

## DISTRIBUIDOR DE BEBIDA REFRIGERADA N°34

### MANUAL DE UTILIZACIÓN Y DE MANTENIMIENTO



**IMPORTANTE:** documentos incluidos en este manual y que deben conservarse:

- DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD
- CERTIFICADO DE GARANTÍA

Traducción de la versión original



Lea el manual de utilización antes de desembalar la máquina.

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers - Dough mixer  
Molinillos de café - Licuadoras - Batidoras - Mezcladoras - Distribuidores de bebidas - Batidoras  
mezcladoras - Amasadoras - Ralladores de queso - Trituradoras de cubitos de hielo - Picadoras  
de carne - Cortadoras de verduras

MODELOS CON PATENTE FRANCESA E INTERNACIONAL  
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

## ÍNDICE

DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
REGLAS DE SEGURIDAD .....	4
CONTRAINDICACIONES: .....	4
INSTALACIÓN .....	5
CONEXIÓN ELÉCTRICA: .....	5
1ª PUESTA EN MARCHA (Foto A) .....	5
RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL .....	6
DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....	7
UTILIZACIÓN DEL APARATO .....	7
FUNCIONAMIENTO: .....	7
PUESTA EN MARCHA: .....	7
Preparación y utilización: .....	7
AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA BEBIDA: .....	7
LIMPIEZA: .....	8
Limpieza diaria: .....	8
Desmontar la cuba de zumo: .....	8
Montar la cuba de zumo: .....	8
MANTENIMIENTO .....	9
Mantenimiento mensual .....	9
Piezas de recambio: .....	9
DETECCIÓN DE AVERÍAS .....	10
Los removedores no dan vueltas: .....	10
El conducto de salida gotea: .....	10
La máquina se calienta: .....	10
La temperatura del zumo es demasiado alta: .....	10
El aparato funciona de manera permanente sin enfriar el zumo: .....	10
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO .....	11
Esquema eléctrico 110-120V 50/60 Hz .....	12
Esquema eléctrico 220-240V 50 Hz .....	13
Esquema eléctrico 220-240V 60 Hz .....	14
Imágenes .....	15
CERTIFICADO DE GARANTÍA .....	16
PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO .....	16

## DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD

### EL FABRICANTE:

**SANTOS SAS** - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYÓN) FRANCIA

Declara que el aparato destinado a ser comercializado en el mercado profesional, denominado a continuación:

Denominación: **DISTRIBUIDOR DE BEBIDA REFRIGERADA**  
Número de tipo: **34-1, 34-2, 34-3**

cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea “máquinas” nº2006/42/CE, y con las legislaciones nacionales correspondientes.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
  - N° 2014/35/UE (Directiva baja tensión)
  - N° 2014/30/UE (Directiva CEM)
  - N° 2011/65/UE (Directiva RoHS)
  - N° 2012/19/UE (Directiva DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
  - N° 10/2011/UE (Reglamento) sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Normas europeas armonizadas utilizadas para otorgar presunción de cumplimiento de los requisitos esenciales de las directivas citadas anteriormente:

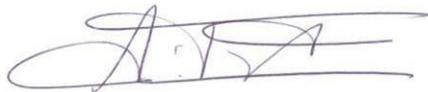
- NF EN ISO 12100 : 2010, Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- NF EN 60204-1: 2018, Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipo eléctrico de las máquinas - Requisitos generales
- NF EN 1672-2: 2020, Maquinaria para procesado de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.
- NF EN 60335-1: 2013, Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- NF EN 60335-2-64: 2004 Parte 2-6, Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo

En VAULX-EN-VELIN el: **01/06/2018**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



## REGLAS DE SEGURIDAD

Durante la utilización, mantenimiento o desguace del aparato, procure respetar siempre las siguientes precauciones elementales.

**Lea la totalidad del folleto explicativo.**

Nota: Para facilitar la comprensión de los siguientes apartados, por favor consulte los esquemas situados al final del manual.

### CONTRAINDICACIONES:



1. No retire nunca el removedor mientras se rellena la máquina.
2. No rellene nunca la cuba más allá del nivel de 12 litros
3. No deje nunca que la máquina funcione sin realizar al menos una limpieza diaria completa de las cubas de zumo.
4. No utilice nunca un estropajo abrasivo o productos abrasivos para limpiar la tapa (1), la cuba (2) o la estructura de chapa (10).
5. No obstruya los orificios de ventilación (10) de la parte delantera y trasera de la máquina.
6. Utilice exclusivamente **R1234YF** para cargar el grupo frigorífico.
7. No está autorizada la limpieza de este aparato con chorro de agua ni aire a presión.
8. Por razones de protección contra los riesgos de electrocución, nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
9. Desenchufar el aparato antes de realizar cualquier intervención en él. limpieza, cuidados, mantenimiento.
10. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.
11. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. Deberá sustituirse por un pack especial que puede obtener dirigiéndose a un distribuidor homologado SANTOS o a la sociedad SANTOS.
12. No enchufe varios aparatos a una misma toma de corriente.
13. No utilice el aparato en exteriores.
14. No coloque el aparato cerca de o sobre una fuente de calor.
15. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para una utilización doméstica.
16. Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se vean reducidas, ni por personas desprovistas de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas han podido beneficiarse de supervisión o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Resulta conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

## INSTALACIÓN

Instale la máquina en un mostrador que pueda soportar el peso de la máquina con la cuba llena.

Asegúrese de que la máquina esté bien ventilada. Deberá dejarse un espacio libre de 15 cm por delante y por detrás de la máquina.



**ATENCIÓN:** Deje reposar la máquina, sin enchufar, durante 12 horas si durante el transporte o el desembalado ésta ha sido tumbada o dada la vuelta.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 3 voltajes monofásicos:
  - 110-120 V, 50/60 Hz: modelo 34V1
  - 220-240 V, 50/60 Hz: modelo 34V2
  - 220-240 V, 60/60 Hz: modelo 34V4

Protección de línea: el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar de 2 polos + tierra. La instalación debe contar con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado en 16A. **La conexión a tierra del aparato es obligatoria.**

### **ATENCIÓN:**



- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincide con la de su aparato. Su valor está indicado:
  - en la placa de características situada debajo del aparato.
  - o en la placa de características que aparece en la última página de este manual.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser cambiado por un conjunto especial que puede obtener en la sociedad SANTOS o en un distribuidor homologado SANTOS.

## 1ª PUESTA EN MARCHA (Foto A)

Limpie cuidadosamente las piezas que estarán en contacto con los alimentos.

Lave con un producto lavavajillas estándar: la tapa (2), el removedor (3), la cuba de zumo (5).



## RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL



Este aparato lleva el símbolo del reciclaje correspondiente a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Eso significa que este producto deberá ser objeto de una recogida selectiva, en conformidad con la directiva 2012/19/EU (DEEE) – sección Aparatos Profesionales – para que pueda ser reciclado o desmantelado y así reducir cualquier impacto sobre el medio ambiente.

Para más información, puede contactar con su proveedor o con la Sociedad SANTOS.

Para la eliminación o el reciclaje de los componentes del aparato, diríjase a una empresa especializada o póngase en contacto con la sociedad SANTOS.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de la recogida selectiva suponen un peligro potencial para el medio ambiente.

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse en conformidad con la normativa vigente.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- Con una construcción robusta en chapa de acero inoxidable, cuba y tapa de policarbonato irrompible transparente, los Distribuidores de bebida refrigerada N°34 están particularmente adaptados a una utilización profesional: Cafeterías, hoteles, restaurantes, colectividades...
- Los Distribuidores de bebida refrigerada N°34 están disponibles con 1, 2 ó 3 cubas de una capacidad de 12 litros cada una.
- La temperatura de cada cuba está controlada por un termostato ajustable entre 4 y 12°C. Puede accederse al termostato desmontando el panel lateral.
- Salvo en caso de peticiones especiales, el grupo frigorífico está cargado con fluido frigorígeno de tipo R1234YF. Antes de cualquier intervención, asegúrese del tipo de fluido de su aparato, consultando la placa de características.

## UTILIZACIÓN DEL APARATO

### FUNCIONAMIENTO:

Como en una nevera, el enchufe cumple la función de interruptor general. Los interruptores (8) situados en la cara delantera, controlan cada removedor.

El tiempo necesario para enfriar la bebida dependerá de numerosos factores, como la cantidad de bebida, su temperatura inicial, la temperatura ambiente, el ajuste del termostato.

### PUESTA EN MARCHA:

#### Preparación y utilización:

1. Rellene la cuba (2) hasta un máximo de 12 litros. Para la preparación de la bebida, siga las instrucciones del fabricante del producto concentrado. *Vierta siempre el agua primero, y luego añada el producto.*
2. Ponga el interruptor (8) del removedor en posición 1.
3. Deje funcionar el aparato incluso durante la noche, el grupo frigorífico se detendrá automáticamente cuando alcance la temperatura correcta.
4. Para un resultado correcto, se aconseja dejar siempre el evaporador (4) sumergido y no detener el removedor mientras quede producto en la cuba.

### AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA BEBIDA:

La temperatura de la bebida está regulada mediante termostatos preconfigurados de fábrica.

Desaconsejamos encarecidamente modificar esa configuración.

Con un funcionamiento normal, deberá liberarse aire tibio de la cara delantera o trasera. Si el recalentamiento fuera excesivo, compruebe que el aire entra correctamente por detrás de la máquina (espacio libre de al menos 15 cm).

En cualquier caso, si la bebida de la cuba está fría, es que la máquina funciona correctamente.

## LIMPIEZA:

### **IMPORTANTE:**



- **Detenga el removedor (3) y desenchufe el cable de alimentación de la máquina.**
- **Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni a presión**

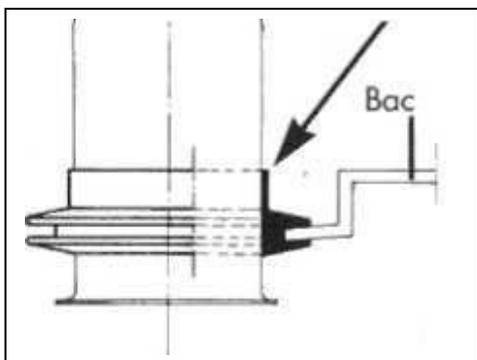
### Limpieza diaria:

#### **La máquina debe limpiarse todos los días.**

Desmonte la cuba de zumo y límpiela con agua caliente (no utilice estropajos ni productos abrasivos)

### Desmontar la cuba de zumo:

1. Retire la tapa de la cuba (1).
2. Retire el removedor (3)
3. Retire la cuba (2) levantándola para separarla del cilindro del evaporador.
4. Retire la junta del evaporador (7).
5. Desmonte el grifo como se indica:
  - a. empuje la palanca (11) para liberar el tubo vertidor (5),
  - b. desenroscar el conducto de salida (6).



### Montar la cuba de zumo:

- Coloque el conjunto de palanca (11) en posición <sup>Cuba</sup> abierta.
- Introduzca el conducto de salida (6) y enrósquelo de nuevo.
- Monte la junta del evaporador (7) en la cuba (2).
- Coloque la cuba sobre el evaporador (4) y empújelo hasta abajo del todo.
  - Para facilitar el paso de la junta, humedezca el cilindro del evaporador (4). O ponga en marcha la máquina y espere a que aparezca escarcha en el evaporador antes de empujar la cuba y la junta hasta abajo
- Coloque el removedor (3).



## MANTENIMIENTO



Antes de realizar cualquier intervención en el aparato, es imperativo desenchufarlo de la corriente.

### Mantenimiento mensual

**Una vez al mes:** limpie el polvo de las aletas del condensador.

Para acceder al condensador: desenchufe el aparato y destornille los paneles laterales (9).

### Piezas de recambio:



**IMPORTANTE:** Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.

Aparte del mantenimiento mensual, esta máquina no necesita ningún mantenimiento particular.

En caso de tener que sustituir una pieza desgastada, como la cuba de zumo, la tapa, el removedor, el conducto de salida, componentes eléctricos o cualquier otro tipo de elemento, remítase a la lista de componentes (ver despiece al final de este manual).

Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (ver referencias al final del presente manual), indíquese:

- **el tipo,**
- **el número de serie del aparato y**
- **las características eléctricas**

que aparecen debajo del aparato.

## DETECCIÓN DE AVERÍAS

Identificar exactamente la causa de la parada del aparato.

### Los removedores no dan vueltas:

- Asegúrese de haber accionado bien los interruptores (8) respectivos (posición 1).
- Compruebe: la alimentación de la red, el estado del cable de alimentación.

### El conducto de salida gotea:

- Limpie el tubo de salida flexible (5) (probablemente se haya atascado un cuerpo rígido en su interior).
- El tubo flexible (5) es un elemento desechable. Por razones de higiene, no dude en cambiarlo con regularidad.

### La máquina se calienta:

- Es necesario que la máquina esté bien ventilada para que funcione bien.
- Asegúrese de no haber obstruido los orificios de ventilación (10) delanteros y traseros (deje un espacio libre de al menos 15 cm).
- Compruebe que no hay polvo en la rejilla del condensador (límpiela con un cepillo suave)
  - Para acceder a la rejilla: desmonte los paneles laterales (9) del aparato.

### La temperatura del zumo es demasiado alta:

- Consulte la sección anterior "*la máquina se calienta*".
- En función de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente, a veces es necesario esperar varias horas antes de obtener la temperatura deseada.
- Si después de estabilizada, la temperatura no es suficiente, reconfigure los termostatos (12) (uno por cada cuba de zumo, se aconseja configurar la misma temperatura para todos los termostatos).
  - Para acceder a los termostatos: desmonte los paneles laterales (9) del aparato.
- Si tiene una máquina con varias cubas (2 ó 3 cubas), **se aconseja no dejar ninguna cuba sin líquido**.
  - La escarcha se fijaría rápidamente en el cilindro de evaporación (4) y el termostato saltaría rápidamente, deteniendo el compresor. Las demás cubas ya no se enfriarían.
  - **Rellene siempre las cubas con al menos 5 cm de líquido**

### El aparato funciona de manera permanente sin enfriar el zumo:

- Haga que un frigorista examine la instalación.
- La carga de fluido frigorígeno viene indicada en la placa de características del aparato.
- Está totalmente prohibido purgar y rellenar el grupo frigorífico en un local que no esté previsto para la recuperación de esos gases.
- Utilice únicamente R1234YF.

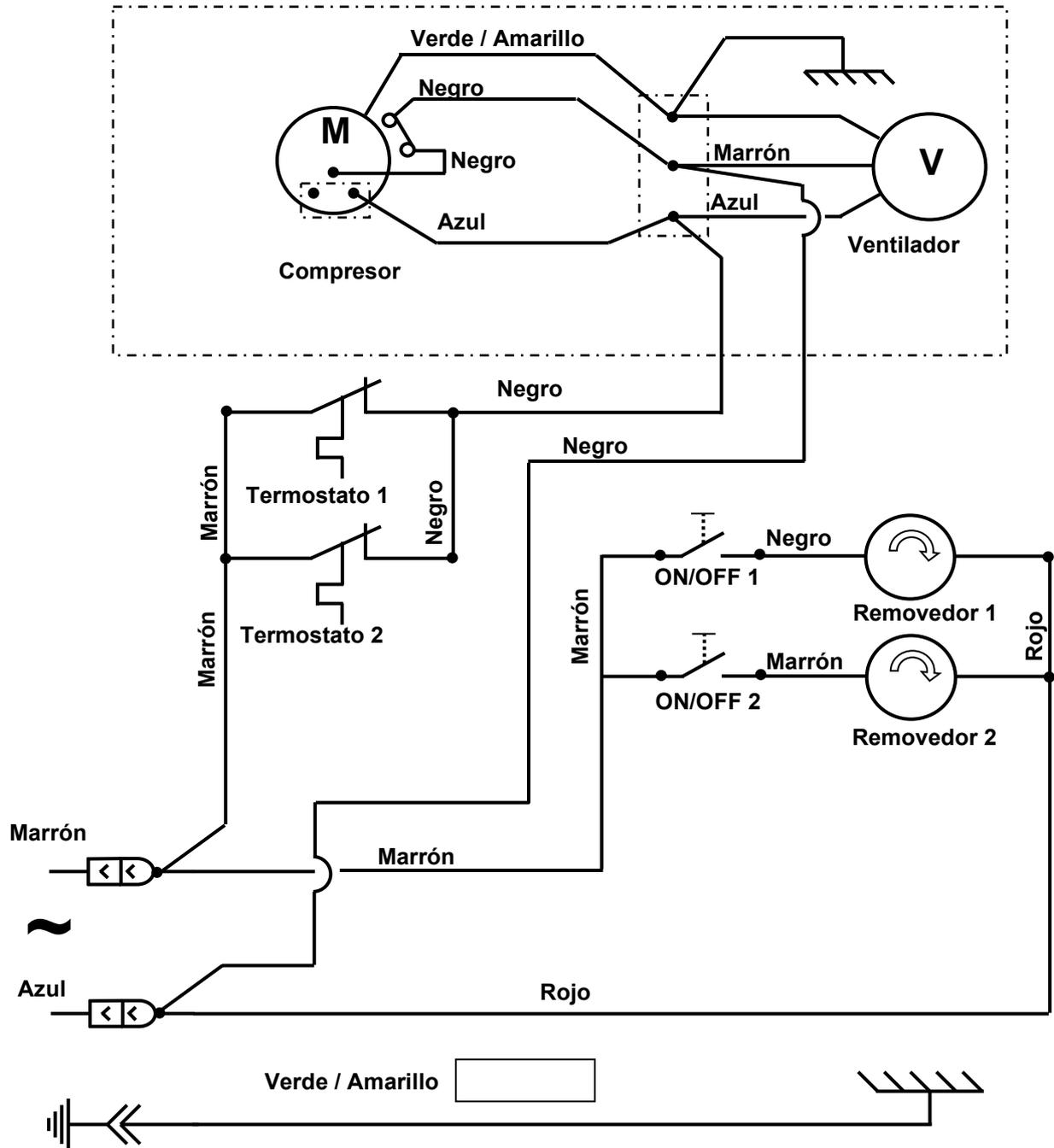
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS (1)							
Modelo n° 34		34-1 (1 cuba)		34.2 (2 cubas)		34-3 (3 cubas)	
Tensión de alimentación	(V)	100-120	220-240	100-120	220-240	100-120	220-240
Frecuencia	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia absorbida	(W)	130	130	335	335	470	470
Capacidad	(l)	1 x 12 litros		2 x 12 litros		3 x 12 litros	
Dimensiones: Altura	(mm)	545		545		545	
Anchura	(mm)	190		380		570	
Profundidad	(mm)	430		430		430	
Peso: Peso neto	(kg)	15		24		33	
Peso embalado	(kg)	17		26		35	
Ruido: (2) L <sub>pA</sub> incertidumbre K <sub>pA</sub> = 2.5dB	(dBA)						
Carga en fluido frigorígeno <b>R1234YF</b> (no utilizar ningún otro fluido)	(g)	60		139		200	

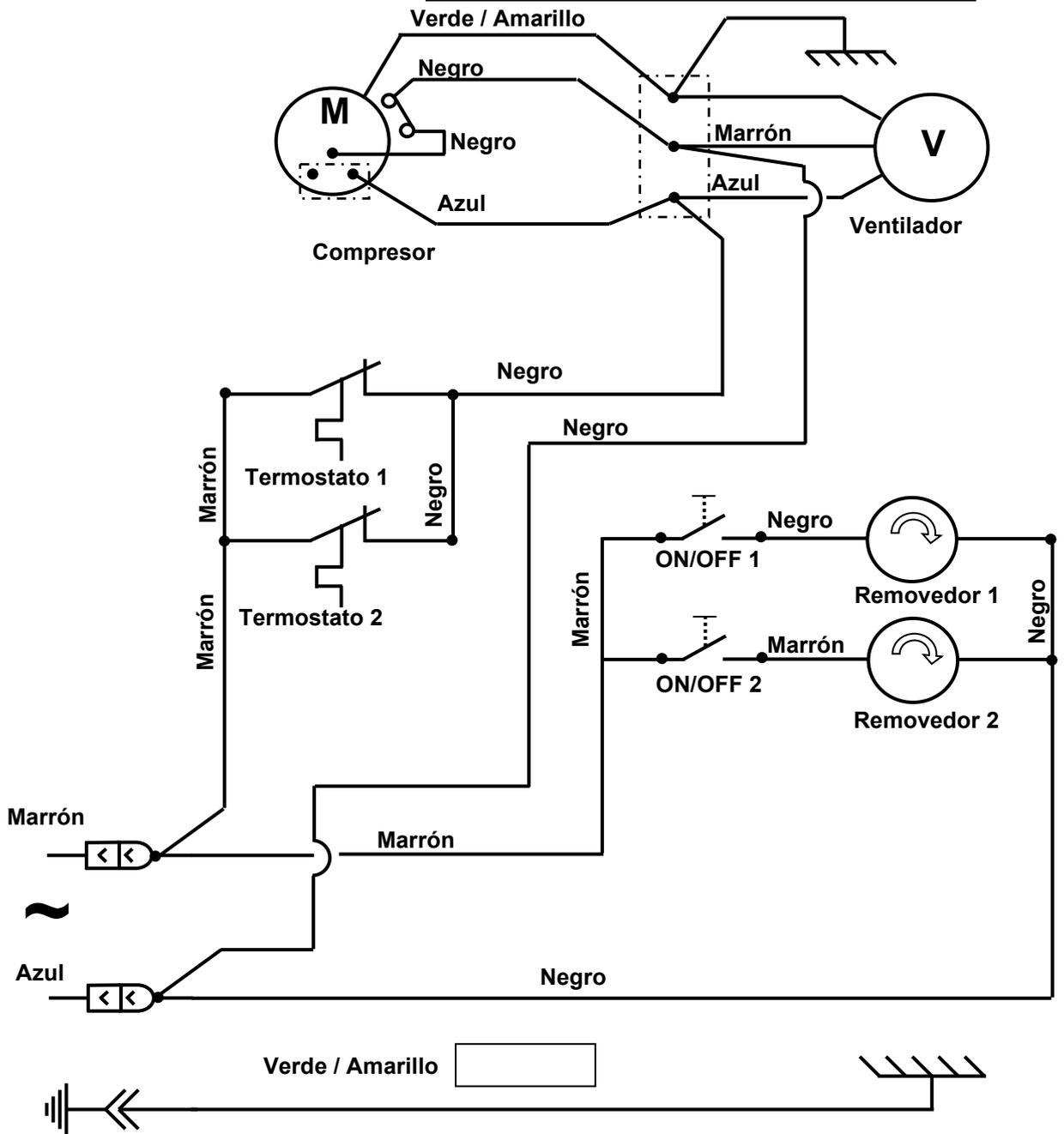
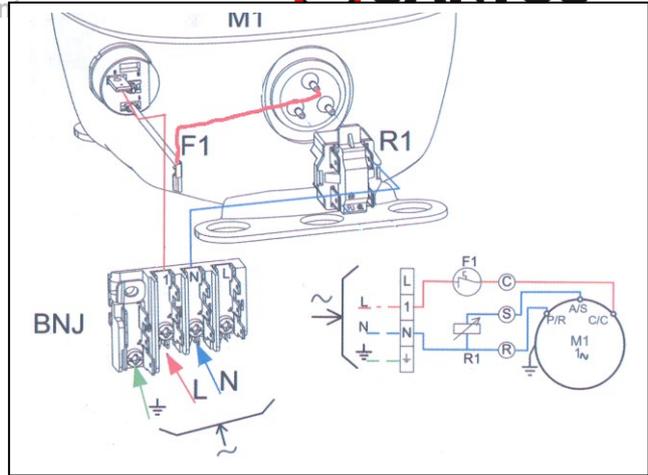
- (1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Los datos eléctricos exactos de su aparato figuran en la placa de características.
- (2) Nivel de ruido medido en presión acústica, con aparato cargado, siguiendo la norma ISO 11201:1995 e ISO 4871:1996. Aparato colocado sobre una encimera a 75 cm del suelo. Micrófono dirigido hacia el aparato a 1,6 m del suelo y a 1 m del aparato.



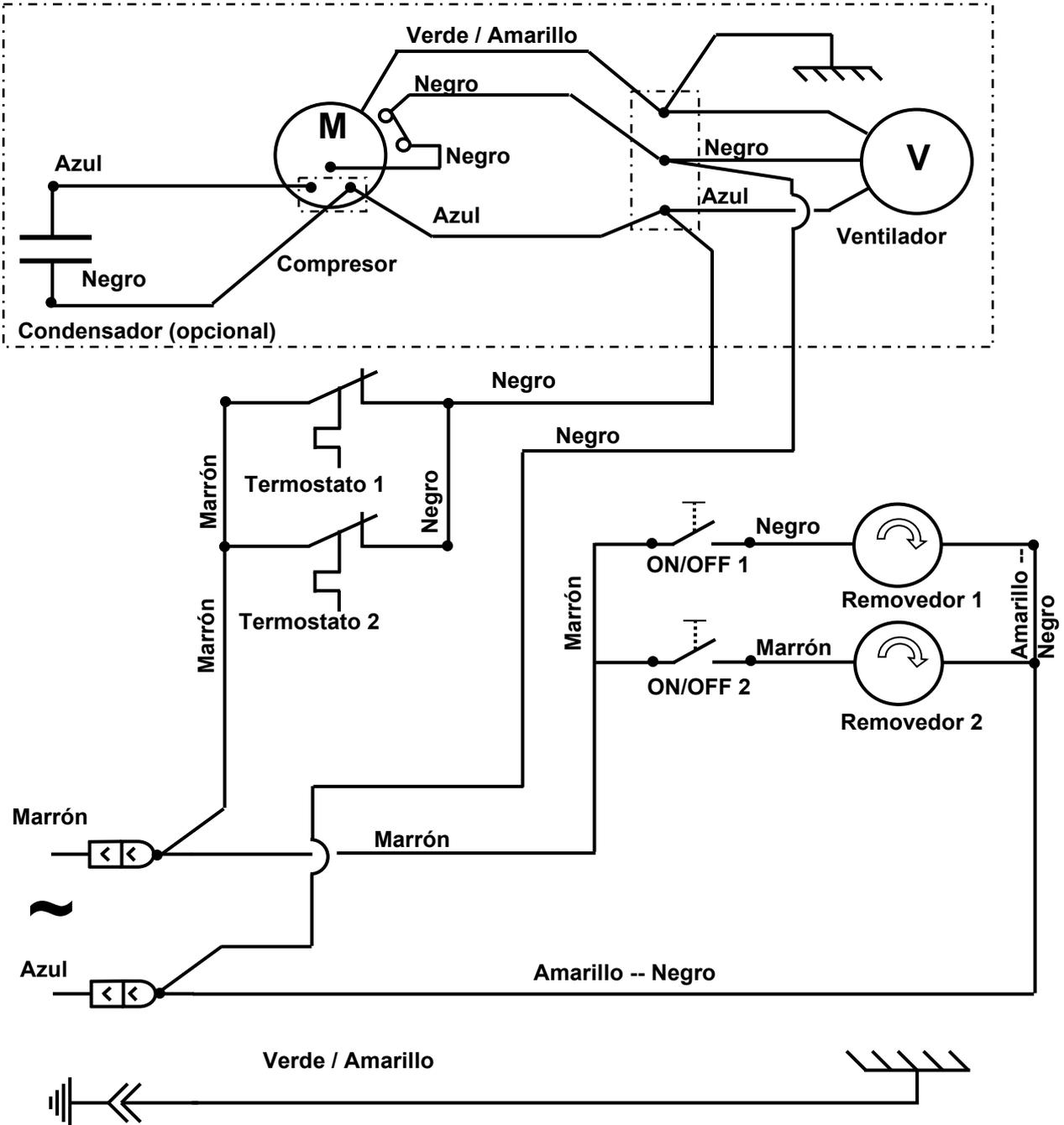
Esquema eléctrico 110-120V 50/60 Hz



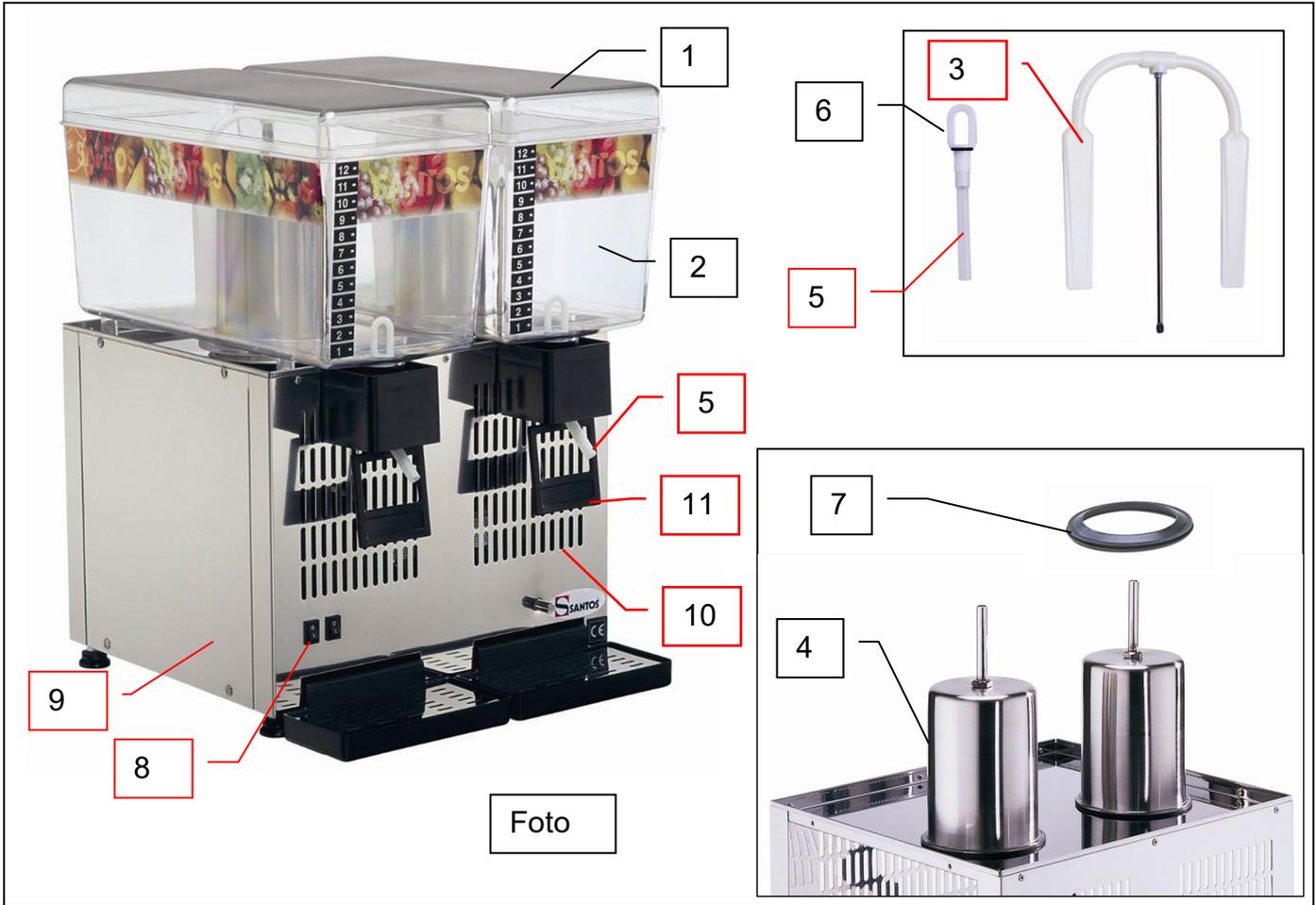
**Esquema eléctrico 220-240V 50 Hz**



Esquema eléctrico 220-240V 60 Hz

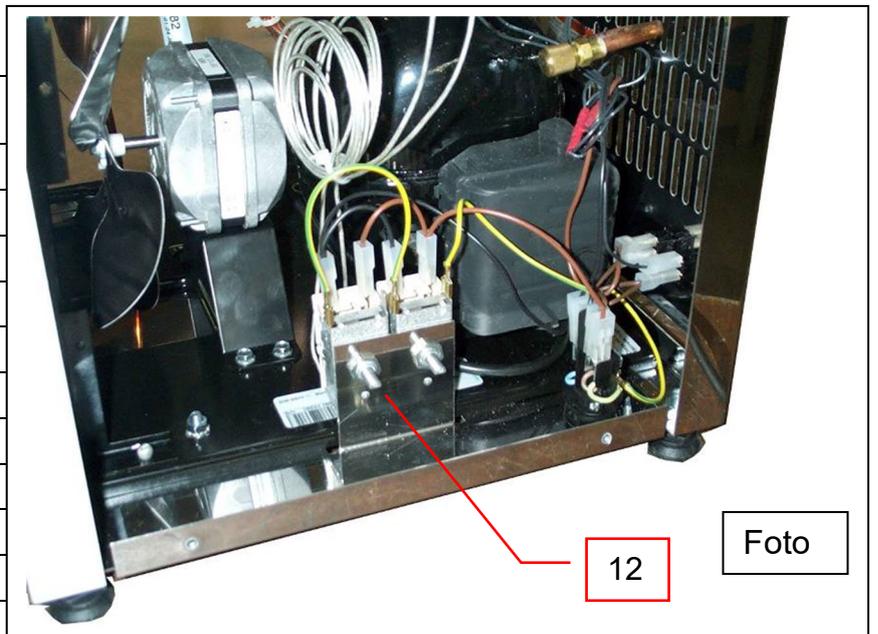


Imágenes



Foto

REF.	Concepto
1	Tapa
2	Cuba de zumo
3	Removedor
4	Evaporador
5	Tubo vertidor
6	Conducto de salida
7	Junta de evaporador
8	Interruptor de removedor
9	Panel lateral
10	Base/estructura
11	Palanca
12	Termostato



Foto

## CERTIFICADO DE GARANTÍA

### GARANTIA / WARRANTY

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

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

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

## PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

**ESPÉCIMEN**  
**Para todo documento no entregado  
junto con el aparato.**  
**Impresos, Enviados por fax,  
Descargados**