

## BRUSHLESS BLENDER N°62

### MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



**IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :**

- **DECLARATION « CE » DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

VERSION ORIGINALE



**Lire la notice d'utilisation avant de débiller l'appareil.**

*Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Miners - 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*

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL  
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

## SOMMAIRE

<b>DECLARATION “CE/UE” DE CONFORMITE .....</b>	<b>3</b>
<b>REGLES DE SECURITES .....</b>	<b>4</b>
<i>CONTRE INDICATIONS :</i> .....	4
<i>BRANCHEMENT ELECTRIQUE :</i> .....	5
<i>1<sup>ere</sup> MISE EN ROUTE</i> .....	5
<i>RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE</i> .....	6
<b>DESCRIPTION DE L’APPAREIL .....</b>	<b>6</b>
<i>INSTALLATION, MANUTENTION</i> .....	6
Installation sur le comptoir .....	6
Installation encastrée dans le comptoir .....	7
<b>UTILISATION DE L’APPAREIL .....</b>	<b>8</b>
<i>DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE</i> .....	8
<i>UTILISATION</i> .....	8
Mise en marche .....	8
Arrêt de l’appareil .....	8
Compteur de cycle .....	8
<i>RECETTES PREENREGISTREES</i> .....	9
Sélection des menus préenregistrés .....	9
Menu personnalisé .....	10
<i>CREATION DE RECETTES PERSONNALISEES</i> .....	10
Création de recettes personnalisées .....	10
<i>NETTOYAGE :</i> .....	11
Nettoyage du bol : .....	11
Désinfection du bol : .....	11
<i>SECURITE CLOCHE</i> .....	12
Modification du mode de sécurité lié au couvercle de cloche .....	12
<i>MAINTENANCE</i> .....	12
Pièces détachées : .....	12
Non usage prolongé : .....	12
Remplacement du système d’entraînement : .....	13
Remplacement du couteau: .....	14
<b>AIDE AU DEPANNAGE .....</b>	<b>15</b>
L'appareil ne démarre pas : .....	15
Le couteau ne tourne pas .....	16
L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur « OVER TEMP » : .....	16
L'appareil s'arrête suite à une surcharge .....	16
L'appareil s'arrête suite à une surcharge « OVERLOAD » : .....	16
Initialisation de l’appareil en cours de fonctionnement : .....	16
Bruits, vibrations, fuites au niveau du couteau de bol .....	16
Problème avec les recettes .....	17
<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L’APPAREIL .....</b>	<b>18</b>
<i>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</i> .....	18
<i>Schéma électrique 110-120V 50/60Hz</i> .....	19
<i>Schéma électrique 220-240V 50/60Hz</i> .....	19
<i>Tableau de correspondance des éléments</i> .....	20
<i>Liste simplifiée des codes de l’appareil</i> .....	20
<b>CERTIFICAT DE GARANTIE .....</b>	<b>23</b>
<b>PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L’APPAREIL .....</b>	<b>23</b>

## DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE

### LE FABRICANT :

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

Déclare que l'appareil destiné à être mis sur le marché professionnel, désigné ci-après :

Désignation : **BRUSHLESS BLENDER**

Numéro de type : **62**

est conforme :

- aux dispositions réglementaires définies par l'annexe 1 de la directive européenne "machines" n°2006/42/CE, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
  - N° 2014/35/UE (Directive basse tension)
  - N° 2014/30/UE (Directive CEM)
  - N° 2011/65/UE (Directive RoHS)
  - N° 2012/19/UE (Directive DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
  - N° 10/2011/UE (Règlement) concernant les matières plastiques destinées au contact des aliments

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformités aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

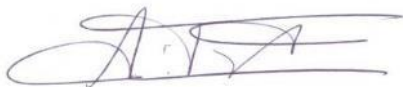
- **NF EN 12852+A1 : 2010**, Machines pour produits alimentaires – **Préparateurs culinaires et blenders** - Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène.  
La présente Norme européenne est une norme de type C, tel que défini dans l'EN ISO 12100. Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes de celles mentionnées dans les normes de type A ou B, les dispositions de la norme de types C prennent le pas sur les dispositions des autres normes. La présente norme donne les moyens de se conformer aux exigences de la directive "machines" n°2006/42/CE, (voir annexe ZA)
- NF EN ISO 12100 : 2010, Sécurité des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1: 2018, Sécurité des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2020, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2013, Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 : 2004, Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif.

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/04/2022**

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :



## REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

**Lire la totalité de la notice explicative**

**Conserver ce manuel d'utilisation**

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel

### CONTRE INDICATIONS :



1. Ne pas utiliser cet appareil pour traiter autres chose que des aliments.
2. Dénoyer les fruits avant de les passer dans la machine (ex : mangues, abricots, pêches). Ne pas passer les noyaux dans la machine.
3. Ne pas utiliser l'appareil sans avoir correctement placé le bol (1) muni de son couvercle (2) sur la base moteur (3).
4. Ne pas utiliser l'appareil sans aliment dans le bol.
5. Ne pas remplir le bol au-delà de sa capacité maximale correspondant à la valeur indiquée sur le côté : 1.4 litres. Réduire la capacité maximale pour les mélanges épais.
6. Le socle (6) ne doit pas être plongé dans l'eau.
7. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
9. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
10. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé.
11. Ne pas utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer le bol (1).
12. Ne pas introduire ou stocker des ustensiles de cuisine dans le bol.
13. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un bol ou un couteau ébréché, fissuré, ou cassé. Ne pas utiliser un bol avec un couteau présentant un jeu.
14. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur un plan de pose ayant une inclinaison supérieur à 10° par rapport à l'horizontal. Les 4 pieds de la machine doivent toujours être en appui sur ce plan. L'axe du moteur de la machine doit toujours être vertical par rapport à ce plan.
15. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges ou accessoires autres que ceux d'origine certifiées SANTOS.
16. Basculer l'interrupteur M/A (4) sur « 0 » quand l'appareil n'est pas en fonction.
17. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.
18. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
19. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
20. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.

21. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.  
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
22. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.

### BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
  - 110-120 V 50/60 Hz :
  - 220-240 V 50/60 Hz :

Nota : Cet appareil peut fonctionner à la fois sous 50Hz et 60Hz sans aucun réglage Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.**

#### **ATTENTION :**



Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :

- soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
- soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.

#### **ATTENTION :**



**Vérifier** que l'interrupteur marche / arrêt (4) est en **position « 0-Arrêt »** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation sur la prise de votre alimentation secteur.

### 1<sup>ère</sup> MISE EN ROUTE

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments : bol (1) couvercle (2).

*Voir le chapitre « nettoyage »*



## RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2012/19/EU (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez-vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Tableau de répartition des matériaux constituant l'appareil (% de masse)

Masse Acier	Masse Aluminium	Masse Plastique	Masse Cuivre	Masse Divers*
31,1%	19,0%	33,2%	2,8%	13,8%

\* Masse Divers, ex : interrupteurs, cartes électronique, condensateurs, cordons électriques...

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- L'appareil n° 62 est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
- L'appareil n° 62 est destiné à la préparation de cocktails, smoothies et toute préparation à base de glace pilée et fruits mixés pouvant être réalisés dans les bars, cafés, hôtels, restaurants.
- L'appareil est constitué d'un bol mixeur, d'une base moteur équipée d'un interrupteur marche/arrêt, d'un module électronique, d'un panneau de commande et d'une cloche d'insonorisation.
- Une trentaine de recettes permet de préparer la plupart des préparations recherchées.
- L'appareil est équipé d'un connecteur USB Host permettant la mise à jour de 6 recettes personnalisées et du Firmware de l'appareil.

## INSTALLATION, MANUTENTION

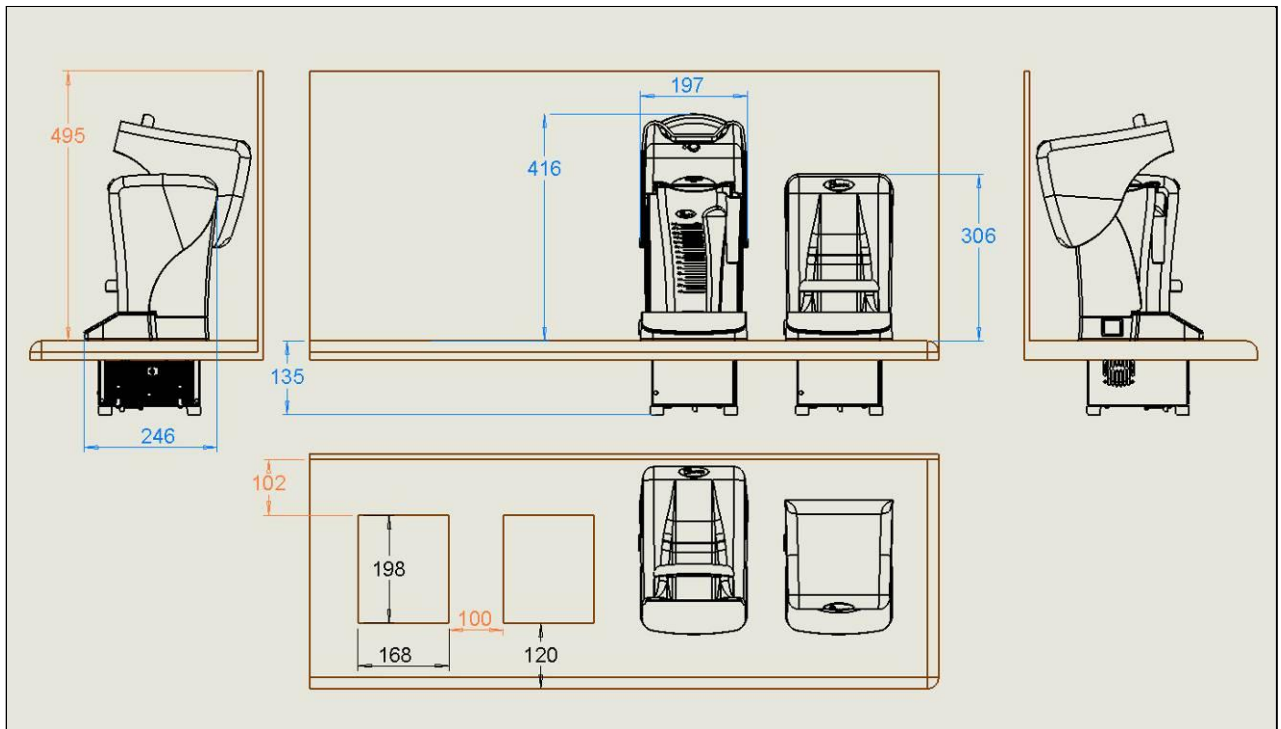
Vérifier que la fiche de prise de courant soit toujours facilement accessible quel que soit le mode d'installation (version comptoir ou version encastrée)

### Installation sur le comptoir

Une seule personne est nécessaire à la manipulation de l'appareil. Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil sur une table ou un plan de travail, de manière à avoir le panneau de commande en face de soi (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur).

## Installation encastrée dans le comptoir

Avant de réaliser la découpe dans le plan de travail du comptoir, vérifiez les points suivants, pour vous assurer que l'appareil sera parfaitement utilisable une fois encastré.



Respecter la zone de dégagements nécessaire à la mise en place correcte ainsi qu'au bon fonctionnement de l'appareil, (arrière, dessus, dessous).

La découpe du plan de travail correspond à un rectangle de **168mm x 198mm**.

- S'assurer d'avoir un dégagement minimum de 135mm sous le plan de travail
- En hauteur, la zone libre doit être de 495mm
- Le dégagement minimum arrière doit être de 102mm (distance entre la découpe et le mur)
- Le dégagement minimum latéral doit être de 30mm

### Encastrement multiple.

Il est conseillé de laisser une distance de 100mm entre 2 découpes.

### Transformation de l'appareil pour l'adapter à la version encastrée.

- Débrancher l'appareil du secteur
- Retirer le bol (1) et le couvercle de cloche (8)
- Basculer l'appareil sur l'arrière
- A l'aide d'un tournevis à embout Torx, retirer les 3 vis situées entre la boîte en tôle et l'entourage moteur (6).
- Oter l'entourage moteur (6)

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande (5) est constitué :

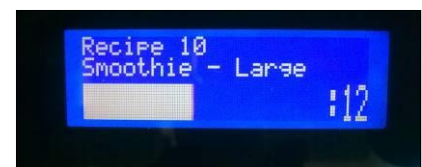
- d'un écran graphique (22),
  - de 6 touches (23) « recette » dont une P « pulse ».
- A chaque touche correspond une recette prédéfinie.

### UTILISATION

**Note** : l'appareil ne peut démarrer que si le couvercle de cloche (8) est en position fermée.

#### Mise en marche

1. Mettre l'appareil sous tension en plaçant l'interrupteur M / A (4) sur la **position 1**.
2. Placer dans le bol (1) les aliments mous en premier puis les plus durs et finir par les glaçons. Les aliments de taille homogène facilitent la réalisation de la recette.
3. Placer le couvercle (2) sur bol en veillant à sa bonne mise en position.
4. Moteur complètement arrêté, placer correctement le bol sur le tapis de bol (9).
5. Fermer la cloche antibruit en abaissant le couvercle (8). L'écran LCD doit afficher : « **READY** »
6. Actionner l'une des 6 touches (23) pour activer le cycle de la recette associée.
7. Le voyant de la touche active s'illumine durant le déroulement du cycle.
8. Attendre la fin du cycle.



#### Arrêt de l'appareil

L'arrêt de l'appareil est réalisé soit :

- Automatiquement, en fin de cycle
- Manuellement, en actionnant l'une des 6 touches du panneau de commande ou en basculant l'interrupteur en position (0)

**Note** : l'ouverture de la cloche anti-bruit active le mode « pause ». Le moteur stoppe. A la fermeture de la cloche anti-bruit, le cycle reprend là où il s'était arrêté sauf si le temps d'ouverture est supérieur à 30 secondes.



#### Compteur de cycle

L'arrêt est équipé d'un compteur partiel de cycle qui permet de comptabiliser le nombre de recettes réalisées sur une période donnée :

Le code : « 4 – 5 – 2 » permet de consulter le compteur,

- Taper la touche 1 pour mettre à zéro le compteur pendant la consultation.



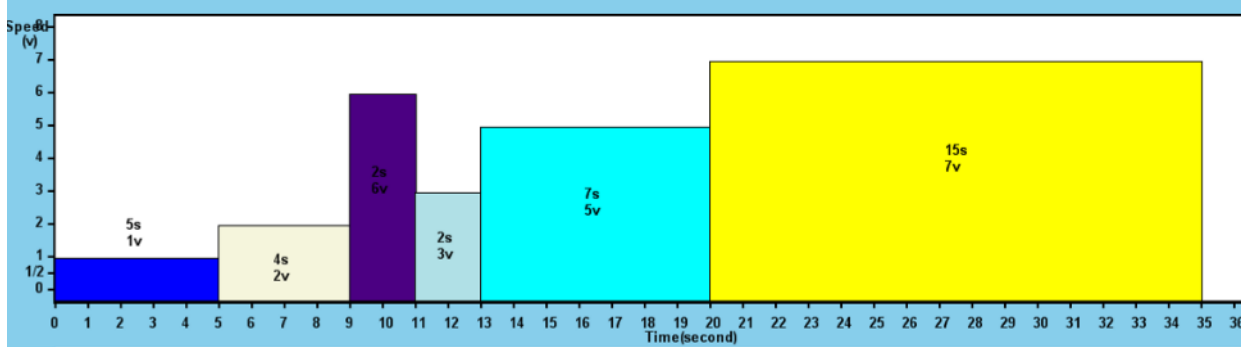


## RECETTES PREENREGISTREES

De série, l'appareil est livré avec 3 menus de base constitués de 6 recettes parmi les 30 recettes préenregistrées dans l'appareil.

- « **Universal menu** » qui permet de réaliser la plupart des recettes généralement demandées
- « **Coffee shop menu** » plus adapté aux coffee shops
- « **Juice bar menu** » plus adapté aux bars à jus.

**Note :** Un menu est constitué de 6 recettes. Une recette est constituée de plusieurs séquences (vitesse/temps) exemple de recette :



### Sélection des menus préenregistrés

La sélection des menus se fait par la combinaison de touches suivante :

- « **Universal menu** » actionner rapidement les touches « **2 – 5 – 1** »
- « **Coffee shop menu** » actionner rapidement les touches « **2 – 5 – 2** »
- « **Juice bar menu** » actionner rapidement les touches « **2 – 5 – 3** »
- « **Custom menu** » actionner rapidement les touches « **2 – 5 – 4** »

note : l'appareil est livré avec le « **Custom menu** » vide. Voir la section suivante pour le paramétrage.

## Menu personnalisé

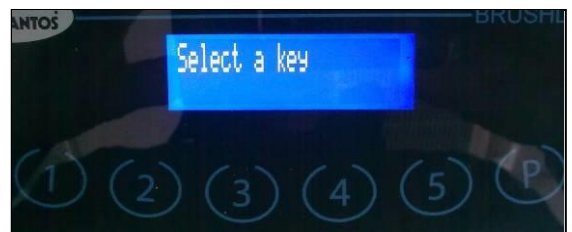
Il est possible de personnaliser son propre menu en affectant l'une des 30 recettes préenregistrées à l'une des 6 touches du panneau de commande.

Comment affecter une recette à une touche du panneau de commande ?

**Note :** Les 6 touches sont paramétrables

*Par exemple : pour affecter la recette n°34 à la touche n°2*

- Taper la séquence suivante :  
« 3 – 1 – P »
- Sélectionner la touche à programmer  
*Toucher la touche n°2*
- Entrer le code de la recette choisie (voir le tableau des 30 recettes préenregistrées)
- *Taper le code 34 sur le clavier*
- Toucher la touche « 1 » pour valider ou l'une des autres pour annuler



Une fois le « menu personnalisé » créé, il est possible d'activer les menus standards (en utilisant le code approprié) sans supprimer le menu personnalisé.

Utiliser le code « 2 – 5 – 4 » pour réactiver le menu personnalisé « **Custom menu** ».

## CREATION DE RECETTES PERSONNALISEES

### Création de recettes personnalisées

Il est possible de créer ses propres recettes en utilisant un logiciel particulier disponible auprès de la société SANTOS et en utilisant une simple clé USB pour le transfert d'un ordinateur à l'appareil.

**Note :** Aucun boîtier spécifique n'est nécessaire.



## NETTOYAGE :

### **IMPORTANT :**



- **Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (10).**
- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé**
- Le bloc moteur (3) ne doit pas être plongé dans l'eau.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer le bol (1), la cloche de protection (7) et le couvercle (8) et le panneau de commande (5).
- Ne pas fermer hermétiquement le bol lorsque l'appareil est rangé (retirer le couvercle (2))
- Manipuler le couteau avec précaution, risque de coupure
- Ne pas cogner le bol contre une surface pour décoller des ingrédients, utiliser une spatule souple

**Il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil aussitôt le travail terminé.**

Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés.

L'entourage moteur (6) peut être nettoyé avec une éponge douce et humide.

### **Nettoyage du bol :**

**Note :** Bien que le bol et le couvercle peuvent être lavés au lave vaisselle, il est conseillé de ne pas le faire pour augmenter leur durée de vie.

1. Vider le contenu du bol et rincer à l'eau courante pour enlever le maximum de résidus solides.
2. Remplir le bol avec 600 ml d'eau tiède (40 à 45°C), ajouter 2 gouttes de produit vaisselle ménager, fermer le bol avec son couvercle et activer le cycle de nettoyage code « 1 – 4 – 2 » (30 secondes)
3. Rincer abondamment à l'eau claire.

### **Désinfection du bol :**

Utiliser la procédure suivante pour vous assurer d'une parfaite désinfection.

1. Nettoyer le bol et le couvercle (voir chapitre précédent)
2. Remplir le bol avec 1 litre d'une solution désinfectante (8ml d'eau de Javel à 2.6% de chlore actif et compléter avec 1 litre d'eau froide (20 à 30° Celsius))
3. Fermer le bol avec son couvercle et activer le cycle de nettoyage code « 1 – 4 – 2 » (30 secondes)
4. A la fin du cycle laisser agir la solution pendant 2 minutes.
5. Rincer abondamment à l'eau claire.

## SECURITE CLOCHE

**Note** : l'appareil ne peut démarrer que si le couvercle de cloche (8) est en position fermée.



### Modification du mode de sécurité lié au couvercle de cloche

Mode « Pause » (Par défaut)

Pendant le déroulement d'un cycle, l'ouverture de la cloche, stoppe le moteur, mais ne désélectionne pas la touche activée. A la fermeture de la cloche, le cycle reprend son cours.

**Note** : le cycle en cours est désactivé, au delà de 30 secondes d'ouverture de la cloche anti-bruit.



Mode « Quick stop »

L'ouverture de la cloche stoppe le moteur et désactive la touche sélectionnée.

Le code : « 4 – P – 1 » permet de passer d'un mode à l'autre

## MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de le débrancher du secteur.

### Pièces détachées :

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie. Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que le palier, le couteau, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- le type,
- le numéro de série de l'appareil et
- les caractéristiques électriques (16)

notés sous l'appareil.



### Non usage prolongé :

Cet appareil ne présente pas de contre-indications à une inactivité prolongée.

Nous préconisons simplement un nettoyage avant usage et une vérification du bon état des composants constituant l'appareil (exemple : cordon d'alimentation, joints et autres pièces détachées).

## Remplacement du système d'entraînement :

### Entrainement coté moteur (femelle):

Dévisser les 3 vis, retirez la plaque métallique et le joint à l'aide d'un tournevis plat.



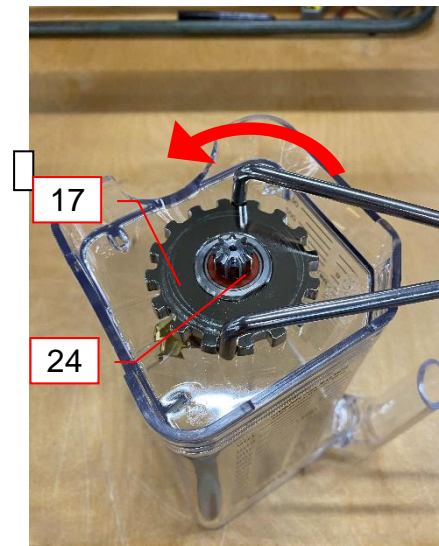
Maintenir l'entrainement moteur (20) à l'aide d'une pince multiprise, et dévisser la vis de fixation (19) en utilisant une clé TORX (sens inverse des aiguilles d'une montre)



### Entrainement coté couteau (mâle):

L'entrainement couteau est intégré au palier (12) à roulements du bol. Il faut remplacer l'ensemble (entrainement – palier – roulements)

- Retourner le bol.
- A l'aide de l'outil #62980, desserrer la bague de fixation palier (17)
- (sens inverse des aiguilles d'une montre) Sortir du bol, le palier équipé du couteau de blender  
(voir la section suivante pour le démontage du couteau)

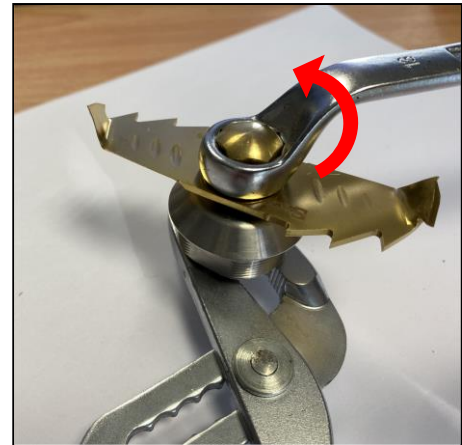


### Remplacement du couteau:

Procéder au démontage du palier complet (voir la section précédente)

#### Démontage du couteau

Maintenir l'accouplement couteau (24) à l'aide d'une pince multiprise, et dévisser l'écrou de fixation (13) en utilisant une clé hexagonale de 13. (sens inverse des aiguilles d'une montre)



#### Montage du couteau

Veiller à bien respecter l'ordre de montage des différents composants :

1. Joint à lèvre (15) (placer correctement la lèvre vers le bas),
2. Couteau (11) (alvéoles vers le haut),
3. Écrou de serrage (13) (visser l'écrou à la main en s'assurant que le couteau soit correctement positionné sur le carré de l'axe).
4. Serrer l'écrou de fixation.



#### Assemblage du palier sur le bol

- Placer le joint de palier (16) sur le palier (12)
- Placer le joint de bague de serrage (18) sur la bague de serrage (17)
- Placer le palier (12) dans le bol (1)
- Visser la bague de serrage en prenant garde à ne pas faire sortir le joint de bague de son logement
- Serrer fermement à la main, ou avec un levier

## AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil.

Dans tous les cas, si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

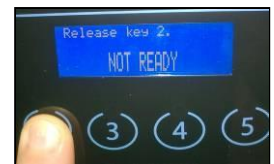
### L'appareil ne démarre pas :

#### L'écran LCD est éteint :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation (10).
- S'assurer que l'interrupteur M/A (4) est sur la position 1
- Vérifier que le protecteur ampéremétrique ne se soit pas déclenché suite à une surcharge. (voir le paragraphe « L'appareil s'arrête suite à une surcharge moteur »)
- Eteindre puis rallumer l'appareil
- A la mise sous tension les 6 leds des touches s'illuminent rapidement puis l'écran affiche « READY ». Dans le cas contraire vérifier l'état des fils électriques et des connections au niveau de l'interrupteur (4), au niveau du module support composants et au niveau du panneau de commande. (opération réalisée par une personne qualifiée)

#### L'écran LCD affiche « NOT READY » :

- Ce message indique que l'une des touches est déjà active avant la mise sous tension.
- Retirer tous les corps pouvant activer les touches, nettoyer le panneau de commande.



#### L'écran LCD affiche « LID OPEN » :

- Fermer le couvercle de cloche de sécurité (8)



#### L'écran LCD affiche « READY » :

- Eteindre puis rallumer l'appareil
- A la mise sous tension les 6 leds des touches s'illuminent rapidement puis l'écran affiche : « READY ».
- Dans le cas contraire vérifier les connecteurs du câble de raccordement du panneau de commande au module électronique (opération réalisée par une personne qualifiée).



### Le couteau ne tourne pas

- Vérifier qu'il n'y a pas de corps étrangers coincés dans le bol.
- Vérifier l'état du système d'entraînement (moteur et couteau)

### L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur « OVER TEMP » : (le bloc moteur est chaud)

- Actionner l'interrupteur Marche Arrêt (4) sur la position 0, débrancher la prise de courant.
- Attendre le refroidissement du moteur (20 à 45 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (4) (position 1).

### L'appareil s'arrête suite à une surcharge

#### **L'écran LCD reste éteint.**

Un corps trop dur dans le bol, ou une charge trop importante peut provoquer une surcharge moteur.

Dans ces conditions, soit le protecteur thermique, soit le protecteur de sur-intensité peut s'activer et stopper le fonctionnement de l'appareil.

Si l'appareil est chaud, alors voir la partie "L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur").

Dans le cas contraire :

- Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (10))
- Basculer l'interrupteur marche / arrêt (4) sur la position 0.
- Sous l'appareil (fig. O), appuyer sur le bouton (25) pour réarmer le protecteur de surintensité. Si le bouton ne reste pas en position "armé", laisser refroidir l'appareil avant de renouveler l'opération.

### L'appareil s'arrête suite à une surcharge « OVERLOAD » :

Un corps trop dur dans le bol, ou une charge trop importante peut provoquer une surcharge moteur.

- La recette n'est pas adaptée à la quantité et à la consistance.
- Réduire la quantité.
- Choisir une autre recette avec des vitesses plus petites.



### Initialisation de l'appareil en cours de fonctionnement :

Supprimer toutes les multiprises et brancher l'appareil sur une source de courant dédiée.

### Bruits, vibrations, fuites au niveau du couteau de bol

- Vérifier le serrage du couteau (démonter au préalable le palier de couteau)
- Remplacer les joints de palier

Voir le chapitre « **remplacement du couteau** »

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (4)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.



## Problème avec les recettes

Certaines petites règles permettent de mieux comprendre le fonctionnement d'un blender et de pouvoir ainsi adapter les cycles des recettes aux produits traités.

**Note :** Ne pas surcharger l'appareil : il est préférable de réaliser 2 fois une recette courte plutôt que de doubler les quantités et le temps de cycle : un fonctionnement prolongé chauffe par friction les aliments et dénature la texture recherchée de la recette.

Le mélange final est trop chaud. Une fois le mélange homogène obtenu, le maintien du mixage génère un auto-échauffement : *réduire la vitesse ou le temps de la recette.*

Le mélange final n'est pas homogène :

- la recette n'est pas adaptée à la quantité et aux produits traités, réduire la quantité d'aliments dans le bol, augmenter le cycle, réduire la taille des aliments (une taille homogène d'aliment facilite la réalisation de la recette).
- Le liquide est nécessaire pour acheminer les aliments solides jusqu'au couteau. Augmenter la quantité de liquide, verser le liquide avant les aliments solides.

Des glaçons restent collés aux parois du bol :

- Réduire la quantité de glaçons lorsque qu'ils sont traités sans liquide
- Il est préférable d'ajouter du liquide aux glaçons en commençant toujours par le liquide.

Le mélange « rebondit » dans le bol à haute vitesse :

- Diminuer et adapter la vitesse à la quantité de traitée afin que le couteau soit en permanence dans le mélange. La recette sera plus rapide et le mélange plus homogène.

Les hautes vitesses ne sont pas adaptées aux recettes de petites quantités

- Augmenter la quantité de produit à traiter.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle 62		Monophasé
Tension d'alimentation	(V)	220-240 100-120
Fréquence	(Hz)	50/60 50/60
Moteur : Puissance		
Puissance absorbée	(W)	1010
Intensité maximale	(A)	8
Vitesse :	(tr/min)	2500 à 15000
Ecran tactile en verre		Oui
Contenance utile du bol	(L)	1.4
Recettes préenregistrées		30
Recettes paramétrables additionnelles		6
Compteur partiel		Oui
Cloche de sécurité / antibruit		Oui
Port USB Host		Oui
Sécurité surcharge moteur		Oui
Sécurité surchauffe moteur		Oui
Sécurité surtension		Oui
Fonctionnement intermittent (3)		60 secondes de marche et 60 secondes d'arrêt
Dimensions : Hauteur	(mm)	441
Largeur	(mm)	201
Profondeur	(mm)	247
Poids : Poids net	(kg)	8.3
Poids emballé	(kg)	9.8
Bruit : (2) $L_{pA}$	(dBA)	63
incertitude $K_{pA} = 2.5dB$		
<i>Vitesse &amp; charge maximales</i>		

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme NF EN 12852 :2010, ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.

Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil

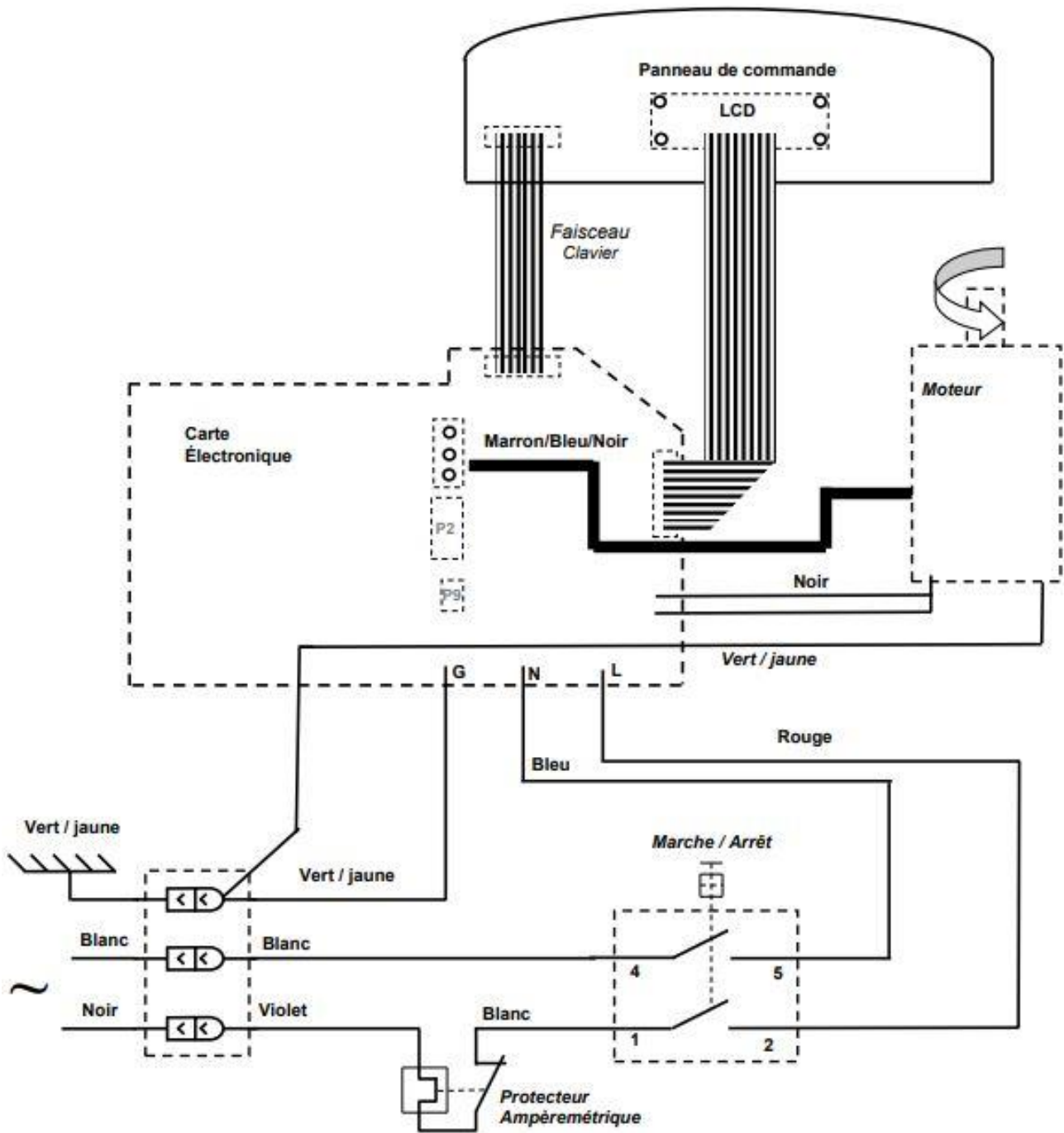
(3) Cycle 1min / 1min :

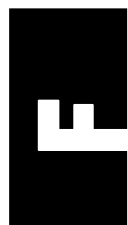
L'appareil professionnel est destiné à un usage intermittent suivant un cycle de 1 minute de marche et 1 minute d'arrêt. Ce cycle correspondant au temps de marche pour réaliser la fonction et au temps d'arrêt relatif à la préparation et au service des produits traités, conformément aux prescriptions de la norme :

EN 60335-2-64+A1:2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines.

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

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





## Tableau de correspondance des éléments

REP	Désignation
1	Bol
2	Couvercle de bol
3	Base moteur
4	Interrupteur
5	Panneau de commande
6	Entourage moteur
7	Cloche de protection
8	Couvercle de Cloche
9	Tapis de bol
10	Prise secteur
11	Couteau
12	Palier couteau
13	Ecrou serrage couteau
14	Rondelle appui couteau
15	Joint d'axe couteau
16	Joint de palier
17	Bague serrage palier
18	Joint de bague de serrage palier
19	Vis de serrage de l'entraîneur moteur
20	Entraîneur moteur
21	Joint de table
22	Ecran LCD
23	Touches de panneau de commande
24	Entraîneur couteau
25	Protecteur de surintensité

## Liste simplifiée des codes de l'appareil

### Fonctions

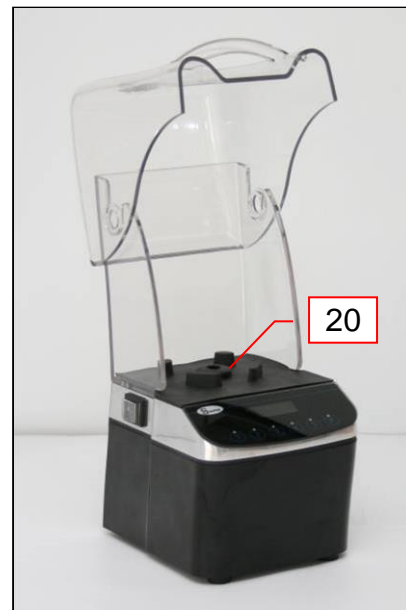
« Universal menu »  
 « Coffee shop menu »  
 « Juice bar menu »  
 « Custom menu »  
 Affectation d'une recette à une touche  
 Compteur partiel  
 Cycle de nettoyage :  
 Activation mode « Pause » / « Quick stop »

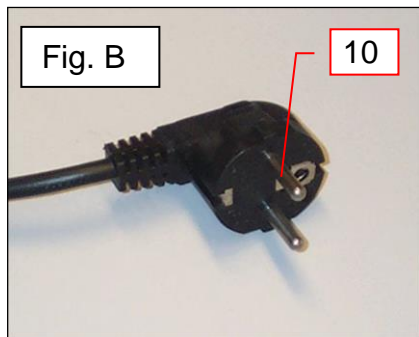
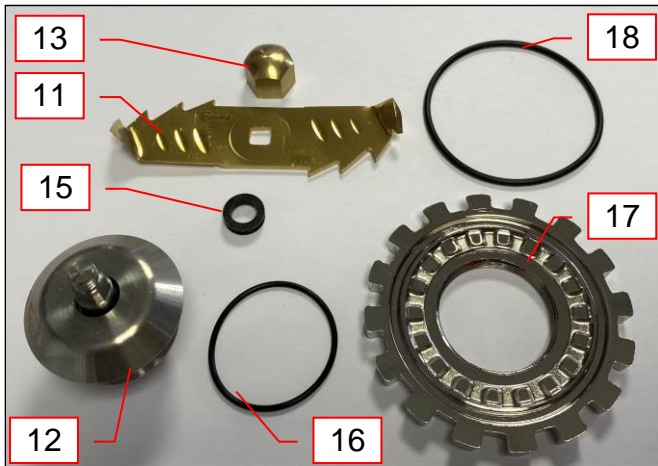
### Codes

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

Figures

Fig. A





## 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 dégraderait SANTOS de toute responsabilité.

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL

