

BLENDER BRUSHLESS COMPACT N°66

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT: documents inclus dans ce manuel et à conserver:

- DECLARATION "CE" DE CONFORMITE
- CERTIFICAT DE GARANTIE



***408.166**
Modèle n° 66

SOMMAIRE

DECLARATION “CE/UE” DE CONFORMITE	3
REGLES DE SECURITES	4
<i>CONTRE INDICATIONS :</i>	<i>4</i>
<i>BRANCHEMENT ELECTRIQUE :</i>	<i>5</i>
<i>1^{ere} MISE EN ROUTE :</i>	<i>5</i>
<i>RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE :</i>	<i>5</i>
DESCRIPTION DE L’APPAREIL	6
<i>INSTALLATION, MANUTENTION :</i>	<i>6</i>
Installation sur le comptoir	6
Installation encastrée dans le comptoir	6
UTILISATION DE L’APPAREIL	7
<i>DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE :</i>	<i>7</i>
<i>UTILISATION :</i>	<i>7</i>
Mise en marche	7
Arrêt de l’appareil	7
<i>RECETTES :</i>	<i>8</i>
<i>MISE EN VEILLE :</i>	<i>8</i>
<i>NETTOYAGE :</i>	<i>8</i>
Nettoyage du bol :	8
Désinfection du bol :	9
<i>SECURITE COUVERCLE :</i>	<i>9</i>
Modification du mode de sécurité lié au couvercle	9
<i>MAINTENANCE :</i>	<i>10</i>
Pièces détachées :	10
Non usage prolongé :	11
Remplacement du couteau :	11
AIDE AU DEPANNAGE	12
L'appareil ne démarre pas :	12
Le couteau ne tourne pas :	12
Bruits, vibrations, fuites au niveau du couteau de bol :	13
Problème avec les recettes :	13
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L’APPAREIL	14
<i>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (1)</i>	<i>14</i>
<i>Schéma électrique 220-240V 50/60Hz</i>	<i>15</i>
<i>Tableau de correspondance des éléments</i>	<i>16</i>
CERTIFICAT DE GARANTIE	18
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L’APPAREIL	18

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 : **BLENDER BRUSHLESS COMPACT**

Numéro de type : **66**

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/CE (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+A1 : 2009, 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 : **01/05/2021**

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 autre 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 supérieure 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. Appuyer sur l'interrupteur M/A (4) 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 :

- Alimentation électrique monophasé de l'appareil :
 - 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.

1^{ère} 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 plastique	Masse Aluminium	Masse Zinc	Masse Cuivre	Masse Divers*
39.1%	25.2%	12.6%	11.1%	4.9%	7.1%

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- L'appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
- L'appareil 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 et d'un panneau de commande.
- Neuf recettes permettent de préparer la plupart des préparations recherchées.

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).

Installation encastrée dans le comptoir

Cette installation nécessite une découpe dans le plan de travail (**fig.3**).

Avant de réaliser cette découpe, assurez-vous que l'appareil sera parfaitement utilisable une fois encastré.

La découpe du plan de travail correspond à un rectangle de **154mm (largeur) x 164mm (profondeur)**.

- S'assurer d'avoir un dégagement minimum de 90mm sous le plan de travail
- En hauteur, la zone libre doit être de 400mm
- Le dégagement minimum latéral doit être de 100mm

Les plans de découpe et d'installation sont disponibles en téléchargement sur notre site internet dans le répertoire du blender N°66.

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).

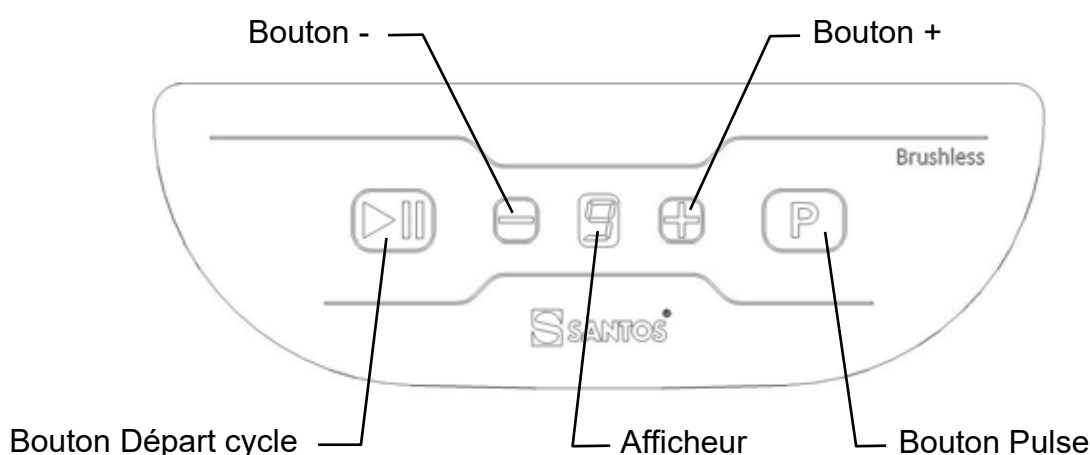
- Basculer l'appareil sur l'arrière.
- A l'aide d'un tournevis à embout Torx, retirer les 4 vis situées à l'intérieur des pieds.
- Oter l'entourage moteur (6).

Vous pouvez poser l'appareil ainsi modifié dans la découpe du plan de travail.

UTILISATION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE :

Le panneau de commande (5) est constitué d'un afficheur mentionnant le numéro de la recette et de 4 touches de commande :



UTILISATION :


Note : l'appareil ne peut démarrer que si le couvercle (2) est bien positionné sur le bol.

Mise en marche

1. Mettre l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur Marche / Arrêt (4).
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 (7). L'afficheur s'arrête de clignoter.
5. Sélectionner la recette à l'aide des boutons et .
6. Appuyer sur le bouton Départ cycle .
7. Le numéro de la recette clignote durant le déroulement du cycle.
8. Attendre la fin du cycle.
9. À tout moment, il est possible d'activer la vitesse maximale en appuyant sur la touche Pulse .

Arrêt de l'appareil

L'arrêt de l'appareil est réalisé soit :

- Automatiquement, en fin de cycle
- Manuellement, en actionnant la touche départ cycle , en appuyant sur l'interrupteur M/A (4), en soulevant le couvercle du bol ou en soulevant le bol.

Note : il est déconseillé de retirer le bol lorsque le moteur est en rotation.

RECETTES :

Il existe 9 recettes enregistrées : elles sont constituées de plusieurs séquences de différentes vitesses.

Elles sont détaillées dans le fascicule « Liste des recettes » fourni avec l'appareil.

MISE EN VEILLE :

La luminosité de l'afficheur numérique s'abaisse automatiquement lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant 10 minutes.

Appuyer sur une des touches du panneau de commande pour revenir à la luminosité normale.

L'appareil s'éteint automatiquement lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant 30 minutes. Ce temps peut être augmenté jusqu'à 10 heures : voir la procédure à suivre dans le paragraphe « **Paramètres consultables et modifiables** ».

NETTOYAGE :

IMPORTANT :



- **Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (8).**
- **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), le couvercle (2) 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 (30 secondes) : voir la procédure à suivre dans le paragraphe « **Paramètres consultables et modifiables** ».
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 (30 secondes) : voir la procédure à suivre dans le paragraphe « **Paramètres consultables et modifiables** »
4. A la fin du cycle laisser agir la solution pendant 2 minutes.
5. Rincer abondamment à l'eau claire.

SECURITE COUVERCLE :

Note : l'appareil ne peut démarrer que si le couvercle (2) est bien positionné sur le bol.

Modification du mode de sécurité lié au couvercle



Mode « Pause » (Par défaut)



Pendant le déroulement d'un cycle, Soulever le bol (1) ou le couvercle (2) provoque l'arrêt du moteur mais ne désélectionne pas la recette activée. A la remise en place du bol avec le couvercle ou du couvercle sur le bol, le cycle reprend son cours.



Note :

Il est possible de désactiver le redémarrage automatique ou le temps de pause
Se référer au paragraphe « **Paramètres consultables et modifiables** ».

PARAMETRES CONSULTABLES et MODIFIABLES :

Certaines informations sur l'appareil sont consultables ou modifiables dans un menu spécifique accessible en appuyant simultanément 5 secondes sur les touches  et  : la lettre "C" apparaît en clignotant.

En se servant des boutons  ou , faire défiler les lettres qui correspondent aux fonctions ci-dessous :



- "C" : cycle de nettoyage.
Appuyer sur la touche  pour lancer le cycle.
- "c" : affichage du nombre de recettes réalisées depuis la création de l'appareil.
Appuyer sur la touche  pour lancer l'affichage.

92 recettes s'affiche : 0-0-0-0-9-2.

Appuyer sur la touche Pulse  pour sortir du menu.

- **"b"** : réglage de la brillance de l'afficheur.



Appuyer sur la touche  pour lancer la modification.

Appuyer sur la touche  pour abaisser la luminosité ou sur la touche  pour l'augmenter.

Appuyer sur la touche  pour valider le réglage et sortir du menu.

- **"t"** : réglage de la temporisation de mise en veille de l'appareil.


Appuyer sur la touche  pour régler le temps de mise en veille.

A l'aide des touches  ou , sélectionner un chiffre entre 1 et 9 :

1 = 30 min 2 = 40 min 3 = 1 heure 4 = 1,5 heures 5 = 2 heures 6 = 3 heures 7 = 4 heures 8 = 6 heures 9 = 10 heures

Appuyer sur la touche  pour valider le temps choisi et sortir du menu.

- **"P"** : réglage du temps de pause.

Appuyer sur la touche  pour lancer la modification.


A l'aide des touches  ou , sélectionner un chiffre entre 0 à 9.

0 : fonction pause inactive : Le moteur stoppe et la recette est réinitialisée dès l'ouverture du couvercle ou le retrait du bol.

1 : Pause de 1 seconde : l'utilisateur a 1 seconde pour remettre le couvercle ou le bol en place pour que la recette sélectionnée continue à s'exécuter jusqu'à son terme, sinon, elle s'annule.

2 : Pause de 2 secondes.

Le temps maximal paramétrable pour la pause est de 9s.

Appuyer sur la touche  pour valider le réglage et sortir du menu.

- **"F"** : Affichage de la version du programme informatique utilisé pour faire fonctionner l'appareil.

Appuyer sur la touche  pour lancer l'affichage.

Par exemple, un programme 1.02 s'affichera : 1 - . - 0 - 2.

Appuyer sur la touche  pour sortir du menu.

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**

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 (23). Enlever la Plaque d'accouplement (21) et retirer le Joint d'accouplement (22) à l'aide d'une pointe ou d'une lame (**fig.3 et fig.4**)
Maintenir le corps d'entraînement 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) (**fig.5**).

Entrainement coté couteau (mâle) :

L'entraînement couteau est intégré au palier (10) à roulements du bol. Il faut remplacer l'ensemble (entraînement – palier – roulements)

- Retourner le bol.
- A l'aide de l'outil N°62980, desserrer la bague de fixation palier (14) (sens inverse des aiguilles d'une montre) (**fig.6 et fig.7**).
- 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 (25) à l'aide d'une pince multiprise et dévisser l'écrou de fixation (11) en utilisant une clé hexagonale de 13. (sens inverse des aiguilles d'une montre) (**fig.8**).

Montage du couteau

Veiller à bien respecter l'ordre de montage des différents composants (**fig.7**) :

1. Joint à lèvre (12) (placer correctement la lèvre vers le bas),
2. Couteau (9) (alvéoles vers le haut),
3. Écrou de serrage (11) (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 (**13**) sur le palier (**10**)
- Placer le joint de bague de serrage (**15**) sur la bague de serrage (**14**).
- Placer le palier (**10**) 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.

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 (**8**)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

L'appareil ne démarre pas :

L'afficheur est éteint :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation (**8**).
- Appuyer sur l'interrupteur M/A (**4**).
- Débrancher et rebrancher le cordon d'alimentation.
- Il se peut qu'après une longue utilisation de l'appareil, le moteur ait atteint sa température maximale : dans ce cas, attendre que le moteur refroidisse (30 à 50 minutes) et redémarrer l'appareil.
- Un corps trop dur dans le bol ou une charge trop importante peut provoquer une surcharge moteur : dans ce cas, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur (**8**)).

Sous l'appareil (**fig.10**), appuyer sur le bouton (**26**) 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'afficheur clignote :

- Ce message indique que le couvercle n'est pas à sa place : repositionner le couvercle sur le bol correctement.
- Retirer tous les corps pouvant activer les touches, nettoyer le panneau de commande.

Remarque : l'appareil ne peut pas démarrer si le bol n'est pas positionné sur l'appareil.

La lettre "E" s'affiche :

- La tension d'alimentation du réseau est inadaptée : vérifier la tension de votre réseau d'alimentation.
- La température de la carte électronique de l'appareil est trop élevée : attendre quelques minutes qu'elle refroidisse.

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)

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 (8)) 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 :

- Utiliser le programme spécial glaçons N°6.
- 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 (1)

Modèle 66		Monophasé
Tension d'alimentation	(V)	220-240
Fréquence	(Hz)	50/60
Puissance absorbée	(W)	1005
Intensité maximale	(A)	5
Vitesse :	(tr/min)	1200 à 13000
Contenance utile du bol	(L)	1.4
Nombre de recettes		9
Pulse		Oui
Panneau de commande tactile		Oui
Luminosité afficheur réglable		Oui
Compteur de cycle		Oui
Mise en veille réglable		Oui
Sécurité couvercle		Oui
Sécurité surchauffe moteur		Oui
Sécurité surtension		Oui
Fonctionnement intermittent (3)		60 secondes de marche et 60 secondes d'arrêt
Dimensions : Hauteur	(mm)	393
Largeur	(mm)	197
Profondeur	(mm)	233
Poids : Poids net	(kg)	6.2
Poids emballé	(kg)	7.3
Bruit : (2) L_{pA}	(dBA)	70
incertitude $K_{pA} = 2.5dB$		
Vitesse & charge maximales		

(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 220-240V 50/60Hz

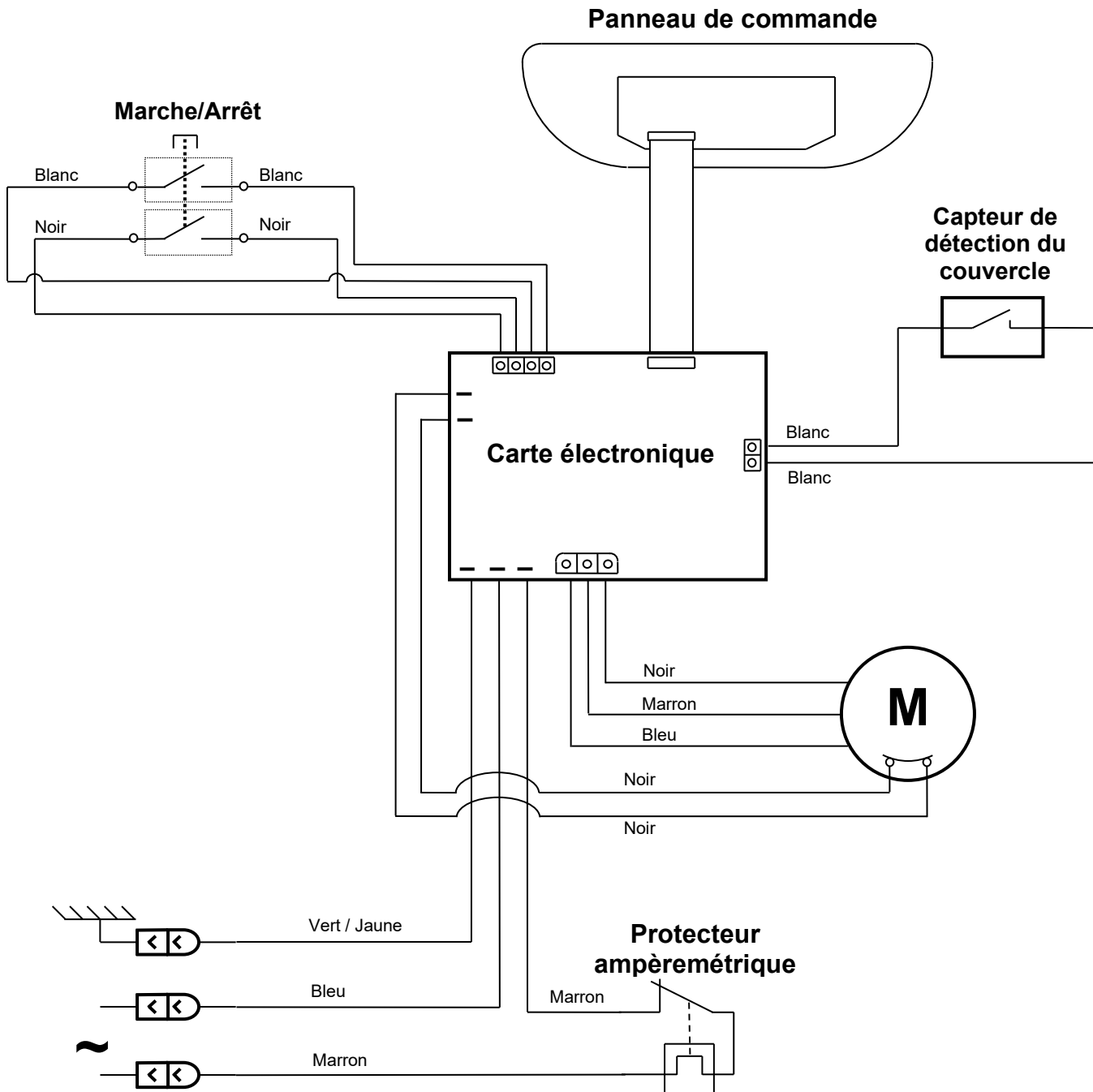
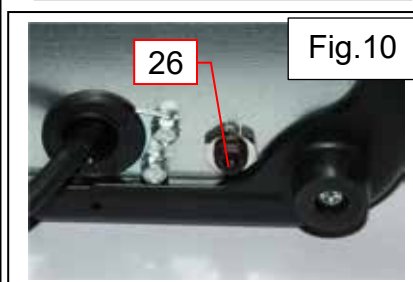
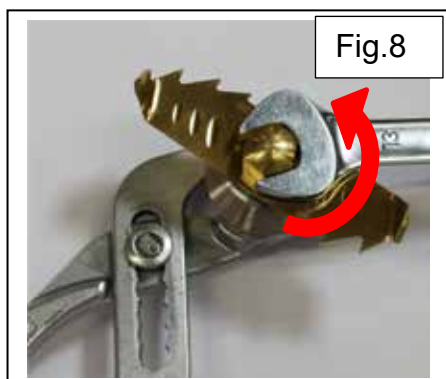
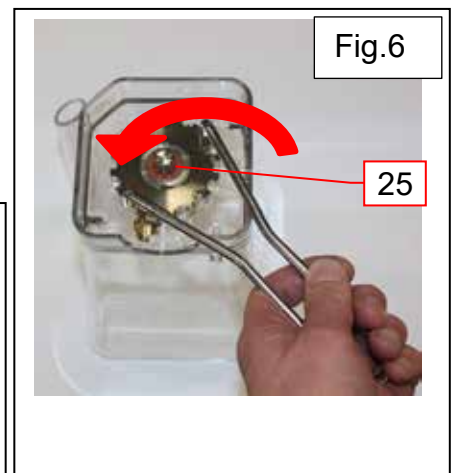
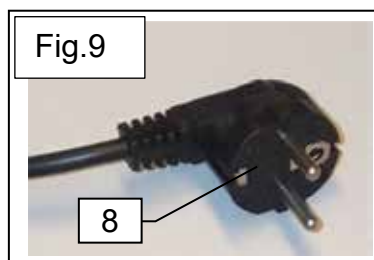
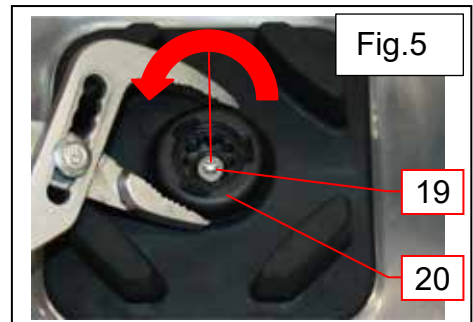
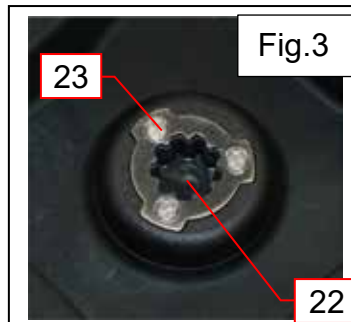
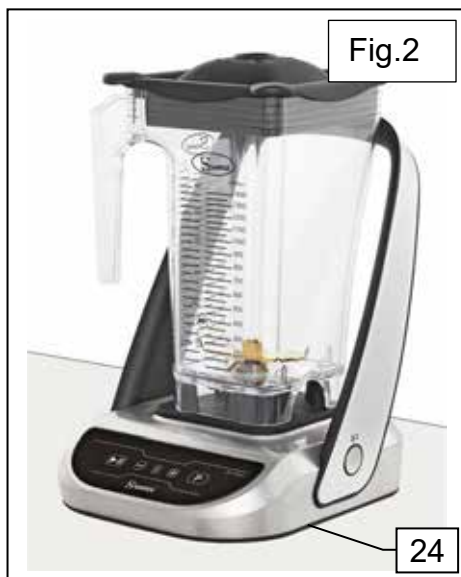
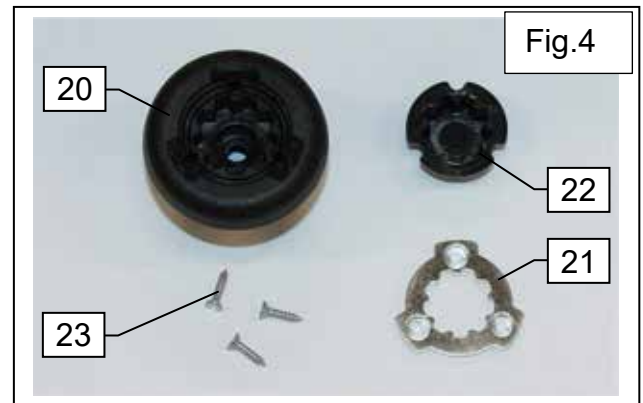
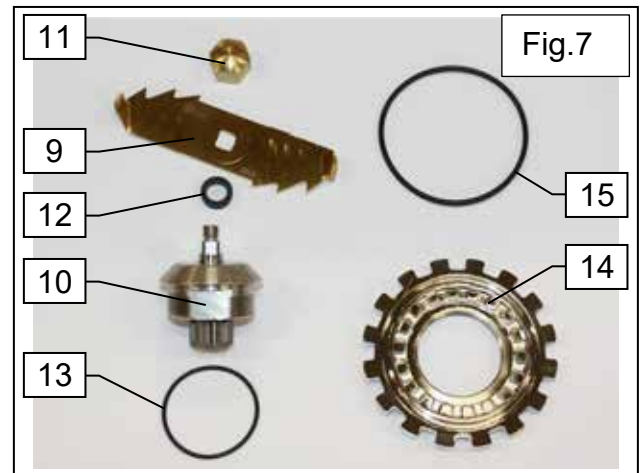


Tableau de correspondance des éléments

REP	Désignation
1	Bol
2	Couvercle de bol
3	Base moteur
4	Interrupteur Marche/Arrêt
5	Panneau de commande
6	Entourage moteur
7	Tapis de bol
8	Prise secteur
9	Couteau
10	Palier couteau
11	Ecrou serrage couteau
12	Joint d'axe couteau
13	Joint de palier
14	Bague serrage palier
15	Joint de bague de serrage palier
19	Vis de serrage de l'entraîneur moteur
20	Corps entraîneur moteur
21	Plaque entraîneur moteur
22	Joint entraîneur moteur
23	Vis plaque entraîneur moteur
24	Joint de table
25	Entraîneur couteau
26	Protecteur de surintensité

Figures



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

