

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

S SANTOS®

KOMPAKTOWY BLENDER BEZSZCZOTKOWY no.66

kod katalogowy Stalgast: 484610

INSTRUKCJA OBSŁUGI I SERWISOWANIA



WAŻNE: dokumenty zawarte w niniejszej instrukcji, które należy zachować:

- DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE"
- KARTA GWARANCYJNA

TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ WERSJI INSTRUKCJI



Przed rozpakowaniem urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi.

*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*

MODELE OPATENTOWANE NA CAŁYM ŚWIECIE

SPIS TREŚCI

DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE"	3
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	4
<i>PRZECIWWSKAZANIA:</i>	4
<i>PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE:</i>	5
<i>Pierwsze użycie:</i>	5
<i>RECYKLING PRODUKTÓW WYCOFANYCH Z EKSPLOATACJI</i>	5
OPIS URZĄDZENIA	6
<i>INSTALACJA I OBSŁUGA:</i>	6
Instalacja na blacie.....	6
Montaż wpuszczany w blat.....	6
UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	7
<i>OPIS PANELU STEROWANIA:</i>	7
<i>Użycie:</i>	7
Włączanie	7
Wyłączanie	8
<i>PRZEPISY:</i>	8
<i>TRYB GOTOWOŚCI:</i>	8
<i>CZYSZCZENIE:</i>	8
Czyszczenie pojemnika:	8
Dezynfekcja pojemnika:.....	9
<i>ZABEZPIECZENIE POKRYWY:</i>	9
Modyfikacja zabezpieczenia pokrywy.....	9
<i>SERWISOWANIE:</i>	10
Części zamienne:.....	10
Dłuższe nieużywanie:	11
Wymiana ostrza:.....	11
PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW	12
Urządzenie nie uruchamia się:	12
Ostrze nie obraca się:.....	12
Hałas, drgania, nieszczelności:.....	12
Problemy z przepisami:	13
CECHY TECHNICZNE URZĄDZENIA	14
<i>DANE TECHNICZNE (1)</i>	14
<i>Schemat elektryczny 220-240 V 50/60 Hz</i>	15
<i>Tabela korelacyjna</i>	16
ŚWIADECTWO GWARANCJI	18
TABLICZKA ZNAMIONOWA	18

DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE"

PL

PRODUCENT:

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

Oświadczam, że urządzenie, które ma zostać wprowadzone na rynek profesjonalny, zwane dalej "urządzeniem":

Nazwa: **KOMPAKTOWY BLENDER BEZSZCZOTKOWY**
Numer typu: **66/484610**

jest zgodny z:

- przepisami określonymi w załączniku 1 do dyrektywy maszynowej UE nr. 2006/42/WE oraz z krajowymi przepisami wykonawczymi.
- przepisy następujących dyrektyw i rozporządzeń europejskich:
 - No. 2014/35/UE (Dyrektywa niskonapięciowa)
 - No. 2014/30/EU (Dyrektywa EMC)
 - No. 2011/65/EU (Dyrektywa RoHS)
 - No. 2012/19/EU (Dyrektywa WEEE)
 - No. 1935/2004/EC (Rozporządzenie) w sprawie materiałów i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - No. 10/2011/EC (rozporządzenie) w sprawie materiałów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Zharmonizowane normy europejskie stosowane dla domniemania zgodności z zasadniczymi wymaganiami dyrektyw wymienionych powyżej:

- **NF EN 12852+A1: 2010**, Maszyny dla przemysłu spożywczego - Przetwórcy żywności i miksery -Wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny.
Niniejsza norma europejska jest normą typu C, zgodnie z definicją zawartą w EN ISO 12100. Jeżeli postanowienia niniejszej normy typu C różnią się od postanowień norm typu A lub B, postanowienia normy typu C mają pierwszeństwo przed postanowieniami innych norm. Niniejsza norma zapewnia środki do spełnienia wymagań Dyrektywy Maszynowej nr 2006/42/WE (patrz załącznik ZA).
- **NF EN ISO 12100: 2010**, Bezpieczeństwo maszyn - ogólne zasady projektowania
- **NF EN 60204-1+A1: 2009**, Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn - Wymagania ogólne
- **NF EN 1672-2: 2020**, Maszyny dla przemysłu spożywczego - Pojęcia podstawowe - Wymagania w zakresie higieny i możliwości czyszczenia.
- **NF EN 60335-1: 2013**, Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych stosowanych w gospodarstwach domowych i podobnych
- **NF EN 60335-2-64: 2004**, Szczególne wymagania dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów handlowych.

Place: VAULX-EN-VELIN

Data: **01/05/2021**

Tytuł sygnatariusza: **CHAIRMAN AND CEO**

Imię i nazwisko sygnatariusza: **Aurélien FOUQUET**

Podpis:



ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Podczas użytkowania, serwisowania lub utylizacji urządzenia należy zawsze przestrzegać poniższych podstawowych środków ostrożności.

Przeczytaj całą instrukcję objaśniającą

Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi

Uwaga: Aby ułatwić zrozumienie poniższych punktów, należy zapoznać się ze schematami znajdującymi się na końcu instrukcji.

PRZECIWWSKAZANIA:



1. Nie używaj tego urządzenia do przetwarzania niczego innego niż żywność.
2. Usuń pestki z owoców przed włożeniem ich do urządzenia (np.: mango, morele, brzoskwinie). Nie przetwarzaj pestek owoców w urządzeniu.
3. Nie używaj urządzenia bez prawidłowego ustawienia pojemnika (1) z pokrywą (2) na podstawie silnika (3).
4. Nie należy używać urządzenia bez jedzenia w dzbanku.
5. Nie napełniać dzbanka ponad jej maksymalną pojemność odpowiadającą wartości podanej z boku: 1,4 litra. Zmniejszyć maksymalną pojemność w przypadku gęstych mieszanek.
6. Podstawa (6) nie może być zanurzona w wodzie.
7. Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem porażenia prądem, nie należy zanurzać podstawy w wodzie ani w żadnym innym płynie.
8. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Musi on zostać wymieniony albo przez autoryzowanego sprzedawcę SANTOS lub firmę SANTOS, albo przez osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć jakichkolwiek zagrożeń.
9. Odłącz urządzenie od zasilania przed jakąkolwiek interwencją na nim: czyszczenie, serwisowanie, konserwacja.
10. Czyszczenie za pomocą węża lub myjki ciśnieniowej jest niedozwolone.
11. Do czyszczenia dzbanka (1) nie należy używać gąbki ścierniej.
12. Nie wkładać ani nie przechowywać w misie przyborów kuchennych.
13. Nie używaj urządzenia z wyszczerbionym, pękniętym lub połamanym dzbankiem lub ostrzem. Nie używaj misy z poluzowanym ostrzem.
14. Zabrania się eksploatacji urządzenia na powierzchni roboczej o nachyleniu większym niż 10° w stosunku do płaszczyzny poziomej. 4 nogi maszyny muszą być zawsze podparte na powierzchni roboczej. Oś silnika maszyny musi być zawsze ustawiona pionowo do powierzchni roboczej.
15. Zabrania się stosowania części zamiennych lub akcesoriów innych niż certyfikowane części oryginalne SANTOS.
16. Naciśnij włącznik/wyłącznik (4), gdy urządzenie nie pracuje.
17. Nie należy podłączać wielu urządzeń do tego samego gniazda zasilania.
18. Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz.
19. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
20. To urządzenie jest urządzeniem profesjonalnym, przeznaczonym wyłącznie do użytku profesjonalnego. Nie jest przeznaczone do użytku domowego.

21. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu dotyczącym użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, aby zapewnić, że nie będą bawić się urządzeniem.
22. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku zbiorowego, np. w kuchniach restauracyjnych, stołówkach, szpitalach i małych zakładach handlowych, takich jak piekarnie, masarnie itp.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE:

- Jednofazowe podłączenie zasilania elektrycznego:
 - 220-240 V 50/60 Hz

Uwaga: To urządzenie może pracować zarówno przy 50 Hz jak i 60 Hz bez konieczności

Ochrona linii: urządzenie musi być podłączone do standardowego gniazdka elektrycznego: 2 bieguny + uziemienie. Instalacja musi być wyposażona w wyłącznik RCD i bezpiecznik o wartości 16 A. Uziemienie instalacji jest obowiązkowe.

UWAGA:

Przed podłączeniem urządzenia sprawdź zgodność pomiędzy napięciem sieciowym a napięciem Twojego urządzenia. Jego wartość jest wyświetlana:

- albo na tabliczce znamionowej pod urządzeniem.
- lub na tabliczce znamionowej na ostatniej stronie

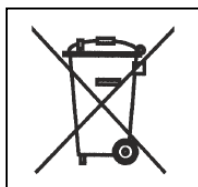


PIERWSZE UŻYCIĘ:

Prawidłowo czyścić części mające kontakt z żywnością: dzbanek (1) pokrywę (2).

Patrz rozdział "Czyszczenie".

RECYKLING PRODUKTÓW WYCOFANYCH Z EKSPLOATACJI:



To urządzenie jest oznaczone symbolem sortowania selektywnego odnoszącym się do odpadów elektrycznych i elektronicznych. Oznacza to, że ten produkt powinien być wspierany przez system selektywnej zbiórki zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE (WEEE) - sekcja Sprzęt profesjonalny - aby mógł zostać poddany recyklingowi lub zdemontowany w celu zminimalizowania jakiegokolwiek wpływu na środowisko. Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub firmą SANTOS. Aby pozbyć się lub poddać recyklingowi komponenty urządzenia, należy skontaktować się z wyspecjalizowaną firmą lub firmą SANTOS. Produkty elektroniczne, które nie są sortowane, są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska. Materiały opakowaniowe muszą być usuwane lub poddawane recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami. Tabela przydziału materiałów wchodzących w skład urządzenia (% masy)

Masa stali	Masa plastik	Masa Aluminium,	Masa cynku	Masa miedzi	Różna masa.
39.1%	25.2%	12.6%	11.1%	4.9%	7.1%

* Masy różne, np. przełączniki, płytki drukowane, kondensatory, przewody elektryczne itp.

OPIS URZĄDZENIA

- Urządzenie jest urządzeniem profesjonalnym, przeznaczonym wyłącznie do użytku profesjonalnego. Nie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania koktajli, smoothies i wszystkich preparatów zawierających kruszony lód i zmiksowane owoce, które mają być przygotowywane w barach, kawiarniach, hotelach, restauracjach.
- Urządzenie składa się z misy blendera, podstawy silnika z przełącznikiem On/Off, modułu elektronicznego i panelu sterowania.
- W zestawie znajduje się dziewięć przepisów na przygotowanie wymaganych preparatów.

INSTALACJA I OBSŁUGA:

Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest zawsze dostępna, niezależnie od sposobu montażu (wersja nablutowa lub wpuszczana).

Montaż na blacie

Do obsługi urządzenia potrzebna jest tylko jedna osoba. Aby ułatwić obsługę, zaleca się ustawienie urządzenia na stole lub blacie roboczym, tak aby panel sterowania znajdował się przed Tobą (zalecana wysokość: 90 cm).

Montaż wpuszczany w blat

Instalacja ta wymaga wycięcia w blacie roboczym (rys.3).

Przed wykonaniem tego wycięcia, upewnij się, że urządzenie po wpuszczeniu w blat będzie nadawało się do użytku.

Wycięcie w blacie roboczym odpowiada prostokątowi o wymiarach: 154 mm (szerokość) x 164 mm (głębokość)

- Należy pamiętać o zachowaniu minimalnego odstępu 90 mm pod blatem roboczym.
- W pionie wolna przestrzeń musi wynosić 400 mm.
- Minimalny prześwit boczny musi wynosić 100 mm

Plany wycięć i montażu są dostępne do pobrania na naszej stronie internetowej w katalogu blendera nr 66/484610.

Wielokrotne wpuszczanie: Zaleca się pozostawienie odstępu 100 mm pomiędzy dwoma wycięciami.

Przekształcenie urządzenia w celu dopasowania do instalacji wpuszczanej.

- Odłącz urządzenie od sieci zasilającej.

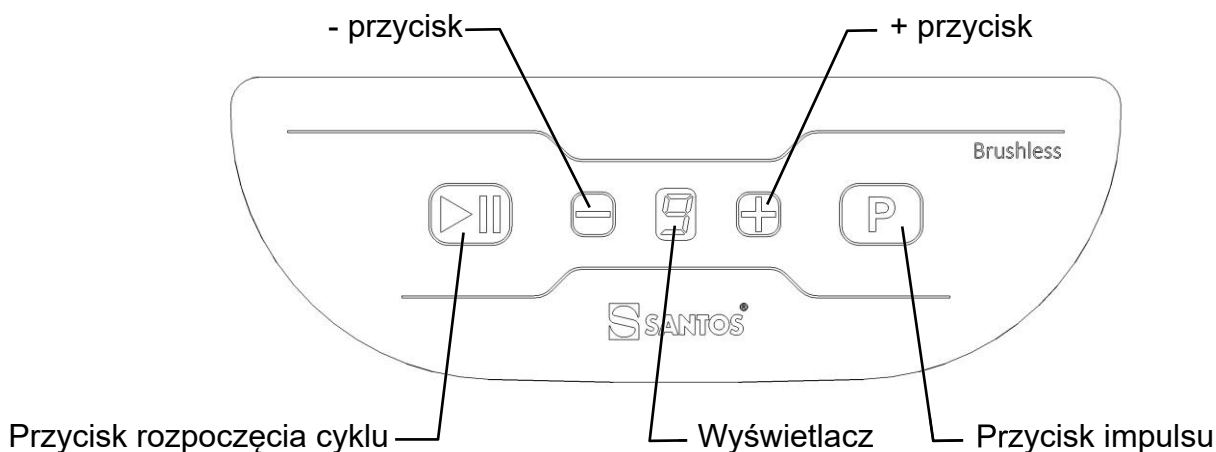
- Wyjąć dzbanek (1).
- Obrócić urządzenie na plecy.
- Za pomocą śrubokręta Torx wykręcić 4 śruby znajdujące się w nóżkach.
- Zdjąć obudowę silnika (6).

Urządzenie można umieścić w wycięciu w blacie roboczym.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

OPIS PANELU STEROWANIA:





Panel sterowania (5) zawiera wyświetlacz wskazujący numer receptury oraz cztery przyciski sterujące:



UŻYCIE:


Uwaga: Urządzenie można uruchomić tylko wtedy, gdy pokrywa (2) jest prawidłowo umieszczona na dzbanku.

Włączanie

1. Włącz urządzenie naciskając na włącznik/wyłącznik (4).
2. W dzbanku (1) umieść najpierw miękką żywność, następnie twardsze składniki, a na końcu kostki lodu. Równomierna wielkość produktów ułatwia miksowanie przepisu.
3. Nałożyć pokrywę (2) na dzbanek, upewniając się, że jest prawidłowo ustawiona.
4. Gdy silnik jest całkowicie zatrzymany, umieść misę prawidłowo na macie do miski (7). Wyświetlacz przestanie migać.
5. Wybrać recepturę za pomocą przycisków  oraz  przycisk
6. Nacisnąć przycisk "Cycle start". 
7. Numer receptury miga w trakcie trwania cyklu.
8. Poczekać na zakończenie cyklu.
9. W każdej chwili można przejść na maksymalną prędkość obrotową, naciskając przycisk Pulse 

Wyłączanie urządzenia

Urządzenie jest wyłączone:

- automatycznie, na koniec cyklu
- lub ręcznie, naciskając przycisk Cykl startowy  , poprzez naciśnięcie przełącznika On/Off (4), przez podniesienie pokrywy dzbanka lub przez podniesienie dzbanka.

Uwaga: nie zaleca się zdejmowania dzbanka, gdy silnik się obraca.

PRZEPISY:

Istnieje 9 zapisanych przepisów: składają się one z kilku sekwencji o różnych prędkościach. Są one szczegółowo opisane w dołączonej do urządzenia książeczce "Lista przepisów".

TRYB GOTOWOŚCI:

Jasność wyświetlacza cyfrowego automatycznie przyciemnia się, gdy urządzenie nie było używane przez 10 minut.

Naciśnij dowolny przycisk na panelu sterowania, aby powrócić do normalnej jasności.

Urządzenie wyłącza się automatycznie, gdy nie było używane przez 30 minut.

Czas ten można wydłużyć do 10 godzin: patrz procedura w paragrafie "Ustawienia możliwe do wyszukania i modyfikacji".

CZYSZCZENIE:

WAŻNE:



- **W każdym przypadku należy zatrzymać urządzenie i odłączyć przewód zasilający (8).**
- **Czyszczenie za pomocą węża lub myjki ciśnieniowej jest niedozwolone.**
- Podstawa silnika (3) nie może być zanurzona w wodzie.
- Nie używać gąbki ścierniej do czyszczenia dzbanka (1), pokrywy (2) i panelu sterowania (5).
- Nie zamykać dzbanka podczas przechowywania urządzenia (zdjąć pokrywę (2)).
- Ostrożnie obchodzić się z ostrzem, ze względu na ryzyko skaleczenia.
- Nie uderzaj dzbankiem o powierzchnię, aby poluzować składniki, użyj elastycznej łopatki.

Zaleca się czyszczenie urządzenia po zakończeniu pracy.

Czyszczenie będzie łatwiejsze, jeśli nie będziesz czekać, aż masa wyschnie.

Obudowa silnika (6) może być czyszczona za pomocą miękkiej, wilgotnej gąbki.

Czyszczenie dzbanka:

Uwaga: Chociaż miskę i pokrywę można myć w zmywarce, zaleca się, aby tego nie robić, aby wydłużyć ich żywotność.

1. Opróżnij zawartość dzbanka i wypłucz pod bieżącą wodą, aby usunąć maksymalną ilość stałych pozostałości.
2. Napełnić misę 600 ml ciepłej wody (40-45 °C), dodać 2 krople płynu do mycia naczyń, zamknąć dzbanek pokrywą i rozpocząć cykl czyszczenia (30 sekund): patrz procedura w paragrafie "Ustawienia możliwe do wyszukania i modyfikacji".
3. Dokładnie wypłukać czystą wodą.

Dezynfekcja dzbanka:

Użyj następującej procedury, aby doskonale zdezynfekować.

1. Wyczyść dzbanek i pokrywę (patrz poprzedni rozdział).
2. Napełnić dzbanek 1 litrem roztworu dezynfekującego (8 ml wybielacza do 2,6% aktywnego chloru i uzupełnić 1 litrem zimnej wody (20-30 °C)).
3. Zamknąć misę pokrywą i rozpocząć cykl czyszczenia (30 sekund), patrz procedura w paragrafie "Ustawienia możliwe do wyszukania i modyfikacji".
4. Po zakończeniu cyklu, pozostawić roztwór do zadziałania na 2 minuty.
5. Dokładnie wypłukać czystą wodą.

ZABEZPIECZENIE POKRYWY:

Uwaga: Urządzenie można uruchomić tylko wtedy, gdy pokrywa (2) jest prawidłowo umieszczona na misie.

Modyfikacja zabezpieczenia pokrywy



Tryb "Pauza" (Domyślnie)



W trakcie trwania cyklu podniesienie misy (1) lub pokrywy (2) powoduje zatrzymanie silnika, ale nie powoduje usunięcia wybranego przepisu. Gdy dzieża zostanie zastąpiona pokrywą lub gdy pokrywa zostanie nałożona na dzieżę, cykl zostanie wznowiony.


Uwaga:

Istnieje możliwość wyłączenia automatycznego czasu restartu lub pauzy. Patrz paragraf "Ustawienia możliwe do wyszukania i modyfikacji".

USTAWIENIA, KTÓRE MOŻNA PRZESZUKIWAĆ I MODYFIKOWAĆ:


Niektóre informacje dotyczące urządzenia mogą być przeglądane lub modyfikowane w specjalnym menu dostępnym po jednoczesnym naciśnięciu przycisków  oraz  przez 5 sekund: pojawi się migająca litera "C".









Za pomocą przycisków  lub  można przewijać litery odpowiadające następującym funkcjom:

- **"C"**: cykl czyszczenia.
Wcisnąć przycisk  aby włączyć cykl.
- **"c"**: wyświetlanie liczby przepisów wyprodukowanych od momentu wyprodukowania urządzenia.

Nacisnąć przycisk , aby uruchomić wyświetlacz.

Wyświetlone zostaną 92 przepisy: 0-0-0-0-9-2.

Nacisnąć przycisk , aby wyjść z menu.

- **"b"**: regulacja jasności wyświetlacza.
 - Naciśnij przycisk , aby wyregulować jasność.
 - Naciśnij przycisk , aby zmniejszyć jasność, lub przycisk , aby ją zwiększyć.
 - Naciśnij przycisk , aby zakończyć wprowadzanie ustawień i wyjść z menu.
- **"t"**: ustawienie opóźnienia czasu czuwania urządzenia.
 - Naciśnij przycisk , aby ustawić czas czuwania.
 - Za pomocą przycisków  lub  wybierz liczbę z zakresu od 1 do 9:
1 = 30 min; 2 = 40 min; 3 = 1 godzina; 4 = 1,5 godziny; 5 = 2 godziny; 6 = 3 godziny; 7 = 4 godziny; 8 = 6 godzin; 9 = 10 godzin.
 - Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić wybrany czas i wyjść z menu.
- **"P"**: ustawienie czasu paazy.

Naciśnij przycisk , aby zmodyfikować.

Za pomocą przycisków  lub  wybierz liczbę z przedziału od 0 do 9.



0: Funkcja paazy wyłączona: silnik zatrzymuje się, a receptura jest resetowana po otwarciu pokrywy lub zdjęciu dzieży.

1: 1-sekundowa paaza: użytkownik ma 1 sekundę na ponowne umieszczenie pokrywy lub miski w takiej pozycji, aby wybrana receptura przebiegała do końca, w przeciwnym razie zostaje ona anulowana.

2: 2-sekundowa paaza.

Maksymalny czas, jaki można ustawić dla paazy, wynosi 9 s.

Naciśnij przycisk , aby zakończyć wprowadzanie ustawień i wyjść z menu.

- **"F"**: wyświetlanie wersji programu komputerowego używanego do obsługi urządzenia.
 - Nacisnąć przycisk , aby uruchomić wyświetlacz.
 - Na przykład, pojawi się program 1.02: 1 - . - 0 - 2.
 - Nacisnąć przycisk , aby wyjść z menu.

SERWISOWANIE:

Przed przystąpieniem do prac przy urządzeniu należy bezwzględnie odłączyć wtyczkę od zasilania.

Części zamienne:

Ta maszyna nie wymaga specjalnego serwisowania. Łożyska wałeczkowe są nasmarowane na cały okres eksploatacji.

Jeśli konieczna jest wymiana zużytych części, takich jak łożysko, ostrze, elementy elektryczne i inne, należy zapoznać się z listą części (patrz schemat w rozłożeniu na końcu instrukcji).

W celu zamówienia części zamiennych (patrz odniesienia w schemacie w stanie rozłożonym na końcu instrukcji), należy podać:

- **typ,**
- **numer seryjny urządzenia oraz**
- **charakterystyka elektryczna**

zarejestrowane pod urządzeniem.



Długotrwałe nieużywanie:

Urządzenie nie ma przeciwwskazań do dłuższej nieaktywności.
Zalecamy jedynie wyczyszczenie go przed użyciem i sprawdzenie stanu elementów urządzenia (np. przewodu zasilającego, uszczelek i innych części).

Wymiana układu napędowego:

Strona napędu silnika (żeńska):

Poluzować 3 śruby (**23**). Zdjąć płytę sprzęgła (**21**) i usunąć uszczelkę sprzęgła (**2**) za pomocą końcówki lub noża (**rys.3 i rys.4**)
Przytrzymać korpus napędowy silnika (**20**) za pomocą szczypiec wielozaciskowych i odkręcić śrubę mocującą (**19**) za pomocą klucza TORX (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) (**rys.5**).

Strona napędowa łopatki (męska):

- Napęd tarczy jest zintegrowany z łożyskiem (**10**) misy. Wszystko (napęd - łożysko - łożyska wałeczkowe) należy wymienić

- Odwrócić miskę.
- Przy pomocy dużego płaskiego śrubokręta poluzuj pierścień mocujący łożysko (**14**) (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) (**rys.6 i rys.7**).
- Zdejmij łożysko z ostrzem blendera z misy.

(Patrz następna sekcja, jak zdemontować ostrze.)

Wymiana ostrza:

Demontaż kompletnego łożyska (patrz poprzednia sekcja)

Demontaż ostrza

Przytrzymaj sprzęgło ostrza (**25**) za pomocą szczypiec wielozaciskowych i odkręć śrubę mocującą (**11**) za pomocą klucza sześciokątnego 13 (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) (**rys.8**).

Montaż ostrza

Należy zwrócić uwagę na kolejność montażu poszczególnych elementów (rys.7):

1. Uszczelka wargowa (**12**) (prawidłowo ustawić wargę ku dołowi),
2. Łopatka (**9**) (otwory skierowane do góry),
3. Nakrętka dokręcająca (**11**) (nakręcić nakrętkę ręcznie, upewniając się, że ostrze jest prawidłowo ustawione na czworokącie osi).
4. Dokręcić nakrętkę.

Zespół łożyskowy w dzbanku

- Umieścić uszczelkę łożyska (13) na łożysku (10)
- Umieścić uszczelkę pierścienia zaciskowego (15) na pierścieniu mocującym (14).
- Umieścić łożysko (10) w misce (1)
- Przykręcić pierścień zaciskowy, uważając, aby nie wyciągnąć uszczelki pierścieniowej z obudowy
- Mocno dokręcić ręką.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Konieczne jest ustalenie, co spowodowało, że urządzenie przestało działać. W każdym przypadku, jeżeli problem nie ustępuje, należy wyłączyć (odłączyć) przewód zasilający (8) i wezwać serwis lub skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą SANTOS.

Urządzenie nie uruchamia się:

Wyświetlacz jest wyłączony:

- Sprawdzić: zasilanie sieciowe, stan przewodu zasilającego (8).
- Nacisnąć przełącznik On/Off (4).
- Odłączyć i ponownie podłączyć przewód zasilający.
- Może się zdarzyć, że po dłuższym użytkowaniu urządzenia silnik osiągnął maksymalną temperaturę: w takim przypadku należy poczekać, aż silnik ostygnie (30 do 50 minut) i ponownie uruchomić urządzenie.
- Zbyt twardy korpus lub nadmierne obciążenie miski może spowodować przeciążenie silnika: w takim przypadku należy wyłączyć urządzenie (odłączyć przewód zasilający (8)).
Pod urządzeniem (**rys.10**), naciśnij przycisk (**26**), aby zresetować zabezpieczenie nadprądowe. Jeśli przycisk nie pozostanie w pozycji "reset", pozwól urządzeniu ostygnąć przed ponownym uruchomieniem.

Wyświetlacz miga:

- Ten komunikat wskazuje, że pokrywa nie jest na swoim miejscu: ponownie umieścić pokrywę na misie w prawidłowy sposób.
- Usunąć wszystkie ciała obce, które mogłyby aktywować przyciski, wyczyścić panel sterowania.

Uwaga: Urządzenie nie może się uruchomić, jeżeli miska nie jest umieszczona na urządzeniu.

Pojawia się litera "E":

- Napięcie zasilania jest nieodpowiednie: sprawdzić napięcie w zasilaczu.
- Temperatura płytki elektronicznej urządzenia jest zbyt wysoka: odczekaj kilka minut, aż ostygnie.

Ostrze nie obraca się:

- Sprawdzić, czy w dzbanku nie utkwily żadne ciała obce.
- Sprawdzić stan układu napędowego (silnik i tarcza).

Hałas, drgania, wycieki wokół ostrza miski:

- Sprawdzić szczelność ostrza (najpierw zdemontować łożysko ostrza)
- Wymienić uszczelki łożyska

Patrz rozdział "wymiana ostrza".

Jeśli problem nadal występuje, należy wyłączyć (odłączyć) przewód zasilający (8) i wezwać serwis lub skontaktować się z autoryzowanym dealerem SANTOS.

Problem z przepisami:

Kilka zasad, które pozwolą lepiej zrozumieć działanie blendera i dostosować cykle receptur do używanych produktów.

Uwaga: Nie przeciążać urządzenia: lepiej jest wykonać przepis w dwóch małych partiach niż podwajać ilości i czas cyklu: dłuższa praca podgrzewa składniki przez tarcie i zniekształca pożądaną konsystencję przepisu.

Końcowa mieszanka jest zbyt gorąca. Po uzyskaniu gładkiej masy, kontynuowanie miksowania powoduje jej rozgrzanie: zmniejszyć prędkość lub czas trwania przepisu.

Końcowa masa nie jest gładka:

- Przepis nie jest odpowiedni do ilości i użytych produktów. Zmniejszyć ilość jedzenia w dzbanku, zwiększyć cykl, zmniejszyć wielkość jedzenia (równomierna wielkość jedzenia ułatwia blendowanie).
- Płyn jest wymagany do przenoszenia pokarmu stałego na ostrze. Zwiększyć ilość płynu. Wlej płyn do dzbanka przed jakimkolwiek pokarmem stałym.

Kostki lodu przyklejają się do ścianek dzbanka:

- Użyj specjalnego programu dla kostek lodu nr 6.
- Zmniejsz ilość kostek lodu, gdy są przetwarzane bez płynu.
- Lepiej jest dodać płyn do kostek lodu, zawsze zaczynając od płynu.

Mieszanka "odbija się" w dzbanku na wysokich obrotach:

- Zmniejsz i dostosuj prędkość do ilości przetwarzanej masy, tak aby ostrze było stale wmieszane w masę. Przepis będzie szybciej wykonany i bardziej gładki. Wysokie obroty nie nadają się do receptur w małych ilościach.
- Zwiększenie ilości produktu do przetworzenia.

CECHY TECHNICZNE URZĄDZENIA

SPECYFIKACJE TECHNICZNE (1)

Model 66/484610		Jednofazowy
Napięcie zasilania	(V)	220-240
Częstotliwość	(Hz)	50/60
Zużycie energii	(W)	1,005
Maksymalna intensywność	(A)	5
Prędkość:	(rpm)	1,200-13,000
Efektywna pojemność zbiornika	(L)	1.4
Ilość przepisów		9
Impuls		Tak
Dotykowy panel sterowania		Tak
Regulowana jasność wyświetlacza		Tak
Licznik cykli		Tak
Regulowany tryb gotowości		Tak
Zabezpieczenie pokrywy		Tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika		Tak
Zabezpieczenie przed przepięciami		Tak
Praca przerywana (3)		60 sekund ON i 60 sekund OFF
Wymiary : Wysokość	(mm)	393
Szerokość	(mm)	197
Głębokość	(mm)	233
Waga: Waga netto	(kg)	6.2
Waga po spakowaniu	(kg)	7.3
Hałas: (2) L_{pA}	(dBA)	70
niedokładność $K_{pA} = 2.5$ dB		
<i>Maksymalna prędkość i obciążenie</i>		

- (1) Wartości te są podane w celach informacyjnych. Dokładna charakterystyka elektryczna urządzenia jest podana na tabliczce znamionowej.
- (2) Poziom hałasu mierzony jako ciśnienie akustyczne aktywowanego urządzenia zgodnie z normami NF EN 12852: 2010, ISO 11201: 1995 i ISO 4871: 1996.
Urządzenie ustawione na blacie roboczym na wysokości 75 cm od podłoża. Mikrofon skierowany w stronę urządzenia na wysokości 1,6 m nad ziemią i 1 m od urządzenia.
- (3) 1 min / 1 min cykl:
Profesjonalne urządzenie jest przeznaczone do pracy przerywanej w cyklu 1 minuta ON i 1 minuta OFF. Cykl ten odpowiada czasowi pracy w celu osiągnięcia funkcji oraz czasowi przestoju w celu przygotowania i podania produktów przetworzonych zgodnie z wymaganiami normy: PN-EN 60335-2-64+A1: 2004 Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.

Schemat elektryczny 220-240 V 50/60 Hz

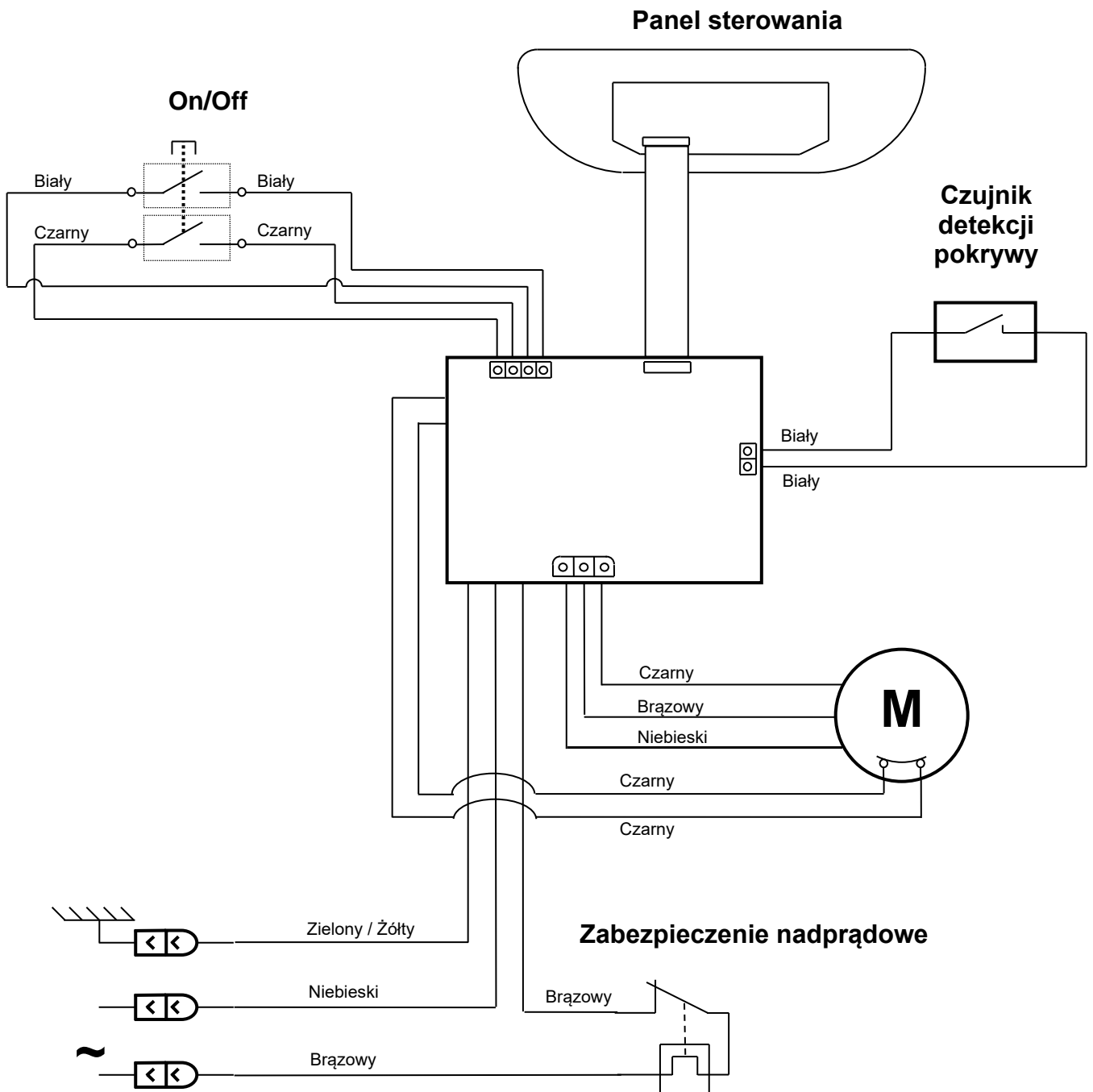
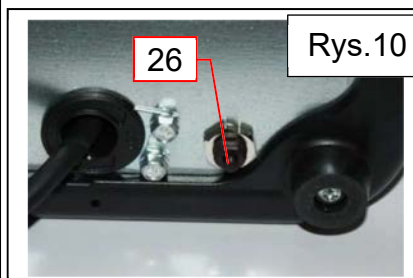
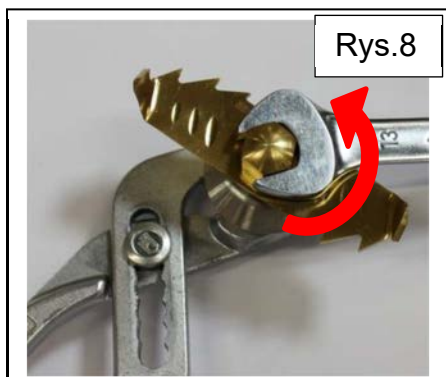
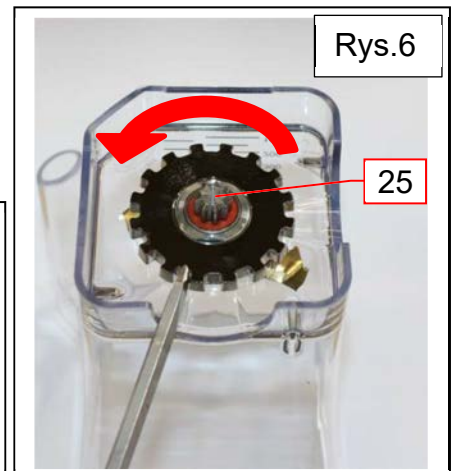
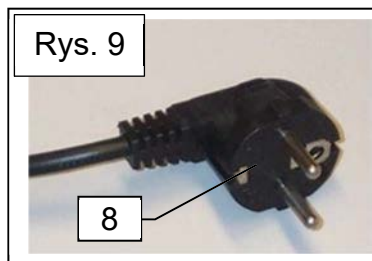
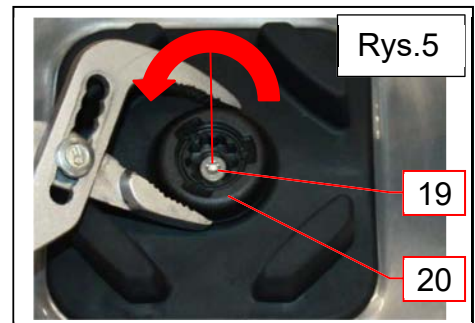
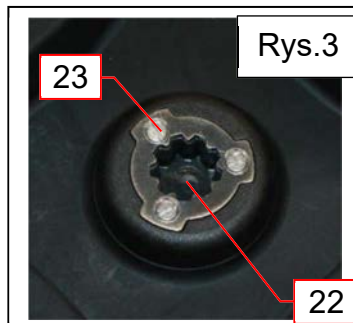
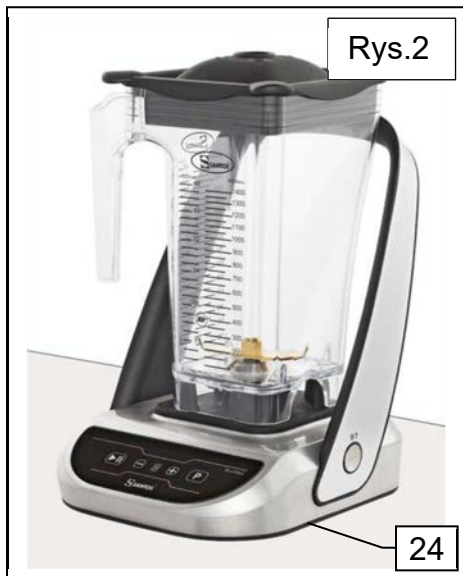
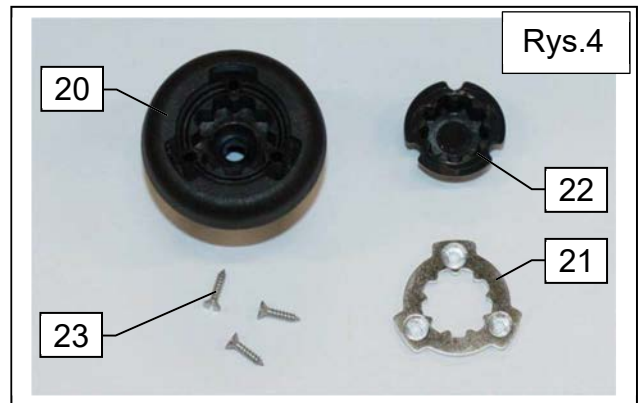
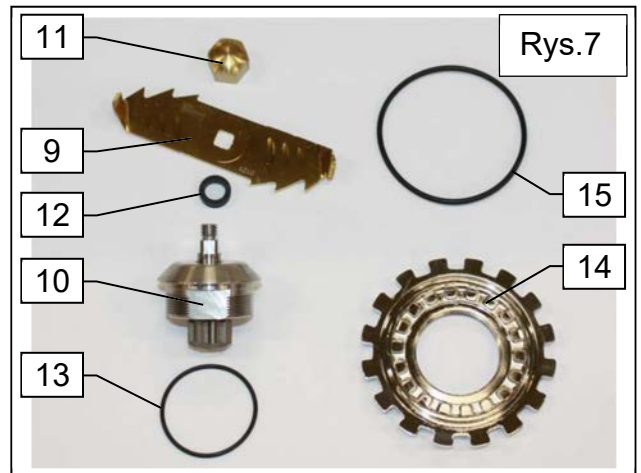


Tabela korelacji

Numer	Nazwa
1	Dzbanek
2	Pokrywa dzbanka
3	Podstawa silnika
4	Przełącznik włącz/wyłącz
5	Panel sterowania
6	Obudowa silnika
7	Mata pod dzbanek
8	Gniazdo zasilania
9	Ostrze
10	Łożysko łopatk
11	Nakrętka mocująca łopatkę
12	Uszczelnienie osi łopatk
13	Uszczelnienie łożyska
14	Pierścień mocujący łożyska
15	Uszczelka pierścieniowa zaciskająca łożysko
19	Śruba dociągająca napędu silnikowego
20	Korpus napędu silnika
21	Płyta napędowa silnika
22	Uszczelnienie napędu silnika
23	Śruba płyty napędu silnika
24	Uszczelka do blatu stołu
25	Napęd ostrza
26	Zabezpieczenie nadprądowe

Rysunki



KARTA GWARANCJI

GWARANCJA

Od 01.01.95 wszystkie nasze urządzenia są zgodne z normą CE i posiadają znak CE. Nasza gwarancja obejmuje okres 24 miesiące od daty produkcji podanej na tabliczce znamionowej, z wyjątkiem silników asynchronicznych (składających się z wirnika i stojana), które objęte są gwarancją na okres 5 lat od daty produkcji. Gwarancja jest ściśle ograniczona do bezpłatnej wymiany każdej oryginalnej części uznanej przez nas za wadliwą z powodu wady lub usterki produkcyjnej i zidentyfikowanej jako należąca do danego urządzenia. Nie dotyczy to szkód powstałych w wyniku instalacji lub użytkowania niezgodnego z instrukcjami dołączonymi do każdego urządzenia (instrukcja obsługi) lub w przypadku oczywistego braku konserwacji lub nieprzestrzegania podstawowych zasad bezpieczeństwa elektrycznego. Gwarancja nie obowiązuje w przypadku naturalnego zużycia. Wymiana części w ramach gwarancji następuje po odesłaniu wadliwej części do naszego warsztatu, po uiszczeniu opłaty pocztowej, wraz z kopią deklaracji zgodności, na której widnieje numer seryjny urządzenia. Wszystkie urządzenia są wyposażone w tabliczkę znamionową zgodną z CE, której duplikat znajduje się w deklaracji zgodności (numer seryjny, data produkcji, charakterystyka elektryczna itp.) W przypadku poważnych uszkodzeń, które mogą być naprawione tylko w naszym warsztacie i po wcześniejszym uzgodnieniu z naszym serwisem, każde urządzenie objęte gwarancją jest wysyłane przez Dystrybutora opłaconym transportem. W przypadku naprawy lub regeneracji urządzenia nieobjętego gwarancją, transport zwrótny odbywa się na koszt Dystrybutora. Części zamienne i robocizna są naliczane według aktualnych stawek (stawka za części zamienne - stawka godzinowa - robocizna). Istnieje możliwość wcześniejszego oszacowania kosztów.

Młynki do kawy nie wyposażone w oryginalne tarcze mielące SANTOS nie są objęte gwarancją. Warunki gwarancji, naprawy i regeneracji młynków do kawy espresso są określone w specjalnej informacji. Nasza gwarancja nie obejmuje zapłaty kar, rekompensaty szkód bezpośrednich lub pośrednich, a w szczególności utraty zysku wynikającej z niezgodności lub wadliwości produktów, przy czym całkowita odpowiedzialność SANTOS jest ograniczona do ceny sprzedaży dostarczonego produktu i do ewentualnej naprawy wadliwych produktów.

Jeśli wada zostanie wykryta w okresie gwarancyjnym, Dystrybutor, o ile SANTOS nie uzgodni inaczej na piśmie, poleci klientowi zaprzestanie wszelkiego używania wadliwego produktu. Takie użycie zwolni firmę SANTOS z wszelkiej odpowiedzialności.

TABLICZKA ZNAMIONOWA URZĄDZENIA