

## BENUTZUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



Kaffeemühlen - Saftpressen - 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

<b>IHR DRINKMIXER NR. 54 .....</b>	<b>3</b>
<i>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:</i> .....	3
<b>BENUTZUNG DES GERÄTS .....</b>	<b>4</b>
<i>ERSTE INBETRIEBNAHME</i> .....	4
<i>INBETRIEBNAHME:</i> .....	4
<i>RUHESTELLUNG</i> .....	5
<i>REINIGUNG:</i> .....	5
<i>LAGERUNG:</i> .....	6
<b>WARTUNG .....</b>	<b>6</b>
<i>AUSTAUSCH DER RÜHRER UND DES ABWEISERS:</i> .....	6
<i>Ersatzteile:</i> .....	6
<b>SACHWIDRIGER EINSATZ .....</b>	<b>7</b>
<b>HILFE BEI STÖRUNGEN.....</b>	<b>7</b>
Das Gerät springt nicht an: .....	7
Das Gerät stoppt nach längerem Betrieb plötzlich: der Motor ist heiß. ....	7
Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors: .....	7
Der Motor funktioniert ständig, selbst ohne in die Halterung eingesetzten Behälter.....	8
Der Motor funktioniert, nicht aber die Geschwindigkeitsregelung .....	8
<b>NORMENHINWEISE.....</b>	<b>9</b>
<b>Technische Daten des Geräts .....</b>	<b>9</b>
Schaltplan 110-120V~ 50/60Hz .....	10
Schaltplan 220-240V~ 50/60Hz .....	11
<b>ABBILDUNGEN.....</b>	<b>12</b>

## IHR DRINKMIXER NR. 54

- Der Drinkmixer Nr. 54 eignet sich insbesondere für Bars, Cafés, Hotels, Restaurants, Cocktailbars, Kantinen, Stände mit frischem Obstsaft, Konditoreien, Eiscafés, usw..
- Der Drinkmixer Nr. 54 ist zum Mischen und Emulsionieren verschiedener Lebensmittel in flüssiger und sämiger Form bestimmt.
- Er eignet sich bestens für die Vorbereitung von:
  - Getränken (Fruchtcocktail, Gemüsesaft, Punsch, Sirup, usw.)
  - Getränke mit Eiscreme oder zerkleinerten Eiswürfeln, ...
  - Eis, Milkshake, Smoothies, ...
- Das Gerät besteht aus einem Motorblock, der an einem Ständer aus Gußaluminium befestigt ist.

Zwei mitgelieferte Behälter nehmen das Produkt auf: ein Behälter aus Edelstahl und ein Behälter aus durchsichtigem Plastik. Die obere Form der Behälter ermöglicht ein schnelles Einsetzen auf der Halterung und führt zum Start des Geräts.

### **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:**

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Wechselstrom-Netzspannungen erhältlich
  - 110-120 V, 50/60 Hz
  - 220-240 V, 50/60 Hz

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.

### **ACHTUNG:**

- Vor dem Anschluß des Geräts die Übereinstimmung der Netzspannung mit dem auf dem mit dem Gerät gelieferten Garantieschein oder auf dem unten am Gerät angebrachten Typenschild angegebenen Wert vergleichen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muß es durch einen bei Firma SANTOS oder einem Vertragshändler erhältlichen Spezialbausatz ersetzt werden.

Hinweis: Zum leichteren Verständnis der folgenden Abschnitte verweisen wir auf die Abbildungen am Ende des Handbuches.

## BENUTZUNG DES GERÄTS

### ERSTE INBETRIEBNAHME

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile ordentlich reinigen (Abb. A, Abb. B und Abb. C ).

- Die beiden Behälter (aus Edelstahl (1) und Plastik (2)) mit einem herkömmlichen Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Den extra gelieferten elastischen Rührer (4) auf die gleiche Weise reinigen.
- Den auf das Gerät montierten runden Rührer (3) und den Abweiser (5) vor dem Reinigen wie folgt abnehmen:
  - Den Abweiser (5) festhalten und den runden Rührer (3) abschrauben.
- Den runden Rührer (3) und den Abweiser (5) mit einem herkömmlichen Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Den Abweiser (5) und den runden Rührer (3) nach dem Reinigen wie folgt wieder anbauen:
  - Die beiden Flachprofile des Abweisers (5) mit denen der Motorwelle (6) in Übereinstimmung bringen.
  - Den runden Rührer (3) festschrauben.

1. Das Gerät anschließen.
2. Den Schalter (7) zur Drehzahlregelung des Motors gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrige Geschwindigkeitsstufe stellen (kleine Markierung des Schalters vor dem Benutzer).
3. Ein wenig Flüssigkeit (circa 0.25 Liter) auf den Grund des Edelstahl- (1) bzw. Plastikbehälters (2) geben.
4. Den Edelstahl- (1) bzw. Plastikbehälter auf der Halterung (8) anbringen (**Arbeitsstellung**) (Abb. A), das Gerät startet sofort auf niedriger Geschwindigkeit.
5. Den Schalter (7) zur Drehzahlregelung des Motors im Uhrzeigersinn auf die hohe Geschwindigkeitsstufe stellen (große Markierung des Schalters vor dem Benutzer).
6. Rückkehr zur geringen Geschwindigkeit durch Drehen des Schalters (7) zur Drehzahlregelung des Motors gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrige Geschwindigkeitsstufe (kleine Markierung des Schalters vor dem Benutzer).
  - Auf diese Weise haben sie den gesamten Drehzahlbereich getestet.
7. Den Behälter von der Halterung abnehmen, das Gerät stoppt.
8. Eventuell die Schritte 4, 5, 6 und 7 mit dem zweiten Behälter wiederholen.

### INBETRIEBNAHME:

#### ACHTUNG:

1. *Zu Beginn des Einsatzes wird ein Start auf niedriger Geschwindigkeit empfohlen, um Spritzer zu vermeiden (Behälter zu voll).*
2. *Das Gerät sollte nicht leer, ohne Flüssigkeit betrieben werden.*

## **BETRIEB:**

Das erste Getränk:

Wählen Sie die Zutaten aus, das Gerät bis zum Erhalt der gewünschten Mischung laufen lassen (mehr oder weniger stark emulsiert bzw. gemixt).

## **RUHESTELLUNG**

Das Einsetzen des Behälters (1) bzw. (2) auf der zweiten Stellung (untere Position) der Halterung (8) entspricht einer Warte- oder Ruhestellung (Abb. E).

## **HINWEIS:**

Emulsionen und Mischungen werden allgemein in weniger als einer Minute erreicht.

## **ACHTUNG:**

1. Der Stop des Geräts erfolgt, wenn Behälter (1) bzw. (2) von der Halterung (8) genommen wird; aufgrund der Trägheit des Motors dauert die Drehbewegung jedoch noch einige Sekunden an: Den Behälter nicht wegziehen, um die Rührer (3) oder (4) bzw. den Abweiser (5) nicht zu beschädigen.
2. Den Stop des Motors abwarten, bevor der Behälter endgültig abgenommen wird, um Spritzer zu vermeiden.

## **REINIGUNG:**

### **WICHTIG:**

- **Vor dem Reinigen immer das Gerät abstellen und das Stromkabel (9) des Geräts ziehen.**
- **Das Gerät darf nicht unter einem Wasserstrahl oder mit Druckreiniger gereinigt werden oder in Wasser eingetaucht werden.**
- **Wenn während der Zubereitung oder bei einer fehlerhaften Betätigung Lebensmittel oder Spritzer in den Aufnahmebereich des Behälters auf die Halterung (8) gelangen, wird zu einer umgehenden Reinigung dieses Bereichs mit klarem Wasser und zur Kontrolle des Fühlers (10) der Behälterkontrolle geraten.**

**Es wird empfohlen, die Reinigung sofort nach Beendigung der Arbeit vorzunehmen.**

Die Reinigung gestaltet sich einfacher, wenn Sie nicht warten, bis die Lebensmittel im Behälter, am Rührer oder Abweiser antrocknen.

Alle Teile:

- Edelstahlbehälter (1),
- Plastikbehälter (2),
- runder Rührer (3),
- elastischer Rührer (4) und

- Abweiser (5) müssen mit einem herkömmlichen Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Keine Scheuermittel verwenden, um die Teile nicht zu beschädigen.

## **LAGERUNG:**

Edelstahl- (1) und Plastikbehälter (2) können zum Lagern gestapelt werden.

## **WARTUNG**

Vor jedem Eingriff am Gerät muß das Gerät durch Ziehen des Stromkabels (9) vom Netz genommen werden.

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rollager und Lager sind lebenslang geschmiert.

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

## **AUSTAUSCH DER RÜHRER UND DES ABWEISERS:**

Abbauen des Rührers (3) bzw. (4) und des Abweisers (5) (Abb. A, Abb. B und Abb. C):

- den Rührer (3) bzw. (4) von Hand abschrauben, dabei den Abweiser (5) mit der Hand festhalten, um die Drehung der Motorwelle (6) zu blockieren.

Einbau des Abweisers (5) und des Rührers (3) bzw. (4) (Abb. A, Abb. B und Abb. C):

- Den Abweiser (5) einbauen, dabei die beiden Flachprofile mit denen der Motorwelle (6) in Übereinstimmung bringen. Von Hand den Rührer (3) bzw. (4) anschrauben.

## **Ersatzteile:**

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

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts,**
- **elektrische Angaben auf der Unterseite des Geräts.**

## SACHWIDRIGER EINSATZ

1. Das Gerät ist nicht zur Aufnahme von festen Körpern wie Eiswürfeln, gefrorenen Lebensmitteln und Produkten sowie Trockenprodukten bestimmt, die zu einem Blockieren des Motors oder einer Beschädigung der Rührer führen können.

Zu den zulässigen höchstens 20% Feststoffen gehören bei einer Mindestmenge von 80% Flüssigkeit:

- zerstoßenes Eis,
- Pulver (löslicher Kaffee, Milch, ...) und
- weiche Eiskugeln.

Die Rührer sind nicht zum Mahlen, Zerkleinern oder Schneiden, sondern nur zum Mischen und Emulsionieren von flüssigen oder sämigen Lebensmitteln bestimmt.

2. Nie während der Zubereitung oder im Betrieb Produkte oder Lebensmittel in den Behälter hinzugeben.
3. Nie die Höchstfüllmenge für den Behälter überschreiten, ansonsten können die zubereiteten Produkte oder Lebensmittel überquellen.

**Das Fassungsvermögen des Behälters beträgt 0.560 Liter (19.5 Oz).**

4. Das Gerät auf einem glatten, nicht geneigten Untergrund aufstellen, damit es stabil ist und die Saugfüße (14) wirksam funktionieren.
5. Das Gerät sollte nicht mit leerem Behälter betrieben werden.

## HILFE BEI STÖRUNGEN

### Das Gerät springt nicht an:

Überprüfen:

- Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels (9);
- den korrekten Sitz des Behälters (1) bzw. (2) auf der Halterung (8). Insbesondere überprüfen, ob der Behälter in seinem oberen Bereich nicht beschädigt ist.
- die Sauberkeit des Einsetzbereichs des Behälters (1) bzw. (2).

### Das Gerät stoppt nach längerem Betrieb plötzlich: der Motor ist heiß.

Der Motor besitzt eine eingebaute thermische Sicherung. Beim Überheizen schaltet der Motor automatisch ab.

- Das Gerät ausschalten (Netzstecker (9) des Geräts ziehen)
- Abkühlen des Motors abwarten (20 bis 45 Minuten).
- Wieder anschließen und die Arbeit durch Einsetzen des Behälters (1) bzw. (2) auf der Halterung (8) wieder aufnehmen.

### Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors:

Bei einem Blockieren des Motors (Fremdkörper, zu harte Gegenstände oder Lebensmittel blockieren die Rührer) stoppt das Gerät automatisch.

- Das Gerät ausschalten (Netzstecker (9) des Geräts ziehen).
- Den Edelstahl- (1) bzw. Plastikbehälter (2) von der Halterung (8) nehmen und auf eine Arbeitsplatte stellen.
- Die den Rührer blockierenden Gegenstände oder harten Stücke entfernen.
- Den unter dem Gerät angebrachten Wärmeschutzschalter (10) von Hand zurückstellen (Abb. F).
- Die zu bearbeitenden Produkte und Lebensmittel wieder in den Behälter zurückgeben.
- Wieder anschließen und die Arbeit durch Einsetzen des Behälters (1) bzw. (2) auf der Halterung (8) wieder aufnehmen.

### **Der Motor funktioniert ständig, selbst ohne in die Halterung eingesetzten Behälter**

Überprüfen:

- die Funktion des Fühlers (10) für den Behälter an der Halterung (8);
- die Sauberkeit des Bereichs des Fühlers für die Behälterkontrolle und falls nötig diesen Bereich reinigen (Abb. D).

### **Der Motor funktioniert, nicht aber die Geschwindigkeitsregelung**

Überprüfen:

- mehrere Male den gesamten Drehzahlbereich über den Schalter der Drehzahlregelung (7) prüfen (Abb. A).

### **HINWEIS:**

Wenn eines der Probleme weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (9) des Geräts ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.



## NORMENHINWEISE

### Das Gerät entspricht den europäischen Normen:

- **CE (Europa)**
  - EN 292-1 2: Maschinensicherheit - Allgemeine Hinweise für den Entwurf
  - EN 60204-1:1998: Maschinensicherheit - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Allgemeine Regeln.

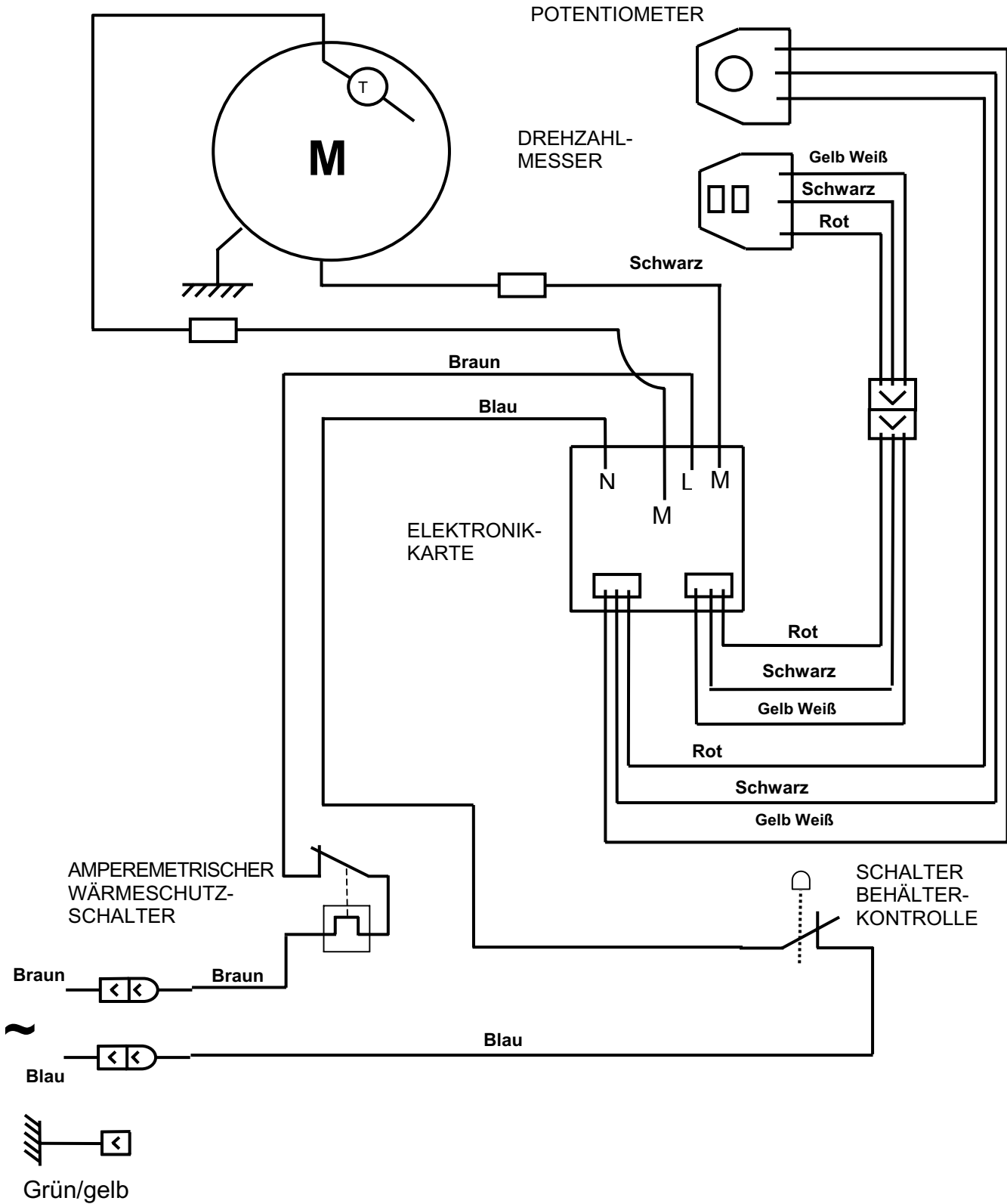
## Technische Daten des Geräts

ELEKTRISCHE DATEN (1)			
Modell 54		Einphasig	
Betriebsspannung	(V)	220-240	115
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Leistung			
Absorbierte Leistung	(W)	120	120
Drehzahl: Mini	(U/min)	8 000	8 000
Maxi	(U/min)	16 000	16 000
Fassungsvermögen Behälter	(L)	0.560	
Abmessungen: Höhe	(mm)	530	
Breite	(mm)	182	
Tiefe	(mm)	186	
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	6	
Gewicht mit Verpackung	(kg)	7	
Schalldruckpegel: (2)	(dBA)	63	

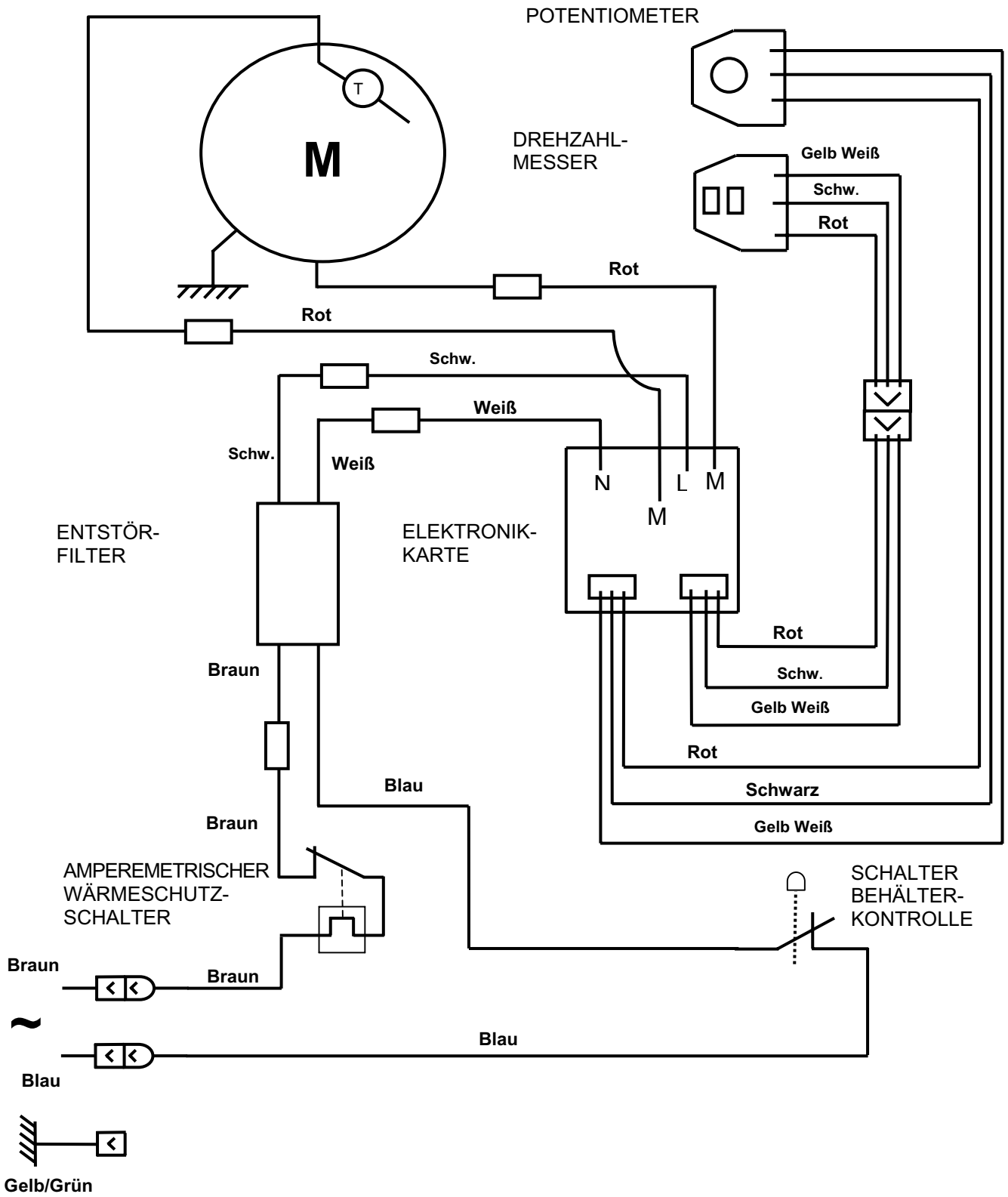
(1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf seinem Typenschild.

(2) Nach EN 31201 im Abstand von 1 m von befüllter Maschine gemessener Schalldruckpegel.

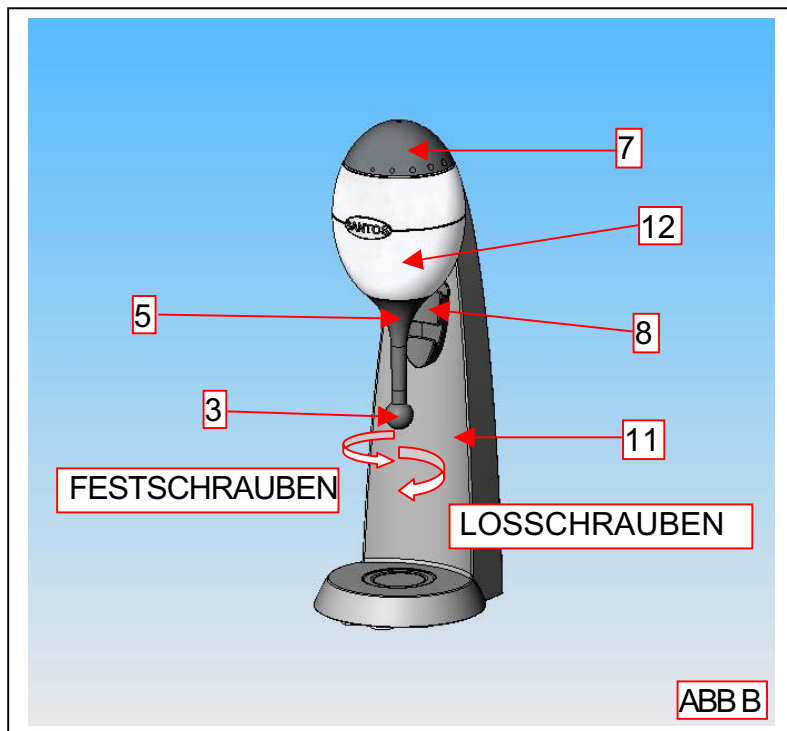
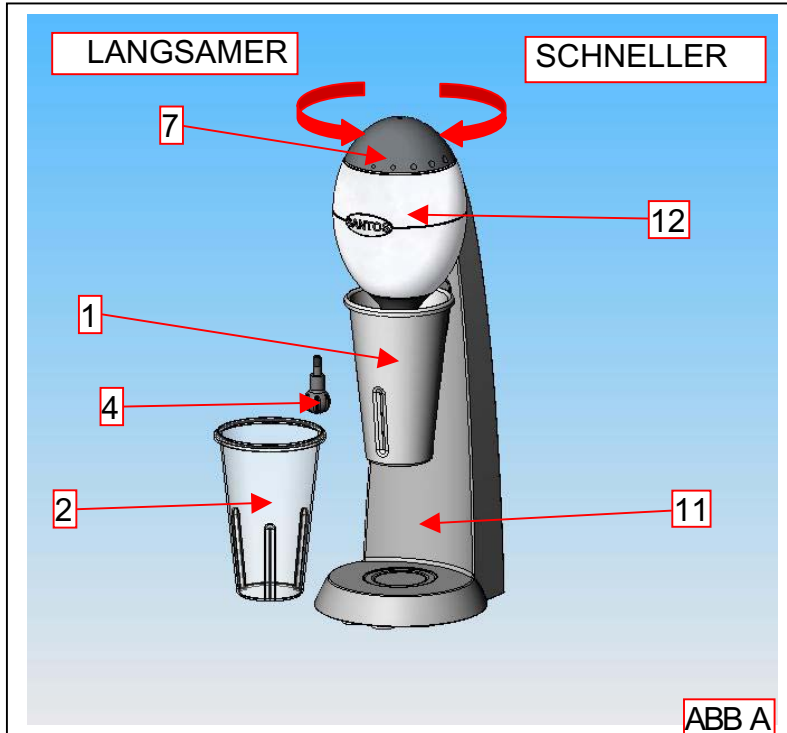
**Schaltplan 110-120V~ 50/60Hz**

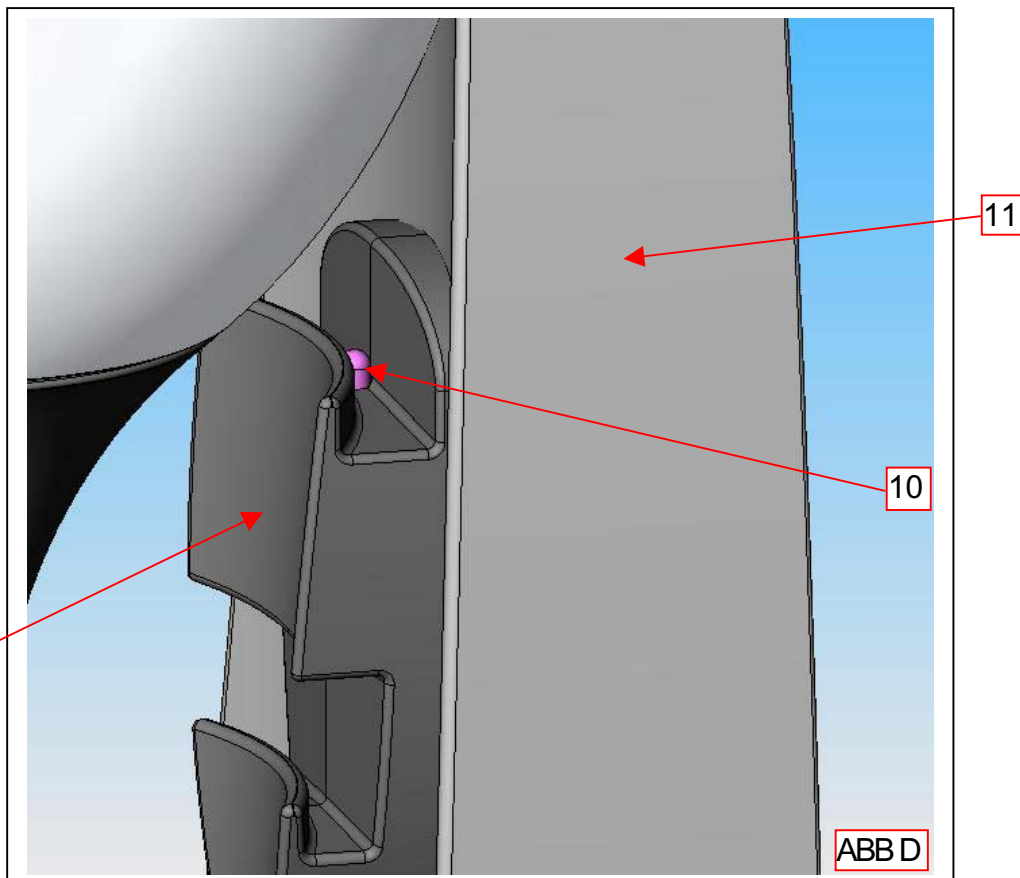
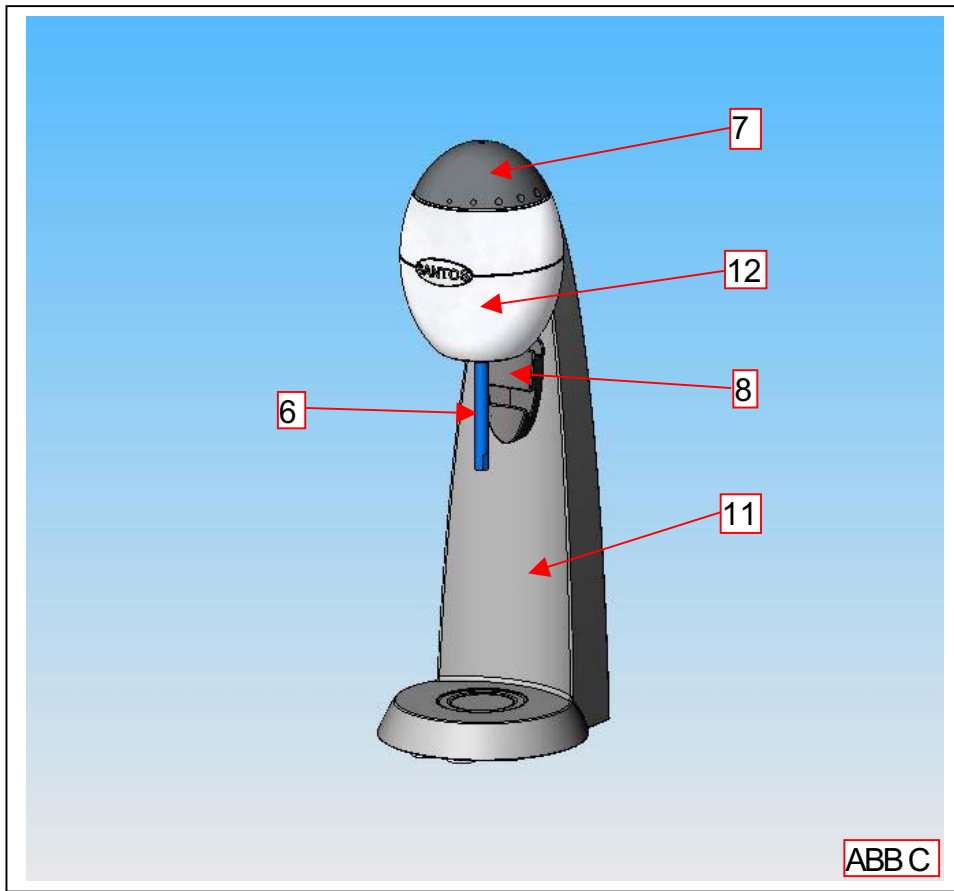


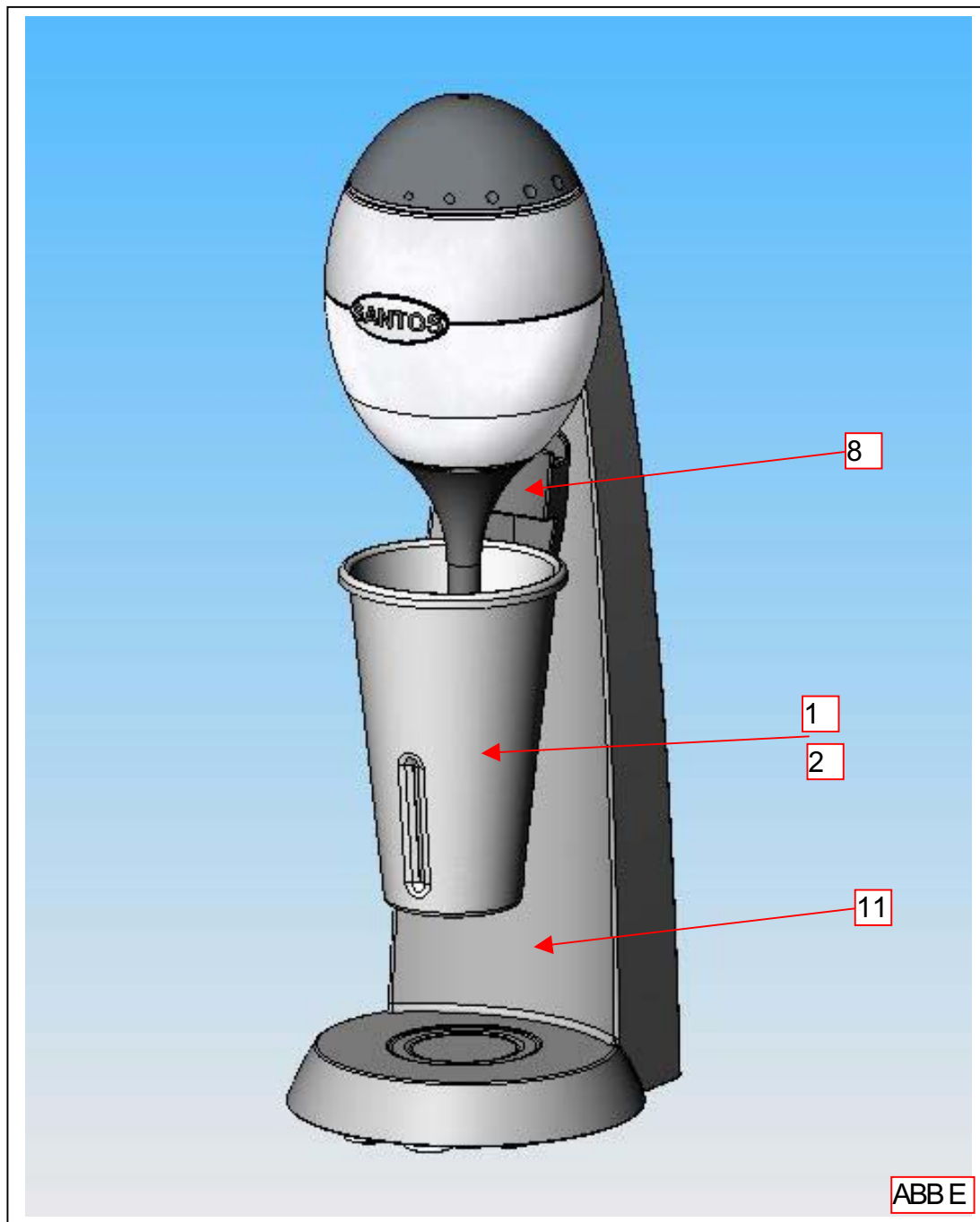
**Schaltplan 220-240V~ 50/60Hz**

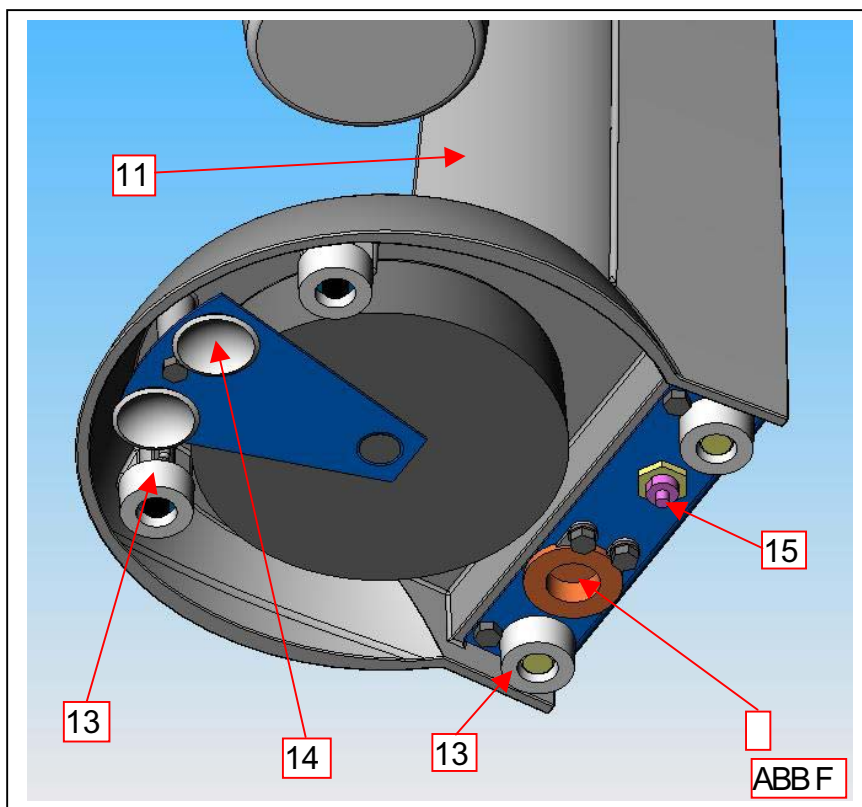


# ABBILDUNGEN









POS	Bezeichnung
1	Edelstahlbehälter
2	Plastikbehälter
3	Runder Rührer
4	Elastischer Rührer
5	Abweiser
6	Motorwelle
7	Regler
8	Halterung
9	Stromkabel
10	Fühler Behälter
11	Ständer Gestell
12	Motorblock
13	Gummifuß
14	Saugfuß
15	Überlastsicherung