

## **BLENDER Z OSŁONĄ WYCISZAJĄCĄ nr 62** kod katalogowy Stalgast: 484620

### **INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI**



**WAŻNE:** należy zachować dokumenty zawarte w niniejszej instrukcji:

- DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE"
- KARTA GWARANCYJNA

TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ WERSJI INSTRUKCJI



Przed rozpakowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

*Coffee grinders - Fruit squeezers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Mixer beaters - Dough mixer - Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable cutters*

MODELE OPATENTOWANE NA CAŁYM ŚWIECIE

<b>DEKLARACJA ZGODNOŚCI "WWE/UE"</b> .....	<b>3</b>
<b>ZASADY BEZPIECZEŃSTWA</b> .....	<b>4</b>
<i>NIE WOLNO:</i> .....	4
<i>PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE:</i> .....	5
<i>UŻYCIE PO RAZ PIERWSZY</i> .....	5
<i>RECYKLING PRODUKTU PO ZAKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA</i> .....	5
<b>OPIS URZĄDZENIA</b> .....	<b>6</b>
<i>INSTALACJA I OBSŁUGA</i> .....	6
Montaż na blacie.....	6
Instalacja w przypadku wbudowania w blat.....	6
<b>KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA</b> .....	<b>8</b>
<i>OPIS PANELU STEROWANIA</i> .....	8
<i>UŻYCIE</i> .....	8
Uruchomienie.....	8
Zatrzymanie urządzenia: .....	8
Licznik cykli .....	9
<i>WSTĘPNIE NAGRANE PRZEPISY</i> .....	9
Wybieranie wstępnie nagranych menu.....	9
Menu użytkownika.....	10
<i>TWORZENIE WŁASNYCH PRZEPISÓW</i> .....	10
Tworzenie własnych receptur .....	10
<i>CZYSZCZENIE:</i> .....	11
Czyszczenie słoika: .....	11
Dezynfekcja dzbanka: .....	11
<i>ZABEZPIECZENIE POKRYWY</i> .....	12
Modyfikacja trybu bezpieczeństwa związanego z pokrywą.....	12
<i>KONSERWACJA</i> .....	12
Części zamienne: .....	12
<i>Dłuższe okresy nieużywania:</i> .....	12
Changing the drive system:.....	13
Wymiana ostrza: .....	13
<b>WYKRYWANIE USTEREK</b> .....	<b>14</b>
Urządzenie nie uruchamia się: .....	14
Ostrze nie obraca się .....	15
Urządzenie zatrzymuje się z powodu przeciążenia .....	15
Urządzenie zatrzymuje się z powodu przeciążenia "OVERLOAD" .....	16
Urządzenie resetuje się podczas pracy: .....	16
Szumy, wibracje, nieszczelności na poziomie ostrzy w dzbanku.....	16
Problemy z przepisami.....	16
<b>DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA</b> .....	<b>18</b>
<i>DANE TECHNICZNE</i> .....	18
<i>Schemat połączeń 110-120V 50/60Hz</i> .....	19
<i>Schemat połączeń 220-240V 50/60Hz</i> .....	19
<i>Tabela odnośników do elementów</i> .....	20
<i>Uproszczona lista kodów urządzeń</i> .....	20
<b>KARTA GWARANCYJNA</b> .....	<b>23</b>
<b>TABLICZKA ZNAMIONOWA URZĄDZENIA</b> .....	<b>23</b>

**DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE/UE"**

PL

**PRODUCENT:**

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

oświadcza, że opisywane poniżej urządzenie przeznaczone na rynek profesjonalny:

Opis: **BRUSHLESS BLENDER**  
Nr typu **62/484620**

są zgodne z:

- przepisy ustawowe określone w załączniku 1 europejskiej dyrektywy "maszynowej" nr 2006/42/WE oraz ustawodawstwa krajowego transponującego tę dyrektywę.
- przepisy ustawowe następujących europejskich dyrektyw i rozporządzeń:
  - Nr 2014/35/UE (Dyrektywa niskonapięciowa)
  - Nr 2014/30/UE (Dyrektywa EMC)
  - Nr 2011/65/UE (Dyrektywa RoHS)
  - Nr 2012/19/UE (Dyrektywa WEEE)
  - Nr 1935/2004/WE (Rozporządzenie) w sprawie materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
  - Nr 10/2011/UE (Rozporządzenie) materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Zharmonizowane normy europejskie stosowane w celu domniemania zgodności z zasadniczymi wymaganiami wyżej wymienionych dyrektyw:

- NF EN 12852+A1: 2010, Maszyny dla przemysłu spożywczego - Urządzenia do przygotowywania żywności i miksery - Wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny.  
Niniejsza norma europejska jest normą typu C zgodnie z definicją zawartą w EN ISO 12100. Jeśli postanowienia normy typu-C różnią się od postanowień norm typu-A lub B, postanowienia normy typu-C są nadrzędne w stosunku do postanowień innych norm. Niniejsza norma zapewnia zgodność z wymaganiami 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 higieniczne
- NF EN 60335-1: 2013, Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego
- NF EN 60335-2-64: 2004 Część 2-64, Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych urządzeń kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.

Sporządzono w VAULX-EN-VELIN on: **01/04/2021**  
Stanowisko podpisującego: **CHIEF EXECUTIVE**  
Imię i nazwisko podpisującego: **Aurélien FOUQUET**

Podpis:



## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Podczas użytkowania, konserwacji lub złomowania urządzenia należy zawsze przestrzegać następujących elementarnych środków ostrożności.

**Przeczytaj w całości instrukcje obsługi**  
**Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi**

Uwaga: łatwiej będzie zrozumieć kilka następujących akapitów, jeśli odwołasz się do schematów na końcu tego podręcznika.

### NIE WOLNO:



1. Używać tego urządzenia do przetwarzania innych produktów niż żywność.
2. Przepuścić pestki przez urządzenie. Przed przepuszczeniem owoców przez urządzenie usuń z nich pestki (np. z mango, moreli, brzoskwiń).
3. Należy używać urządzenia bez uprzedniego prawidłowego zainstalowania dzbanka **(1)** wraz z pokrywką **(2)** na podstawie silnika **(3)**.
4. Używać urządzenia bez jedzenia w dzbanku.
5. Napełnić dzbanek powyżej maksymalnej pojemności odpowiadającej ilości oznaczonej z boku: 1,4 litra. W przypadku gęstych mieszanek należy zmniejszyć maksymalną pojemność.
6. Podstawa **(6)** nie może być zanurzona w wodzie..
7. Zanurzać podstawę w wodzie lub innej cieczy ze względu na ochronę przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym.
8. Należy go wymienić u autoryzowanego sprzedawcy lub w firmie SANTOS, lub u osób o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
9. Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności: czyszczenia, konserwacji ogólnej, przeglądu.
10. Do czyszczenia nie należy używać węża lub przewodu ciśnieniowego: jest to zabronione.
11. Używać gąbki ściерnej do wyczyszczenia plastikowego słoika **(1)**.
12. Wkładać lub przechowywać przyborów kuchennych w dzbanku.
13. Używać urządzenia, jeśli dzbanek lub ostrze jest wyszczerbione, pęknięte lub złamane. Nigdy nie używaj dzbanka, jeśli ostrze ma luz.
14. Zabrania się używania urządzenia na powierzchni o nachyleniu przekraczającym 10° w stosunku do płaszczyzny poziomej. Wszystkie cztery stopy urządzenia muszą zawsze spoczywać na tej powierzchni. Wał silnika urządzenia musi być zawsze pionowy w stosunku do powierzchni, na której jest ustawiony.
15. Używanie części zamiennych innych niż certyfikowane oryginalne części SANTOS jest zabronione.
16. Gdy urządzenie nie pracuje, ustaw przełącznik wł/wył **(4)** w pozycji "0".
17. Podłączać kilku urządzeń do tego samego gniazdka elektrycznego.
18. Używać urządzenia na zewnątrz.
19. Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu lub na źródle ciepła.
20. To urządzenie jest maszyną profesjonalną, przeznaczoną wyłącznie do użytku profesjonalnego. Nie jest przeznaczone do użytku domowego.
21. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone,

przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały one wcześniej nadzorowane lub przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

22. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w pomieszczeniach ogólnodostępnych, np. w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali i zakładów rzemieślniczych, takich jak piekarnie, masarnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.

### POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE:

- - Urządzenie może być zasilane dwoma napięciami jednofazowymi:
  - 110-120 V 50/60 Hz:
  - 220-240 V 50/60 Hz:

Uwaga: Urządzenie może pracować zarówno przy częstotliwości 50Hz, jak i 60Hz bez konieczności dokonywania jakichkolwiek regulacji.

Ochrona linii: urządzenie musi być podłączone do standardowego gniazda 2-biegunowego + uziemienie.

Zestaw musi być wyposażony w wyłącznik różnicowo-prądowy i bezpiecznik 16A. **Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.**

#### **OSTRZEŻENIE:**



Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie w sieci elektrycznej jest takie samo, jak napięcie w urządzeniu. Jego wartość jest podana:

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



**OSTRZEŻENIE:** Przed podłączeniem kabla zasilającego do gniazda sieciowego należy sprawdzić, czy przełącznik wł/wył (**4**) znajduje się w pozycji "0-Off".

### UŻYCIE PO RAZ PIERWSZY

Dokładnie wyczyść wszystkie części mające kontakt z żywnością. Dzbaneq (1), pokrywka (2).

Więcej informacji na ten temat znajduje się w rozdziale "Czyszczenie".

### RECYKLING PRODUKTU PO ZAKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA



Niniejsza maszyna jest oznaczona symbolem selektywnego sortowania odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Oznacza to, że produkt ten powinien zostać przejęty przez selektywny system zbiórki zgodny z Wytyczną 2012/19/UE (WEEE) - część profesjonalnego sprzętu - tak, aby można ją było poddać recyklingowi lub zdemontować w celu zmniejszenia złego wpływu na środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub SANTOS.

W celu usunięcia lub recyklingu podzespołów maszyny, należy skontaktować się z wyspecjalizowaną firmą lub skontaktować się z firmą SANTOS.

Produkty elektroniczne nie poddawane selektywnemu sortowaniu są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska.

Opakowanie należy usunąć lub poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Tabela przedstawiająca proporcje materiałów wchodzących w skład urządzenia (w procentach wagi)

Łącznie stal	Razem aluminium	Razem tworzywa sztuczne	Miedź ogółem	Materiały różne*
31.1%	19.0%	33.2%	2.8%	13.8%

\* Waga różnych materiałów, np. przełączników, płytek elektronicznych, kondensatorów, kabli elektrycznych itp.

## OPIS URZĄDZENIA

- Urządzenie nr 62/484620 jest urządzeniem profesjonalnym, przeznaczonym wyłącznie do użytku profesjonalnego. Nie jest przeznaczony do użytku domowego.
- Urządzenie nr 62/484620 jest przeznaczone do przygotowywania koktajli, smoothies i wszelkiego rodzaju preparatów na bazie kruszonego lodu i zmiksowanych owoców, które mogą być produkowane w barach, kawiarniach, hotelach lub restauracjach.
- Urządzenie składa się z dzbanka blendera, podstawy silnika z włącznikiem/ wyłącznikiem, modułu elektronicznego, panelu sterowania i osłony dźwiękoszczelnej.
- Około trzydziestu przepisów pokazuje, jak przygotować większość potrzebnych przetworów.
- Urządzenie jest wyposażone w złącze USB Host, które umożliwia aktualizację 6 własnych przepisów oraz oprogramowania sprzętowego urządzenia.

## INSTALACJA I OBSŁUGA

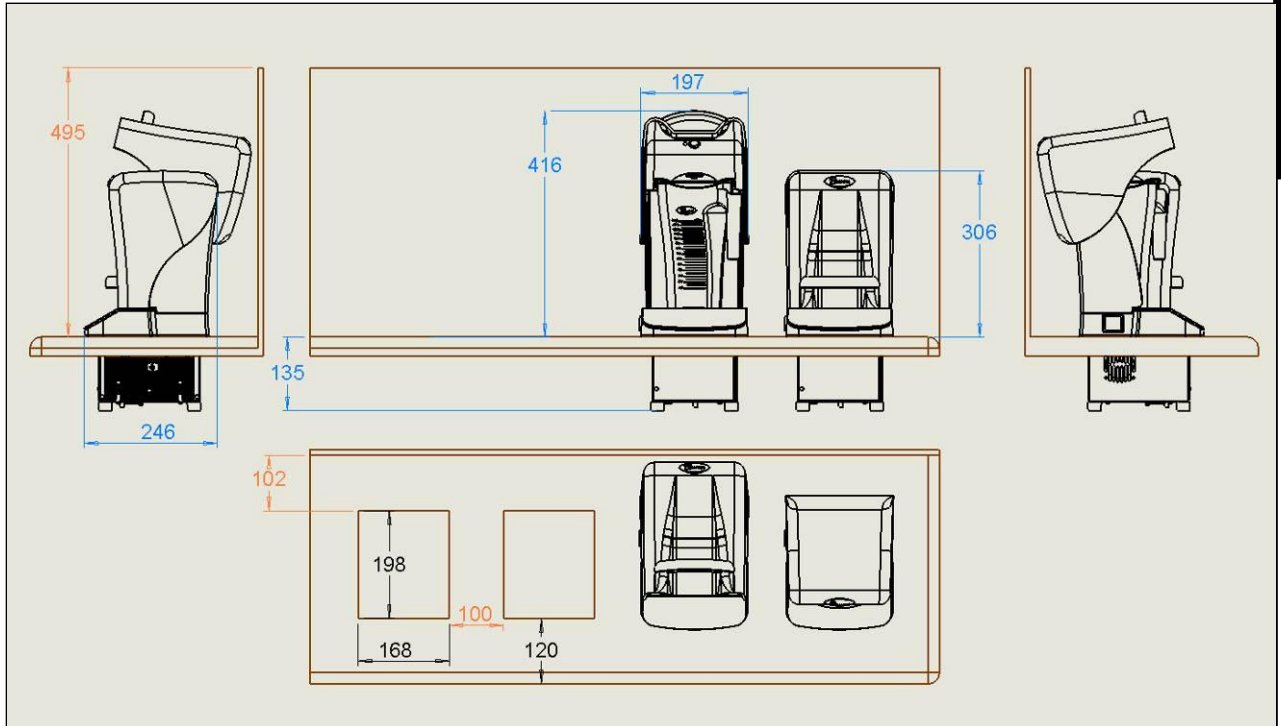
Sprawdź, czy wtyczka gniazda zasilania jest zawsze łatwo dostępna, niezależnie od sposobu montażu (wersja z licznikiem lub w obudowie)

### Montaż na blacie

Urządzenie może być obsługiwane przez jedną osobę. Aby ułatwić obsługę, zaleca się umieszczenie urządzenia na stole lub blacie roboczym, tak aby panel sterowania znajdował się przed użytkownikiem (zalecana wysokość: 90 cm, do dostosowania do potrzeb użytkownika).

### Instalacja w przypadku wbudowania w blat

Przed wycięciem blatu sprawdź poniższe punkty, aby mieć pewność, że po wbudowaniu urządzenie będzie nadawało się do użytku:



Upewnij się, że jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni (z tyłu, nad i pod urządzeniem) dla prawidłowej instalacji i pracy urządzenia.

Wycięcie w blacie stanowi prostokąt o wymiarach **168 mm x 198 mm**.

- Upewnij się, że pod blatem znajduje się wolna przestrzeń o minimalnej szerokości 135 mm.
- Wolna przestrzeń nad blatem musi wynosić co najmniej 495 mm.
- Minimalny odstęp do tyłu musi wynosić 102 mm (odległość między wycięciem a ścianą).
- Minimalny odstęp po bokach musi wynosić 30 mm.

### Wiele wycięć.

Zaleca się pozostawienie odstępu 100 mm między dwoma wycięciami.

### Przystosowanie urządzenia do pracy w wersji do zabudowy.

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Zdejmij dzbanek (1) i pokrywę (8).
- Przechyl urządzenie do tyłu.
- Używając śrubokręta Torx, wykręć 3 śruby znajdujące się pomiędzy metalową obudową a osłoną silnika (6).
- Zdejmij osłonę silnika (6)

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

### OPIS PANELU STEROWANIA

Panel sterowania (5) składa się z:

- ekran graficzny (22),
  - 6 przycisków "receptur" (23), w tym jeden "P" oznaczający "impuls".
- Każdy przycisk odpowiada wstępnie zdefiniowanej recepturze.

### Użycie

Uwaga: urządzenie nie uruchomi się, jeśli pokrywa (8) nie będzie zamknięta.

#### Rozpoczęcie działalności

1. Włącz zasilanie urządzenia, ustawiając przełącznik wł/wył (4) w pozycji 1. Do dzbanka (1) włóż najpierw miękkie produkty, następnie twardsze, a na końcu kostki lodu. Stosowanie kawałków żywności o jednakowej wielkości ułatwia wykonanie przepisu.
2. Nałóż pokrywę (2) na dzbanku i sprawdź, czy jest prawidłowo ustawiona.
3. Upewnij się, że silnik jest wyłączony, a następnie zainstaluj dzbanek na macie dzbanka (9)
4. Zamknij osłonę dźwiękoszczelną, opuszczając pokrywę (8). Na ekranie LCD powinien pojawić się napis: "**READY**"
5. Nacisnąć jeden z 6 przycisków (23), aby rozpocząć cykl dla odpowiedniej receptury.
6. Lampka aktywowanego przycisku będzie się świecić podczas trwania cyklu.
7. Poczekaj, aż cykl się zakończy.



#### Zatrzymanie pracy urządzenia:

Urządzenie zatrzymuje się:

- Automatycznie po zakończeniu cyklu
- lub ręcznie, przez naciśnięcie jednego z 6 przycisków na panelu sterowania lub przez ustawienie przełącznika w pozycji (0)

Uwaga: otwarcie osłony dźwiękoszczelnej spowoduje włączenie trybu

tryb "pauza". Silnik zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu osłony dźwiękoszczelnej cykl rozpoczyna się od miejsca, w którym się zatrzymał, chyba że osłona pozostaje otwarta przez ponad 30 sekund.





## Licznik cykli

Funkcja zatrzymania posiada licznik cykli częściowych, który umożliwia zliczanie liczby receptur wykonanych w danym okresie:

Ten kod: "4 - 5 - 2" służy do przeglądania licznika,

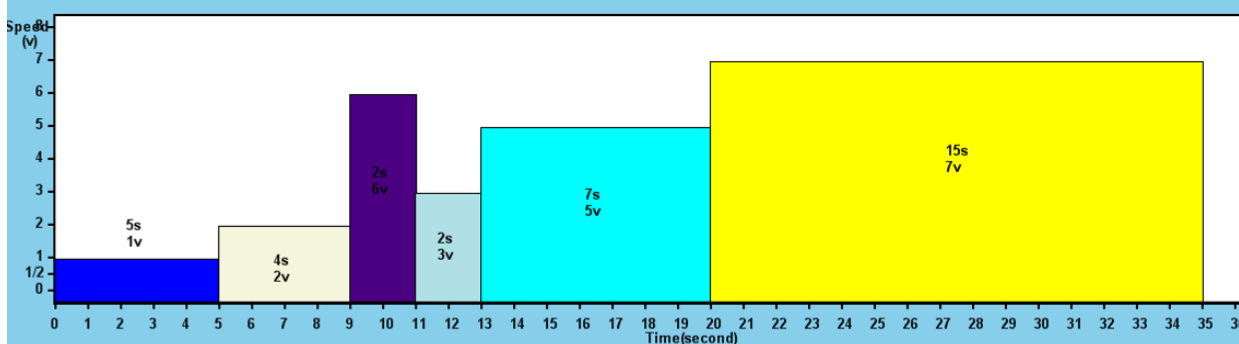
- Naciśnij klawisz 1, aby wyzerować licznik podczas jego przeglądania.

## WSTĘPNIE NAGRANE PRZEPISY

Urządzenie jest standardowo dostarczane z trzema podstawowymi menu, z których każde zawiera 6 przepisów spośród 30 przepisów zapisanych w urządzeniu.

- "Menu uniwersalne" co pozwala na wykonanie większości zwykle potrzebnych przepisów
- "Menu kawiarni" który jest bardziej odpowiedni dla kawiarni
- "Menu baru z sokami" który jest bardziej odpowiedni dla barów z sokami.

Uwaga: Każde menu zawiera 6 receptur. Receptura składa się z kilku sekwencji (prędkość/czas); poniżej przedstawiono przykładową recepturę:



## Wybór wstępnie nagranych menu

Wyboru menu dokonuje się za pomocą następujących kombinacji klawiszy:

"Menu uniwersalne" naciśnij kolejno następujące klawisze

"2 - 5 - 1"

"Menu kawiarnia" naciśnij kolejno następujące klawisze "Menu baru z sokami" naciśnij kolejno następujące klawisze

"2 - 5 - 2"

"2 - 5 - 3"

"2 - 5 - 4"

"Menu niestandardowe" naciśnij kolejno następujące klawisze

Uwaga: w momencie dostawy urządzenia "Menu niestandardowe" jest puste. Sposób wprowadzania parametrów opisano w następnym rozdziale.

## Menu niestandardowe

Własne menu można utworzyć, przypisując jeden z 30 wstępnie zapisanych przepisów do jednego z 6 przycisków na panelu sterowania.

Jak przypisać recepturę do jednego z przycisków panelu sterowania

*Uwaga: Wszystkie 6 przycisków może być parametryzowanych*

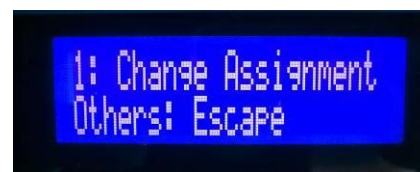
*Na przykład: aby przypisać recepturę nr 34 do przycisku nr 2*



- **Wpisz następującą sekwencję:**  
"3 - 1 - P"
- - *Wybierz przycisk, który ma zostać zaprogramowany Naciśnij przycisk nr 2*



- Wprowadź kod żądanego przepisu (patrz tabela 30 wstępnie nagranych przepisów)  
Wpisz kod 34 na klawiszach



- Naciśnij przycisk "1", aby zatwierdzić, lub jeden z pozostałych przycisków, aby anulować

Po skonfigurowaniu "menu indywidualnego" można aktywować menu standardowe (za pomocą odpowiedniego kodu) bez usuwania menu indywidualnego.

Użyj kodu "2 - 5 - 4", aby ponownie uaktywnić "Menu niestandardowe".

## TWORZENIE WŁASNYCH PRZEPISÓW

### Tworzenie własnych receptur

Własne przepisy można tworzyć za pomocą specjalnego programu dostępnego w firmie SANTOS oraz prostego klucza USB do przesyłania danych z komputera do urządzenia.

**Uwaga: Nie jest wymagana specjalna obudowa.**

## CZYSZCZENIE:

### **WAŻNE:**



- W każdym przypadku należy zatrzymać urządzenie i odłączyć przewód zasilający (10).
- Urządzenie nie może być czyszczone strumieniem wody ani natryskiem wysokociśnieniowym.
- Jednostki napędowej (3) nie wolno zanurzać w wodzie.
- Nie należy używać gąbki ściерnej do czyszczenia dzbanka (1), osłony (7) i pokrywy (8) ani panelu sterowania (5).
- Nie zamykaj hermetycznie dzbanka, gdy urządzenie jest przechowywane poza domem (zdejmij pokrywkę (2)).
- Zachować ostrożność podczas obsługi ostrza; ryzyko skaleczenia
- Nie stukaj dzbankiem o żadną powierzchnię, aby odkleić składniki: użyj elastycznej łopatki.

Zaleca się czyszczenie urządzenia zaraz po zakończeniu jego użytkowania.

Urządzenie będzie łatwiejsze do czyszczenia, jeśli nie dopuścisz do zaschnięcia resztek jedzenia.

Otoczkę silnika (6) można czyścić miękką, wilgotną gąbką.

### **Czyszczenie dzbanka:**

**Uwaga: Chociaż dzbanek i pokrywkę można myć w zmywarce, zaleca się, aby tego nie robić, aby przedłużyć ich trwałość.**

1. Opróżnij dzbanek z zawartości i przepłucz go bieżącą wodą, aby usunąć jak najwięcej stałych pozostałości.
2. Napełnij dzbanek 600 ml ciepłej wody (40-45°C), dodaj 2 krople płynu do mycia naczyń, nałóż pokrywkę na dzbanek, aby go zamknąć i uruchomić cykl czyszczenia, kod "1 - 4 - 2" (30 sekund).
3. Dokładnie wypłukać czystą wodą.

### **Dezynfekcja dzbanka:**

Aby mieć pewność, że urządzenie jest doskonale odkażone, należy postępować zgodnie z poniższą procedurą.

1. Wyczyść dzbanek i pokrywkę (patrz poprzedni rozdział).
2. Napełnij dzbanek 1 litrem roztworu sanityzującego (8 ml roztworu podchlorynu sodu zawierającego 2,6% aktywnego chloru i uzupełnij do 1 litra zimną wodą (20-30°C)).
3. Zamknij dzbanek pokrywką i uruchomić cykl czyszczenia, kod "1 - 4 - 2" (30 sekund).
4. Po zakończeniu cyklu pozostawić roztwór do zadziałania na 2 minuty.
5. Dokładnie wypłukać czystą wodą.

## ZABEZPIECZENIE POKRYWY

Uwaga: urządzenie nie uruchomi się, jeśli pokrywa (8) nie będzie zamknięta.



PL

### Modyfikacja trybu bezpieczeństwa związanego z pokrywą

Tryb "Pauza" (domyślnie)

Podczas trwania cyklu otwarcie pokrywy powoduje zatrzymanie silnika, ale nie powoduje usunięcia aktywnego klucza. Po ponownym zamknięciu pokrywy cykl jest wznowiany.

Uwaga: bieżący cykl zostanie wyłączony, jeśli pokrywa dźwiękoszczelna pozostanie otwarta przez ponad 30 sekund.



Tryb "Szybkie zatrzymanie".

Otwarcie pokrywy powoduje zatrzymanie silnika i dezaktywację wybranego przycisku.

Ten kod: "4 - P - 1" umożliwia przejście z jednego trybu do drugiego.

## KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności na urządzeniu należy je bezwzględnie odłączyć od sieci elektrycznej.

### **Części zamienne:**

To urządzenie nie wymaga szczególnej konserwacji. Łożyska są nasmarowane na cały okres eksploatacji.

W przypadku konieczności wymiany części podlegających zużyciu, takich jak łożysko, ostrze, elementy elektryczne lub inne, należy zapoznać się z listą części (patrz widok w rozłożeniu na końcu niniejszej instrukcji).

Przy zamawianiu części zamiennych (patrz odnośniki w widoku w rozłożeniu na końcu niniejszej instrukcji) należy podawać następujące informacje:

- **type**
- **numer seryjny urządzenia**
- **specyfikacja elektryczna (16)**

podanych pod urządzeniem.



### Dłuższe okresy nieużywania:

Nie ma problemów z urządzeniem w przypadku dłuższego okresu nieużywania. Zaleca się jedynie wyczyszczenie go przed użyciem i sprawdzenie, czy elementy urządzenia są w dobrym stanie (np. przewód zasilający, uszczelki i inne części zamienne).

## Zmiana układu napędowego:

### **Napęd silnikowy (żeński):**

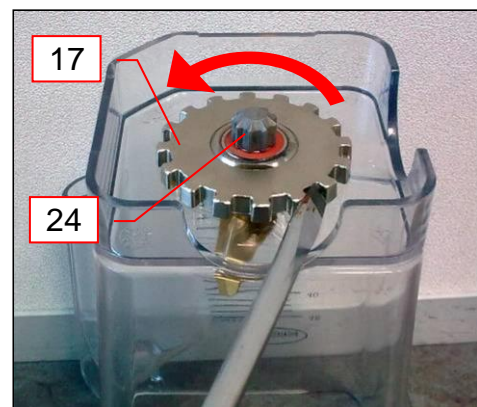
Przytrzymaj napęd silnikowy (20) w odpowiednim położeniu za pomocą szczypiec uniwersalnych i odkręć śrubę mocującą (19) za pomocą klucza TORX (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).



### **Napęd ostrza (męski):**

Napęd ostrza jest integralną częścią zespołu łożyska kulkowego dzbanka (12). Należy wymienić cały zespół (napęd - łożysko główne - łożysko kulkowe)

- Odwróć słoik do góry dnem.
- Używając dużego płaskiego śrubokręta, poluzuj pierścień mocujący łożysko (17) (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara)
- Wyjąć łożysko z ostrzem blendera ze słoika (sposób demontażu ostrza opisano w następnym rozdziale)

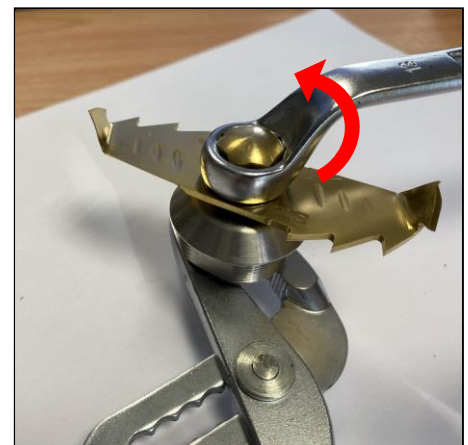


## Wymiana ostrza:

Zdemontować cały zespół łożyska (patrz poprzednia sekcja)

### Demontaż ostrza

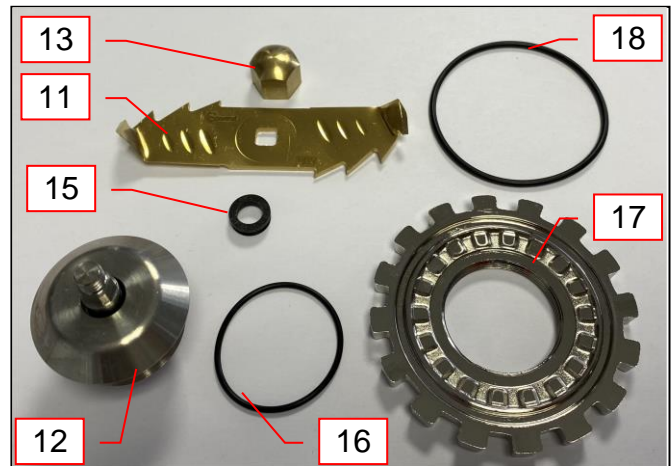
Przytrzymaj sprzęgło ostrza (24) w odpowiednim położeniu za pomocą szczypiec uniwersalnych i odkręć nakrętkę mocującą (13) za pomocą klucza sześciokątnego o rozmiarze 12 (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).



### Mocowanie ostrza

Należy przestrzegać kolejności montażu poszczególnych elementów:

1. Uszczelka wargowa (**15**) (prawidłowo ustawić wargę w dół)
2. Łopatkę (**11**) (otwory skierowane do góry)
3. Nakrętkę dokręcającą (**13**) (nakręć nakrętkę ręcznie, upewniając się, że ostrze jest prawidłowo ustawione na czworokacie osi)
4. Dokręć nakrętkę.



### Montaż łożyska w dzbanku

- Umieścić uszczelkę łożyska (16) na łożysku (12)
- Umieścić uszczelkę pierścienia zamykającego (18) na pierścieniu zamykającym (17)
- Umieścić łożysko (12) wewnątrz słoika (1)
- Przykręcić pierścień zamykający, uważając, aby uszczelka pierścienia zamykającego pozostała w swoim miejscu osadzenia
- Dobrze dokręcić ręcznie lub za pomocą dźwigni

## WYKRYWANIE USTEREK

Dokładne określenie przyczyny zatrzymania urządzenia.

W każdym przypadku, jeśli problem nie ustępuje, należy odłączyć zasilanie elektryczne (odłączyć przewód zasilający od sieci (**10**)) i wezwać osobę z działu konserwacji lub skontaktować się z autoryzowanym dealerem firmy SANTOS.

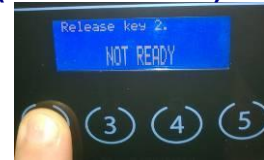
### Urządzenie nie uruchamia się:

#### **Ekran LCD nie świeci się:**

- Sprawdzić: zasilanie sieciowe, stan kabla zasilającego (10).
- Sprawdzić, czy przełącznik wł/wył (4) znajduje się w pozycji 1.
- Sprawdzić, czy system ochrony amperometrycznej nie został uruchomiony z powodu przeciążenia. (patrz paragraf: "Urządzenie zatrzymuje się po przeciążeniu silnika")
- Wyłączyć urządzenie, a następnie włączyć je ponownie
- Po włączeniu zasilania 6 kluczowych diod powinno zapalić się szybko, a na ekranie powinien pojawić się napis "GOTOWY". Jeśli tak nie jest, sprawdź stan okablowania i połączeń w wyłączniku (4), module obsługi komponentów i panelu sterowania. (tę operację musi wykonać wykwalifikowana osoba).

### Na ekranie LCD zostanie wyświetlony komunikat "NOT READY" (NIE GOTOWE):

- Ten komunikat oznacza, że jeden z przycisków został aktywowany przed włączeniem zasilania.
- Usuń wszelkie przedmioty, które mogą spowodować aktywację przycisków, i wyczyść panel sterowania.



### Na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat "LID OPEN" (Pokrywa otwarta):

- Zamknij pokrywę osłony bezpieczeństwa (8)



### Na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat "READY" (GOTOWE):

- Wyłącz urządzenie, a następnie włącz je ponownie.
- Po włączeniu zasilania 6 kluczowych diod powinno się szybko zaświecić i na ekranie pojawić się napis "READY".
- Jeśli tak nie jest, sprawdź połączenia na kablu łączącym panel sterowania z modułem elektronicznym (tę czynność musi wykonać wykwalifikowana osoba).



### Ostrze nie obraca się

- Sprawdzić, czy w dzbanku nie utkwiliły ciała obce.
- Sprawdzić stan układu napędowego (silnik i ostrze)

### Urządzenie zatrzymuje się po przegrzaniu silnika, "OVER TEMP": (silnik jest gorący)

- Ustawić włącznik/wyłącznik (4) w pozycji 0 i odłączyć urządzenie od zasilania.
- Poczekać, aż silnik ostygnie (20 do 45 minut), a następnie podłączyć kabel zasilający i naciśnij włącznik/wyłącznik (4) (pozycja 1).

### Urządzenie zatrzymuje się z powodu przeciążenia

#### Ekran LCD nie świeci się.

Przeciążenie silnika może wystąpić, gdy w słoiku znajduje się nadmierna ilość lub coś zbyt twardego.

W takich okolicznościach może zadziałać zabezpieczenie termiczne lub zabezpieczenie przed nadmiernym prądem, które zatrzyma pracę urządzenia.

Jeśli urządzenie jest gorące, zapoznaj się z rozdziałem "Urządzenie zatrzymuje się w wyniku przegrzania silnika").

W przeciwnym razie:

- Wyłączyć zasilanie elektryczne (odłączyć przewód zasilający (10)).
- Ustaw przełącznik Wł/Wył (4) w pozycji 0.
- Pod urządzeniem (rys. O) naciśnij przycisk (25), aby zresetować zabezpieczenie przed nadmiernym prądem. Jeżeli przycisk nie pozostanie w pozycji "reset", przed powtórzeniem operacji odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

### Urządzenie zatrzymuje się po wystąpieniu przeciążenia "OVERLOAD":

Przeciążenie silnika może wystąpić, gdy w dzbanku znajduje się nadmierna ilość lub coś zbyt twardego.



- Przepis nie jest odpowiedni dla danej ilości i konsystencji.
- Zmniejszyć ilość.
- Wybrać inny przepis o wolniejszej prędkości.

### Urządzenie resetuje się podczas pracy:

Wyeliminuj wszystkie rozgałęziacze elektryczne i podłącz urządzenie do jego własnego, indywidualnego źródła zasilania.

### Szumy, wibracje, nieszczelności na poziomie ostrzy

- Sprawdzić, czy ostrze jest prawidłowo dokręcone (najpierw zdemontować łożysko ostrza)
- Wymienić uszczelki łożyska

### **Patrz rozdział: "Zmiana ostrza".**

Jeśli problem nie ustępuje, należy wyłączyć zasilanie elektryczne urządzenia (odłączyć przewód zasilający **(4)**) i wezwać osobę z działu konserwacji lub skontaktować się z autoryzowanym dealerem firmy SANTOS.

### **Problem z przepisami**

Kilka podstawowych zasad ułatwia zrozumienie sposobu działania blendera, a tym samym pozwala dostosować cykle receptur do przetwarzanych produktów.

**Uwaga:** Nie należy przeciążać urządzenia: lepiej jest wykonać krótki przepis dwa razy, niż podwajać ilości i czas cyklu: dłuższa praca powoduje przegrzanie potrawy na skutek tarcia i wpływa na pożądaną konsystencję przepisu.

Końcowa mieszanka jest zbyt gorąca. Po uzyskaniu równomiernie wymieszanej konsystencji kontynuowanie miksowania spowoduje nagrzanie się potrawy: zmniejsz prędkość lub skróć czas receptury.

Mieszanka końcowa nie ma jednolitej konsystencji:

- receptura nie jest odpowiednia do ilości i przetwarzanych produktów; zmniejsz ilość żywności w dzbanku, wydłuż czas cyklu, użyj mniejszych kawałków żywności (umieszczanie równej wielkości kawałków żywności ułatwia realizację receptury).
- Płyn jest potrzebny, aby pokarm stały trafił na ostrze. Zwiększ ilość płynu, wlej płyn przed dodaniem pokarmów stałych.

Kostki lodu pozostają przyklejone do ścianek dzbanka:

- Zmniejsz ilość kostek lodu, jeśli są one przetwarzane bez płynu.
- Lepiej jest dodawać płyn razem z kostkami lodu, zawsze wlewając płyn jako pierwszy.



Mieszanka szybko "odbija się" w górę i w dół dzbanka:

- Zmniejszyć prędkość, aby dostosować ją do ilości przetwarzanej masy, tak aby ostrze było stale zanurzone w mieszance. Receptura będzie przebiegać szybciej, a mieszanka będzie bardziej równomierna.

Wysokie prędkości nie są odpowiednie do receptur z małymi ilościami

- Zwiększenie ilości przetwarzanego produktu.

## DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

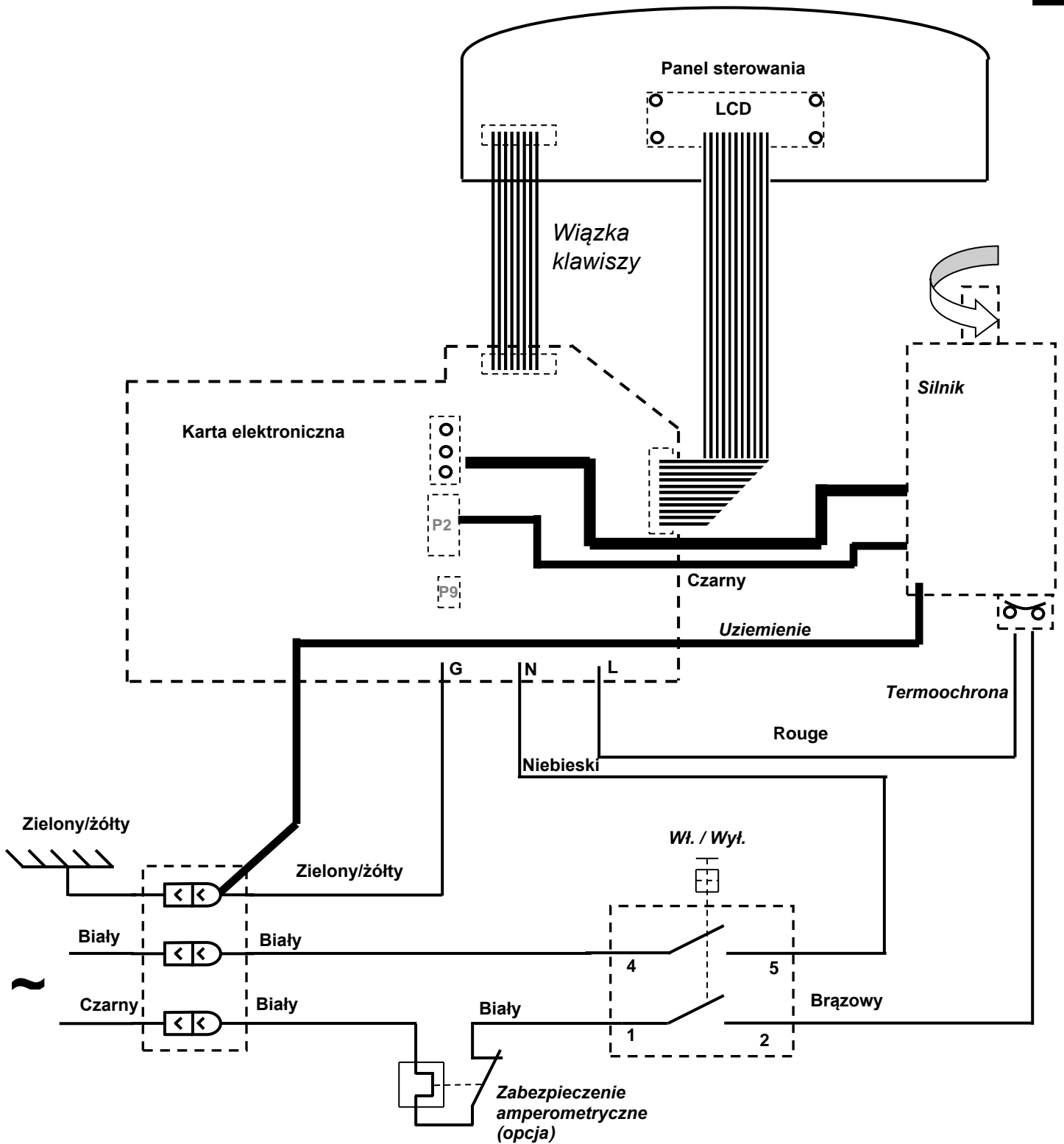
### DANE TECHNICZNE

Model nr 62		Jednofazowy
Napięcie zasilania	(V)	220-240 100-120
Częstotliwość	(Hz)	50/60 50/60
Silnik: Nominalnie		
Moc wejściowa	(W)	1010
Maks. natężenie prądu	(A)	8
Prędkość:	(rpm)	2500 to 15000
Szklany ekran dotykowy		Yes
Pojemność filiżanki	(L)	1.4
Wstępnie zapisane receptury		30
Dodatkowe przepisy z możliwością parametryzacji		6
Licznik częściowy		Yes
Okap bezpieczeństwa/dźwiękoszczelny		Yes
Port USB Host		Yes
Zabezpieczenie przed przeciążeniem silnika:		Yes
Zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika:		Yes
Zabezpieczenie przed nadmiernym napięciem		Yes
Praca przerywana (3)		60 sekund Wł / 60 sekund Wył
Wymiary: Wysokość	(mm)	441
Szerokość	(mm)	201
Głębokość	(mm)	247
Weight: Waga netto	(kg)	8.3
Waga z opakowaniem	(kg)	9.8
Hałas: (2) $L_{pA}$ dokładność $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	63

- (1) Podane wartości znamionowe mają charakter orientacyjny. Dokładne dane elektryczne urządzenia można znaleźć na tabliczce znamionowej.
- (2) Poziom hałasu mierzony w ciśnieniu akustycznym urządzenia obciążonego zgodnie z następującymi normami: NF EN 12852 :2010, ISO 11201:1995 i ISO 4871:1996. Urządzenie umieszczone na blacie roboczym na wysokości 75 cm od podłogi. Mikrofon skierowany w stronę urządzenia na wysokości 1,6 m od ziemi i 1 m od urządzenia.
- (3) Cykl 1min / 1min: Profesjonalne urządzenie jest przeznaczone do pracy przerywanej, zgodnie z cyklem 1 minuta WŁĄCZ i 1 minuta WYŁĄCZ. Cykl ten odpowiada czasowi działania w celu wykonania funkcji oraz czasowi zatrzymania w celu przygotowania i podania przetworzonych produktów, zgodnie z instrukcjami zawartymi w normie: EN 60335-2-64+A1:2004, Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.

Schemat połączeń 110-120V 50/60Hz

Schemat połączeń 220-240V 50/60Hz



## Tabela odnośników elementów

Nr	Opis
1	Dzbanek
2	Pokrywa dzbanka
3	Podstawa silnika
4	Przełącznik
5	Panel sterowania
6	Obudowa silnika
7	Kaptur ochronny
8	Pokrywa kaptura
9	Mata pod dzbanek
10	Wtyczka zasilania
11	Ostrze
12	Łożysko ostrza
13	Nakrętka mocująca ostrze
14	Podkładka oporowa ostrza
15	Uszczelka wału
16	Uszczelka łożyska
17	Pierścień mocujący łożyska
18	Pierścień blokujący uszczelnienie łożyska
19	Śruba mocująca napęd silnika
20	Napęd silnikowy
21	Uszczelnienie tabeli
22	Wyświetlacz LCD
23	Przyciski panelu sterowania
24	Napęd ostrza
25	Zabezpieczenie przed przeciążeniem prądowym

## Uproszczona lista kodów urządzeń

Funkcje:

"Menu uniwersalne"

"Menu kawiarni"

"Menu baru z sokami"

"Menu niestandardowe"

Przypisanie przepisu do klawisza

Licznik częściowy

Cykl czyszczenia:

Aktywacja trybu "Pauza" / "Szybkie zatrzymanie".

Codes

"2 - 5 - 1"

"2 - 5 - 2"

"2 - 5 - 3"

"2 - 5 - 4"

"3 - 1 - P"

"4 - 5 - 2"

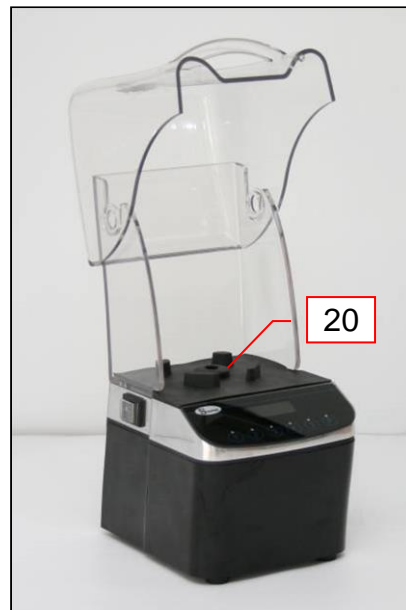
"1 - 4 - 2"

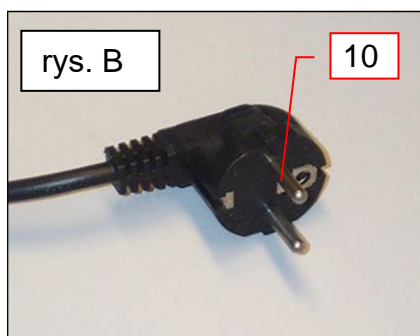
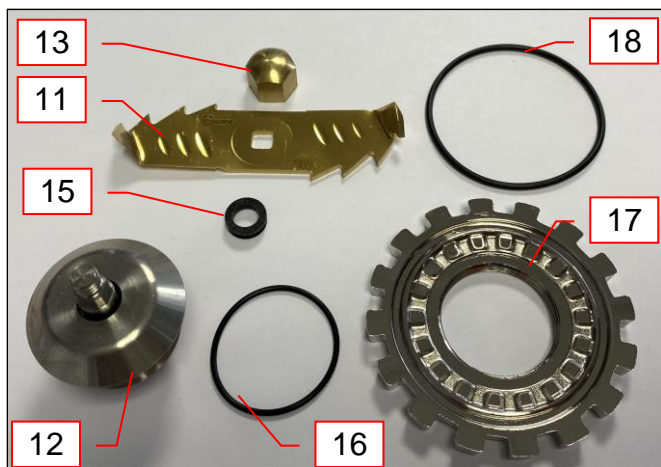
"4 - P - 1"

Rysunki

rys. A

PL





## KARTA GWARANCYJNA

### GWARANCJA

Od 01.01.95 wszystkie nasze urządzenia są zgodne z normą CE i posiadają znak CE. Nasza gwarancja wynosi 24 miesiące od daty produkcji podanej na tabliczce opisowej, z wyjątkiem silników asynchronicznych (składających się z wirnika i stojana), które są objęte gwarancją przez 5 lat od daty produkcji. Gwarancja jest ściśle ograniczona do bezpłatnej wymiany każdej części pochodzenia uznanej przez nas za wadliwą z powodu wady lub usterki budowlanej i zidentyfikowanej jako należąca do danego urządzenia. Gwarancja nie dotyczy szkód powstałych w wyniku instalacji lub użytkowania niezgodnego z naszą kartą danych urządzenia (instrukcją obsługi) lub w przypadku oczywistego braku konserwacji lub nieprzestrzegania elementarnych zasad bezpieczeństwa elektrycznego. Nie obowiązuje ona w przypadku zwykłego zużycia. Ewentualna wymiana części w ramach gwarancji zostanie zrealizowana po odesłaniu wadliwej części do naszego warsztatu, za zaliczeniem pocztowym, wraz z kopią deklaracji zgodności, na której znajduje się numer seryjny urządzenia. Każde urządzenie jest wyposażone w tabliczkę opisową zgodną z zaleceniami WE, której duplikat znajduje się w deklaracji zgodności (numer seryjny, data produkcji, charakterystyka elektryczna...). W przypadku poważnych uszkodzeń, które mogą być naprawione tylko w naszych warsztatach i po wcześniejszym uzyskaniu zgody naszych oddziałów, każde urządzenie objęte gwarancją jest wysyłane przez Dystrybutora, z opłaconym transportem. W przypadku naprawy lub regeneracji urządzeń nieobjętych gwarancją, koszty transportu w obie strony pokrywa dystrybutor. Części i siła robocza są fakturowane według aktualnej stawki. Istnieje możliwość dostarczenia wstępnej wyceny. Młynki do kawy, w których nie zastosowano oryginalnych zadziórów SANTOS nie są objęte gwarancją. Warunki gwarancji, naprawy, regeneracji, młynka do kawy espresso są przedmiotem specjalnej noty. Nasza gwarancja nie obejmuje zapłaty kar, naprawy szkód bezpośrednich lub pośrednich, a w szczególności utraty dochodu wynikającej z niezgodności lub wadliwości produktów, przy czym globalna odpowiedzialność firmy SANTOS jest ograniczona do ceny sprzedaży dostarczonego produktu oraz do ewentualnej naprawy wadliwych produktów. W przypadku ujawnienia wady w okresie gwarancyjnym, Dystrybutor musi, o ile SANTOS nie wyrazi na to innej pisemnej zgody, poinformować swojego klienta o konieczności zaprzestania używania wadliwego produktu. Takie użycie zwalnia firmę SANTOS z wszelkiej odpowiedzialności.

## TABLICZKA ZNAMIONOWA URZĄDZENIA

### SPECYFIKACJA

Dotyczy wszystkich dokumentów  
niedostarczonych z urządzeniem.  
Wydrukowane, przesłane faksem i  
pobrane