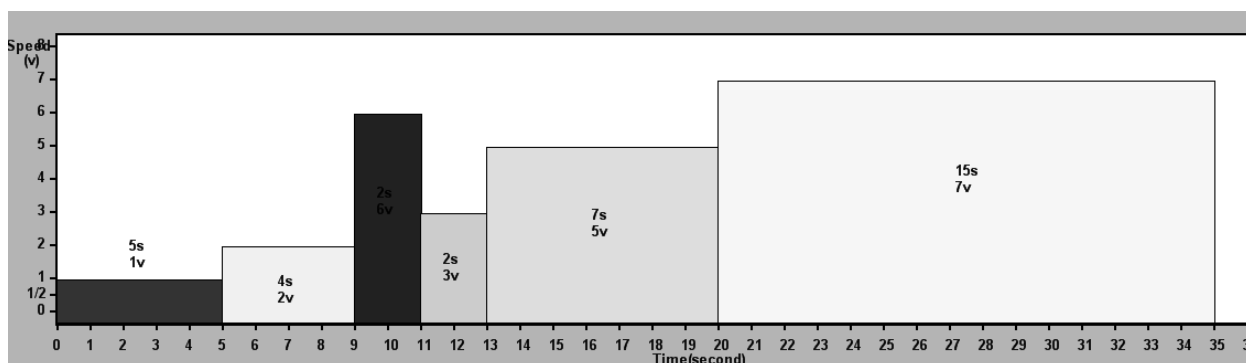
- Op de toets 1 drukken om de teller te resetten tijdens het raadplegen.

VOORAF GEREGISTREERDE RECEPTEN

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

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

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

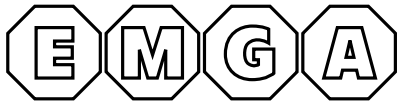


Selectie van vooraf geregistreeerde menu's

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

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

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



Gepersonaliseerd menu

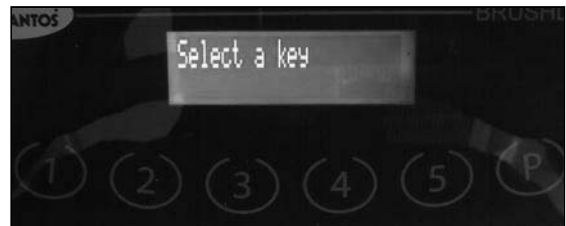
Het is mogelijk zijn eigen menu te personaliseren door een van de 30 vooraf geregistreerde recepten toe te wijzen aan een van de 6 toetsen van het bedieningspaneel.

Hoe een recept toewijzen aan een toets van het bedieningspaneel?

Opmerking : De 6 toetsen zijn programmeerbaar

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

- geeft u de volgende sequentie in:
« **3 – 1 – P** »
- Selecteer de te programmeren toets
Op toets nr. 2 drukken



- Geef de code in van het gekozen recept (zie de tabel met de 30 vooraf geregistreerde recepten)
Code 34 ingeven op het toetsenbord
- Druk op toets « **1** » om te bevestigen of een van de andere toetsen om te annuleren



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

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

AANMAKEN VAN GEPERSONALISEERDE RECEPTEN

Aanmaken van gepersonaliseerde recepten

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

Opmerking : Er is geen enkele specifieke kast vereist.

SCHOONMAKEN:

BELANGRIJK :



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

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

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

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

Schoonmaken van de kom:

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

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

Ontsmetten van de kom:

De volgende procedure gebruiken voor een perfecte ontsmetting.

1. De kom en het deksel schoonmaken (zie voorgaande hoofdstuk)
2. De kom vullen met 1 liter ontsmettingsoplossing (75 ml bleekwater met 2,6% actieve chloor en aanlengen met 1 liter koud water)
3. De kom sluiten met het deksel en de schoonmaakcyclus code « **1 – 4 – 2** » (30 seconden) activeren
4. Aan het einde van de cyclus de oplossing gedurende 2 minuten laten inwerken.
5. Overvloedig spoelen met helder water.

VEILIGHEIDSKAP

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

**Wijziging van de beveiligingsmodus verbonden met het kapdeksel**

Modus « Pause » (standaard)

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

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



Modus « Quick stop »

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

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

ONDERHOUD

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

Vervangingsonderdelen:

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

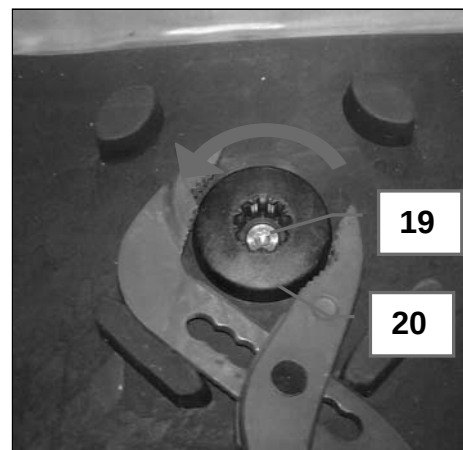
Zie, in het geval een ingreep toch nodig zou zijn om slijtageonderdelen zoals de lager, het mes, de elektrische componenten enz. te vervangen, de lijst van componenten (zie explosietekening aan het einde van de handleiding).

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

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

**Vervanging van het aandrijvingssysteem:****Aandrijving kant motor (vrouwelijk):**

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



Aandrijving kant mes (mannelijk):

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

- De kom omdraaien.
- Met behulp van een grote platte schroevendraaier, de bevestigingsring van de lager (17) losdraaien (tegen de wijzers van de klok in)
- De lager met het mes van de blender uit de kom halen.

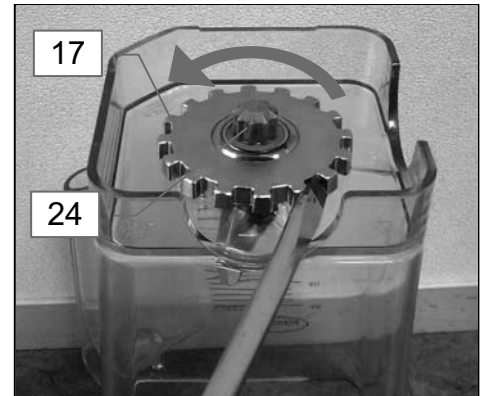
(lees de volgende paragraaf voor de demontage van het mes)

Vervanging van het mes:

De volledige lager demonteren (zie voorgaande paragraaf)

Demontage van het mes

De meskoppeling (24) vasthouden met behulp van een universele tang, en de bevestigingsschroef (13) losschroeven met behulp van een zeskantsleutel van 12 (tegen de wijzer van de klok in).

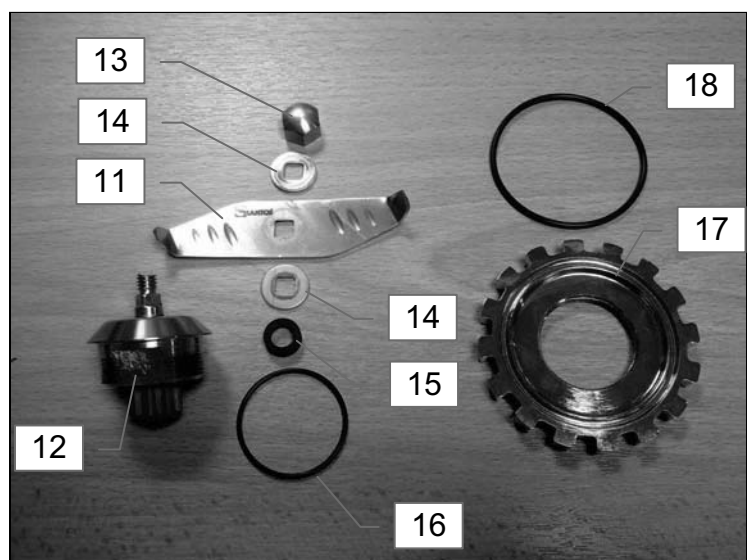


Montage van het mes

De montagevolgorde van de verschillende onderdelen goed respecteren:

1. lippendichting (15) (de lip correct naar onderen plaatsen),
2. steunrondsel (14),
3. mes (11) (uithollingen naar boven),
4. steunrondsel (14) (de lippendichting moet voldoende ingedrukt worden opdat het vierkantje van dit rondsel zou kunnen samenwerken met het vierkantje van de as)
5. schroefmoer (13) (de moer met de hand vastschroeven, ervoor zorgen dat het vorige rondsel correct geplaatst is op het vierkantje van de as).

De bevestigingsschroef vastdraaien.





Assemblage van de lager op de kom

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

OPHEFFEN VAN STORINGEN

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

Het apparaat wil niet starten :

Het LCD-scherm licht niet op :

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

Het LCD-scherm toont "NOT READY":

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



Het LCD-scherm toont "LID OPEN":

- Het deksel van de veiligheidskap (8) sluiten



Het LCD-scherm toont "READY":

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



Het mes draait niet

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

Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een oververhitting van de motor "OVER TEMP":

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

Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting

Het LCD-scherm licht nog steeds niet op :

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

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

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

Indien dit niet het geval is:

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

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

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



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

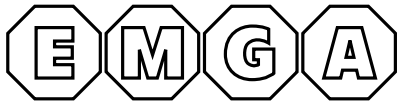
Initialisatie van het apparaat tijdens de werking:

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

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

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

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



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

Probleem met de recepten

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

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

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

Het uiteindelijke mengsel is niet homogeen:

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

De ijsblokjes blijven kleven aan de wanden van de kom:

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

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

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

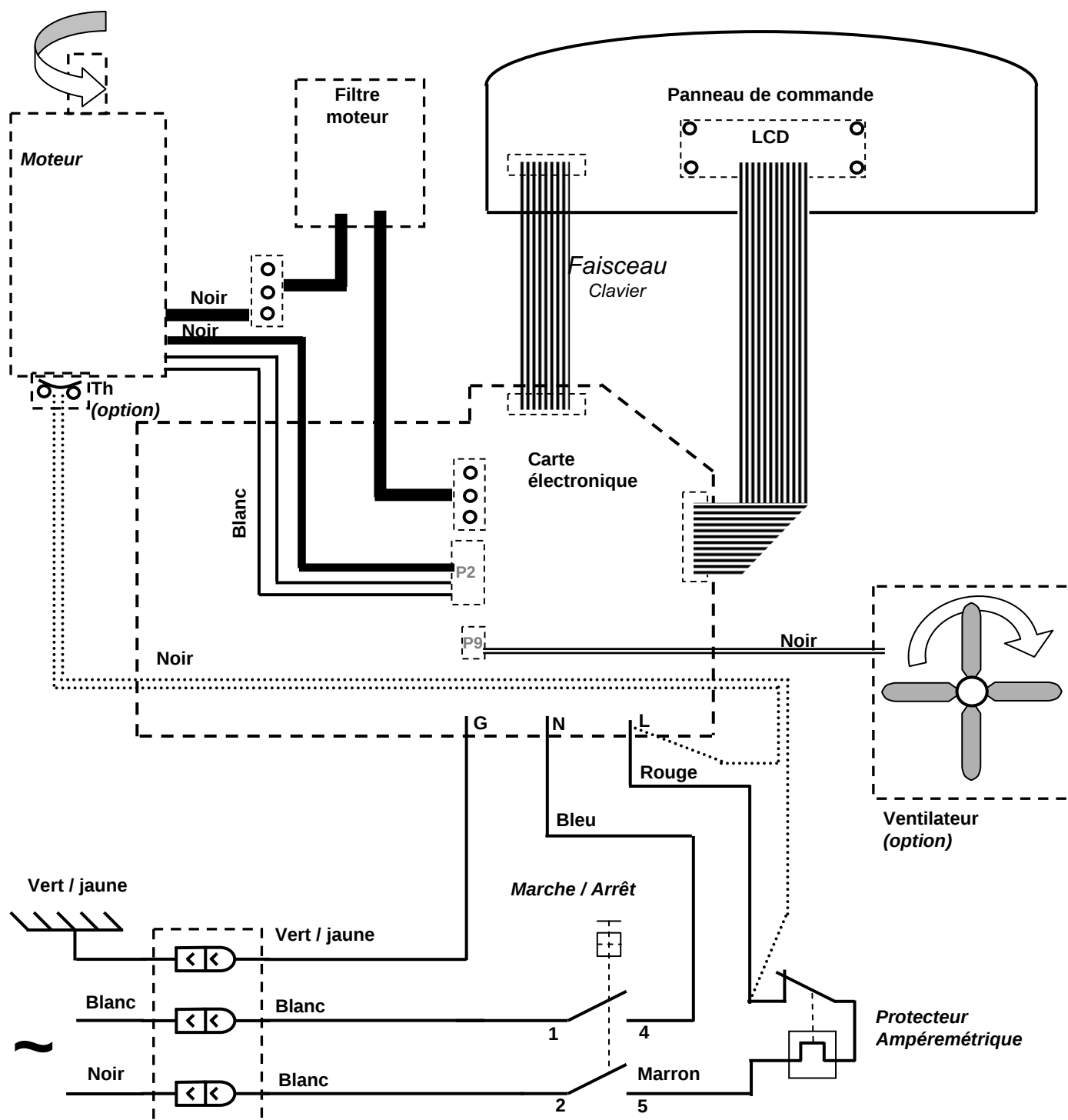
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN

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

- (1) Deze waarden worden ter indicatie gegeven. De juiste elektrische karakteristieken van het apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- (2) Geluidsniveau gemeten bij geluidsdruk met belast apparaat volgens de norm NF EN 12852 :2010, ISO 11201:1995 en ISO 4871:1996.
Apparaat geplaatst op een werkblad op 75cm van de grond. Microfoon gericht naar het apparaat op 1,6 m van de grond en op 1 m van het apparaat

Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz en 220-240V 50/60Hz



Tabel van de elementen

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

Vereenvoudigde lijst van de codes van het apparaat

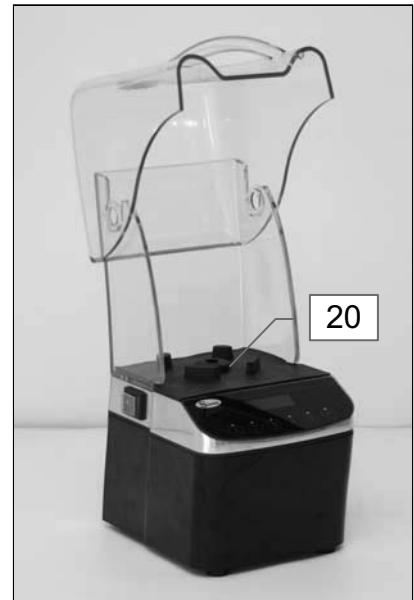
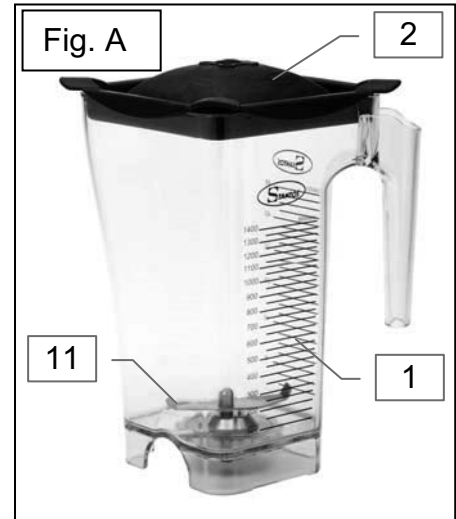
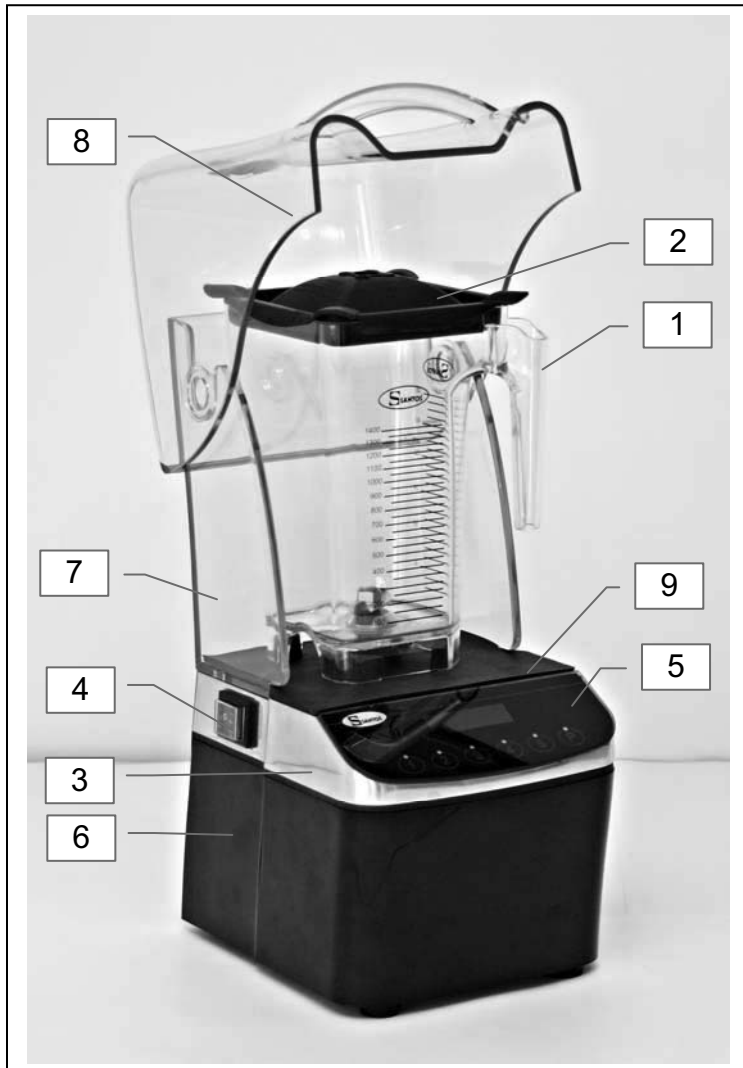
Functies

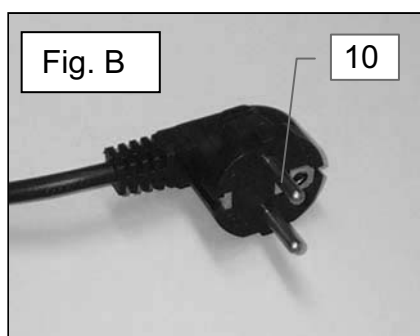
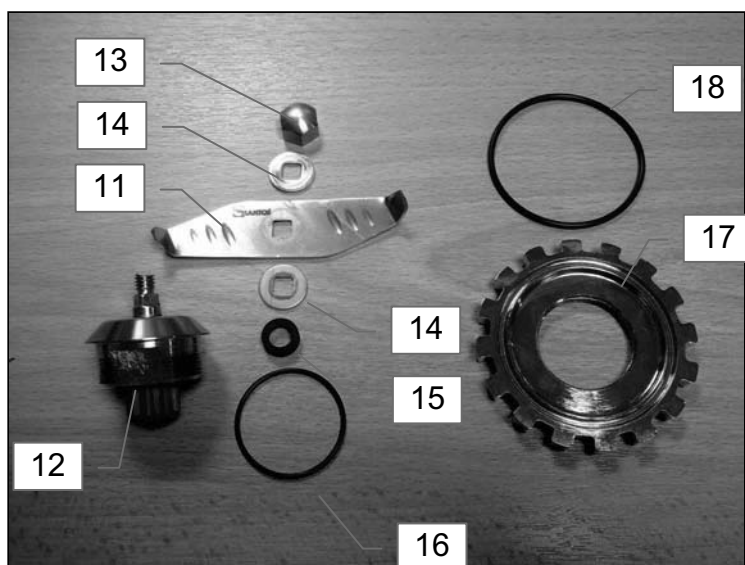
« Universal menu »
 « Coffee shop menu »
 « Juice bar menu »
 « Custom menu »
 Toewijzing van een recept aan een toets
 Gedeeltelijke teller
 Schoonmaakcyclus :
 Activeringsmodus "Pause" / "Quick stop"

Codes

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

Figuren







GARANTIEBEWIJS

GARANTIE / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 12 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT

