

KALTGETRÄNKEAUTOMAT Nr. 34

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



Die Gebrauchsanweisung bitte vor dem Auspacken des Geräts lesen.

Kaffeemühlen - Saftpresen - Mixer - Blender - Getränkeautomaten - Rührgeräte - Knetgeräte
Käsereiben - Eisstößel - Fleischwölfe - Gemüseschneider
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
MODELLE INTERNATIONAL ANGEMELDET



INHALT

„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG	3
SICHERHEITSBESTIMMUNGEN	4
SACHWIDRIGER EINSATZ.....	4
INSTALLATION	4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	5
1. INBETRIEBNAHME (Abb. A).....	5
RECYCLING DES ALTGERÄTS.....	5
BESCHREIBUNG DES GERÄTS	6
BENUTZUNG DES GERÄTS	6
BETRIEB.....	6
INBETRIEBNAHME	6
Vorbereitung und Benutzung:.....	6
EINSTELLEN DER GETRÄNKETEMPERATUR:	6
REINIGUNG.....	7
Tägliche Reinigung:.....	7
Abbau des Saftbehälters:	7
Zusammenbau des Saftbehälters:.....	7
WARTUNG	8
Monatliche Reinigung	8
Ersatzteile:.....	8
HILFE BEI STÖRUNGEN	9
Die Rührer drehen sich nicht:	9
Flüssigkeit tropft aus der Auslassdüse:	9
Erhitzen des Geräts:.....	9
Zu hohe Safttemperatur:.....	9
Der Behälter ist im Dauerbetrieb, kühlt den Saft aber nicht mehr:.....	9
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS	10
Schaltplan 110-120V 50/60Hz	11
Schaltplan 220-240V 50Hz	12
Schaltplan 220-240V 60Hz	13
Abbildungen	14
GARANTIESCHEIN.....	15
TYPENSCHILD DES GERÄTS	15



„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

DER HERSTELLER:

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

Erklärt, dass das untenstehend genannte Gerät, das dazu bestimmt ist, auf dem professionellen Markt eingeführt zu werden:

Bezeichnung: **KALTGETRÄNKEAUTOMAT**
Typennummer: **34-1, 34-2, 34-3**

Mit den folgenden Vorschriften übereinstimmt:

- Den Rechtsvorschriften, die vom Anhang 1 der europäischen „Maschinen-Richtlinie“ Nr. **2006/42/EG** definiert werden und den innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die diese Vorschriften umsetzen.
- Den Rechtsvorschriften der folgenden europäischen Richtlinien und Verordnungen:
 - Nr. 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie)
 - Nr. 2004/108/EG (EMV-Richtlinie)
 - Nr. 2002/95/EG (RoHS-Richtlinie)
 - Nr. 2002/96/EG (WEEE-Richtlinie)
 - Nr. 1935/2004/EG (Verordnung) in Bezug auf Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen

Harmonisierte europäische Normen, die benutzt werden, um die vermutliche Übereinstimmung mit den wesentlichen Anforderungen der vorher genannten Richtlinien zu bestätigen.

- NF EN ISO 12100 -1 und 2 :2004: Maschinensicherheit – Allgemeine Konzeptionsprinzipien
- NF EN 60204-1: 2006 : Maschinensicherheit - elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Regelungen
- NF EN 1672-2: 2005, Nahrungsmittelmaschinen – Grundbegriffe – Hygienevorschriften.
- NF EN 60335-1: 2003 - Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- **EN 60335-2-64:2004**, Abschnitt 2-64: **Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.**

Erstellt in VAULX-EN-VELIN am: **01/10/2010**

Eigenschaft des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**

Name des Unterzeichnenden: **Aurélien FOUQUET**

Unterschrift:

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Bei Benutzung, Wartung und Entsorgung des Geräts ist stets auf die Einhaltung der folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen zu achten.

Bitte die Anleitung vollständig lesen.

Hinweis: Zum besseren Verständnis der nachfolgenden Abschnitte, siehe die Zeichnung am Ende dieses Handbuchs.

SACHWIDRIGER EINSATZ



1. Den Rührer nie während des Füllvorgangs herausnehmen.
2. Den Behälter nie über die 12-Liter-Markierung hinaus füllen.
3. Das Gerät nie ohne eine zumindest tägliche Komplettreinigung des Saftbehälters betreiben.
4. Nie einen scheuernden Schwamm oder ein Scheuermittel zum Reinigen von Deckel (1), Behälter (2) oder Blechgehäuse (10) benutzen.
5. Die Lüftungsschlitze (10) auf der Vorder- und Rückseite des Geräts nicht verstellen.
6. Ausschließlich **R134A** für das Kühlaggregat benutzen.
7. Das Gestell (10) darf nicht in Wasser getaucht werden.
8. Das Gestell nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
9. Vor jedem Eingriff am Gerät den Netzstecker ziehen (Reinigung, Pflege, Wartung).
10. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

INSTALLATION

Das Gerät auf einer Arbeitsfläche aufstellen, die das Gerätegewicht mit vollem Behälter aushält.

Auf die gute Belüftung des Geräts achten. Einen Freiraum von mindestens 15 cm auf der Vorder- und Rückseite des Geräts lassen.



ACHTUNG: Das Gerät 12 h lang nicht ans Stromnetz anschließen und ruhen lassen, wenn es beim Transport oder dem Auspacken auf die Seite oder auf den Kopf gestellt wurde.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Netzteil des Gerätes ist für 3 Wechselstrom-Netzspannungen erhältlich
 - 110-120 V 50/60 Hz: Modell 34V1
 - 220-240 V 50 Hz Modell 34V2
 - 220-240 V 60 Hz Modell 34V4

Leitungsschutz: das Gerät muss an eine Standarddose mit 2 Polen + Erdung angeschlossen werden. Die Anlage muss durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A Sicherung geschützt sein. **Die Erdung des Geräts ist Pflicht.**

ACHTUNG:



- Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen. Der Wert ist abzulesen:
 - entweder auf dem Typenschild unter dem Gerät,
 - oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

1. INBETRIEBNAHME (Abb. A)

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile ordentlich reinigen.

Mit einem gebräuchlichen Spülmittel reinigen: Deckel (2), Rührer (3) und Saftbehälter (5).

RECYCLING DES ALTGERÄTS



Das Gerät ist mit dem Symbol für die Mülltrennung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet. Das Gerät muss gemäß Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) – Abschnitt Gewerblich genutzte Geräte – von einer Mülltrennungsfirma übernommen werden muss, um entweder recycelt oder zerlegt zu werden, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

Für nähere Informationen kontaktieren Sie Ihren Händler oder das Unternehmen SANTOS.

Zur Entsorgung und zum Recycling der Bauteile des Geräts wenden Sie sich bitte an einen Fachbetrieb oder an das Unternehmen SANTOS.

Elektronikartikel, die nicht einer Mülltrennung unterzogen wurden, können die Umwelt gefährden.

Die Verpackungsmaterialien müssen gemäß den geltenden Bestimmungen vernichtet oder recycelt werden.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Kaltgetränkeautomaten Nr. 34 sind robust aus Edelstahlblechen gebaut, Behälter und Deckel bestehen aus unzerbrechlichem, transparentem Polycarbonat. Sie eignen sich hervorragend für den gewerblichen Gebrauch in Cafés, Hotels, Restaurants, Kantinen, usw.
- Die Kaltgetränkeautomaten Nr. 34 sind mit 1, 2 oder 3 Behältern à 12 Litern lieferbar.
- Die Temperatur jedes Behälters wird über ein von 4 bis 12°C einstellbares Thermostat geregelt. Das Thermostat ist nach Abbau des Seitenblechs zugänglich.
- Ohne besondere Aufforderung wird das Kühlaggregat mit einem Kühlmittel des Typs R134a geliefert. Vor jedem Eingriff den Kühlmitteltyp Ihres Geräts auf dem Geräteschild kontrollieren.

BENUTZUNG DES GERÄTS

BETRIEB

Wie bei einem Kühlschrank dient der Netzstecker als Hauptschalter. Die Schalter (8) auf der Vorderseite betätigen die einzelnen Rührer.

Die zum Kühlen des Getränks erforderliche Zeit hängt von zahlreichen Faktoren ab, z.B. der Getränkmenge, der Anfangs- und Umgebungstemperatur sowie der Thermostateinstellung.

INBETRIEBNAHME

Vorbereitung und Benutzung:

1. Den Behälter (2) mit maximal 12 Litern füllen. Zur Vorbereitung des Getränks die Hinweise des Herstellers des jeweiligen Produkts beachten. *Immer zuerst Wasser, dann das Produkt hinzufügen.*
2. Den Schalter (8) des Rührers auf 1 stellen.
3. Das Gerät selbst nachts über betreiben, das Kühlaggregat schaltet selbsttätig ab, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Für gute Leistungen empfiehlt es sich, den Verdampfer (4) immer eingetaucht zu lassen und den Rührer nicht anzuhalten, solange sich noch Produkt im Behälter befindet.

EINSTELLEN DER GETRÄNKETEMPERATUR:

Die Getränketemperatur wird über werksmäßig voreingestellte Thermostate reguliert. Von einer Änderung dieser Einstellung wird abgeraten. Im Normalbetrieb entweicht lauwarme Luft auf der Vorder- oder Hinterseite des Geräts.

Bei exzessiver Erwärmung den einwandfreien Lufteintritt auf der Rückseite des Geräts kontrollieren (Freiraum mindestens 15 cm).

Wenn das Getränk im Behälter kalt ist, funktioniert das Gerät auf alle Fälle einwandfrei.

REINIGUNG

WICHTIG:



- Den Rührer (3) abstellen und das Stromkabel des Geräts ziehen.
- Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.

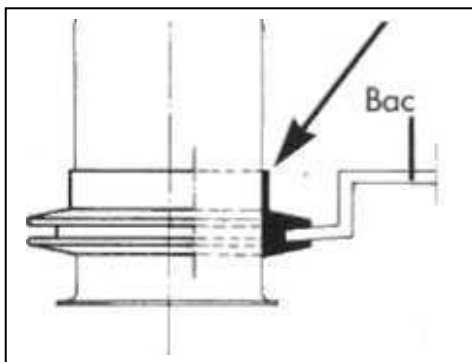
Tägliche Reinigung:

Das Gerät muss täglich gereinigt werden.

Den Saftbehälter abbauen und mit heißem Wasser reinigen (keinen Schwamm und keine Scheuermittel benutzen).

Abbau des Saftbehälters:

1. Den Deckel (1) des Behälters abnehmen.
2. Den Rührer (3) herausnehmen.
3. Den Behälter (2) herausnehmen, dabei anheben, um ihn vom Kegel des Verdampfers zu trennen.
4. Die Verdampferdichtung (7) herausnehmen.
5. Den Hahn wie folgt abbauen:
 - a. den Griff (11) schieben, um das Auslaufschlauch (5) freizugeben;
 - b. die Auslassdüse losschrauben (6).



Zusammenbau des Saftbehälters:

- Die Baugruppe Hebel (11) in offener Stellung einsetzen.
 - Die Auslassdüse (6) einsetzen und festschrauben.
 - Die Verdampferdichtung (7) auf dem Behälter (2) einsetzen.
 - Den Behälter auf dem Verdampfer (4) einsetzen und bis ganz nach hinten schieben.
- Um das Einführen der Dichtung zu erleichtern, den Kegel des Verdampfers (4) anfeuchten. Oder das Gerät einschalten und das Entstehen von Reif am Verdampfer abwarten, bevor Behälter und Dichtung nach unten geschoben werden.
- Den Rührer (3) einsetzen.

WARTUNG



Vor jedem Eingriff am Gerät muss dieses unbedingt vom Netz genommen werden.

Monatliche Reinigung

Einmal monatlich: die Flügel des Kondensators entstauben.

Zugriff zum Kondensator: den Netzstecker des Geräts ziehen und die Seitenwände (9) lösen.

Ersatzteile:



WICHTIG: Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

Mit Ausnahme der monatlichen Reinigung erfordert die Maschine keinen besonderen Unterhalt.

Wenn ein Eingriff zum Austausch von Verschleißteilen wie Saftbehälter, Deckel, Rührer, Auslassdüse, elektrischen oder anderen Bauteilen notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs).

Bei **allen Bestellungen von Ersatzteilen** (Artikelnummern siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs) bitte folgende Angaben machen:

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts und**
- **die elektrischen Daten**

abzulesen unter dem Gerät.

HILFE BEI STÖRUNGEN

Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

Die Rührer drehen sich nicht:

- Sicherstellen, dass die jeweiligen Schalter (**8**) betätigt wurden (Position **1**).
- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels;

Flüssigkeit tropft aus der Auslassdüse:

- Den Auslaufschlauch (**5**) reinigen (wahrscheinlich hat sich im Inneren ein Festkörper festgesetzt).
- Beim Auslaufschlauch (**5**) handelt es sich um ein Verschleißteil. Aus Hygienegründen den Schlauch regelmäßig ersetzen.

Erhitzen des Geräts:

- Für gute Geräteleistungen ist eine Ventilation erforderlich.
- Sicherstellen, dass die vorderen und hinteren Lüftungsschlitze (**10**) nicht verstopft sind (mindestens 15 cm Freiraum lassen).
- Auf Staub auf dem Gitter des Kondensators achten (ggf. mit einer weichen Bürste reinigen).
 - Zugriff auf das Gitter: die Seitenwände (**9**) des Geräts abbauen.

Zu hohe Safttemperatur:

- Siehe den Abschnitt „*Erhitzen des Geräts*“.
- In Abhängigkeit von der Produktmenge und der Umgebungstemperatur sind manchmal mehrere Stunden notwendig, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Wenn die Temperatur nach der Stabilisierung nicht ausreicht, die Thermostate (**12**) regeln (eines je Saftbehälter; es wird empfohlen, alle Thermostate gleich einzustellen).
 - Zugriff auf die Thermostate: die Seitenwände (**9**) des Geräts abbauen.
- Im Fall eines Geräts mit mehreren Behältern (2 oder 3), **wird selbst von nur einem Behälter ohne Flüssigkeit abgeraten**.
 - Schnell setzt sich Reif am Verdampferrohr (**4**) ab, das Thermostat löst schnell aus und stoppt den Kompressor. Die übrigen Behälter werden nicht mehr gekühlt.
 - **Die Behälter immer mit mindestens 5 cm Flüssigkeit füllen.**

Der Behälter ist im Dauerbetrieb, kühlt den Saft aber nicht mehr:

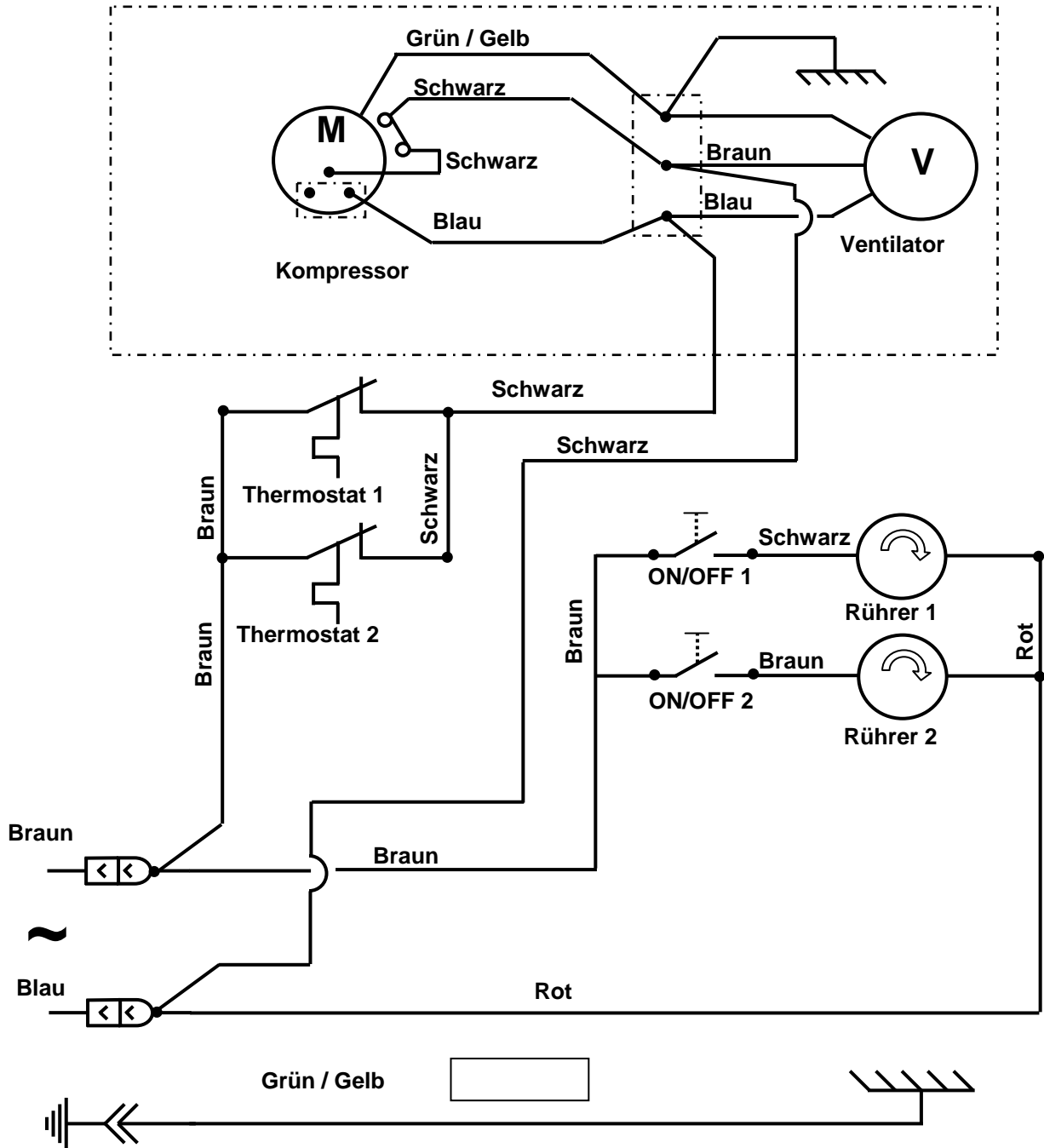
- Das Gerät von einem Kältetechniker untersuchen lassen.
- Das erforderliche Kühlmittel ist auf dem Geräteschild vermerkt.
- Es ist streng untersagt, das Kühlaggregat in einem nicht für das Auffangen der Gase vorgesehenen Raum zu entleeren oder befüllen.
- Nur R134A verwenden.

TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

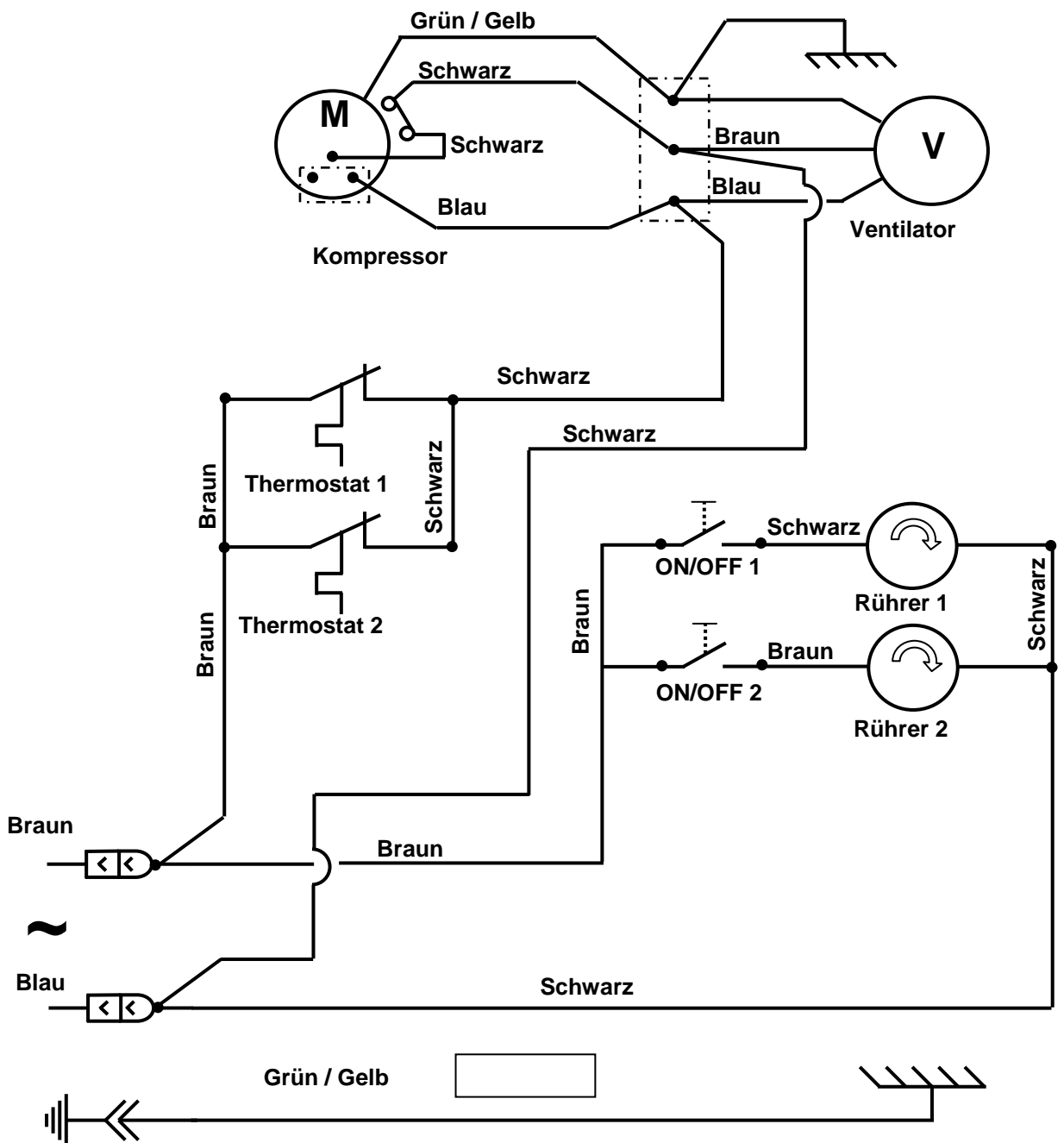
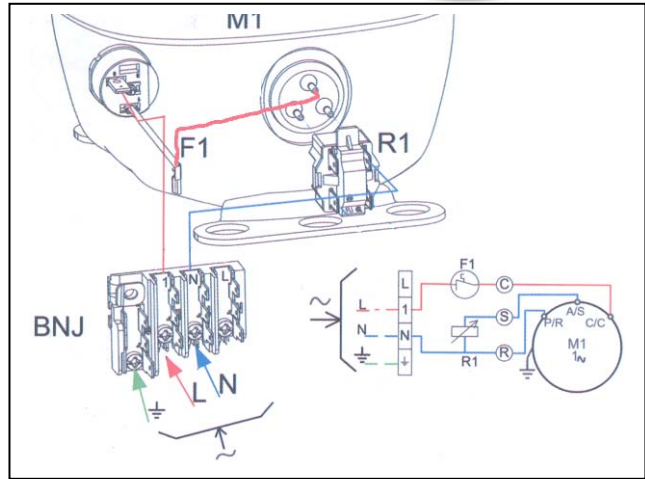
ELEKTRISCHE DATEN (1)										
Modell Nr. 34		34-1 (1 Schale)			34-2 (2 Schalen)			34-3 (3 Schalen)		
Typ		V1	V2	V4	V1	V2	V4	V1	V2	V4
Betriebsspannung	(V)	100-120	220-240	220-240	100-120	220-240	220-240	100-120	220-240	220-240
Frequenz	(Hz)	50/60	50	60	50/60	50	60	50/60	50	60
Absorbierte Leistung	(W)	160	260	260	260	260	260	330	330	330
Kondensator (Option)	(μ F)	-	-	-	-	-	53 μ F	-	-	-
Fassungsvermögen	(L)	1 x 12 Liter			2 x 12 Liter			3 x 12 Liter		
Abmessungen: Höhe	(mm)	545			545			545		
Breite	(mm)	190			380			570		
Tiefe	(mm)	430			430			430		
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	15			24			33		
Gewicht mit Verpackung	(kg)	17			26			35		
Schalldruckpegel: (2) L_{pA} Ungenauigkeit $K_{pA} =$ 2.5dB	(dBA)									
Kühlmittel R134a (kein anderes Kühlmittel verwenden)	(g)	60			139			139		

- (1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf seinem Typenschild.
- (2) Nach ISO 11201:1995 und ISO 4871:1996 bei befüllter Maschine gemessener Schalldruckpegel.
Gerät auf Arbeitsfläche 75 cm über dem Boden stehend. In 1,6 m Bodenhöhe und 1 m Entfernung auf das Gerät gerichtetes Mikrofon.

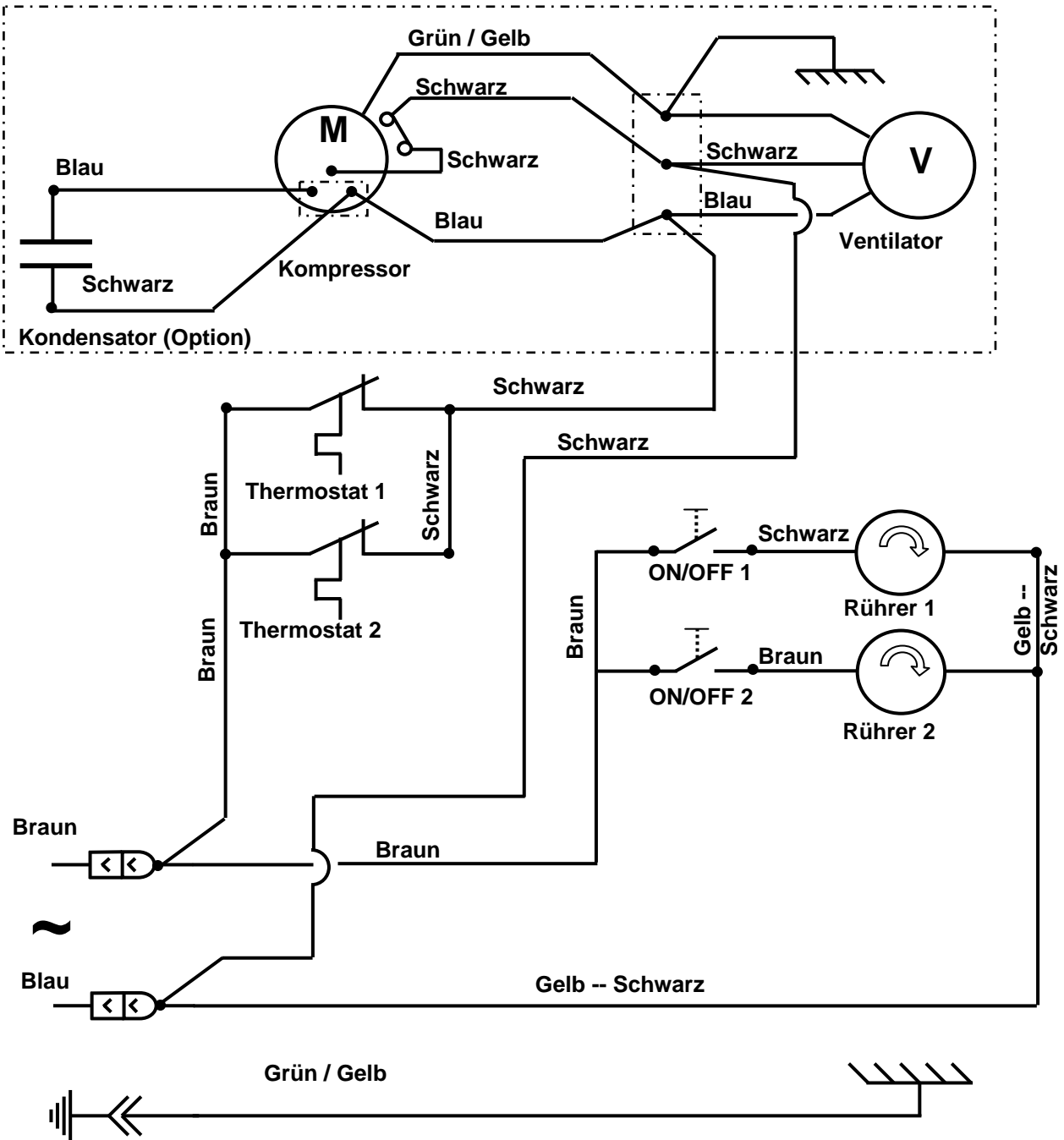
Schaltplan 110-120V 50/60Hz



Schaltplan 220-240V 50Hz



Schaltplan 220-240V 60Hz



Abbildungen

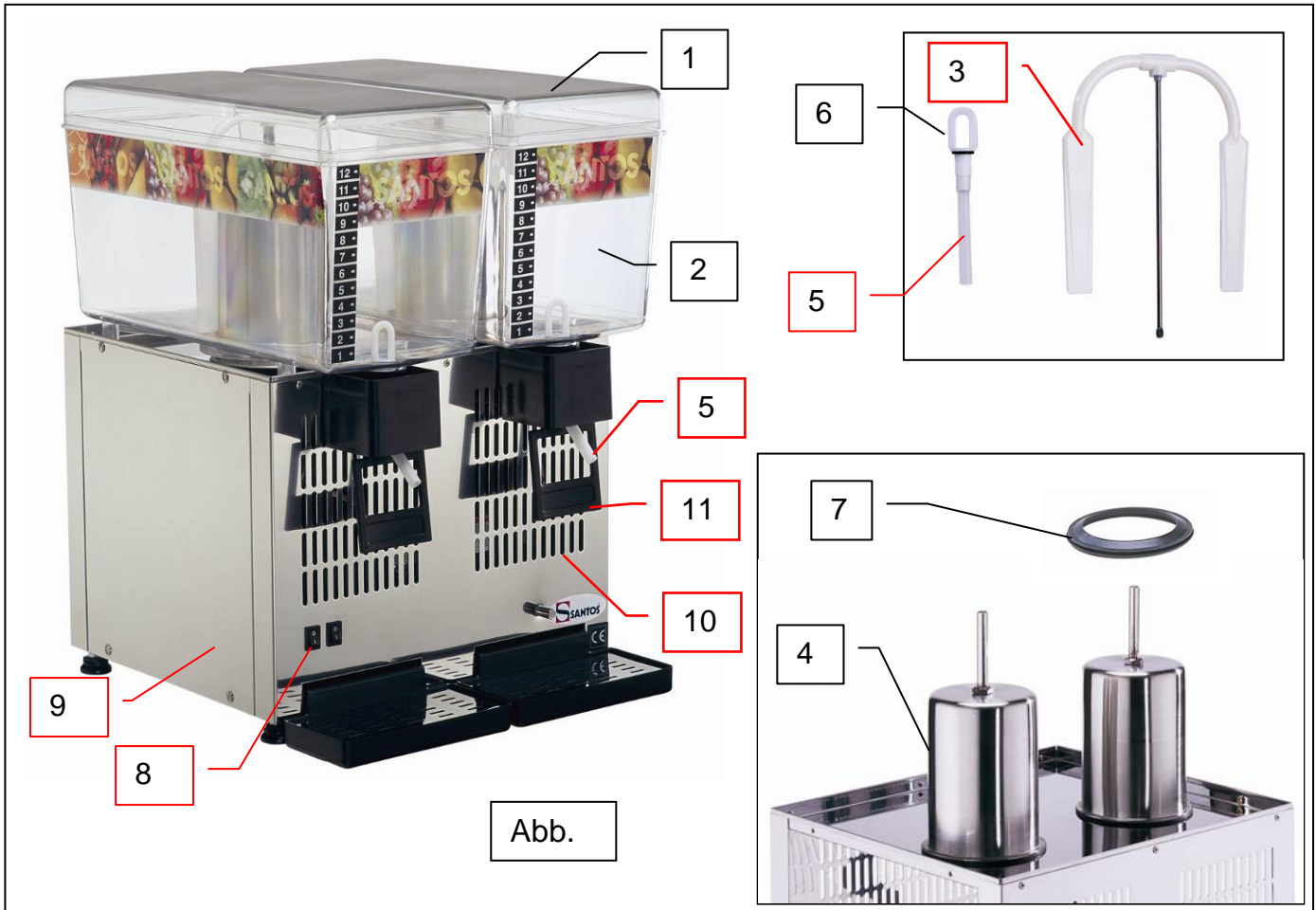


Abb.

POS	Bezeichnung
1	Deckel
2	Saftbehälter
3	Rührer
4	Verdampfer
5	Auslassschlauch
6	Auslassdüse
7	Verdampferdichtung
8	Hauptschalter
9	Seitenwand
10	Sockel/Gehäuse
11	Hebel
12	Thermostat

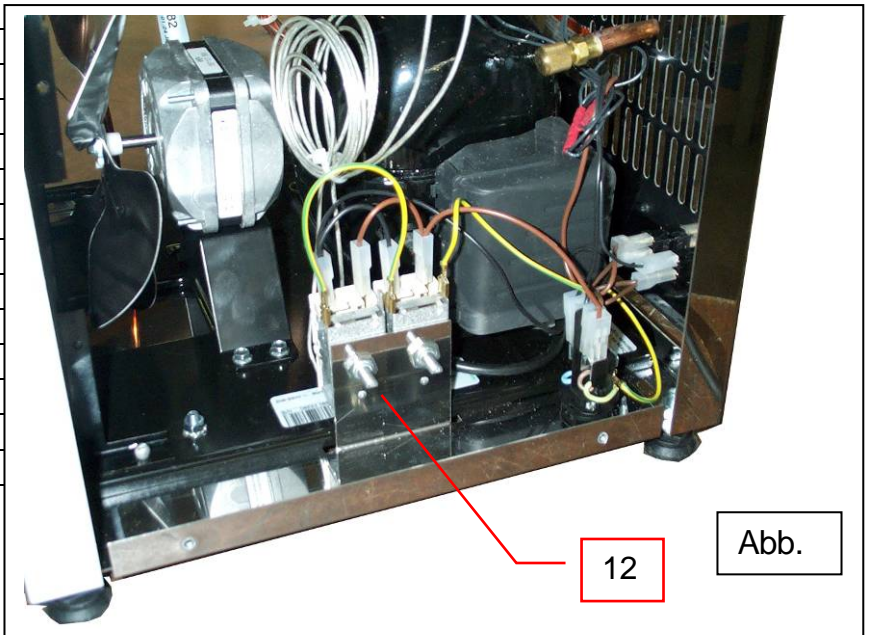


Abb.



GARANTIESCHEIN

GARANTIE / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

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

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

TYPENSCHILD DES GERÄTS

MUSTER
für alle nicht mit dem Gerät
gelieferten Dokumente.

Ausdrücke, Faxe, Downloads