

FRISDRANKENAUTOMAAT NR. 34

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



BELANGRIJK: documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE”-CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



***408.071 - *408.072 - *408.072**
Model no 34



INHOUDSTAFEL

“CE”-CONFORMITEITSVERKLARING	3
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	4
WAARSCHUWINGEN:	4
INSTALLATIE	4
ELEKTRISCHE AANSLUITING:	5
1 ^{ste} IN WERKING STELLING (Fig. A)	5
RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR.....	5
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	6
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	6
WERKING:.....	6
IN WERKING STELLING:	6
Vorbereitung en gebruik:	6
INSTELLING VAN DE TEMPERATUUR VAN DE DRANK:.....	6
SCHOONMAKEN:.....	7
Dagelijkse schoonmaak:.....	7
Demontage van de bak:	7
Montage van de bak:	7
ONDERHOUD	8
Maandelijks onderhoud	8
Vervangingsonderdelen:.....	8
OPHEFFEN VAN STORINGEN	9
De roerstaven draaien niet:	9
Er lekt vloeistof uit de afvoerbuis:	9
Het apparaat wordt warm:	9
De drank is te warm:.....	9
Het apparaat werkt voortdurend zonder de frisdrank te koelen:	9
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT	10
Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz	11
Elektrisch schema 220-240V 50Hz	12
Elektrisch schema 220-240V 60Hz	13
Figuren.....	14
GARANTIEBEWIJS	15
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT	15



"CE"-CONFORMITEITSVERKLARING

DE FABRIKANT :

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

Verklaart dat het hieronder beschreven apparaat dat is bestemd om op de professionele markt te worden gebracht:

Omschrijving : **FRISDRANKENAUTOMAAT**
Type nummer : **34-1, 34-2, 34-3**

Voldoet aan :

- De reglementaire bepalingen beschreven in de bijlage nr. 1 van de Europese "machines" Richtlijn nummer **2006/42/EG**, en aan de nationale invoerende wetgevingen.
- De reglementaire bepalingen van de volgende Europese Richtlijnen en Regelingen:
 - N° 2006/95/CE (Richtlijn lage spanning)
 - N° 2004/108/CE (Richtlijn CEM)
 - N° 2002/95/CE (Richtlijn RoHS)
 - N° 2002/96/CE (Richtlijn DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Regeling) met betrekking tot materiaal en voorwerpen die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen.

Gebruikte Europese geharmoniseerde normen om vermoeden te geven van overeenstemming met de essentiële eisen van de hierboven vermelde richtlijnen:

- NF EN ISO 12100 -1 en 2 :2004 : Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerp principes
- NF EN 60204-1 : 2006 : Veiligheidsuitrustingen van machines – Elektrische uitrusting van de machines – Algemene regels.
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines voor voedingsmiddelen – Fundamentele begrippen - Voorschriften met betrekking tot hygiëne.
- NF EN 60335-1:2003 Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- EN 60335-2-64 :2004 Part 2-64: **Particular requirements for commercial electric kitchen machines.** (*Bijzondere vereisten voor commerciële elektrisch keukenapparatuur*)

Opgemaakt in VAULX-EN-VELIN d.d. : **01/01/2010**
Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**
Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Respecteer steeds de volgende elementaire voorschriften bij het gebruik, het onderhoud of de in werking stelling van het apparaat.

De volledige gebruiksaanwijzing lezen

Opmerking : Zie de schema's aan het einde van de handleiding om de hierna volgende paragrafen beter te kunnen begrijpen.

WAARSCHUWINGEN:



1. De roerstaaf nooit verwijderen tijdens het vullen.
2. De bak niet hoger vullen dan de schaalverdeling 12 liter.
3. Het apparaat nooit laten werken zonder, minimaal, de bak dagelijks volledig schoongemaakt te hebben.
4. Nooit een schuurspons of schuurmiddel gebruiken om het deksel (1), de bak (2) of de koffer in RVS (10) schoon te maken.
5. De ventilatieopeningen (10) aan de voor- en achterkant van het apparaat niet versperren.
6. Enkel **R134A** gebruiken voor het vullen van de koelgroep.
7. De sokkel (10) mag niet ondergedompeld worden in water.
8. Omwille van het risico op elektrocutie, de sokkel niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
9. De stekker van het apparaat uit de contactdoos halen voor elke ingreep: schoonmaak, onderhoud.
10. Het is verboden andere vervangingsonderdelen te gebruiken dan de originele vervangingsonderdelen van SANTOS.

INSTALLATIE.

Installeer het apparaat op een tapkast die het gewicht van een apparaat met volle bak kan dragen.

Controleer of de ventilatie in het apparaat goed werkt. Aan de voor- en achterkant van het apparaat dient zich een vrije ruimte van minstens 15 cm te bevinden.



OPGELET : Het apparaat 12 uur laten rusten zonder de stekker in de contactdoos te steken als het horizontaal of omgekeerd geplaatst is tijdens het transport of het uitpakken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in drie enkel fase voltages:
 - 110-120 V 50/60 Hz : model 34V1
 - 220-240 V 50 Hz : model 34V2
 - 220-240 V 60 Hz : model 34V4

Bescherming van de lijn : het apparaat moet aangesloten worden op een standaard stopcontact 2 polen + aarde. De installatie moet voorzien zijn van een differentiaal lastschakelaar en een zekering van 16A. **De aarding van het apparaat is verplicht.**

OPGELET :



- Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met deze van uw apparaat. Deze bedrijfsspanning staat vermeld:
 - op het typeplaatje dat onderaan het apparaat is aangebracht.
 - op het typeplaatje dat op de laatste pagina van deze handleiding staat.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een speciale set beschikbaar bij de SANTOS of bij een erkende SANTOS-leverancier.

1^{ste} IN WERKING STELLING (Fig. A).

De onderdelen die in contact met voedingsmiddelen komen naar behoren schoonmaken.

Met een standaard afwasmiddel de volgende onderdelen schoonmaken : het deksel (2), de roerstaaf (3), de bak (5).

RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Dit apparaat is voorzien van het symbool van de selectieve sortering betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product verwerkt moet worden door een selectief inzamelingssysteem conform de richtlijn 2002/96/CE (DEEE) – deel Professionele Apparaten – zodat het gerecycleerd of uit elkaar gehaald kan worden om de impact ervan op het milieu te verminderen.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw verdeler of SANTOS.

Voor de verwijdering of de recyclage van de componenten van het apparaat, gelieve contact op te nemen met een gespecialiseerde maatschappij of met SANTOS.

De elektronische producten die niet selectief gesorteerd zijn, kunnen mogelijk een gevaar betekenen voor het milieu.

De verpakkingsmaterialen moeten verwijderd of gerecycleerd worden conform de geldende wetgeving.



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- De frisdrankenautomaten hebben een stevige RVS-structuur, met transparante bak en deksel uit onbreekbaar polycarbonaat. Ze zijn voornamelijk bestemd voor de horeca: cafés, hotels, restaurants, openbare instanties...
- De frisdrankenautomaten nr. 34 zijn verkrijgbaar in uitvoeringen met 1, 2 of 3 bakken met een capaciteit van 12 liter.
- De temperatuur van iedere bak wordt geregeld door een thermostaat die kan worden ingesteld tussen 4 en 12°C. De thermostaat kan worden bereikt door het zijpaneel te demonteren.
- Op speciale aanvraag kan het koelsysteem worden gevuld met koelvloeistof van het type R134a. Voor iedere ingreep dient u te controleren welke koelvloeistof er in uw apparaat wordt gebruikt aan de hand van de naamplaat.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

WERKING:

Net als bij een koelkast dient de stekker als hoofdschakelaar. De schakelaars (8) aan de voorkant zijn voor de bediening van iedere afzonderlijke roerstaaf.

De tijd die benodigd is om de vloeistof te koelen is afhankelijk van vele factoren zoals de hoeveelheid drank, de begintemperatuur, de kamertemperatuur en de instelling van de

IN WERKING STELLING:

Vorbereiding en gebruik:

1. Vul de bak (2) met maximaal 12 liter. Voor de voorbereiding van de frisdrank volgt u de aanwijzingen van de fabrikant van de frisdrankenautomaat. *Giet altijd eerst het water, en voeg daarna het product toe.*
2. Zet de schakelaar (8) van de roerstaaf op 1.
3. Laat het apparaat zelfs 's nachts werken. Het koelsysteem stopt wanneer de gewenste temperatuur bereikt is.
4. Wij raden u aan het verdampstelsel (4) ondergedompeld te laten voor een optimale werking en de roerstaaf niet stop te zetten zolang de bak niet leeg is.

INSTELLING VAN DE TEMPERATUUR VAN DE DRANK:

De temperatuur van de frisdrank wordt geregeld door in de fabriek ingestelde thermostaten.

Deze instelling niet wijzigen.

Bij normale werking komt er lauwe lucht vrij aan de voor- of achterkant van het apparaat. Als de lucht echter te warm is, dient u de luchtinvoer aan de achterkant van het apparaat te controleren (vrije ruimte minimaal 15 cm).

In alle gevallen: als de frisdrank in de bak gekoeld is, is de werking van het apparaat goed.

SCHOONMAKEN:

BELANGRIJK :



- De roerstaaf (3) tot stilstand brengen en de stekker uit het stopcontact halen.
- Het apparaat niet schoonmaken met een waterstraal of een hogedrukapparaat.

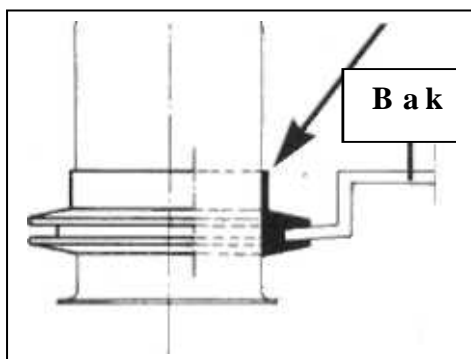
Dagelijkse schoonmaak:

Het apparaat moet dagelijks worden schoongemaakt

De bak demonteren en schoonmaken met warm water (geen spons of schuurmiddelen gebruiken)

Demontage van de bak:

1. Het deksel (1) van de bak verwijderen.
2. De roerstaaf (3) verwijderen.
3. De bak (2) verwijderen door deze op te lichten en uit de koepel van het verdampstoestel te verwijderen.
4. De pakking van het verdampstoestel (7) verwijderen.
5. De kraan als volgt demonteren:
 - a. druk de hendel (11) in om de schenkleiding (5) vrij te maken,
 - b. draai de afvoerbuis (6) los.



Montage van de bak:

- De eenheid met de hendel (11) in open positie plaatsen.
 - De afvoerbuis (6) op zijn plaats brengen en vastdraaien.
 - De pakking van het verdampstoestel (7) op de bak (2) monteren.
 - De bak op het verdampstoestel (4) plaatsen en helemaal naar beneden schuiven.
- Om het plaatsen van de pakking te vereenvoudigen kunt u de koepel van het verdampstoestel (4) bevochtigen. Of het apparaat aanzetten en wachten tot er ijs verschijnt op het verdampstoestel alvorens de bak en de pakking naar onder te duwen.
- De roerstaaf (3) op zijn plaats brengen

ONDERHOUD



Voor elke ingreep op het apparaat, de stekker uit de contactdoos halen

Maandelijks onderhoud

Een keer per maand : het stof verwijderen van de vleugels van de condensator.
Om toegang te verkrijgen tot de condensator dient u het apparaat uit te schakelen en de zijpanelen (9) los te schroeven.

Vervangingsonderdelen:



BELANGRIJK : Het is verboden andere vervangingsonderdelen dan de originele vervangingsonderdelen van SANTOS te gebruiken

Bij maandelijks onderhoud benodigt deze machine geen enkel specifiek onderhoud. Als een ingreep noodzakelijk is om de versleten stukken zoals de bak, het deksel, de roerstaaf, de afvoerbuï, de elektrische componenten enz. te vervangen, zie dan de lijst van onderdelen (zie explosietekening aan het einde van de handleiding).

Op de **bestellingen van vervangingsonderdelen** (zie referenties op de explosietekening aan het einde van de handleiding), het volgende aangeven :

- **het type,**
- **het serienummer van het apparaat en**
- **de elektrische kenmerken**

aangebracht onderaan het apparaat.

OPHEFFEN VAN STORINGEN

De oorzaak van de stilstand van het apparaat nauwkeurig opsporen

De roerstaven draaien niet:

- Controleren of de respectievelijke schakelaars (8) ingeschakeld zijn (positie 1)
- Het volgende controleren : de voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer.

Er lekt vloeistof uit de afvoerbuïs:

- De soepele afvoerbuïs (5) schoonmaken (er zit waarschijnlijk een hard voorwerp vast in de buïs).
- De soepele buïs (5) is geschikt voor voedingsmiddelen. De buïs regelmatige vervangen om hygiënische redenen.

Het apparaat wordt warm:

- Ventilatie is noodzakelijk voor een optimale werking van het apparaat.
- Controleren of de ventilatieopeningen (10) aan de voor- en achterkant niet versperd zijn (vrije ruimte minimaal 15 cm).
- Controleren of er stof ligt op de rooster van de condensator (schoonmaken met behulp van een soepele borstel)
 - Toegang tot de rooster: de zijpanelen (9) van het apparaat demonteren

De drank is te warm:

- Zie hierboven "*Het apparaat wordt warm*"
- In functie van de hoeveelheid frisdrank en de kamertemperatuur moet u soms enkele uren wachten om de gewenste temperatuur te bekomen.
- Als de temperatuur na stabilisatie nog te hoog is, de thermostaten (12) instellen (een per bak, er wordt aangeraden alle thermostaten gelijk in te stellen)
 - Toegang tot de thermostaten: de zijpanelen (9) van het apparaat demonteren
- In het geval van een apparaat met meerdere bakken (2 of 3 bakken) **wordt het afgeraden, ten minste, een bak leeg te laten.**
 - Het ijs zet zich snel af op de verdampingspot (4) en de thermostaat start snel, waardoor de compressor tot stilstand komt. De andere bakken worden niet meer gekoeld.
 - **De bakken altijd vullen met minimaal 5 cm frisdrank**

Het apparaat werkt voortdurend zonder de frisdrank te koelen:

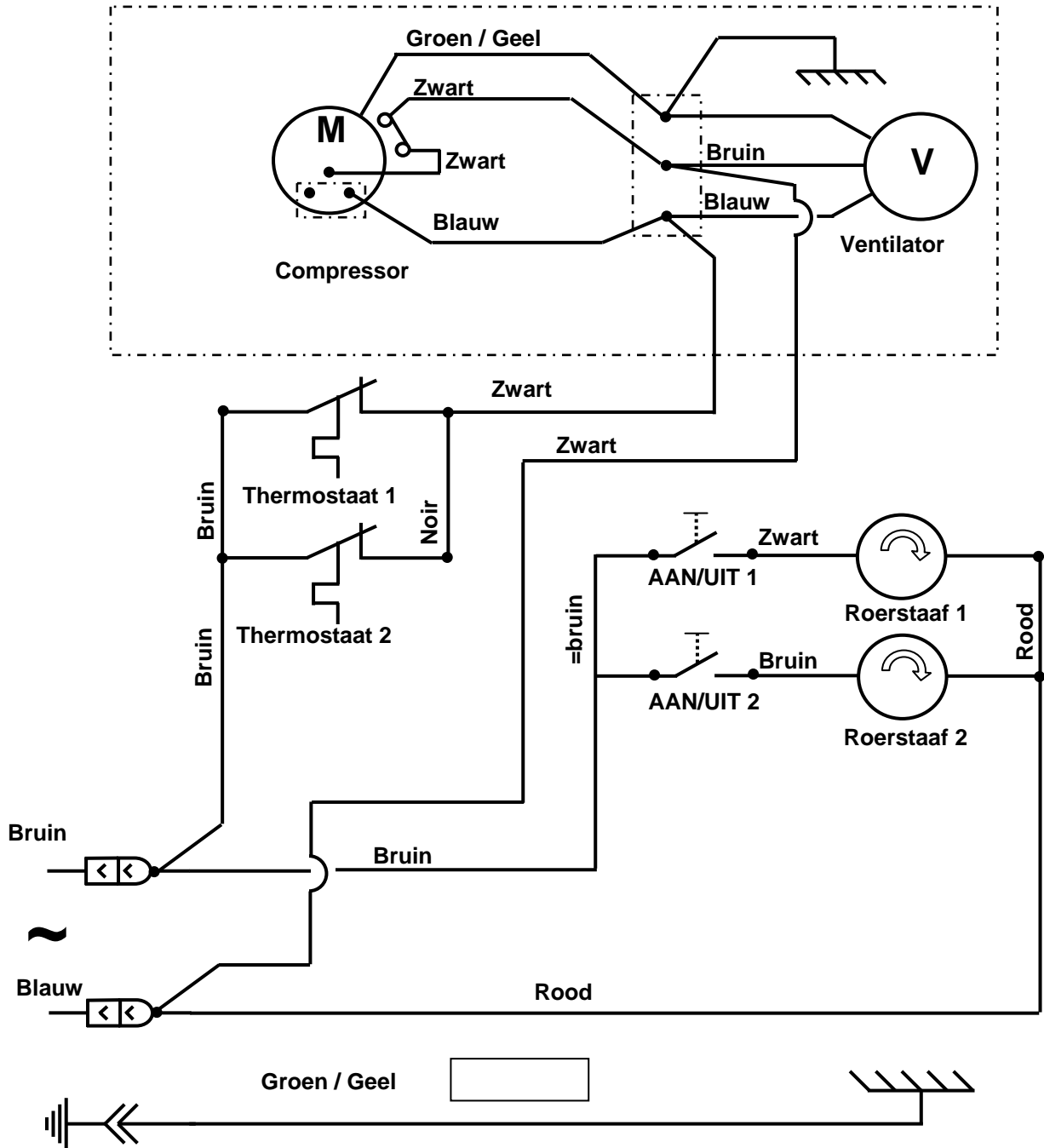
- De installatie laten controleren door een koeltechnicus
- Het niveau van de koelvloeistof is aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het is absoluut verboden de koelgroep te reinigen en te vullen in een lokaal dat niet voorzien is om deze gassen te regenereren.
- Geen ander koelmiddel dan R134A gebruiken.

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT

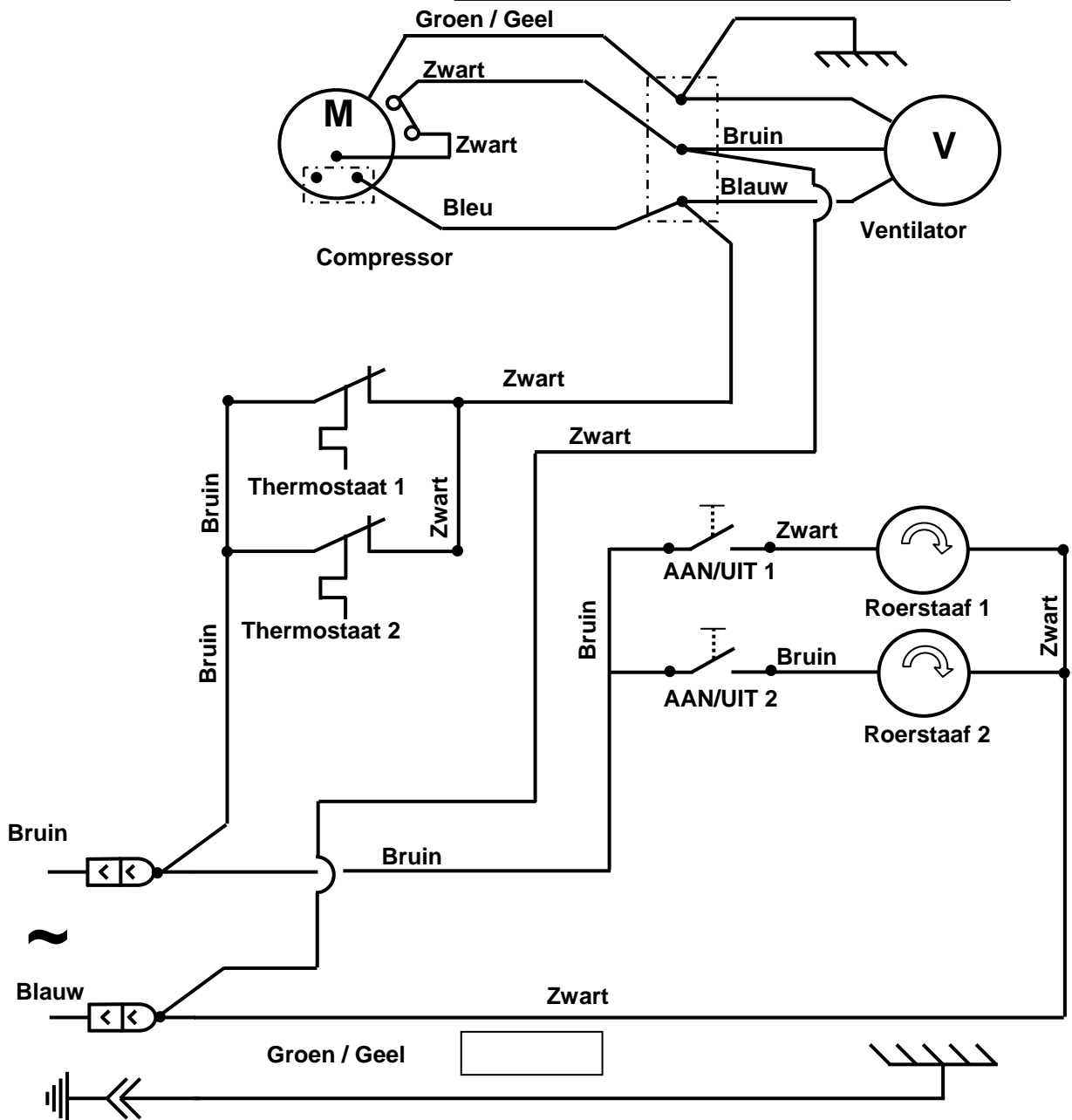
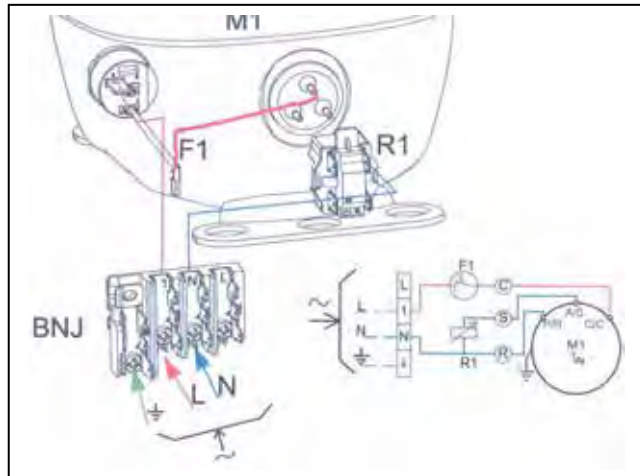
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN (1))										
Model nr.° 34		34-1 (1 bak)			34.2 (2 bakken)			34-3 (3 bakken)		
type		V1	V2	V4	V1	V2	V4	V1	V2	V4
Voedingsspanning	(V)	100-120	220-240	220-240	100-120	220-240	220-240	100-120	220-240	220-240
Frequentie	(Hz)	50/60	50	60	50/60	50	60	50/60	50	60
Opgenomen vermogen	(W)	160	260	260	260	260	260	330	330	330
Condensator (optie)	(μ F)	-	-	-	-	-	53 μ F	-	-	-
Capaciteit	(l)	1 x 12 liter			2 x 12 liter			3 x 12 liter		
Afmetingen:Hoogte	(mm)	545			545			545		
Breedte	(mm)	190			380			570		
Diepte	(mm)	430			430			430		
Gewicht : Netto gewicht:	(kg)	15			24			33		
Verpakt gewicht	(kg)	17			26			35		
Geluid: (2) L_{pA} onzekerheid $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)									
Lading koelvloeistof R134a (geen andere koelvloeistof gebruiken)	(g)	60			139			139		

- (1) Deze waarden worden ter indicatie gegeven. De juiste elektrische karakteristieken van het apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- (2) Geluidsniveau opgemeten in geluidsdruk met belast apparaat overeenkomstig de norm ISO ISO 11201:1995 en ISO 4871:1996.
Apparaat geplaatst op een werkvlak op 75 cm van de grond. Microfoon gedraaid naar het apparaat op 1,6 m van de grond en op 1 m van het apparaat.

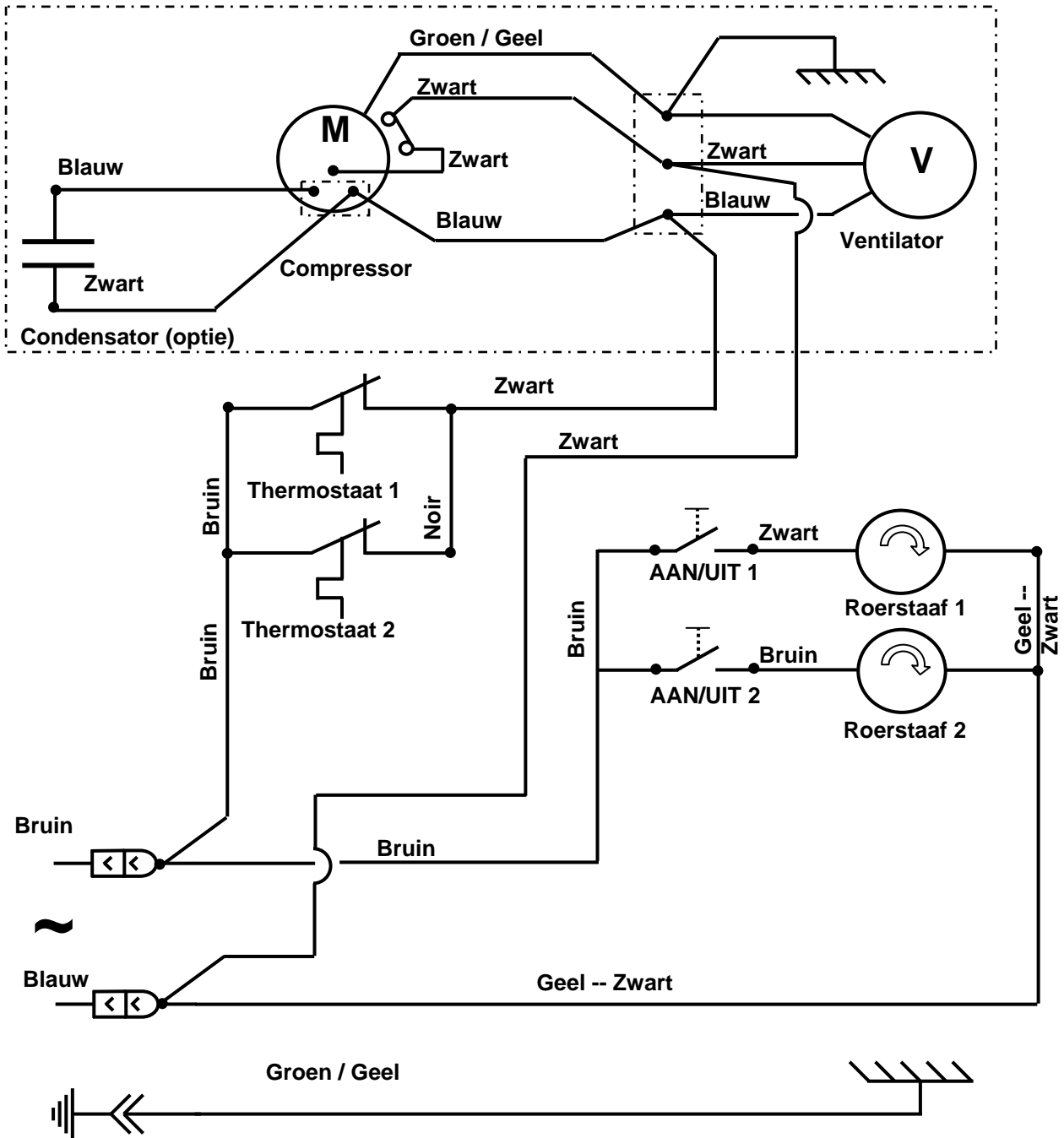
Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz



Elektrisch schema 220-240V 50Hz



Elektrisch schema 220-240V 60Hz



Figuren

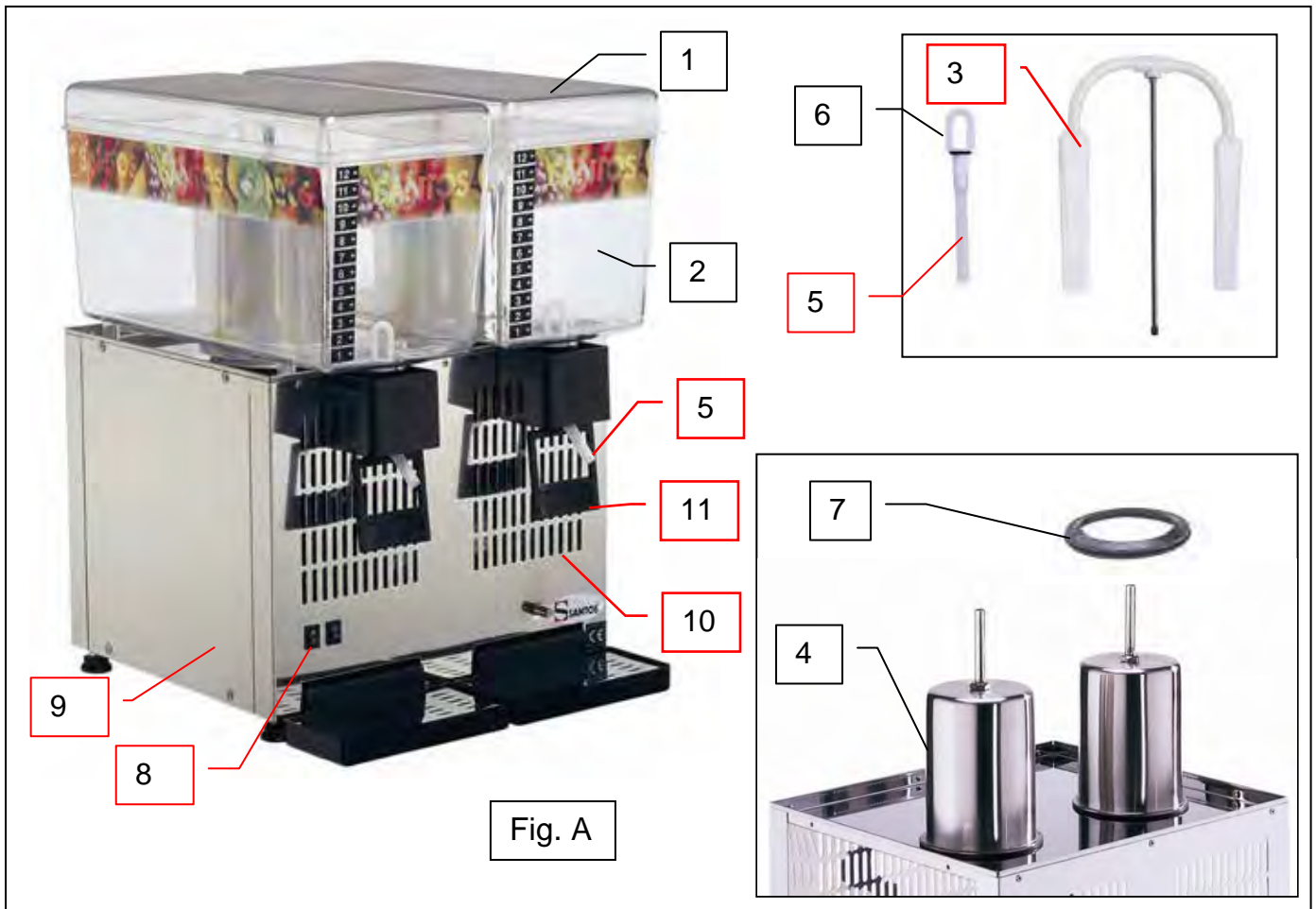


Fig. A

Nr	Beschrijving
1	Deksel
2	Bak
3	Roerstaaf
4	Verdamptoestel
5	Schenkleiding
6	Afvoerbuïs
7	Pakking van het verdamptoestel
8	Schakelaar van de roerstaaf
9	Zijpanelen
10	Sokkel/koffer
11	Hendel
12	Thermostaat

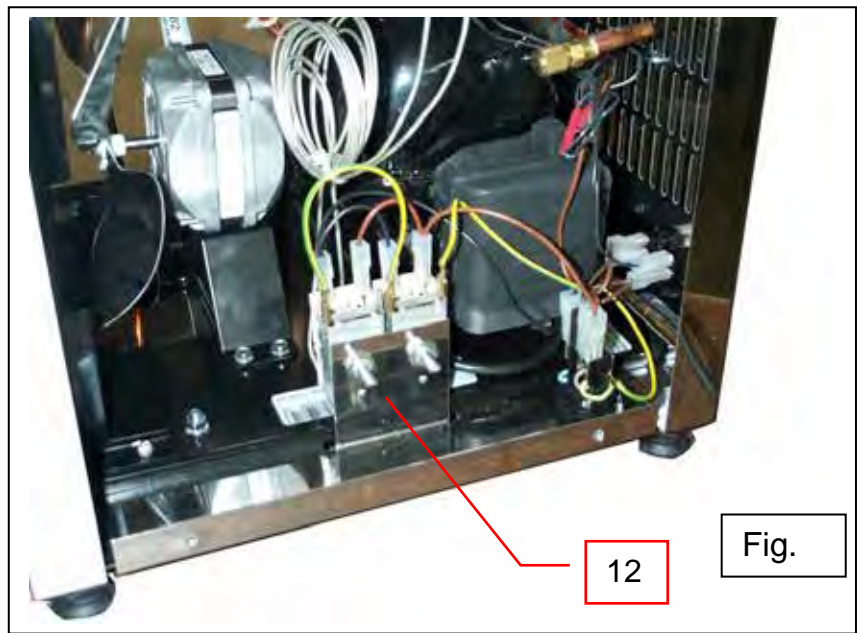


Fig.



GARANTIEBEWIJS

GARANTIE / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 12 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate. 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.

TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT



COLD DRINKS DISPENSER No. 34

USER AND MAINTENANCE MANUAL



IMPORTANT: documents included in this manual to be kept:

- “CE” COMPLIANCE DECLARATION
- WARRANTY CERTIFICATE



***408.071 - *408.072 - *408.072**
Model no 34



CONTENTS

"EC" COMPLIANCE DECLARATION	3
SAFETY RULES.....	4
DO NOT:.....	4
INSTALLATION.....	4
ELECTRICAL CONNECTION:.....	5
TURNING ON FOR THE FIRST TIME (Fig. A).....	5
RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE	5
APPLIANCE DESCRIPTION	6
USING THE APPLIANCE	6
OPERATION:.....	6
STARTING UP:.....	6
Preparation and use:	6
SETTING THE DRINK TEMPERATURE:	6
CLEANING:.....	7
Daily cleaning:.....	7
Removing the juice container:	7
Assembling the juice container:	7
MAINTENANCE	8
Monthly maintenance	8
Spare parts:.....	8
FAULT FINDING	9
The paddles do not turn:.....	9
Liquid drips from the distribution nozzle:	9
The appliance overheats:	9
The temperature of the juice is too high:	9
The appliance runs continually without cooling the juice:	9
APPLIANCE TECHNICAL SPECIFICATIONS	10
Electrical wiring diagram 110-120V 50/60Hz	11
Electrical wiring diagram 220-240V 50Hz	12
Electrical wiring diagram 220-240V 60Hz	13
Figures	14
WARRANTY CERTIFICATE.....	15
APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE.....	15



"EC" COMPLIANCE DECLARATION

THE MANUFACTURER:

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

declares that the appliance intended for the professional market described below:

Description: **COLD DRINKS DISPENSER**
Type number: **34-1, 34-2, 34-3**

complies with:

- the statutory provisions defined in appendix 1 of the European "machines" directive n°**2006/42/CE** and the national legislation transposing it
- the statutory provisions of the following European directives and regulations:
 - N° 2006/95/CE (low voltage directive)
 - N° 2004/108/CE (EMC directive)
 - No. 2002/95/CE (RoHS directive)
 - No. 2002/96/CE (WEEE directive)
 - N° 1935/2004/CE (regulation) relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

Harmonised European standards used to give presumption of conformity with the essential requirements of the above-mentioned directives:

- NF EN ISO 12100 -1 and 2:2004: Safety of machinery - General principles for design
- NF EN 60204-1: 2006 : Safety of machinery - Electrical equipment of machines- General requirements
- NF EN 1672-2: 2005, Food processing machinery – Basic concepts – Hygiene requirements
- NF EN 60335-1: 2003 : Household and similar electrical appliances. Safety.
- NF EN 60335-2-64 :2004 : Particular requirements for commercial electric kitchen machines

Drawn up in VAULX-EN-VELIN on: **01/01/2010**
Signatory's position: **CHIEF EXECUTIVE OFFICER**
Signatory's name: **Aurélien FOUQUET**

Signature:

SAFETY RULES

When using, maintaining or disposing of the appliance, always make sure the following elementary precautions are observed.

Read the whole of the information manual

Note: To make understanding of the following paragraphs easier, please refer to the diagrams at the end of the manual

DO NOT:



1. Never remove the paddle while filling.
2. Do not fill the container beyond the 12 litre mark
3. Never allow the appliance to be used without at the least full daily cleaning of the juice containers
4. Never use an abrasive sponge or an abrasive product to clean the lid (1), container (2) or the sheet metal casing (10)
5. Do not obstruct the ventilation vents (10) at the front and back of the appliance.
6. Use only **R134A** to charge the condensing unit.
7. The base (10) must not be immersed in water
8. For reasons of protection against the risks of electrocution, do not immerse the base in water or any other liquid.
9. Unplug the appliance before carrying out any work on it: cleaning, upkeep and maintenance.
10. The use of spare parts other than certified SANTOS original parts is prohibited.

INSTALLATION.

Install the appliance on a counter which can take the weight of the appliance with the container full.

Make sure that proper ventilation in the appliance is possible. A free space of a minimum of 15 cm must be left at the front and back



CARE: Leave the appliance to stand without plugging in the electrical plug for 12 hours whenever it has been laid down or turned over during its transport or unpacking.

ELECTRICAL CONNECTION:

- The electric power supply for the appliance is available in 3 single-phase voltages:
 - 110-120 V 50/60 Hz: 34V1 model
 - 220-240 V 50 Hz: 34V2 model
 - 220-240 V 60 Hz: 34V4 model

Line protection: the appliance should be connected to a standard 2-pole + earth electric socket. The system should be fitted with a ground fault circuit interrupter and a fuse rated at 10A. **The appliance must be earthed.**

CARE:



- Before connecting the appliance, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your machine. This value is given:
 - either on the identification plate on the appliance rear panel.
 - or on the identification plate on the last page of this manual.
- If the power supply lead is damaged, it must be replaced by a special assembly available from approved SANTOS dealers or from SANTOS.

TURNING ON FOR THE FIRST TIME (Fig. A).

Thoroughly clean all parts coming into contact with the food.

Wash with a standard dishwashing product: the lid (2), paddle (3) and juice container (5).

RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE



This appliance has the recycling symbol marking relating to waste electrical and electronic equipment. This means that this product must be processed by a waste sorting system in accordance with Directive 2002/96/CE (WEEE) – Professional Equipment section – so that it can be either recycled or disassembled in order to reduce any impact on the environment.

For further information, please contact your dealer or SANTOS.

For the elimination or recycling of the appliance components, please contact a specialist company or contact SANTOS

Electronic products which have not been out-sorted are potentially dangerous for the environment.

The packaging materials must be eliminated or recycled in accordance with regulations in force.

APPLIANCE DESCRIPTION

- Refrigerated drinks dispensers No. 34 are of sturdy construction made of stainless steel plate and unbreakable transparent polycarbonate container and lid, and are particularly suitable for professional use: Cafés, Hotels, Restaurants, Collective caterers, etc.
- Refrigerated drinks dispensers No. 34 are available with 1, 2 or 3 containers, each of a capacity of 12 litres
- The temperature of each container is controlled by a thermostat which can be set to between 4 and 12°C. The thermostat is accessible after removal of the side panel.
- Except where specifically required, the cooling unit is charged with R134a-type refrigerant. Before any work, check the type of fluid for your appliance by referring to the identification plate.

USING THE APPLIANCE

OPERATION:

As for refrigerators, the mains power plug serves as the main switch. The switches (8) located on the front panel control each paddle.

The time required to cool the drink depends on many factors such as the volume of the drink, its original temperature, the ambient temperature, and the thermostat setting.

STARTING UP:

Preparation and use:

1. Fill the container (2) up to a maximum of 12 litres. To prepare the drink, follow the manufacturer's instructions for the product in question. *Always put the water in first, then add the product,*
2. Put the paddle switch (8) to 1.
3. Leave the appliance running, even during the night; the condensing unit will stop when the temperature is reached.
4. However, for good performance, it is recommended that the evaporator (4) is always left covered and that the paddle is not stopped while there is still some product in the container.

SETTING THE DRINK TEMPERATURE:

The temperature of the drink is controlled by factory-set thermostats.

Changing that setting is not advised.

In normal operation, warm air should be released from the front or back panel.

However, if it is excessively hot, check the air inlet at the back of the appliance (minimum 15 cm free space).

In any event, if the drink in the container is cold, the appliance is working properly.

CLEANING:

IMPORTANT:



- **Stop the paddle (3) and unplug the appliance power lead.**
- **Cleaning with a water spray or pressure spray is prohibited**

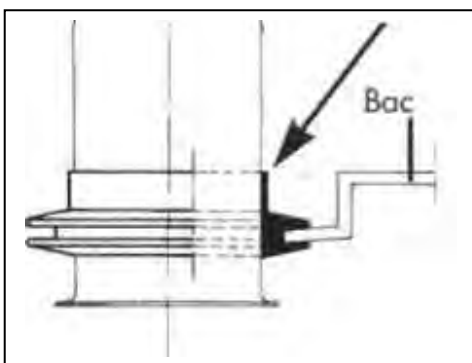
Daily cleaning:

The appliance must be cleaned every day

Remove the juice container and clean with hot water (never an abrasive sponge or product)

Removing the juice container:

1. Raise the container lid (1).
2. Take off the paddle (3)
3. Remove the container (2) by lifting it to separate it from the evaporator dome.
4. Remove the evaporator seal (7).
5. Take off the tap as follows:
 - a. Push the lever (11) to release the pourer spout (5),
 - b. Unscrew the distribution nozzle (6).



Assembling the juice container:

- Position the lever assembly (11) in the open position.
 - Introduce the distribution nozzle (6) and screw back in.
 - Place the evaporator seal (7) on the container (2).
 - Put the container in place on the evaporator (4) and push it fully down.
- To facilitate insertion of the seal, moisten the evaporator dome (4). Or start up the appliance and wait until frost appears on the evaporator before pushing the container and seal down
- Position the paddle (3)

MAINTENANCE



Before any work on the appliance, it is essential to unplug the appliance from the mains

Monthly maintenance

Once a month: remove any dust from the condenser fins.

To access the condenser: unplug the appliance and unscrew the side panels (9).

Spare parts:



IMPORTANT: The use of spare parts other than certified SANTOS original spare parts is prohibited

Apart from the monthly maintenance, this machine requires no specific maintenance. If work is required to replace wear parts such as the juice container, lid, paddle, distribution nozzle or the electrical or other components, refer to the components list (see the exploded view at the end of the manual).

For **all spare part orders** (see references in the exploded view at the end of the manual), state:

- **the type,**
- **the appliance serial number and**
- **the electrical specifications**

marked on the appliance.

FAULT FINDING

Identify the exact cause of the appliance stoppage

The paddles do not turn:

- Make sure that you have indeed actuated (position **1**) the respective switches (**8**)
- Check the mains power supply and the condition of the power supply lead.

Liquid drips from the distribution nozzle:

- Clean the flexible distribution spout (**5**) (a solid body is probable stuck inside).
- The flexible spout (**5**) is a consumable. For hygiene reasons, do not hesitate to replace it regularly

The appliance overheats:

- Ventilation is required to ensure the proper performance of the appliance
- Make sure that the front and back ventilation vents (**10**) are not obstructed (leave a gap of at least 15cm).
- Check that there is no dust on the condenser grid (clean using a soft brush)
 - Access to the grid: remove the appliance side panels (**9**)

The temperature of the juice is too high:

- See previous section "*the appliance overheats*"
- Depending on the volume of product and the ambient temperature, it is sometimes necessary to wait several hours before reaching the desired temperature.
- If after stabilisation the temperature is inadequate, then adjust the thermostats (**12**) (one per juice container; it is recommended that the same setting is used on all the thermostats)
 - Access to the thermostats: remove the appliance side panels (**9**)
- For multi-container appliances (2 or 3 containers), **leaving at least one container with no liquid is not recommended.**
 - Frost quickly forms on the evaporation cup (**4**) and the thermostat is quickly triggered, thus stopping the compressor. The other containers are no longer cooled.
 - **Always fill the containers with a minimum of 5 cm of liquid**

The appliance runs continually without cooling the juice:

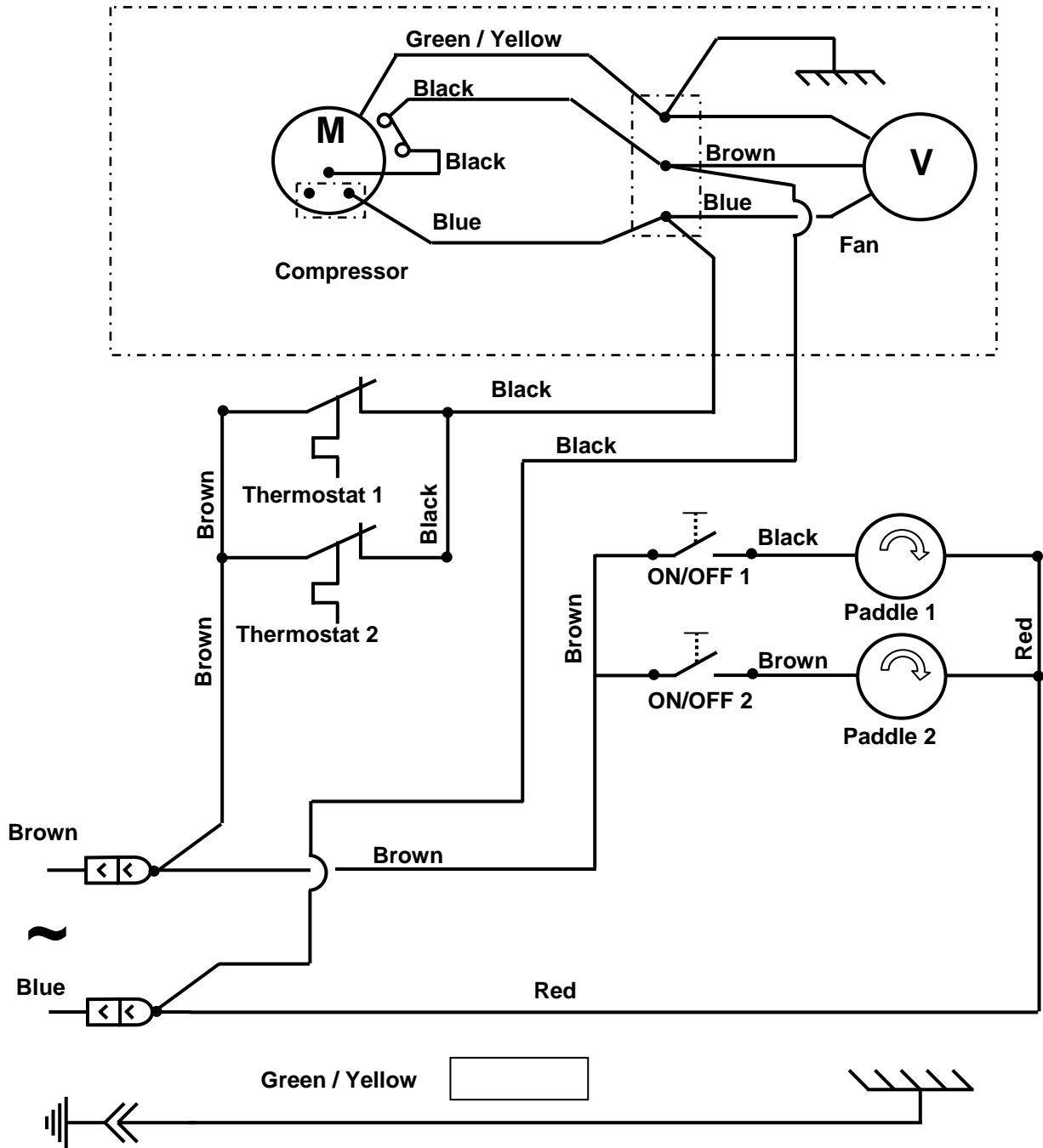
- Have the system checked by a refrigeration engineer
- The refrigerant charge is stated on the appliance identification plate.
- Draining and filling the condensing unit is absolutely prohibited in any place not equipped to collect such gasses.
- Do not use anything other than R134A

APPLIANCE TECHNICAL SPECIFICATIONS

ELECTRICAL SPECIFICATIONS (1)										
Model no. 34		34-1 (1 bowl)			34.2 (2 bowls)			34-3 (3 bowls)		
type		V1	V2	V4	V1	V2	V4	V1	V2	V4
Power supply voltage	(V)	100-120	220-240	220-240	100-120	220-240	220-240	100-120	220-240	220-240
Frequency	(Hz)	50/60	50	60	50/60	50	60	50/60	50	60
Input power	(W)	160	260	260	260	260	260	330	330	330
Capacitor (optional)	(μ F)	-	-	-	-	-	53 μ F	-	-	-
Capacity	(l)	1 x 12 litres			2 x 12 litres			3 x 12 litres		
Dimensions: Height	(mm)	545			545			545		
Width	(mm)	190			380			570		
Depth	(mm)	430			430			430		
Weight: Net weight	(kg)	15			24			33		
Packaged weight	(kg)	17			26			35		
Noise: (2) L_{pA} uncertainty $K_{pA} = 2.5$ dB	(dBA)	N.A			N.A			N.A		
R134a refrigerant charge (do not use any other fluid)	(g)	60			139			139		

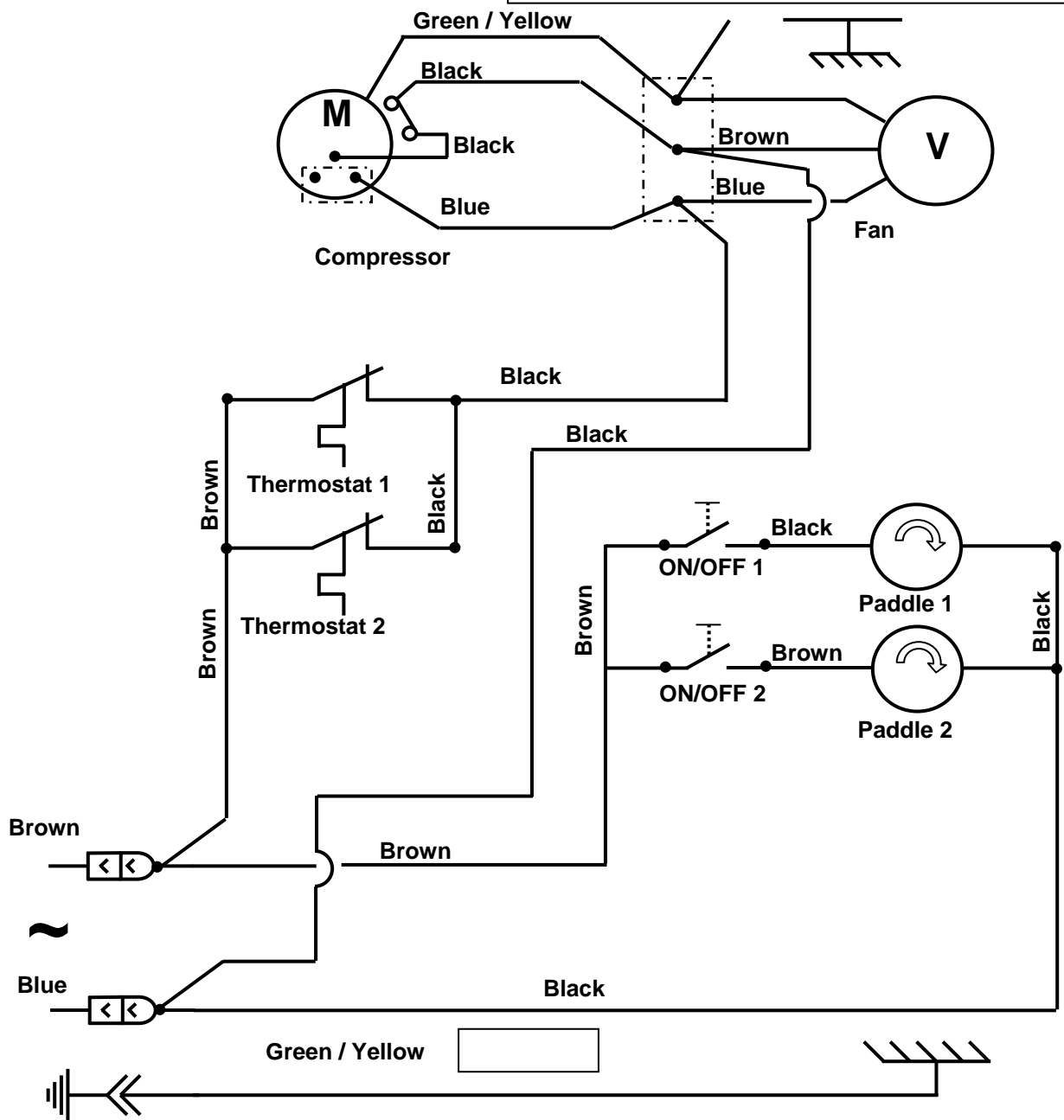
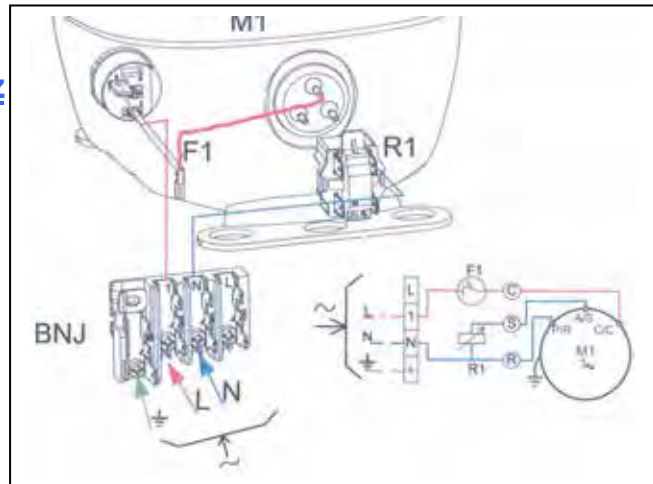
- (1) These values are given as an indication only. The exact electrical specifications for your appliance are given on its identification plate.
- (2) Noise level measured in acoustic pressure with the appliance under load in accordance with standard ISO 11201:1995 and ISO 4871:1996.
Appliance positioned on a work surface 75cm from the floor. Microphone turned towards the appliance 1.6m from the floor and 1m from the appliance.

Electrical wiring diagram 110-120V 50/60Hz

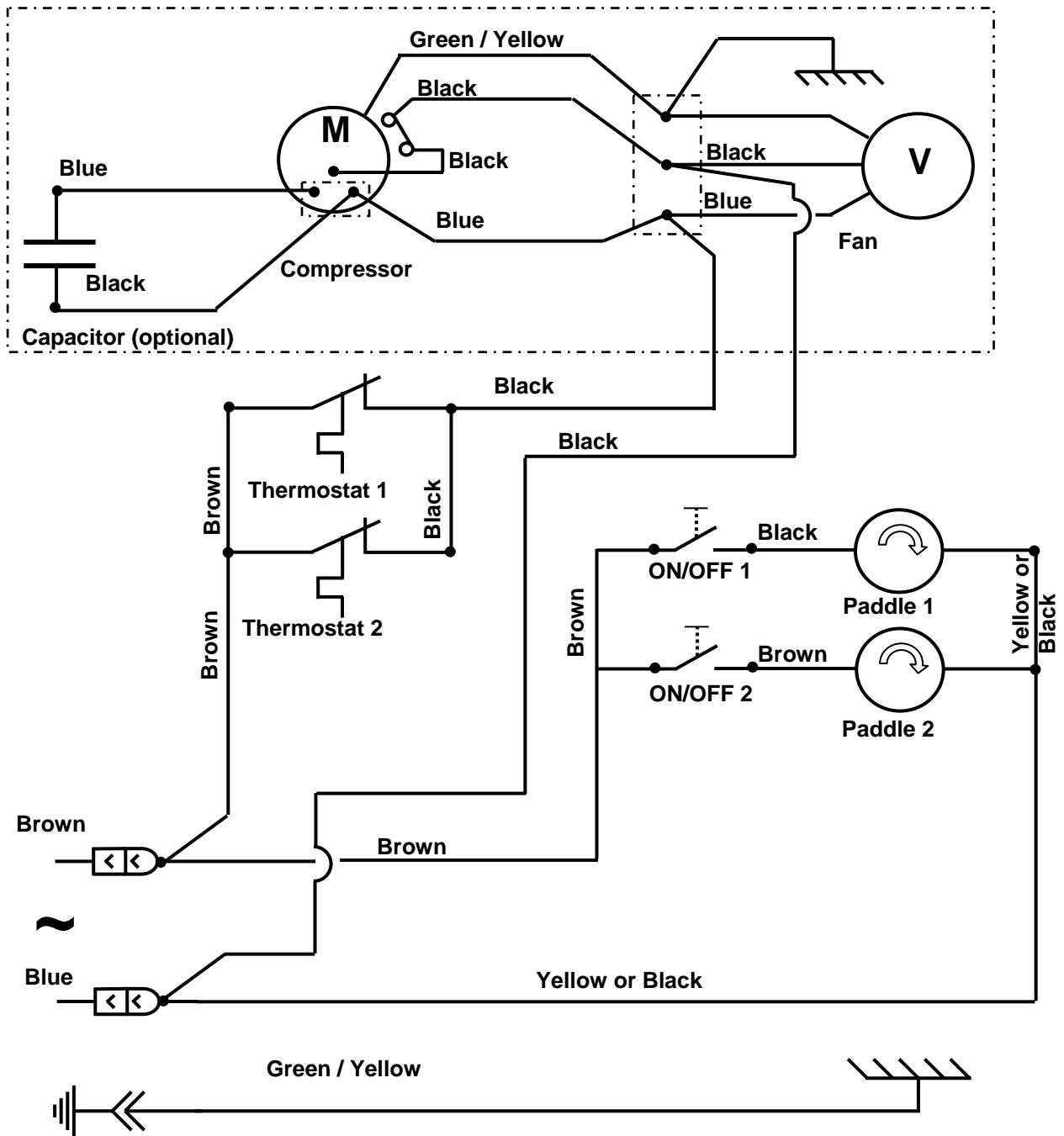


Electrical wiring diagram 220-240V 50Hz

X



Electrical wiring diagram 220-240V 60Hz



Figures

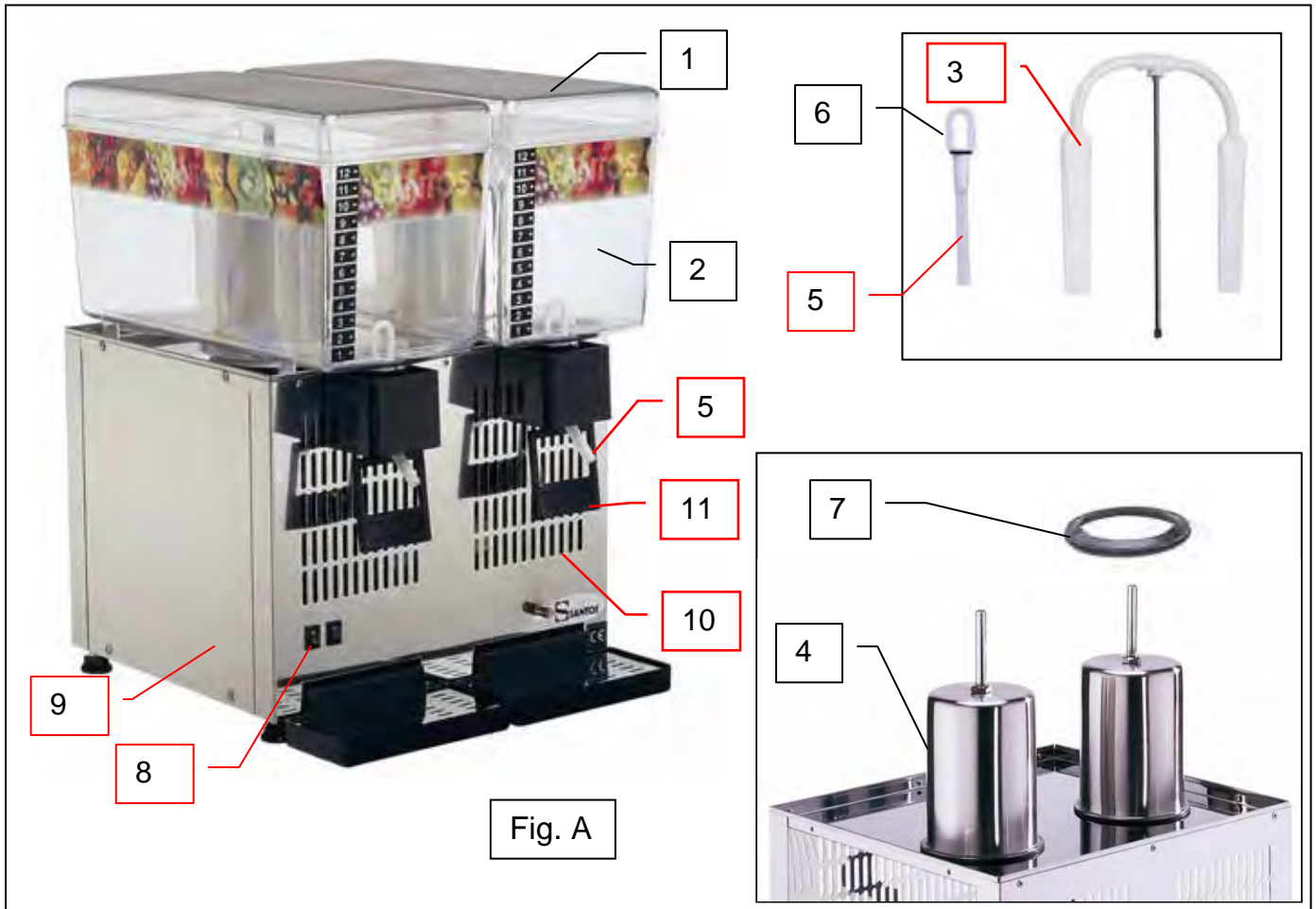


Fig. A

REF	Description
1	Lid
2	Juice container
3	Paddle
4	Evaporator
5	Pourer spout
6	Distribution nozzle
7	Evaporator seal
8	Paddle switch
9	Side panels
10	Base/casing
11	Lever
12	Thermostat

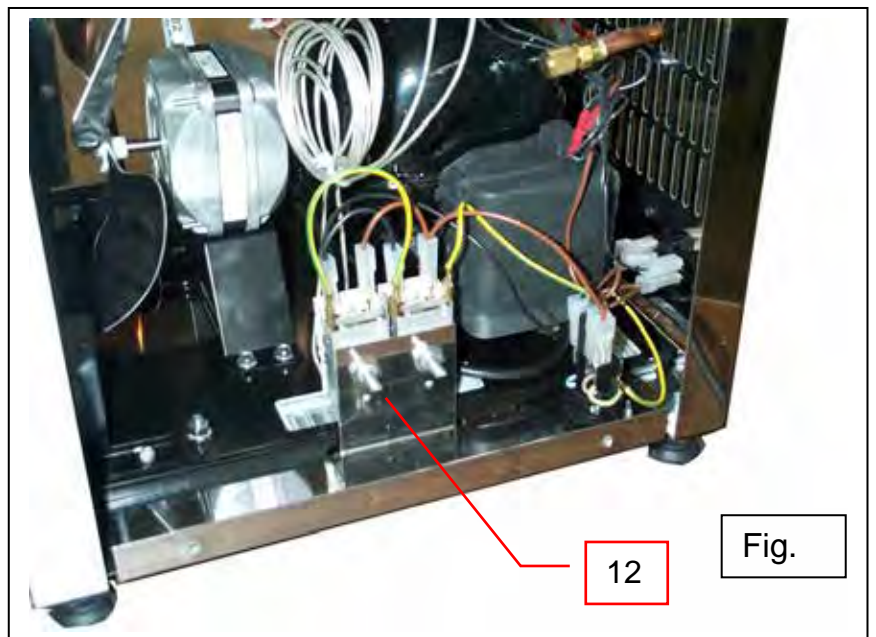


Fig.



WARRANTY CERTIFICATE

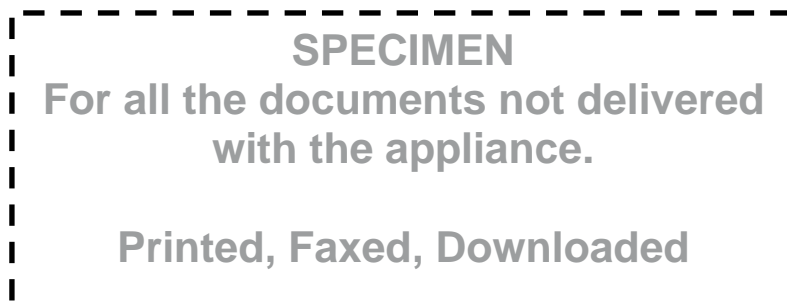
WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 12 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate. 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.

APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS REFRIGEREES N°34

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT: documents inclus dans ce manuel et à conserver:

- DECLARATION "CE" DE CONFORMITE
- CERTIFICAT DE GARANTIE



***408.071 - *408.072 - *408.072**
Modèle n° 34



SOMMAIRE

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE.....	3
REGLES DE SECURITES.....	4
CONTRE INDICATIONS :.....	4
INSTALLATION.....	4
BRANCHEMENT ELECTRIQUE :.....	5
1 ^{ere} MISE EN ROUTE (Fig. A).....	5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE	5
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	6
UTILISATION DE L'APPAREIL	6
FONCTIONNEMENT :.....	6
MISE EN ROUTE :.....	6
Préparation et utilisation :.....	6
REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE LA BOISSON :.....	6
NETTOYAGE :.....	7
Nettoyage journalier :.....	7
Démontage du bac à jus :.....	7
Assemblage du bac à jus :.....	7
MAINTENANCE.....	8
Entretien mensuel.....	8
Pièces détachées :.....	8
AIDE AU DEPANNAGE.....	9
Les agitateurs ne tournent pas :.....	9
Du liquide goutte de la buse d'écoulement :.....	9
L'appareil chauffe :.....	9
La température du jus est trop élevée :.....	9
L'appareil fonctionne en permanence sans refroidir le jus :.....	9
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL.....	10
Schéma électrique 110-120V 50/60Hz.....	11
Schéma électrique 220-240V 50Hz.....	12
Schéma électrique 220-240V 60Hz.....	13
Figures.....	14
CERTIFICAT DE GARANTIE	15
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	15



DECLARATION "CE" 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 : **DISTRIBUTEUR DE BOISSONS REFRIGEREES**

Numéro de type : **34-1, 34-2, 34-3**

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° 2006/95/CE (Directive basse tension)
 - N° 2004/108/CE (Directive CEM)
 - N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
 - N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

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

- NF EN ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006 : Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2003 : 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 : **01/10/2010**

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

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

CONTRE INDICATIONS :



1. Ne jamais enlever l'agitateur pendant le remplissage.
2. ne pas remplir le bac au-delà de la graduation 12 litres
3. Ne jamais laisser fonctionner l' appareil sans, au moins, un nettoyage quotidien complet des bacs à jus
4. ne jamais utiliser d'éponge abrasive ou de produit abrasif pour nettoyer le couvercle (1), bac (2) ou le coffre en tôle (10)
5. Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation (10) à l'avant et à l' arrière de l'appareil.
6. Utiliser exclusivement du **R134A** pour réaliser la charge du groupe frigorifique.
7. Le socle (10) ne doit pas être plongé dans l'eau
8. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
9. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
10. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.

INSTALLATION.

Installer l'appareil sur un comptoir qui puisse supporter le poids de l'appareil avec bac plein.

S'assurer de la possibilité d'une bonne ventilation dans l'appareil. Un espace libre de 15 cm minimum doit être laissé sur la face avant et sur la face arrière



ATTENTION : Laisser l'appareil au repos sans brancher la prise de courant pendant 12h, si lors de son transport ou de son déballage, il a été couché ou retourné..

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 3 voltages monophasés :
 - 110-120 V 50/60 Hz : modèle 34V1
 - 220-240 V 50 Hz : modèle 34V2
 - 220-240 V 60 Hz : modèle 34V4

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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

1^{ère} MISE EN ROUTE (Fig. A).

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments.

Laver avec un produit vaisselle standard : le couvercle (**2**), l'agitateur (**3**), le bac à jus (**5**).

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 2002/96/CE (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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- D'une construction robuste en tôle d'acier inoxydable, bac et couvercle en polycarbonate incassable transparent, les Distributeurs de boisson réfrigérée N° 34 sont particulièrement adaptés à un usage professionnel : Cafés, Hôtels, Restaurants, Collectivités...
- Les Distributeurs de boisson réfrigérée N° 34 sont disponibles en 1, 2 ou 3 bacs d'une capacité de 12 litres chacun
- La température de chaque bac est contrôlée par un thermostat réglable entre 4 et 12°C. Le thermostat est accessible après démontage du panneau latéral.
- Sauf demande spéciale, le groupe de froid est chargé en fluide frigorigène type R134a. Avant toute intervention, assurez-vous du type de fluide de votre appareil en vous reportant à sa plaque signalétique.

UTILISATION DE L'APPAREIL

FONCTIONNEMENT :

Comme pour un réfrigérateur, la prise de courant fait office d'interrupteur général. Les interrupteurs (8) situés en face avant, commandent chaque agitateur.

Le temps nécessaire pour refroidir la boisson dépend de nombreux facteurs tels que la quantité de boisson, sa température initiale, la température ambiante, le réglage du thermostat.

MISE EN ROUTE :

Préparation et utilisation :

1. Remplir le bac (2) jusqu'à 12 litres maximum. Pour la préparation de la boisson, suivre les instructions du fabricant de produit concentré. *Verser toujours l'eau en premier, puis ajouter le produit,*
2. Mettre l'interrupteur (8) de l'agitateur sur 1.
3. Laisser fonctionner l'appareil même pendant la nuit, le groupe frigorifique s'arrêtera lorsque la température sera atteinte.
4. Toutefois pour un bon rendement, il est conseillé, de toujours laisser l'évaporateur (4) immergé et de ne pas arrêter l'agitateur tant qu'il reste du produit dans le bac.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE LA BOISSON :

La température de la boisson est réglée par des thermostats pré-réglés en usine. Il est déconseillé de modifier ce réglage.

En marche normale de l'air tiède doit s'échapper de la face avant ou arrière.

Toutefois si l'échauffement était excessif vérifier la bonne entrée d'air à l'arrière de l'appareil (espace libre de 15 cm minimum).

En tout état de cause, si la boisson est froide dans le bac, l'appareil marche correctement.

NETTOYAGE :

IMPORTANT :



- Arrêter l'agitateur (3) et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé

Nettoyage journalier :

Le nettoyage de l'appareil doit être fait tous les jours

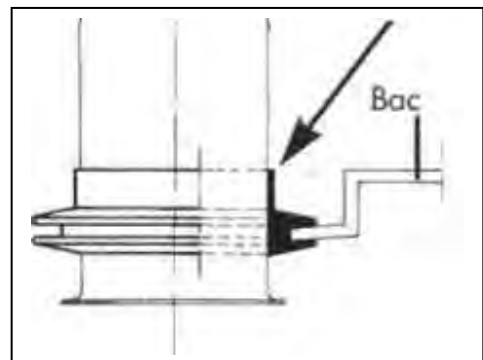
Démonter le bac à jus et procéder au nettoyage avec de l'eau chaude (ne pas utiliser d'éponge ni produits abrasifs)

Démontage du bac à jus :

1. Enlever le couvercle (1) du bac.
2. Oter l'agitateur (3)
3. Enlever le bac (2) en le soulevant pour le séparer du dôme de l'évaporateur.
4. Enlever le joint d'évaporateur (7).
5. Démontez le robinet comme suit :
 - a. pousser le levier (11) pour dégager le tube verseur (5),
 - b. dévisser la buse d'écoulement (6).

Assemblage du bac à jus :

- Mettre en place l'ensemble levier (11) en position ouvert.
- Introduire la buse d'écoulement (6) et revisser.
- Monter le joint d'évaporateur (7) sur le bac (2).
- Mettre le bac en place sur l'évaporateur (4) et le pousser vers le bas à fond.
 - Pour faciliter le passage du joint, humidifier le dôme de l'évaporateur (4). Ou mettre en route l'appareil et attendre l'apparition de givre sur l'évaporateur avant de pousser le bac et le joint vers le bas
- Mettre en place l'agitateur (3)



MAINTENANCE



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

Entretien mensuel

Une fois par mois : dépoussiérer les ailettes du condenseur.

Pour l'accès au condenseur : débrancher l'appareil et dévisser les panneaux latéraux (9).

Pièces détachées :



IMPORTANT : Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

Hors l'entretien mensuel, cette machine ne nécessite aucun entretien particulier.

Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que le bac à jus, le couvercle, l'agitateur, la buse d'écoulement, 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.

AIDE AU DEPANNAGE

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

Les agitateurs ne tournent pas :

- Assurer vous d'avoir bien actionné les interrupteurs (8) respectifs (position 1)
- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation.

Du liquide goutte de la buse d'écoulement :

- Procéder au nettoyage du tube d'écoulement souple (5) (un corps rigide est probablement coincé à l'intérieur).
- Le tube souple (5) est un consommable. Pour des raisons d'hygiène, ne pas hésiter à le remplacer régulièrement

L'appareil chauffe :

- Une ventilation est nécessaire pour assurer un bon rendement de l'appareil
- Assurer vous de n'avoir pas obstrué les ouïes de ventilation (10) avant et arrière (laisser un vide de 15cm, au moins).
- Vérifier l'absence de poussière sur la grille du condenseur (procéder au nettoyage à l'aide d'une brosse souple)
 - Accès à la grille : démonter les panneaux latéraux (9) de l'appareil

La température du jus est trop élevée :

- Voir la partie précédente « *l'appareil chauffe* »
- En fonction de la quantité de produit et de la température ambiante, il est parfois nécessaire d'attendre plusieurs heures avant d'obtenir la température recherchée.
- Si après stabilisation, la température n'est pas suffisante, alors procéder au réglage des thermostats (12) (un par bac à jus, il est conseillé d'avoir le même réglage sur tous les thermostats)
 - Accès aux thermostats : démonter les panneaux latéraux (9) de l'appareil
- Dans le cas d'un appareil multi-bac (2 ou 3 bacs), **il est déconseillé de laisser, au moins, un bac sans liquide.**
 - Le givre se fixe rapidement sur le pot d'évaporation (4) et le thermostat se déclenche rapidement, arrêtant ainsi le compresseur. Les autres bacs ne sont plus refroidis.
 - **Toujours remplir les bacs avec 5 cm de liquide au minimum**

L'appareil fonctionne en permanence sans refroidir le jus :

- Faire contrôler l'installation par un frigoriste
- La charge de fluide frigorifique est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Il est absolument interdit de procéder à la purge et au remplissage du groupe frigorifique, dans tout local non prévu pour récupérer ces gaz.
- Ne pas utiliser autre chose que du R134A

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)										
Modèle n° 34		34-1 (1 bol)			34.2 (2 bols)			34-3 (3 bols)		
type		V1	V2	V4	V1	V2	V4	V1	V2	V4
Tension d'alimentation	(V)	100-120	220-240	220-240	100-120	220-240	220-240	100-120	220-240	220-240
Fréquence	(Hz)	50/60	50	60	50/60	50	60	50/60	50	60
Puissance absorbée	(W)	160	260	260	260	260	260	330	330	330
Condensateur (option)	(μ F)	-	-	-	-	-	53 μ F	-	-	-
Capacité	(l)	1 x 12 litres			2 x 12 litres			3 x 12 litres		
Dimensions : Hauteur	(mm)	545			545			545		
Largeur	(mm)	190			380			570		
Profondeur	(mm)	430			430			430		
Poids : Poids net	(kg)	15			24			33		
Poids emballé	(kg)	17			26			35		
Bruit : (2) L_{pA} incertitude $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)									
Charge en fluide frigorigique R134a (ne pas utiliser un autre fluide)	(g)	60			139			139		

(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 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.

Schéma électrique 110-120V 50/60Hz

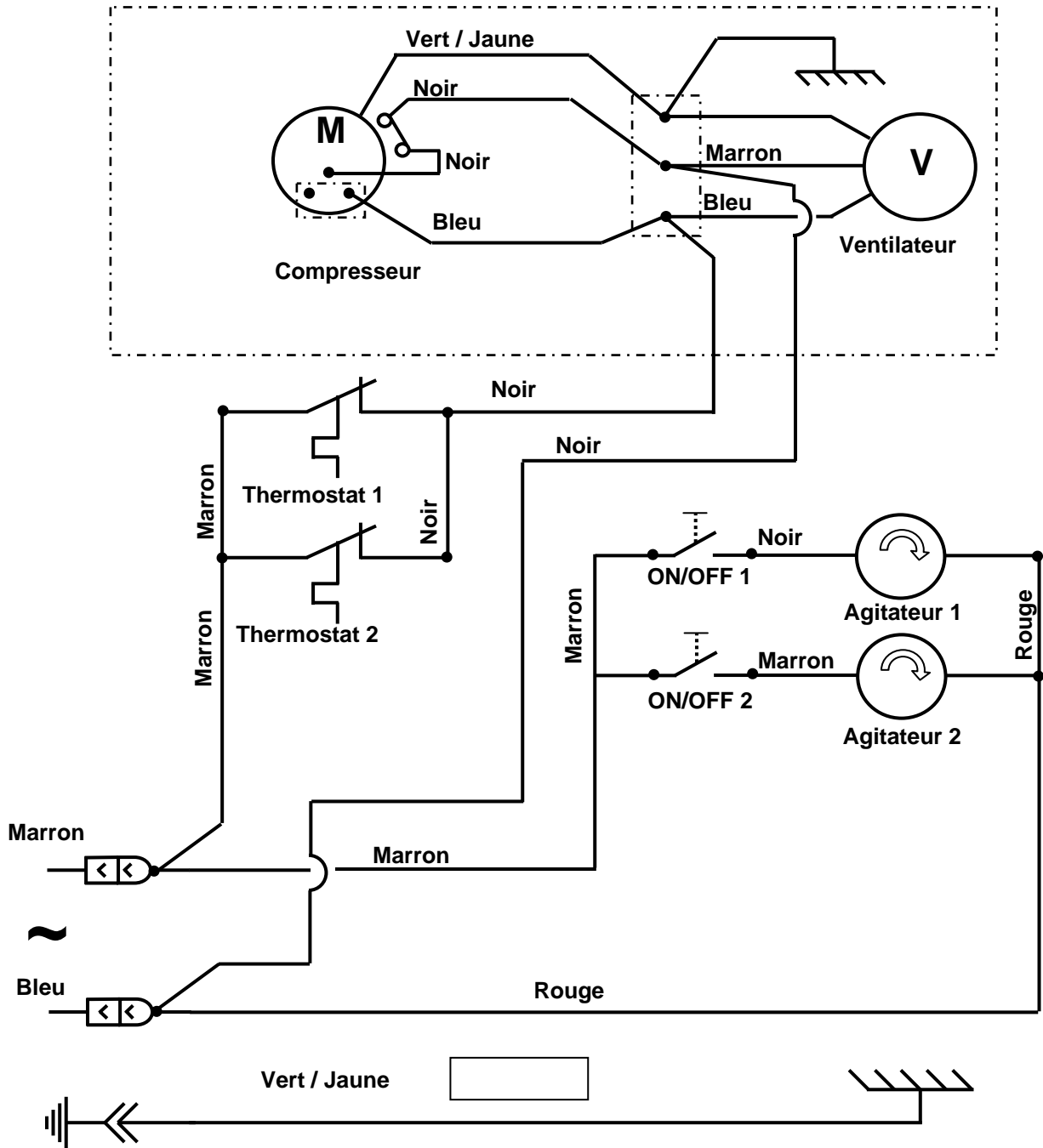


Schéma électrique 220-240V 50Hz

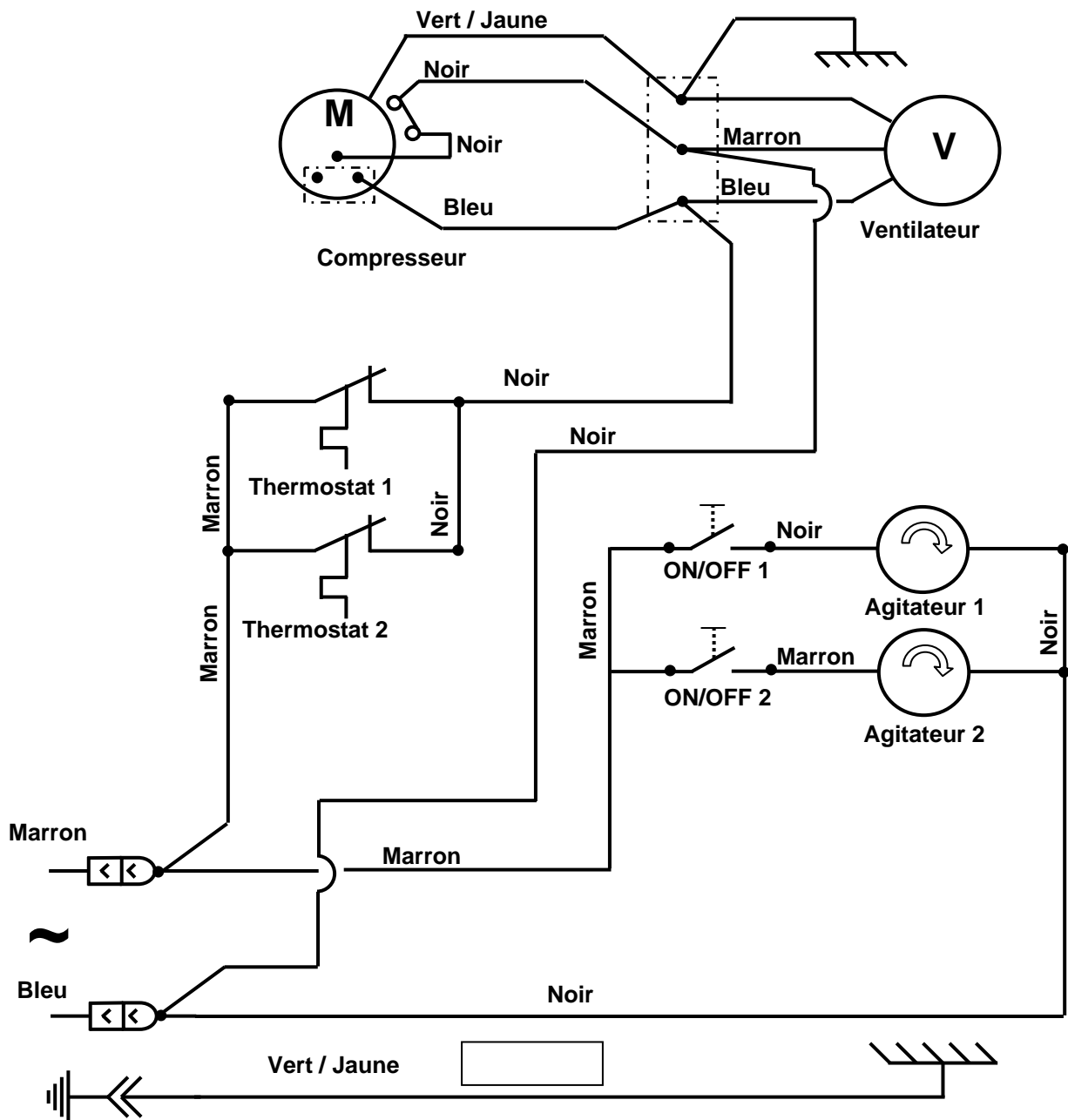
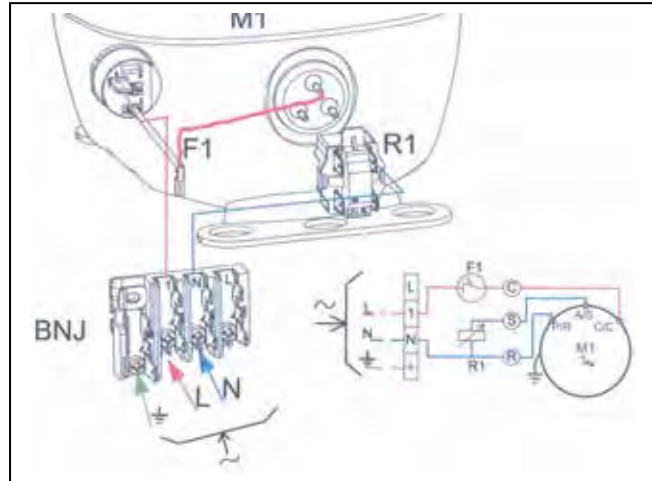
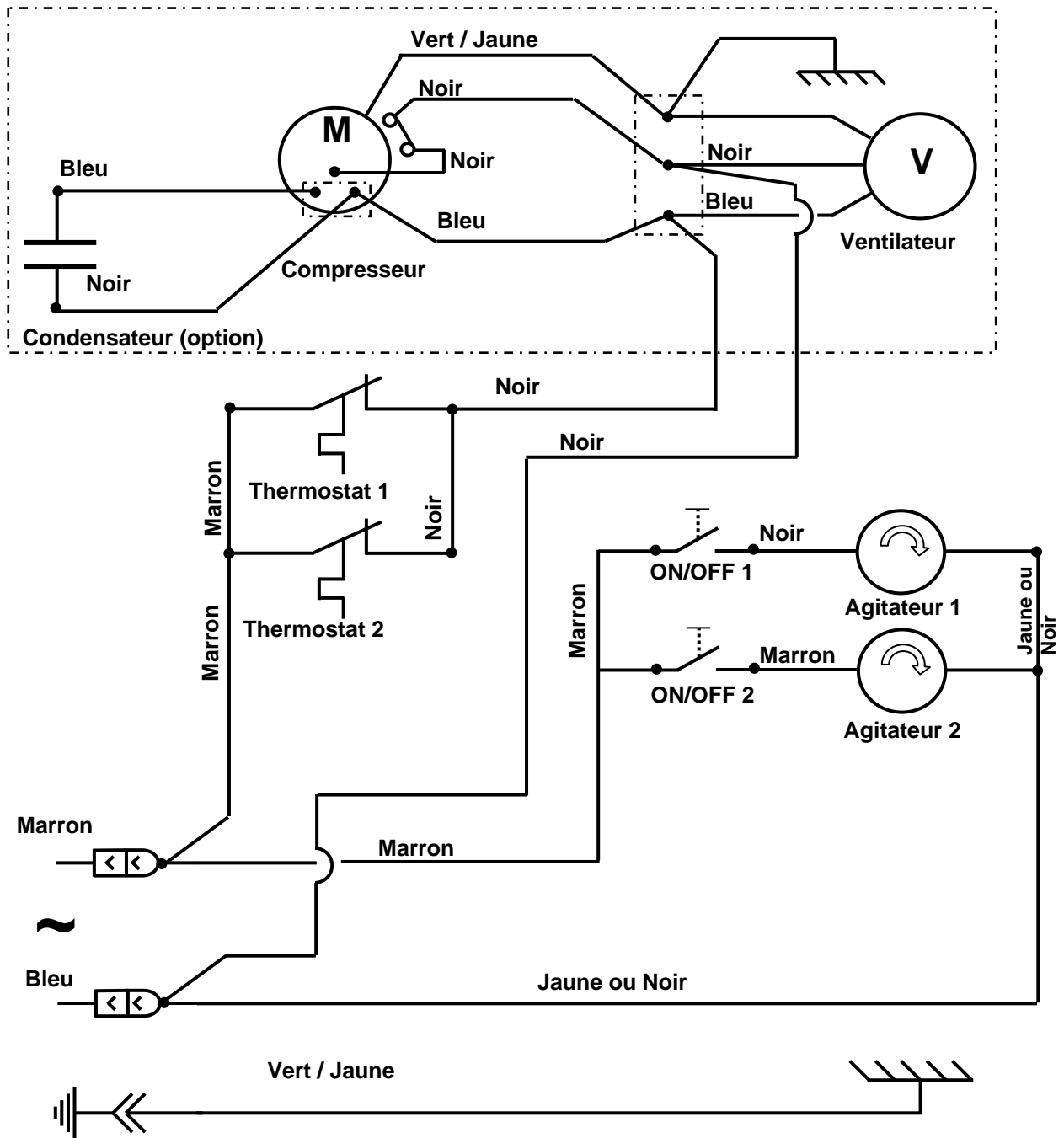
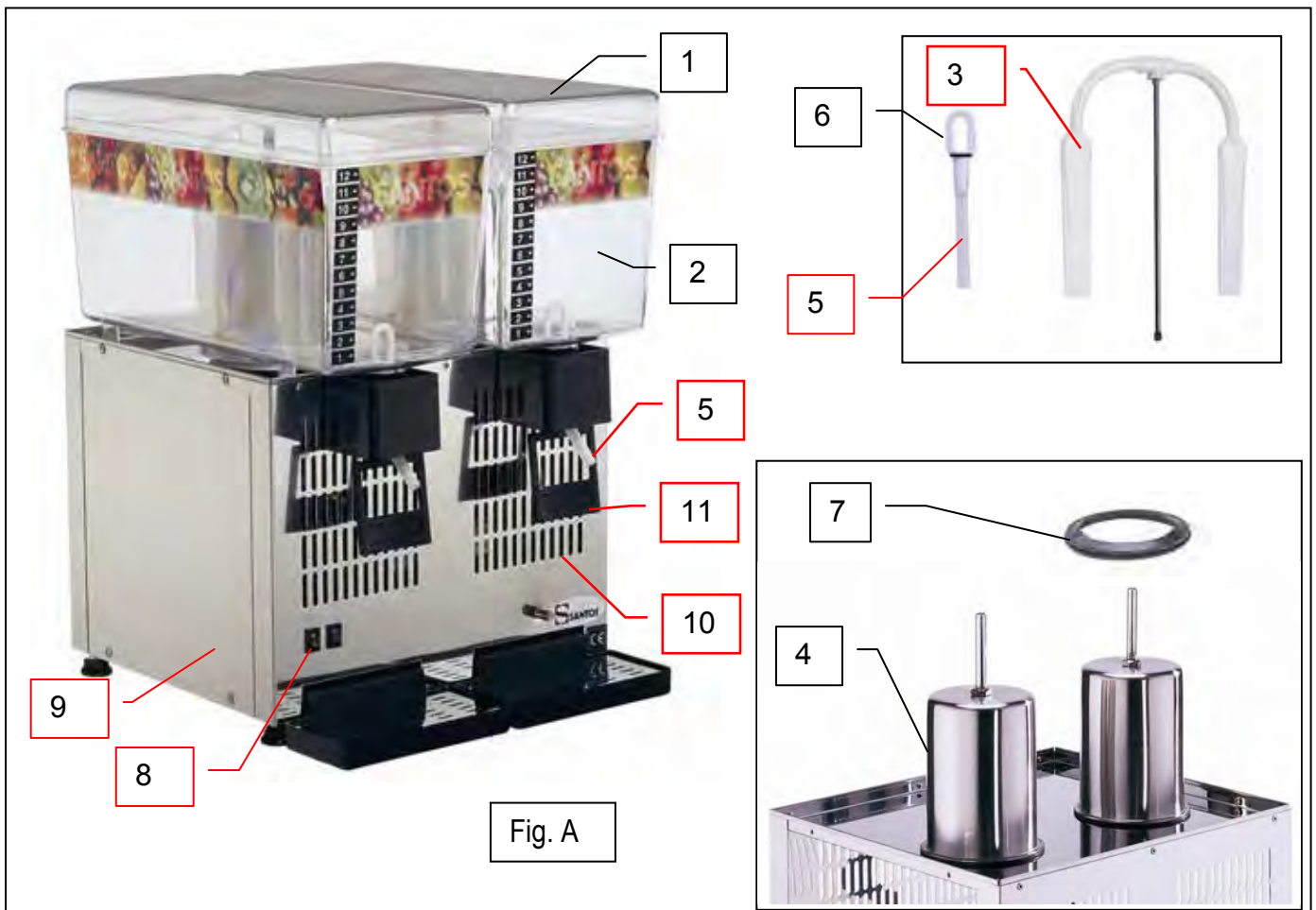


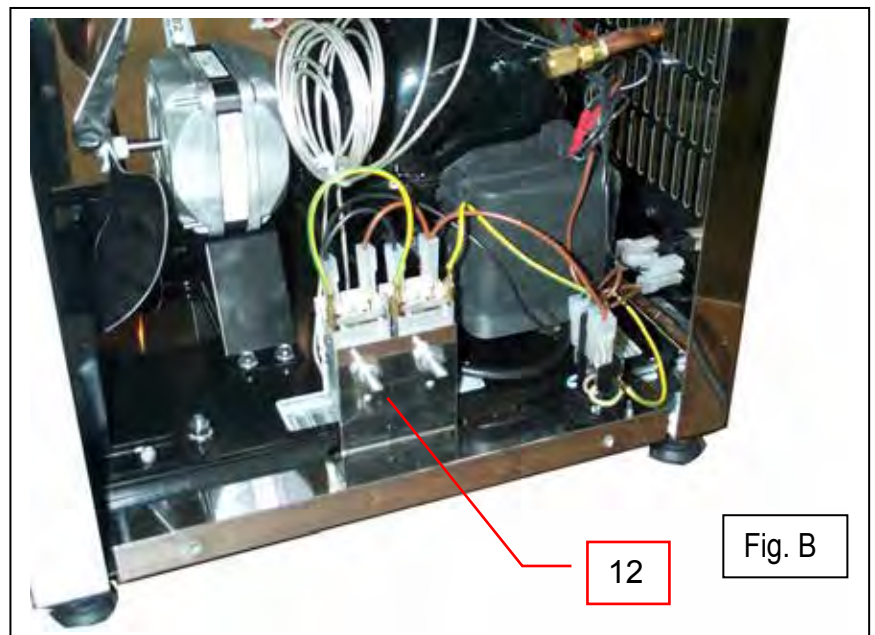
Schéma électrique 220-240V 60Hz



Figures



REP	Désignation
1	Couvercle
2	Bac à jus
3	Agitateur
4	Evaporateur
5	Tube verseur
6	Buse d'écoulement
7	Joint d'évaporateur
8	Interrupteur d'agitateur
9	Panneaux latéraux
10	Socle/coffre
11	Levier
12	Thermostat





CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE et revêtus du label CE**. Notre garantie est de **douze mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique. 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'oeuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'oeuvre). 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



KALTGETRÄNKEAUTOMAT Nr. 34

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



***408.071 - *408.072 - *408.072
Modelle Nr. 34**



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, Nahrungsmittelmachines – 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.

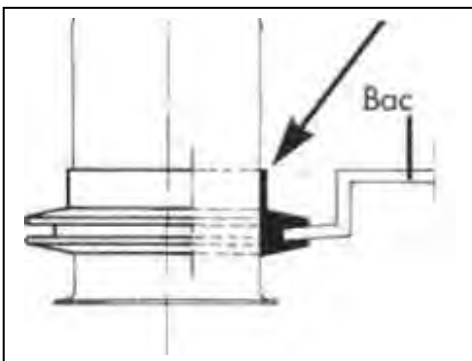
Tägliche Reinigung:

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:

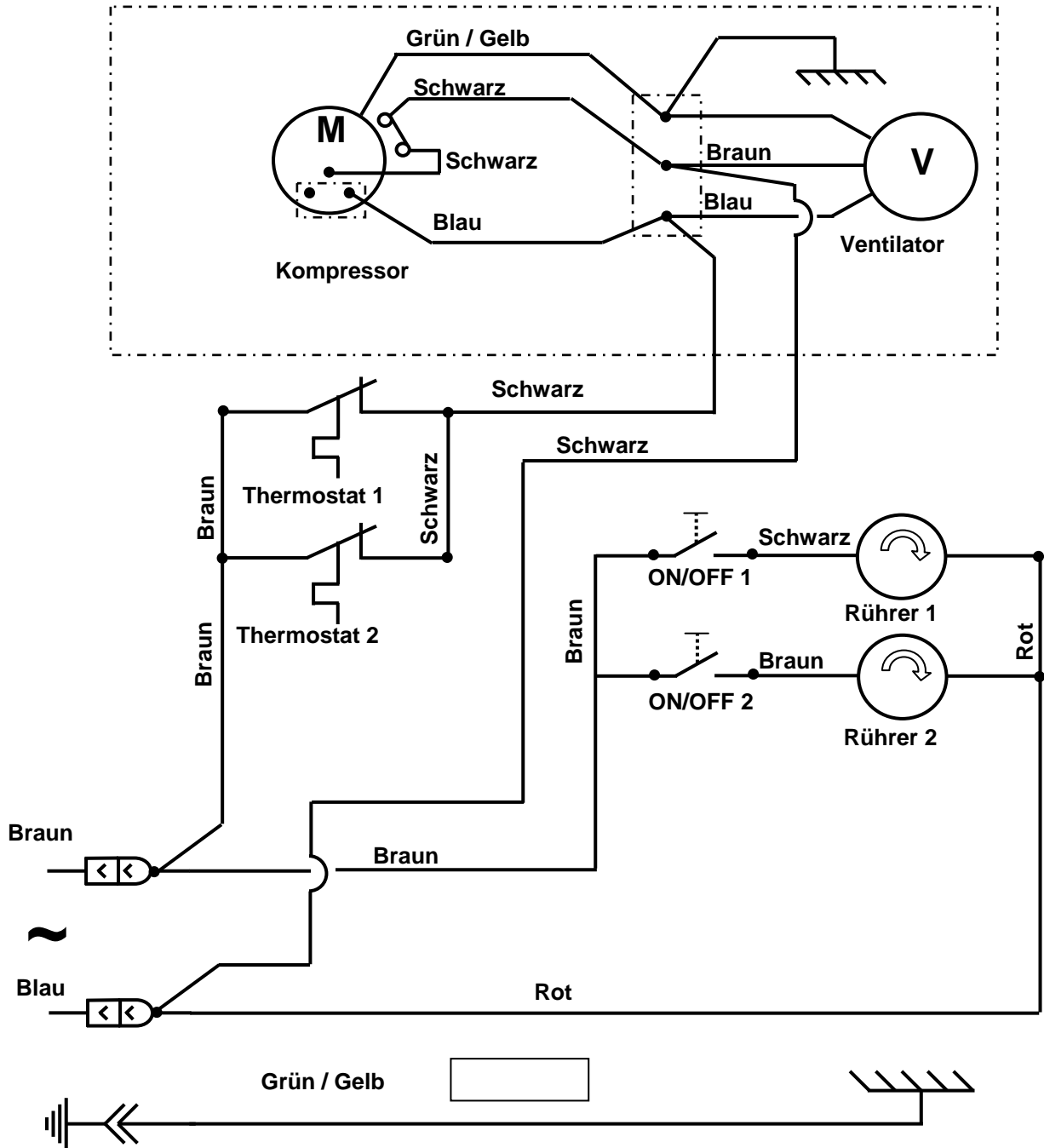
- Das Gerät von einem Kältetechniker untersuchen lassen.
- Das erforderliche Kühlmittel ist auf dem Geräteschild vermerkt.
- Es ist streng untersagt, das Kühlaggregat in einem nicht für das Auffangen der Gase vorgesehenen Raum zu entleeren oder befüllen.
- Nur R134A verwenden.

TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

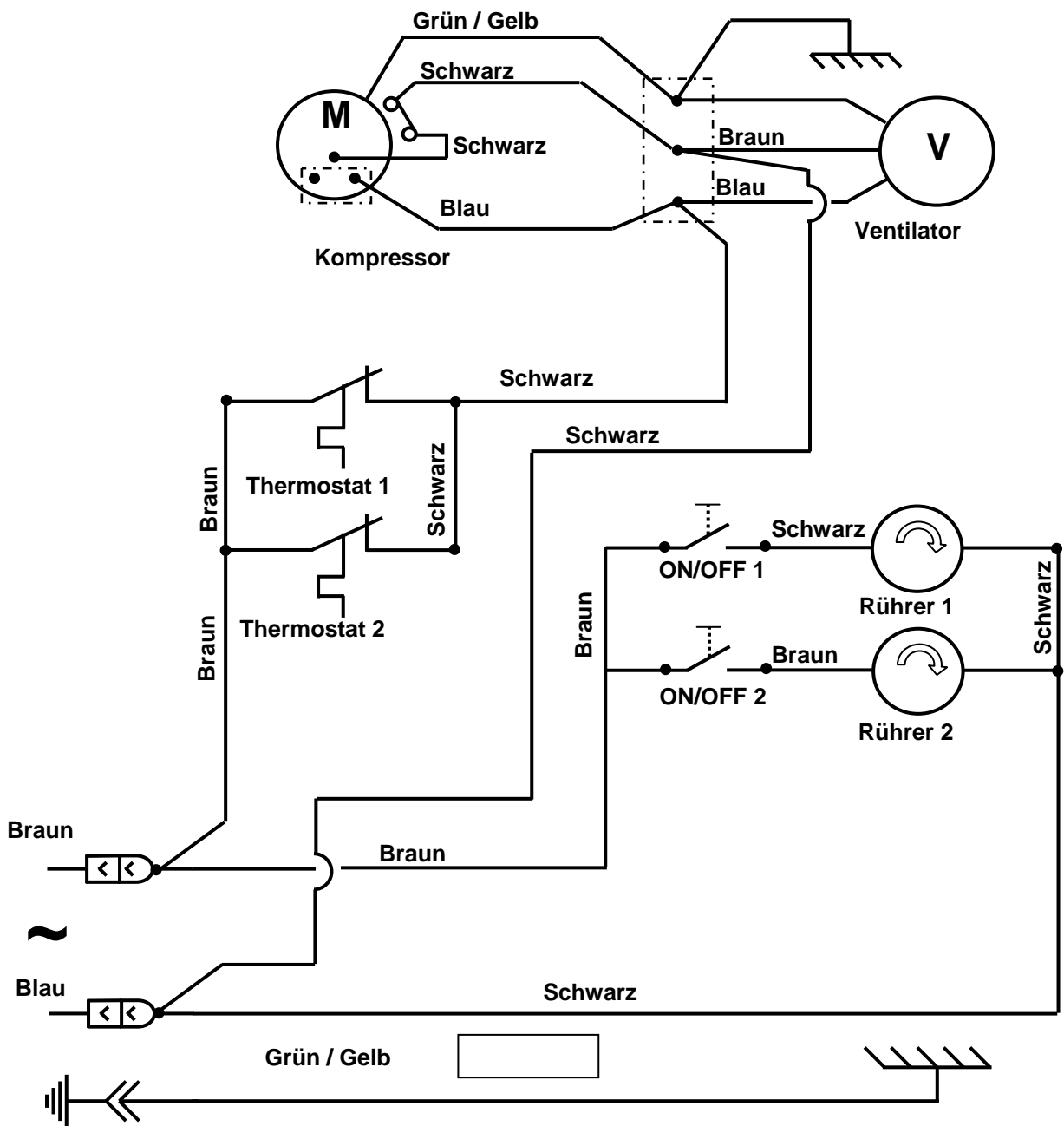
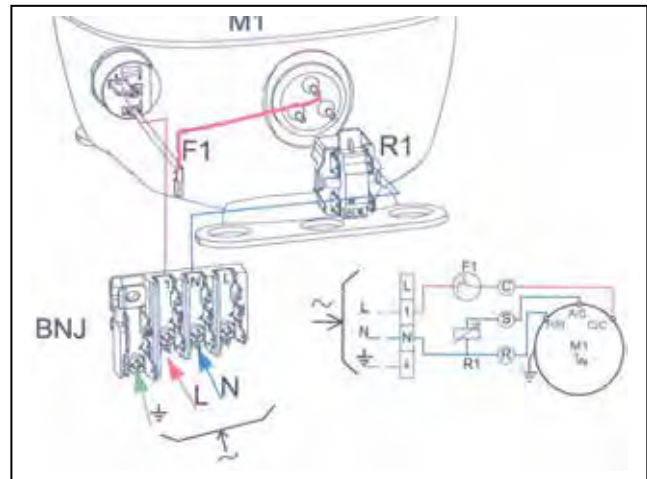
ELEKTRISCHE DATEN (1)										
Modell Nr. 34		34-1 (1 Schale)			34-2 (2 Schalen)			34-3 (3 Schalen)		
Typ		V1	V2	V4	V1	V2	V4	V1	V2	V4
Betriebsspannung	(V)	100-120	220-240	220-240	100-120	220-240	220-240	100-120	220-240	220-240
Frequenz	(Hz)	50/60	50	60	50/60	50	60	50/60	50	60
Absorbierte Leistung	(W)	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.

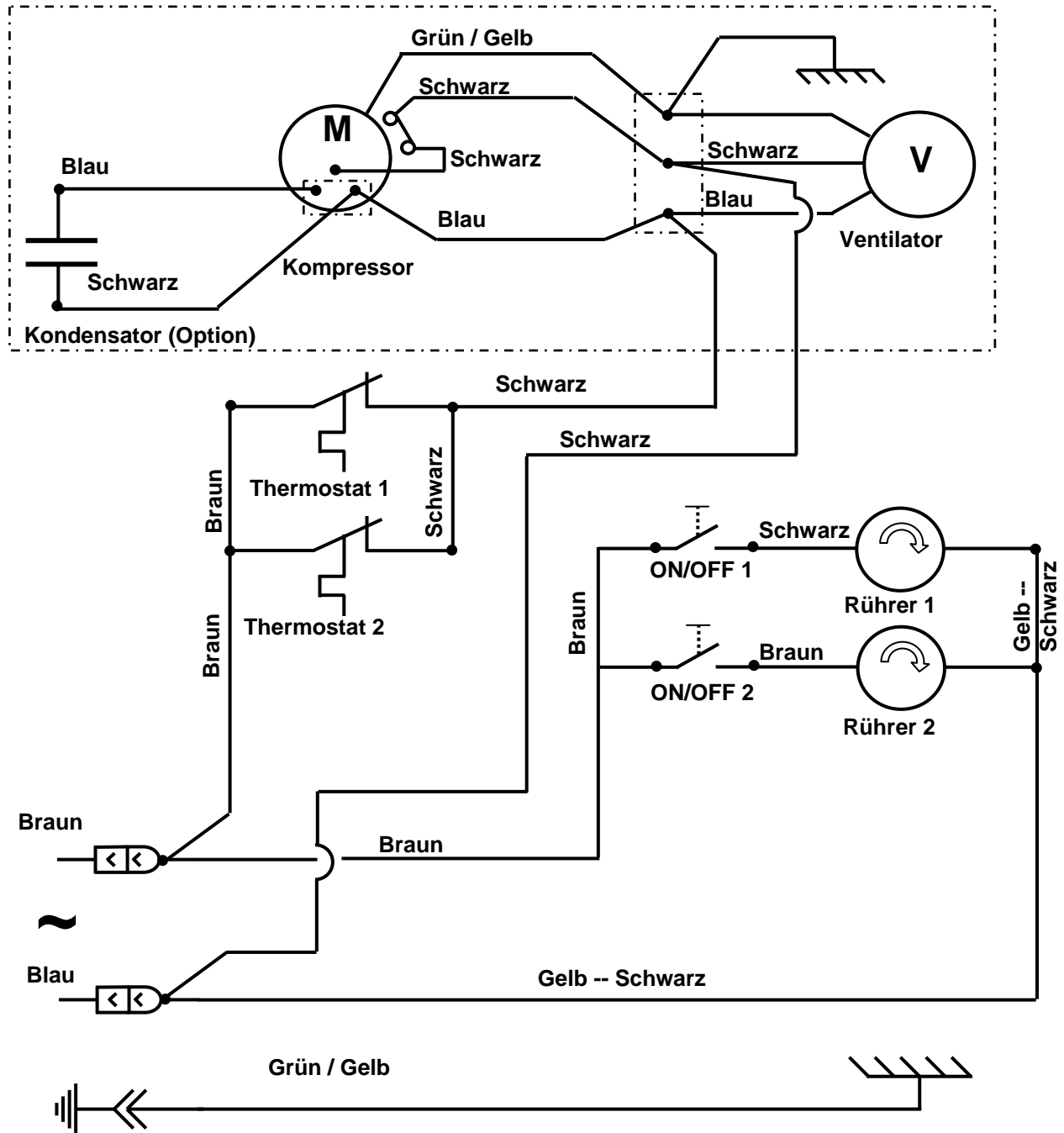
Schaltplan 110-120V 50/60Hz



Schaltplan 220-240V 50Hz



Schaltplan 220-240V 60Hz



Abbildungen

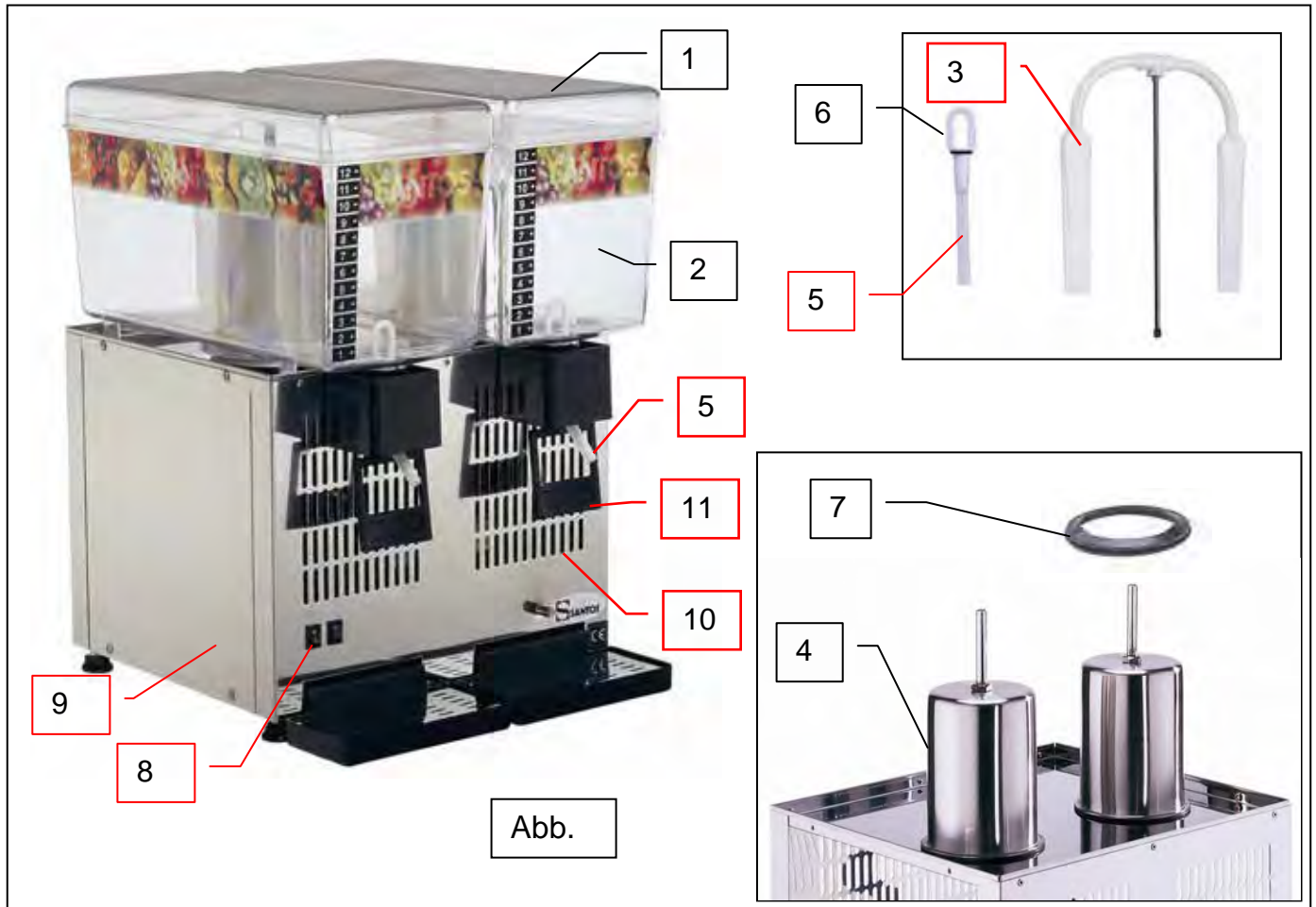


Abb.

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

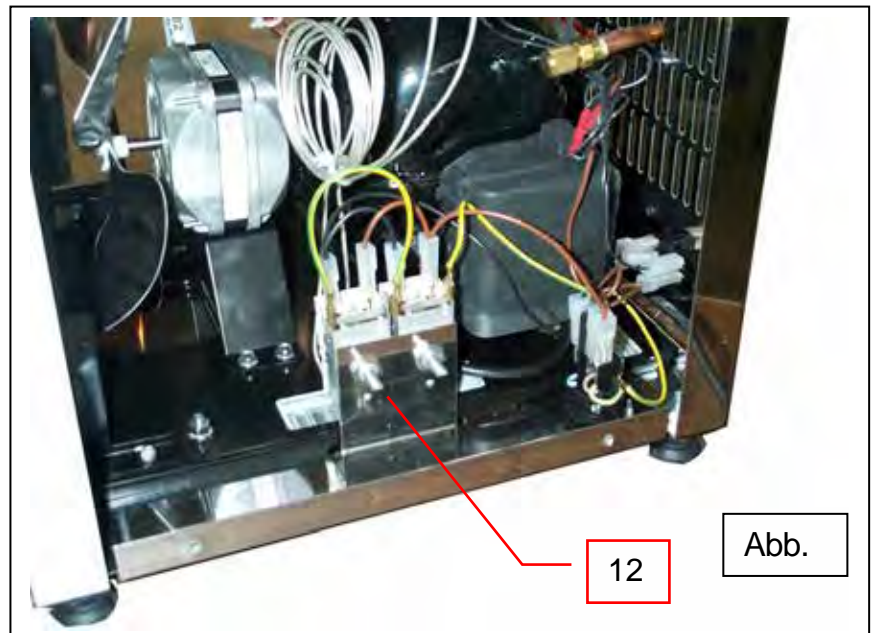


Abb.



GARANTIESCHEIN

GARANTIE / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 12 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate. 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