SANTOS

BARMIXER NR. 33

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

IHR BARMIXER NR. 33

- Der Barmixer Nr. 33 ist für Bars, Cafés, Hotels, Restaurants, Cocktail-Bars, Kantinen, Stände mit frischem Obstsaft, Konditoreien, Eiscafés, usw. bestimmt.
- Das Gerät besteht aus einem Motorblock aus Aluminiumguß und einem abnehmbaren Mixbehälter. Letzterer besteht aus einem TRANSPARENTEN Kunststoffbehälter mit Skala, einer Abdeckung aus Kunststoff, einem Dosierverschluß, einem Messersatz aus rostfreiem Edelstahl und einem Anschlußsystem.
- Der Mixer Nr. 33 ist für das Mixen verschiedener Lebensmittelprodukte in flüssiger, zähflüssiger oder fester Form bestimmt.
- Er eignet sich ideal für die Zubereitung von:
    - Getränken (Frucht- und Gemüsecocktails, Punch, Sirup, Sangria, usw.)
    - kleinen Mengen Suppen, Saucen; Aufläufe, Gemüsepürees, Fleisch- und Fischpastete, Cremes, Kompott.
    - Eis, Milk-Shakes

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Geräts ist in 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 und Erde angeschlossen werden. Die Installation muß mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter und einer 16A Schmelzsicherung ausgerüstet sein.

ACHTUNG:

- Vor dem Anschluß des Geräts prüfen, ob die auf dem mit dem Gerät gelieferten Garantieschein und auf dem Geräteschild auf der Unterseite des Geräts abzulesende Betriebsspannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muß es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

ACHTUNG: Prüfen, ob der Ein-/Ausschalter auf **Position 0** steht, bevor Sie den Stecker des Stromkabels (10) in die Steckdose stecken.

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

Benutzung des MIXERS

ERSTE INBETRIEBNAHME:

Die mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile gründlich reinigen (Abb. A).

Abb. A

- Das Behälterteil (1) vom Motorblock (2) nehmen.
- Die Abdeckung (3) und den Verschluß (4) abnehmen und mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel abwaschen.
- Den Behälter (5) von der Behältermutter (6) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (Rechtsgang) lösen (Abb. B).
- **Achtung** vor Verletzungen an den **scharfen Messern**, die Messeraufnahme (7) und die Behälterdichtung (8) herausnehmen (Abb. C).

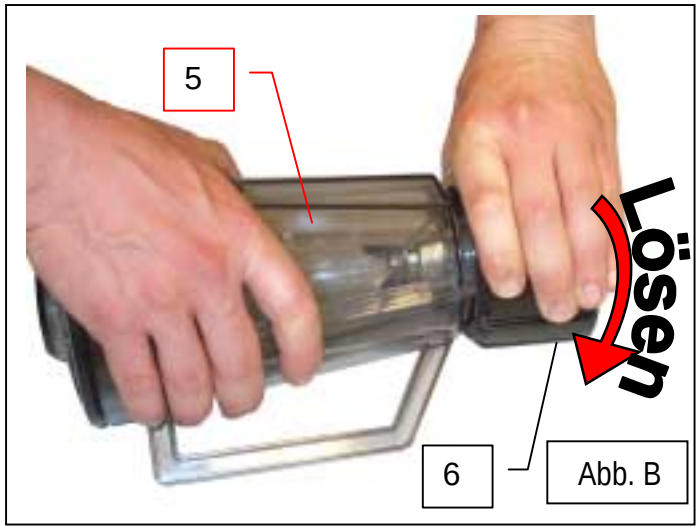


Abb. B

- Folgende Teile mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine waschen: Abdeckung (3), Verschluß (4), Messeraufnahme (7), Behälterdichtung (8) und Behälter (5).

Abb. C

INBETRIEBNAHME:

ACHTUNG: *während des Betriebs des Mixers muß* ***immer*** *ein wenig Flüssigkeit im Behälter vorhanden sein.*

Aufbau und Vorbereitung:

1. **Die Messeraufnahme** (7) auf der Behältermutter (6) platzieren.
2. **Die Behälterdichtung** (8) auf der Messeraufnahme (7) platzieren, dabei auf den richtigen Sitz der Dichtung auf der Messeraufnahme achten.

ACHTUNG: *Es ist wichtig, die Reihenfolge beim Einbau der Elemente zu beachten. Anderenfalls besteht die Gefahr gravierender Fehlfunktionen. (beachten: (7) (6) (8) (5))*

3. **Behälter (5) fest** auf die Behältermutter (6) **schrauben**, bis die Dichtigkeit durch Druck auf die Behälterdichtung erreicht ist.
4. **Das Behälterteil (1)** auf dem Motorblock (2) **platzieren**, Motor ausgeschaltet (Schalter (9) auf Position 0) und den Sitz des Behälterteils nach nebenstehendem Prinzip überprüfen.
5. **Den Deckel (3)** mit seinem Verschluß (4) auf den Behälter (5) schrauben.
6. **Kontrollieren,** ob der Ein-/Ausschalter (9) auf **Position 0** steht, bevor der Stecker des Stromkabels (10) in die Steckdose gesteckt wird.
7. **Eine Mindestmenge Flüssigkeit oder Püree einfüllen (bis die Messer vollständig eingetaucht sind), bevor feste Zutaten zum Mixen hinzugegeben werden.** Für ein besseres Resultat feste Zutaten in Würfel schneiden und sie über die Öffnung der Abdeckung einführen, während die Messer sich drehen.
8. Drehzahl der Messer in Abhängigkeit von der zu leistenden Arbeit einstellen:
   - Schalter auf **Position 1** für eine kleine Drehzahl (12 000 U/min)
   - Schalter auf **Position 2** für eine große Drehzahl (16 000 U/min).
9. **Gerät abstellen,** indem der Ein-/Ausschalter auf **Position 0** gestellt wird.

ACHTUNG*: Es ist wichtig, vor dem* ***VOLLSTÄNDIGEN*** *Stoppen des Motors* ***nicht das Behälterteil*** *(1)* ***zu entnehmen oder einzusetzen.*** *Gefahr des vorzeitigen Verschleißes des Anschlußsystems.*

REINIGUNG:

WICHTIG:

- **Immer das Gerät abstellen und den Netzstecker (10) ziehen.**
- Während der Reinigung die Messeraufnahme und die Messer mit Vorsicht behandeln, um Verletzungen zu vermeiden.
- **Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.**
- Der Motorblock (2) darf nicht in Wasser getaucht werden.

Es wird zur sofortigen Reinigung des Geräts nach Beendigung des Arbeitseinsatzes geraten.
Die Reinigung ist einfacher, wenn Sie nicht warten, bis die Lebensmittel im Behälter, am Deckel oder an den Messern antrocknen.
Obgleich das Behälterteil (1) zusammengebaut in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden kann, ist es ratsam, das Behälterteil (1) auseinanderzubauen und die einzelnen Teile getrennt zu reinigen: Behältermutter (6), Behälterdichtung (8), Messeraufsatz (7), Behälter (5), Abdeckung (3) und Verschluß (4).
Den Sockel und das Gehäuse des Motorblocks mit einem feuchten, weichen Schwamm reinigen und danach abtrocknen.

LAGERUNG:

- Um die Gefahr von Schnittverletzungen zu reduzieren, wird geraten, die Messeraufnahme (7) wieder in den Behälter (5) und auf der Behältermutter (6) zu montieren.
- Die Behälterabdeckung nicht hermetisch verschließen, wenn das Gerät gelagert wird.

WARTUNG

Vor jedem Eingriff am Gerät muß der Netzstecker (10) gezogen werden.

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rollager sind lebenslang geschmiert.
Wenn ein Eingriff notwendig ist, um Verschleißteile wie Messer, elektrische oder andere Bauteile zu ersetzen, ist die Nomenklatur einzusehen (siehe Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs).

Bei Bestellung von Ersatzteilen bitte den auf der Unterseite des Geräts abzulesenden Gerätetyp, die Seriennummer und die elektrischen Daten angeben.

Ersetzen des Anschlußsystems:

WICHTIG: (Abb. D).

- Das Antriebsteil (Motor) (11) besteht aus Weichgummi.
- Das aufnehmende Teil (Messer) (12) besteht aus Hartgummi.

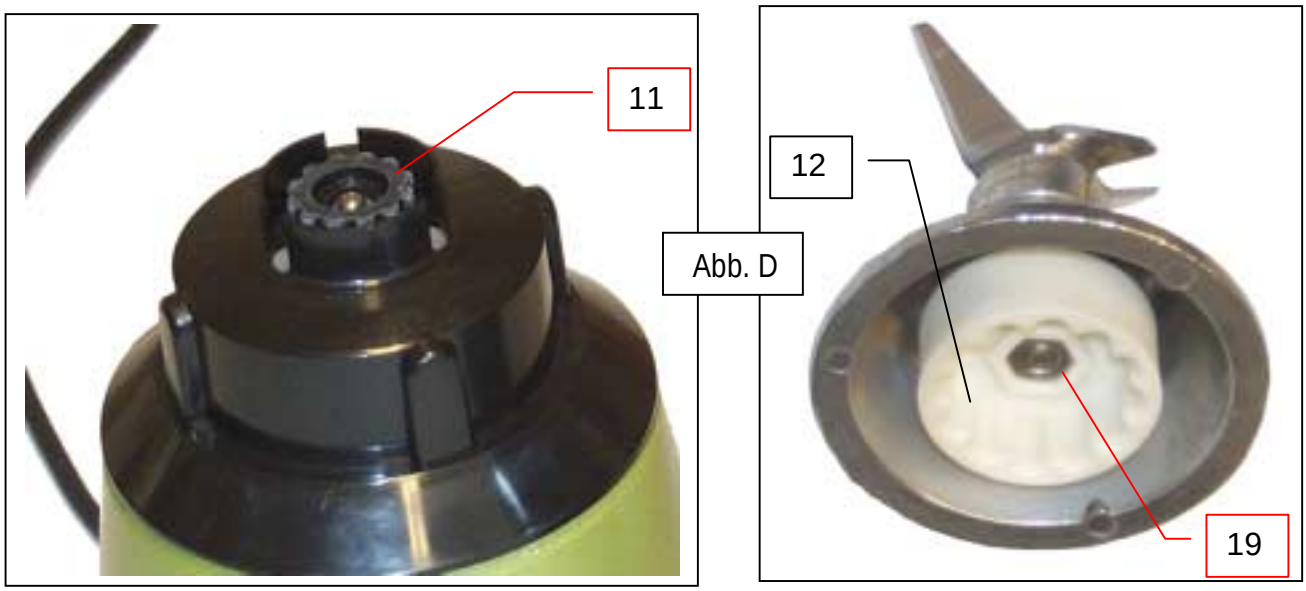


Abb. D

Ausbau des Antriebsteils (Motor): (Abb. E)

1. Motorblock auf die Seite legen.
2. Rotation des Antriebsteils aus Gummi verhindern. Es ist möglich, die Messeraufnahme (7) mit dem festen Anschluß (12) zu verwenden. Einen dicken Lappen benutzen, um die Messer zu halten und Schnittverletzungen zu vermeiden.
3. Einen flachen Schraubenzieher durch die zentrale Öffnung des unteren Blechs in die Rille der Motorwelle (13) halten.
4. Den Schraubenzieher im Uhrzeigersinn drehen, um den Motoranschluß zu lösen (Linksgang).

Abb. E

Wiedereinbau des Antriebsteils (Motor) (Abb. F) :

1. Den Motorblock (2) auf die Füße stellen.
2. Von Hand den weichen Anschluß im Uhrzeigersinn auf die Motorwelle (14) schrauben (Linksgang).

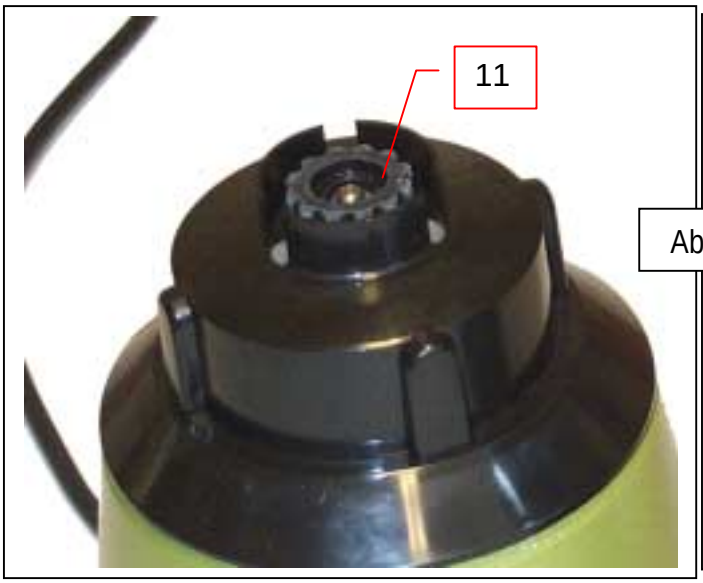
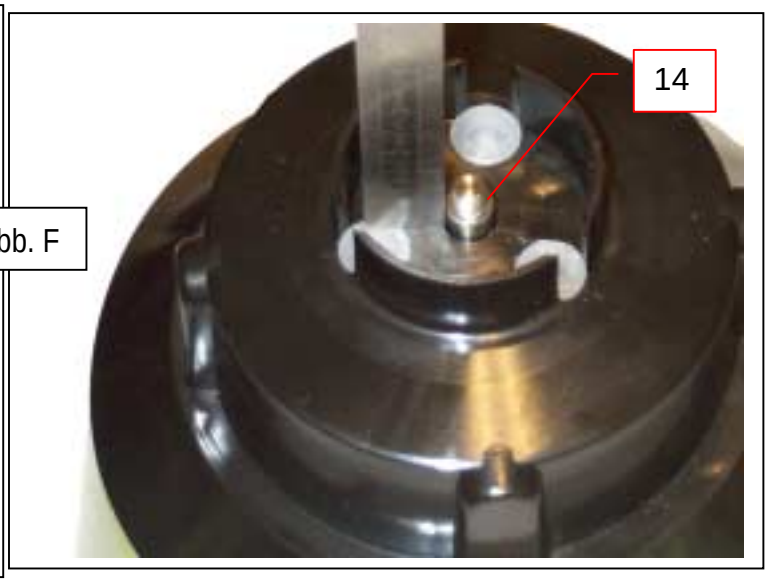


Abb. F



In Abhängigkeit von den verschiedenen Versionen der Motorwelle, kann notwendig sein, eine niedrige Mutter auf die Motorwelle zu schrauben, bevor der weiche Anschluß aufgeschraubt wird. (Abb. G)

- Wenn "D" größer als 3mm ist, keine niedrige Mutter anbringen.
- Wenn "D" kleiner als 3mm ist, **muß** eine niedrige Mutter (Rechtsgang) auf der Motorwelle angebracht werden, dann den weichen Anschluß (11) anschrauben.

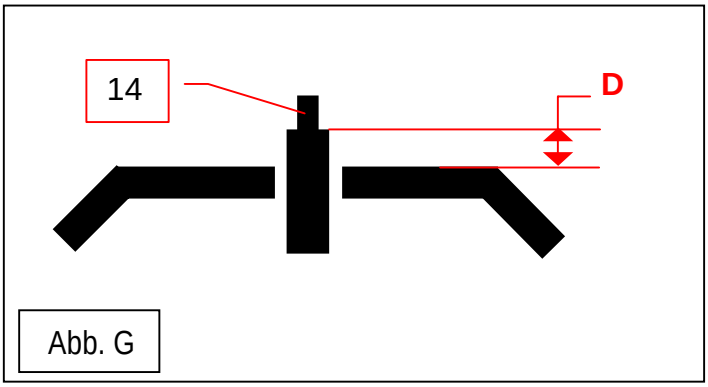


Abb. G

Ausbau des aufnehmenden Teils (Messer):

1. Mit einem dicken Lappen die Messer halten (ACHTUNG vor Schnittverletzungen).
2. Mit einer Zange den festen Anschluß halten und durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen (Linksgang).

Wiedereinbau des aufnehmenden Teils (Messer) (Abb. H):

1. Mit einem dicken Lappen die Messer halten (ACHTUNG vor Schnittverletzungen).
2. Die niedrige Mutter (19) (Linksgang) in der sechseckigen Aufnahme aus Hartgummi (12) platzieren.
3. In gleicher Reihenfolge wieder die kleine Unterlegscheibe aus Edelstahl (16), die Unterlegscheibe aus Faser (17) und schließlich die große Unterlegscheibe aus Edelstahl (18) auf der Messerwelle (15) einbauen.
4. Den Anschluß (12) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn anschrauben (Linksgang).

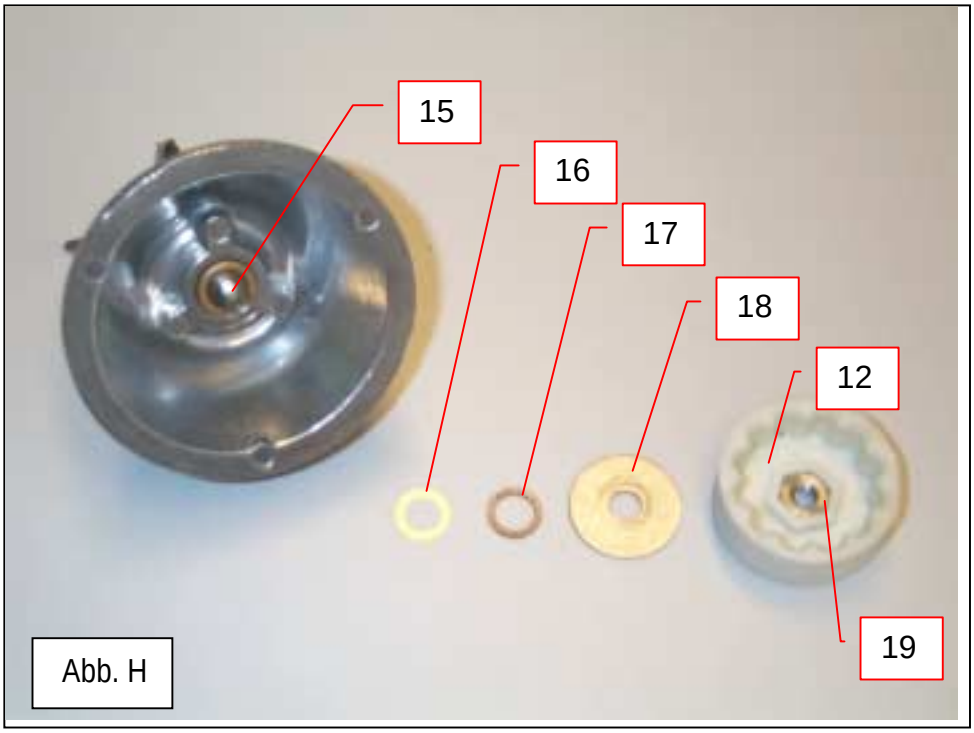


Abb. H

UNSACHGEMÄSSER EINSATZ

1. **Gerät nie leer laufen lassen.**
2. **Gerät nie zum Zerkleinern von großen Eiswürfeln oder Tiefgefrorenem benutzen. Die Messer sind nicht dazu vorgesehen.**
3. **Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben.**
4. **Die Abdeckung nicht entfernen, bevor das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist.**
5. **Nie den Behälterteil (1) vor dem VÖLLIGEN Stillstand des Motors vom Motorblock heben.**
6. **Nie den Behälterteil (1) auf den Motorblock (2) setzen, wenn dieser läuft.**

PANNENHILFE

Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

Das Gerät springt nicht an:
- Prüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels (10).

Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors: (der Motorblock ist heiß)

Der Motor besitzt einen eingebauten Wärmeschutz. Beim Überhitzen schaltet der Motor ab.
- Den Ein-/Ausschalter (9) auf Position **0** stellen und den Netzstecker ziehen.
- Abkühlen des Motors abwarten (20 bis 45 Minuten), dann den Ein-/Ausschalter (9) drücken (Position 1).

Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (10) ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

Das Gerät stoppt infolge einer Überlastung:
Wenn der Motor blockiert (Fremdkörper, zu harte Gegenstände oder Lebensmittel, die die Messer blockieren), kann er sich schnell erhitzen und die Überlast-Sicherheit auslösen.
- Gerät abschalten (Netzstecker (10) ziehen).
- Ein-/Ausschalter (9) auf Position **0** stellen.
- Das Behälterteil (1) vom Motorblock (2) nehmen und auf eine Arbeitsfläche legen.
- Die Abdeckung (3) des Behälters abnehmen und mit einem langen, dünnen Gegenstand die die Messer blockierenden Teile entfernen.
- Das Behälterteil (1) wieder auf den Motorblock (2) setzen und einschalten.
- Wenn die Messer erneut blockieren, den Behälter leeren und die Lebensmittel in kleinere Stücke schneiden.

Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (10) ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

Der Motor funktioniert, aber die Messer drehen sich nicht:
- Prüfen: den Sitz des Behälterteils (1) auf dem Motorblock (2), (Abb. I).
- Prüfen: Zustand des Anschlußsystems (11 und 12).
- Prüfen: die richtige Anbringung der Behälterdichtung (5) (siehe Abschnitt "Aufbau und Vorbereitung").

NORMENHINWEISE

Der Mixer Nr. 33 entspricht den europäischen Normen:

- **CE (Europa)**
  - NF EN 12852: 2001 Nahrungsmittelmaschinen – Vertikalkutter und Mixer.
  - EN 292-1 2: Maschinensicherheit - Allgemeine Hinweise für den Entwurf.
  - EN 60204-1:1998: Maschinensicherheit - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Allgemeine Regeln.

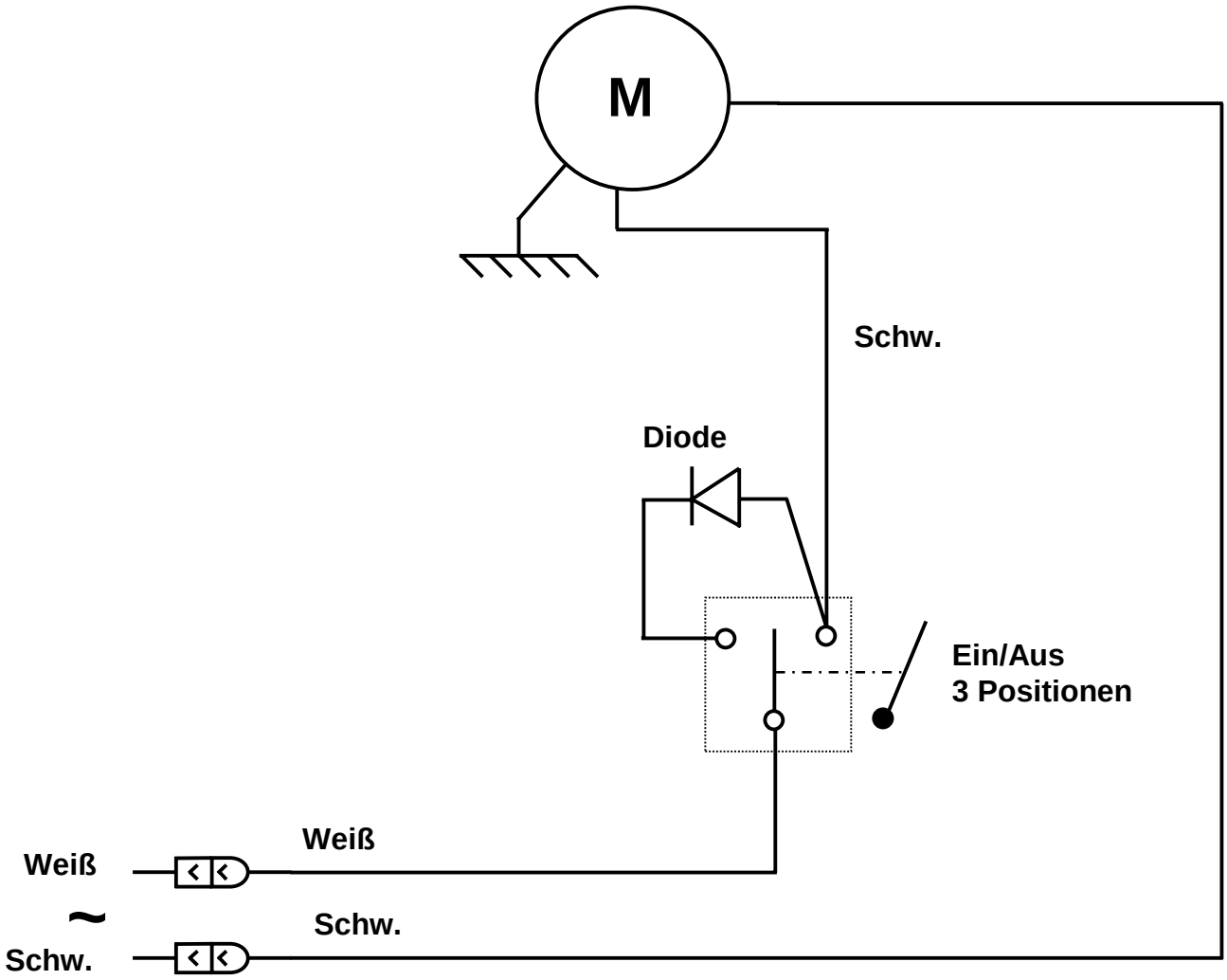
Technische Daten des Geräts

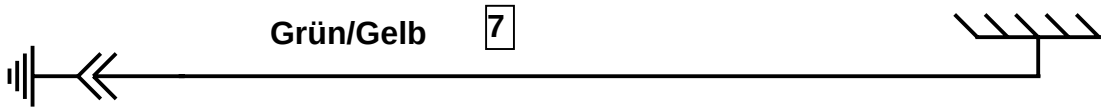
ELEKTRISCHE DATEN (1)			
Modell 33			Wechselstrom
Betriebsspannung		.(V)	220-240 110-120
Frequenz		(Hz)	50/60 50/60
Motor: Leistung			
Absorbierte Leistung		(W)	600 650
Drehzahl:	Position 2	(U/min)	16 000 18 000
	Position 1	(U/min)	12 000 14 000
Fassungsvermögen Behälter		(L)	1,2
Abmessungen:	Höhe	(mm)	420
	Breite	(mm)	180
	Tiefe	(mm)	180
Gewicht:	Nettogewicht	(kg)	2,5
	Gewicht mit Verpackung	(kg)	3
Lärmbelastung: (2)		(dBA)	73

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

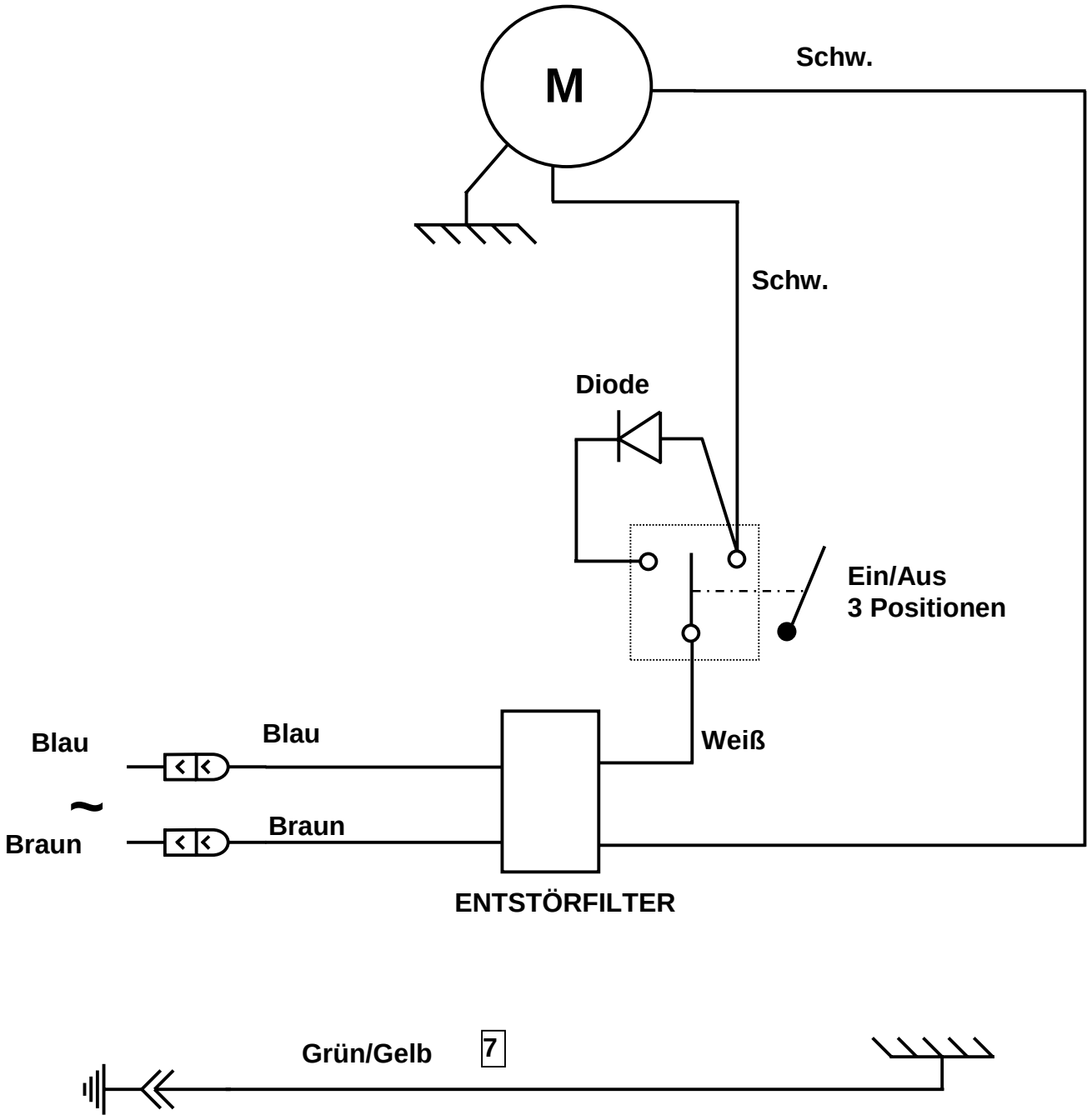
(2) Nach EN 31201 im Abstand von 1 m von befüllter Maschine gemessener Schalldruckpegel.

Elektrischer Schaltplan 110-120V 50/60Hz





Elektrischer Schaltplan 220-240V 50/60Hz



MARK.	Bezeichnung
1	Behälterteil
2	Motorblock
3	Abdeckung
4	Verschluß
5	Behälter
6	Behältermutter
7	Messeraufnahme
8	Behälterdichtung
9	Ein- / Ausschalter
10	Stromkabel
11	Weicher Anschluß
12	Harter Anschluß
13	Rille der Motorwelle
14	Motorwelle
15	Messerwelle
16	Feine Unterlegscheibe aus Edelstahl
17	Unterlegscheibe aus Faser
18	Große Unterlegscheibe aus Edelstahl
19	Niedrige Mutter