

## CENTRIFUGE N° 50

### GEbruikers- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



**BELANGRIJK :** documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE”-CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer  
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  
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

**INHOUDSOPGAVE**

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| “CE”-CONFORMITEITSVERKLARING .....                                                     | 3  |
| BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN.....                                                  | 4  |
| INSTALLATIE, HANTERING .....                                                           | 4  |
| CONTRA INDICATIES: .....                                                               | 4  |
| ELEKTRISCHE AANSLUITING : .....                                                        | 4  |
| 1 <sup>ste</sup> in werking stelling : .....                                           | 5  |
| RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR .....                        | 5  |
| CENTRIFUGE N°50 met mand .....                                                         | 6  |
| GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....                                                         | 6  |
| STARTEN : .....                                                                        | 6  |
| Montage en voorbereiding : .....                                                       | 6  |
| Gebruik : .....                                                                        | 7  |
| Het apparaat stoppen .....                                                             | 7  |
| Reiniging : .....                                                                      | 7  |
| Voorzorgsmaatregelen en risico's : .....                                               | 7  |
| HET APPARAAT STOPPEN .....                                                             | 8  |
| VERANDEREN VAN PRODUCTEN TIJDENS HET MAKEN VAN SAP EN<br>SCHOONMAKEN TER PLAATSE ..... | 8  |
| ONDERHOUD .....                                                                        | 9  |
| VEILIGHEIDSINRICHTING MBT DE AANWEZIGHEID VAN HET DEKSEL EN DE<br>KUIP: .....          | 9  |
| VEILIGHEIDSINRICHTING OVERBELASTING MOTOR : .....                                      | 9  |
| VEILIGHEIDSINRICHTING OVERVERHITTING MOTOR : .....                                     | 9  |
| VEILIGHEIDSINRICHTING TOEGANG TOT WERKTUIGEN: .....                                    | 9  |
| ONDERHOUD .....                                                                        | 10 |
| Ontladen van de condensator : .....                                                    | 10 |
| Vervangingsdelen : .....                                                               | 10 |
| ONDERHOUD : .....                                                                      | 10 |
| OPHEFFEN VAN STORINGEN .....                                                           | 12 |
| Het apparaat wil niet starten : .....                                                  | 12 |
| Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting : .....          | 12 |
| Het apparaat trilt als het onbelast draait : .....                                     | 12 |
| NORMATIEVE REFERENTIES .....                                                           | 12 |
| De centrifuge Nr 50 voldoet aan de bepalingen van de Europese normen : .....           | 12 |
| TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN (1) .....                                                  | 13 |
| Elektrisch schema 110 – 120 V 50/60 Hz .....                                           | 14 |
| Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz .....                                               | 15 |
| TABLEAU DE TRADUCTION DES COMPOSANTS ELECTRIQUES .....                                 | 16 |
| TABLEAU DE TRADUCTION DES COULEURS DE FILS .....                                       | 16 |
| TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE .....                                 | 16 |
| Figuur : .....                                                                         | 17 |
| GARANTIEBEWIJS .....                                                                   | 19 |
| TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT .....                                                     | 19 |

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



## “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 : **Centrifuge**  
Type nummer : **50, 50C**

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:
  - o N° 2006/95/CE (Richtlijn lage spanning)
  - o N° 2004/108/CE (Richtlijn CEM)
  - o N° 2002/95/CE (Richtlijn RoHS)
  - o N° 2002/96/CE (Richtlijn DEEE)
  - o 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 1678+A1 : 2010**, Machines voor voedingsmiddelen – **Groentesnijder**. Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne. Deze Europese Norm is een norm van het type C zoals gedefinieerd in de EN ISO 12100. In het geval de bepalingen van deze norm van het type C verschillen van de bepalingen vermeld in de normen van het type A of B, prevaleren de bepalingen van de norm van het type C over de bepalingen van de andere normen. Deze norm verschaft de middelen om te voldoen aan de eisen van de “machines” Richtlijn nummer 2006/42/CE, (zie bijlage ZA)
- **NF EN 12547+A1 : 2010 Centrifuge**. Gemeenschappelijke veiligheidsvoorschriften
- 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. : **01/12/2010**

Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**

Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:





## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Wanneer u deze machine of een ander elektrisch apparaat gebruikt, neem dan altijd de volgende veiligheidsmaatregelen in acht.

Lees de gehele handleiding.

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

### INSTALLATIE, HANTERING



**LET OP:** Het is absoluut verboden het apparaat aan de spanhendel (1) van het deksel of aan de spanpennen (9) beet te pakken of op te tillen bij het hanteren van het apparaat, met inbegrip van het uitpakken. De machine niet zonder toezicht laten draaien.

Een enkel persoon is nodig om het apparaat te hanteren. Om de werkzaamheden te vergemakkelijken raden wij u aan het apparaat op een tafel of een werkblad te plaatsen en wel zodanig dat het tuitje waaruit het sap komt en de schakelaar aan/uit tegenover u staan. (aanbevolen hoogte: ong. 90 cm naar gelang de lengte van de gebruiker). In deze stand bevindt de vruchtvleeshouder zich aan de achterkant van de machine. Mocht de diepte van het werkblad echter niet toereikend zijn, dan kan men ook het tuitje waaruit het sap komt naar de linker kant plaatsen, dan is de schakelaar aan/uit zichtbaar op de voorzijde. In deze stand staat de vruchtvleeshouder aan de rechter kant.

Bij het schoonmaken van de installatie, moet men de mand met toebehoren (5) voorzichtig behandelen om hem niet te vervormen, dit zou de goede werking van het apparaat nadelig kunnen beïnvloeden.

### CONTRA INDICATIES:



1. Geen producten in de goot doen en aandrukken met de stamper als de machine nog niet is opgestart.
2. Dit apparaat is niet geschikt voor het verwerken van diepvriesproducten.
3. De pitten uit het fruit halen alvorens het in de machine te doen (bijvoorbeeld : mango's, abrikozen, perzikken..). De pitten mogen niet in de machine.
4. De machine niet schoonmaken met behulp van een waterstraal of hoge druk reiniger.
5. De machine niet zonder toezicht laten draaien.
6. Het is verboden andere dan door SANTOR verklaarde oorspronkelijke vervangingsdelen te gebruiken.

### ELEKTRISCHE AANSLUITING :



De elektrische voeding van de centrifuge nr 50 is beschikbaar in twee verschillende spanningen

- 220-240V 50/60 Hz enkelfase
- 110-120V 50/60 Hz enkelfase

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

### LET OP:



- Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met deze van uw apparaat. Deze waarde staat vermeld:
  - op het typeplaatje (16) dat onder aan het apparaat is aangebracht.
  - op het typeplaatje dat op de laatste pagina van deze handleiding staat.
- Als de voedingskabel (10) beschadigd is, moet hij vervangen worden door een speciale set beschikbaar bij de Maatschappij SANTOS of bij een erkende SANTOS-leverancier.

### 1<sup>ste</sup> in werking stelling :

1. De stamper (3) verwijderen.
2. De spanhendel (1) naar boven toe draaien om het deksel (2) te ontgrendelen (figuur 2) .
3. Om het deksel te kunnen demonteren moet men het geheel, dwz de spanhendel en de spanpennen (9) naar voren toe draaien (figuur 3).
4. Het deksel (2), de kuip (4) en de mand met toebehoren (5) verwijderen.
5. De mand met toebehoren (5) eruit halen en wassen met helder water.
6. Alle elementen die in contact komen met de voedingsmiddelen met helder water wassen : de stamper (3), het deksel (2), de kuip (4) en de vruchtvleeshouder (6).

### 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 (WEEE) – 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 met 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 mogelijks een gevaar betekenen voor het milieu.

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



## CENTRIFUGE N°50 met mand

- Dankzij de stevige constructie (de samenstellende onderdelen zijn van gegoten aluminium en van RVS plaat 18/10), is deze centrifuge bijzonder geschikt voor het maken van sap, puree en sausjes op basis van fruit of groente door professionals in de volgende sectoren : Restaurants, Pizzeria's, Snackbars, cafetaria's, themarestaurants..
- De centrifuge is voorzien van een krachtige motor die de draaiing van een **centrifugeermant** aandrijft.
- **Centrifugeermant** : Het actieve en filtrerende deel van de mand is van RVS, het onderste deel van de mand verzorgt de aandrijving en de vergrendeling en is van plastic geschikt voor toepassingen in de voedingssector.
- **Kuip** van diepgetrokken roestvrij staal 18/10 met een tuit van roestvrij staal om het sap van de producten op te vangen en te sturen.

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### STARTEN :

#### Montage en voorbereiding :

1. **De kuip (4) monteren** op de centreerinrichting van de kuip (7), er hierbij goed op letten dat het schenktuitje van het sap naar behoren wordt geplaatst in de hiervoor voorziene opening aan de voorzijde van de kuipcentreerinrichting, figuur 4.
2. **De mand met toebehoren (5)** plaatsen in de kuip (4), controleren of hij naar behoren is geplaatst op de aandrijver (16). Dit geschiedt normaal gesproken automatisch dankzij de zwaartekracht maar het is altijd nuttig de stand van de mand in de kuip te controleren als men bijna klaar is met het monteren . Figuur 5.
3. **Het deksel (2) monteren** op de kuip (4), hierbij controleren, als het deksel op de kuip vastgeklipt is, of de afvoer van het deksel samenvalt met de afvoer van de kuip. Figuur 6.
4. **De spandelen van het deksel draaien** naar de invoergoot toe met de spanhendel (1) naar boven gericht, tot boven de twee inkepingen die aan de zijkanten van het deksel (2) zijn aangebracht. Figuur 7.
5. **Dan de spanhendel (1) naar beneden draaien** zodat het deksel (2) vastgeklemd wordt. Figuur 8.
6. **De fruitstamper (3) plaatsen** in de invoergoot van het deksel (2) en controleren op de onderkant van de flens van de stamper drukt tegen de bovenkant van de invoergoot van het deksel.
7. **De vruchtvleeshouder (6)** op de juiste plaats aanbrengen ten opzichte van de afvoer van het deksel (2), de kuip (4) en het voetstuk van de machine (8).



8. **De steker van het netsnoer (10) aansluiten** op de contactdoos van uw stroomnet.
9. **De fruitstamper (3)** uit de invoergoot van het deksel (2) halen.

### Gebruik :

1. **Het apparaat in werking zetten**, door de schakelaar aan / uit (11) in stand 1 te zetten : het controlelampje gaat branden.
2. **De bak plaatsen** onder de tuit van de kuip (4).
3. **Vruchten of groente** in de invoergoot van het deksel (2) doen en ze aandrukken op de rasp die aan het draaien is met de fruitstamper (3).
4. Op dezelfde manier doorgaan totdat de bak vol is of totdat men alle vruchten en groente heeft geperst. Let ook op de hoeveelheid vruchtvlees in de vruchtvleeshouder (6).

### Het apparaat stoppen

1. Als men klaar is met de werkzaamheden, **het apparaat stopzetten** door één van de volgende elementen te activeren, men kan :
  - a. Ofwel de schakelaar aan / uit (11) op stand 0 zetten.
  - b. Of de spanhendel (1) naar boven draaien.
  - c. Of de steker van het netsnoer (10) uit de contactdoos te halen .
2. **De spandelen van het deksel (9) laten draaien** naar de zijde die tegenover de invoergoot van het deksel (2) ligt met de spanhendel (1) naar boven gericht.
3. De kuip met toebehoren (4), de mand met toebehoren (5), het deksel (2) en de fruitstamper (3) eruit halen om ze te wassen met helder water.

### Reiniging :



De mand met toebehoren (5) voorzichtig behandelen om hem niet te vervormen, dit zou de goede werking van het apparaat nadelig kunnen beïnvloeden.

Voor het schoonmaken van de mand met toebehoren (5), is het aangeraden een niet schurende borstel te gebruiken om alle gaten van de filterzeef en de vertandingen van de rasp naar behoren te kunnen reinigen. Het schoonmaken gaat makkelijker als u het gelijk na gebruik doet en niet wacht tot de achtergebleven stukjes fruit en groente in de kuip, in de mand en op het deksel zijn opgedroogd.

### Voorzorgsmaatregelen en risico's :



Tijdens de voorbereiding is het noodzakelijk het **vulpeil van de vruchtvleeshouder (6)** in de gaten te houden om te voorkomen er een verstopping optreedt bij de vruchtvleesafvoer van het deksel (2). Een

SANTOS: Handleiding MBT gebruik en onderhoud

zodanige verstopping zou onbalans kunnen veroorzaken in de mand met toebehoren (5) waardoor de machine beschadigd zou kunnen raken.

De hoeveelheid producten dat verwerkt kan worden voordat men het maximale vulpeil in de houder (6) bereikt hangt af van de aard van de te verwerken producten. Ter indicatie, komt dit peil overeen met ongeveer 10 kilo appels en 6 kg worteltjes.

Mocht er tijdens de voorbereiding een onbalans optreden ruim voordat de vruchtvlieshouder vol is, is het soms nuttig door te gaan met het centrifugeren van producten om de onbalans op te heffen.

In het geval de onbalans dan niet verdwijnt, moet men de machine stopzetten en de mand met toebehoren (5) schoonmaken. Bepaalde producten hebben de eigenschap de gaten van de zeef te verstoppem of te vervuilen, men moet dan de mand met toebehoren (5) vaker schoonmaken.

### **HET APPARAAT STOPPEN**

Het apparaat kan tot stilstand worden gebracht :

- Door de knop Aan Uit (11) te activeren,
- Door de spanhendel (1) van het deksel (2) van de kuip (4) te activeren.
- Door de steker van het netsnoer (10) uit de contactdoos te halen.

### **VERANDEREN VAN PRODUCTEN TIJDENS HET MAKEN VAN SAP EN SCHOONMAKEN TER PLAATSE**

U kunt eerst worteltjes centrifugeren en vervolgens appels om een appel/wortelsap te maken .

U kunt zowel fruit als groente mengen om het gewenste sap te verkrijgen, of eerst sap van één product maken en dan overgaan op een ander product zonder de elementen van de machine te demonteren en schoon te maken. Hiervoor moet u als volgt te werk gaan :

1. Een andere kom plaatsen onder de tuit van de kuip,
2. De mand snel en automatisch schoonmaken door, terwijl de mand draait, water te gieten in de goot van het deksel.

Deze manier van schoonmaken kan alleen worden toegepast in uitzonderlijke gevallen en bij kleine hoeveelheden van verschillende soorten sappen voor bijvoorbeeld het maken van verschillende individuele glazen sap.





## ONDERHOUD

### VEILIGHEIDSINRICHTING MBT DE AANWEZIGHEID VAN HET DEKSEL EN DE KUIP:

Om de centrifuge op te kunnen starten moeten het deksel (2) en de kuip (4) in de juiste stand op de centreerinrichting van de kuip (7) geïnstalleerd zijn en moeten zij middels de spanhendel (1) vergrendeld zijn.

Als de spanhendel in verticale stand staat (hoog) zonder de kuip of het deksel, kan de machine niet in werking gesteld worden.

### VEILIGHEIDSINRICHTING OVERBELASTING MOTOR :

Als de motor geblokkeerd raakt (vreemd voorwerp, te hard voorwerp, te harde druk met de fruitstamper op de te verwerken producten), zal de schakelaar Aan / Uit (11) automatisch teruggaan naar stand 0. De fout opheffen en opnieuw drukken op de schakelaar Aan / Uit (11) (stand 1).

Als de storing niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het netsnoer (10) uit de contactdoos halen) en er iemand van de onderhoudsdienst bijhalen of contact opnemen met een erkende SANTOS leverancier.

### VEILIGHEIDSINRICHTING OVERVERHITTING MOTOR :

Als de motor oververhit raakt zal de schakelaar Aan / Uit (11) automatisch teruggaan naar stand 0. Wachten tot de motor is afgekoeld (15 tot 30 minuten) en dan de schakelaar Aan / Uit (11) opnieuw in stand 1 zetten.

Als het probleem niet verdwijnt, het apparaat buiten spanning zetten (de stekker uit de contactdoos halen (10)) en een beroep doen op de servicedienst of contact opnemen met een erkende SANTOS dealer.

### VEILIGHEIDSINRICHTING TOEGANG TOT WERKTUIGEN:

De centrifuge kan alleen opstarten als het deksel en de kuip naar behoren zijn geïnstalleerd op het motorblok (7) en als de spanhendel in gesloten stand is en is vergrendeld.

Als men de spanhendel (1) van het deksel (2) ontgrendelt, zal de machine tot stilstand komen en zullen de draaiende onderdelen in minder dan 3 seconde stilstaan.

Om de centrifuge opnieuw in werking te stellen, moet men opnieuw de schakelaar Aan / Uit (11) in stand 1 zetten.

Een stroomonderbreking op het algemene stroomnet zal ten gevolge hebben dat de schakelaar Aan / Uit (11) teruggaat naar de stand 0 (Uit).

ONDERHOUD

Alvorens ingrepen te verrichten op de centrifuge, moet men absoluut eerst de stekker van het apparaat uit de contactdoos halen en de startcondensator van de motor ontladen :

**Ontladen van de condensator :**

Met behulp van een schroevendraaier met geïsoleerd heft de 2 aansluitingen van de condensator (13) aanraken, als men een elektrische boog ziet wil dit zeggen dat de condensator ontladen is.

**Vervangingsdelen :**

**BELANGRIJK :** Het is verboden andere dan door SANTOS verklaarde oorspronkelijke vervangingsdelen te gebruiken.

Deze machine benodigt geen enkel specifiek onderhoud, de lagers zijn levenslang gesmeerd.

Een ingreep is echter wel nodig om de aan slijtage onderhevige onderdelen te vervangen zoals de elektrische componenten en de startcondensator en het startrelais. Zie hiervoor de lijst van onderdelen van uw machine naar gelang de werkingsspanning van uw apparaat (staat vermeld op de garantiebon die bij het apparaat wordt geleverd en op het typeplaatje dat zich aan de onderkant van het apparaat bevindt).

De rasp (14) en, hoewel in mindere mate, de mand met toebehoren (5) kunnen worden beschouwd als aan slijtage onderhevige onderdelen

Voor de goede werking van de machine, is het aangeraden eveneens de goede staat van de vergrendelingsmembraan (15) te controleren en met name of hij geen scheursporen vertoont.

Controleer eveneens de goede staat van de aandrijfpionnen van elastomeer (16) en met name of zij geen scheursporen vertonen.



Wij verzoeken u **op alle bestellingen voor vervangingsdelen** (de referenties hiervan staan vermeld op de explosietekening aan het eind van de handleiding), het **type, het serienummer van het apparaat en de elektrische karakteristieken die onderaan het apparaat staan vermeld**, aan te geven.

ONDERHOUD :**BELANGRIJK :**

- **Altijd en immer eerst het apparaat tot stilstand brengen en de stekker van het netsnoer (10) uit de stopcontact halen.**
- **Het apparaat niet schoonmaken met een waterstraal of een hogedrukapparaat.**



- Na gebruik de mand met toebehoren, de kuip, het deksel, de vruchtvleeshouder, de stamper, de centreerinrichting van de kuip schoonmaken met helder water of met een afwasmiddel. Dan afspoelen en afdrogen. Geen bijtende producten of doeken gebruiken om de mand met toebehoren te reinigen.
- Het voetstuk, de bekleding van het motorblok moeten worden schoongemaakt met een zachte vochtige spons en worden afgedroogd.



**LET OP :**

Teneinde de schoonmaakwerkzaamheden te vergemakkelijken geen producten op laten drogen in de kuip (4), de mand met toebehoren (5), het deksel (2) en de fruitstamper (3).

Het is aangeraden alle onderdelen van het apparaat schoon te maken zodra men klaar is met de werkzaamheden.



## OPHEFFEN VAN STORINGEN

De oorzaak van het tot stilstand komen van het apparaat nauwkeurig identificeren.

### Het apparaat wil niet starten :

- De volgende punten controleren : de voeding via het stroomnet, de staat van het netsnoer,
- Controleren : de stand van de sapkuip op het motorblok, stand van het deksel op de sapkuip, de vergrendeling van de spanhendel op het deksel.

Het apparaat stopt omdat de motor oververhit is geraakt : (de platen voelen warm aan ten hoogte van het motorblok)

- De knop Aan Uit (11) op de stand 0 zetten. De steker uit de contactdoos halen en de punten beschreven in het hoofdstuk "veiligheidsinrichting oververhitting motor" opvolgen.

### Het apparaat komt tot stilstand naar aanleiding van een overbelasting :

- zie hoofdstuk "veiligheidsinrichting overbelasting motor"

### Het apparaat trilt als het onbelast draait :

Deze trilling wordt veroorzaakt door een onbalans welke op zijn beurt veroorzaakt kan zijn door :

- Een onjuiste plaatsing van de mand, controleren of hij naar behoren is geïnstalleerd.
- Een vervorming van de mand of van zijn plastic voetstuk, controleren en zonodig vervangen.

## NORMATIEVE REFERENTIES

### De centrifuge Nr 50 voldoet aan de bepalingen van de Europese normen :

- CE (Europa) gecontroleerd door LNE Nationaal Proeflaboratorium .
- GS (Duitsland) gecontroleerd LNE Nationaal Proeflaboratorium.
- UL (USA) en cUL (Canada).
- NSF (USA).

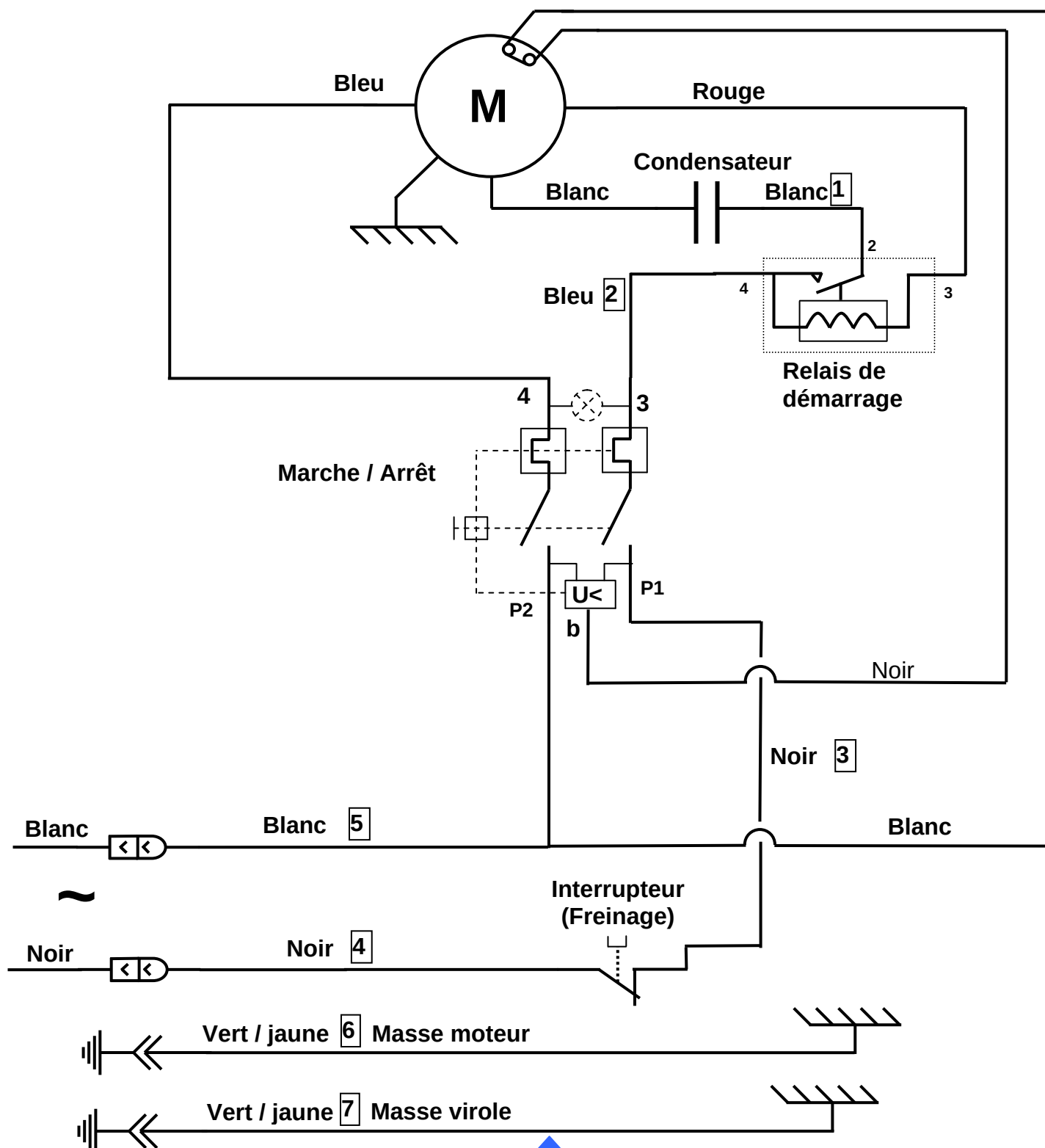


## TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN (1)

| Stroomnet :                                                      |             |             |
|------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Voedingsspanning (V)                                             | 220-240     | 110-120     |
| Frequentie (Hz)                                                  | 50 / 60     | 50 / 60     |
| Opstart condensator (µF)                                         | 50-260V     | 250-160V    |
| Startrelais<br>(SANTOS referentie )                              | 50545       | 50545B      |
| Motor :                                                          |             |             |
| Opgenomen vermogen (kW)                                          | 0,6         | 0,8         |
| Opgenomen sterkte (A)                                            | 3.5         | 8.5         |
| Snelheid motor (tr/mn)                                           | 3000 / 3600 | 3000 / 3600 |
| Stoptijd van de machine                                          | 3 s maxi    | 3 s maxi    |
| <b>Geluid (2) (dBA)</b><br>Opgemeten bij 3000 tr/min<br>LAeq, dB | 65          | 65          |
| Afmetingen en gewicht                                            |             |             |
| Hoogte (mm)                                                      | 450         |             |
| Breedte (mm)                                                     | 260         |             |
| Diepte (mm)                                                      | 470         |             |
| <b>Netto gewicht</b> ( kg)                                       | 15.5        |             |
| <b>Verpakt gewicht</b> (kg)                                      | 16.5        |             |
| Inhoud houder (Liter)                                            | 7.5         |             |
| Temperatuur van de<br>verwerkte producten                        | Mini : 4°C  | Maxi 120°C  |
| Hoogte tuit kuip (mm)                                            | 200         |             |

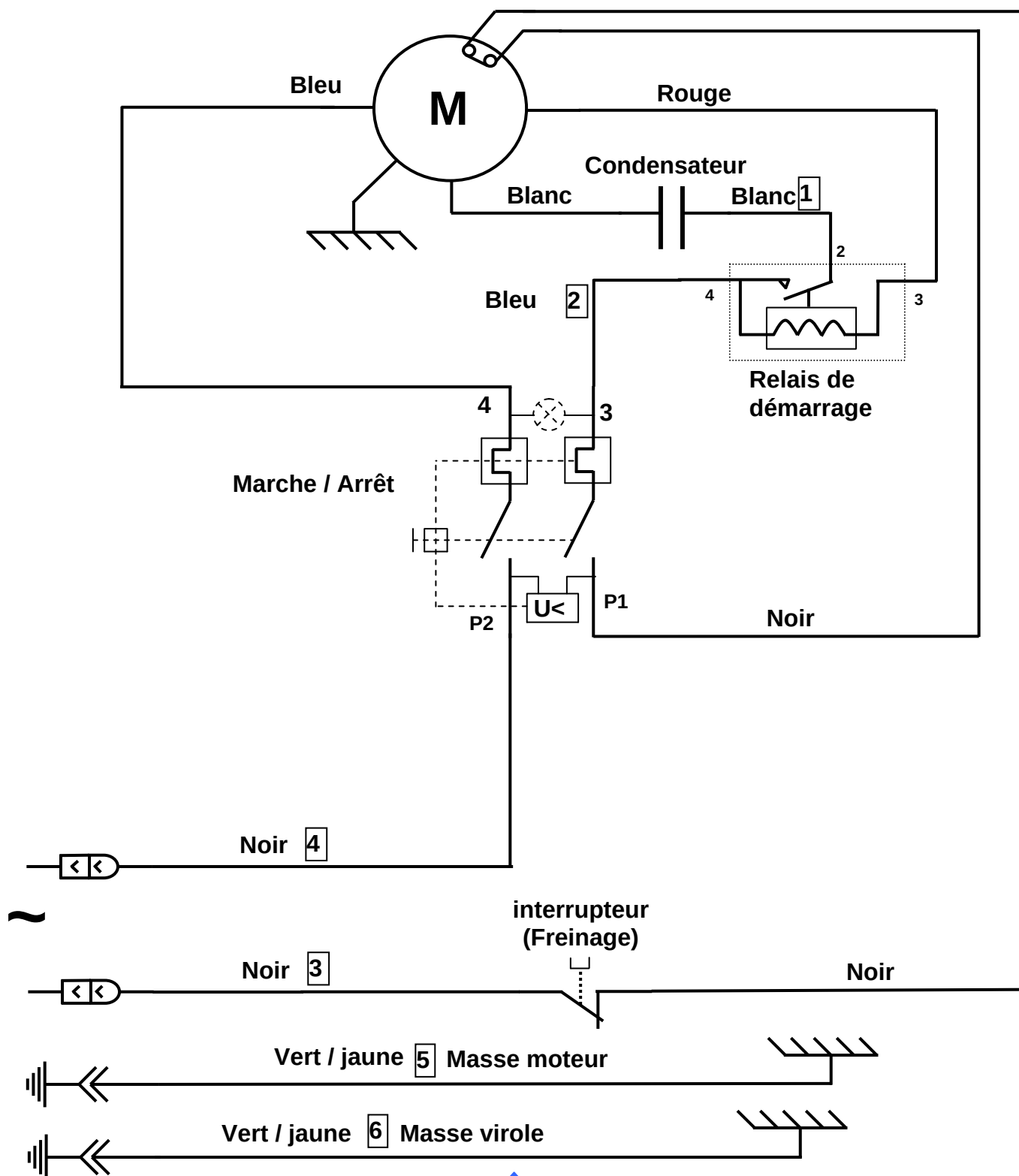
(2) ref 20µPa

Elektrisch schema 110 – 120 V 50/60 Hz





Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz





### **TABLEAU DE TRADUCTION DES COMPOSANTS ELECTRIQUES**

| Fr                      | NL                   |
|-------------------------|----------------------|
| Moteur                  | Motor                |
| Condensateur            | Condensator          |
| Relais de démarrage     | Startrelais          |
| Interrupteur (freinage) | Schakelaar (remming) |
| Marche / Arrêt          | Aan / uit            |
| Masse moteur            | Massa motor          |
| Masse virole            | Massa beslag         |

### **TABLEAU DE TRADUCTION DES COULEURS DE FILS**

| Fr         | NL         |
|------------|------------|
| BLANC      | WIT        |
| NOIR       | ZWART      |
| BLEU       | BLAUW      |
| ROUGE      | ROOD       |
| VERT/JAUNE | GROEN/GEEL |

### **TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE**

| rep | Fr                          | NL                      |
|-----|-----------------------------|-------------------------|
| 1   | Poignée de serrage          | Spanhendel              |
| 2   | Couvercle                   | Deksel                  |
| 3   | Poussoir                    | Stamper                 |
| 4   | Cuve                        | Kuip                    |
| 5   | Panier centrifugation       | Centrifugeerland        |
| 6   | Conteneur à pulpe           | Vruchtvleeshouder       |
| 7   | Centreur de cuve            | Centreerinrichting kuip |
| 8   | Entraîneur                  | Aandrijver              |
| 9   | Tige de serrage             | Spanpen                 |
| 10  | Cordon alimentation         | Netsnoer                |
| 11  | Interrupteur Marche / Arrêt | Schakelaar Aan / Uit    |
|     |                             |                         |
| 13  | Condensateur                | Condensator             |
| 14  | Râpe                        | Rasp                    |
| 15  | Membrane de verrouillage    | Vergrendelingsmembraan  |
| 16  | Pion d'entraînement         | Aandrijfpion            |

## Figuur :

12



Fig. 1

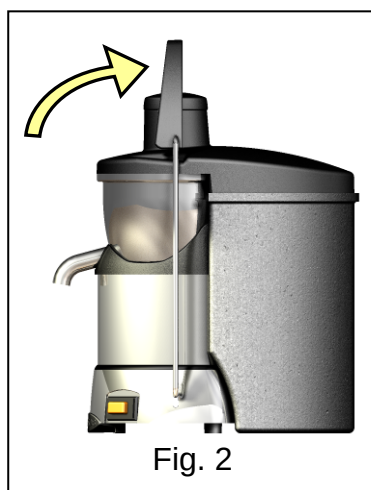


Fig. 2

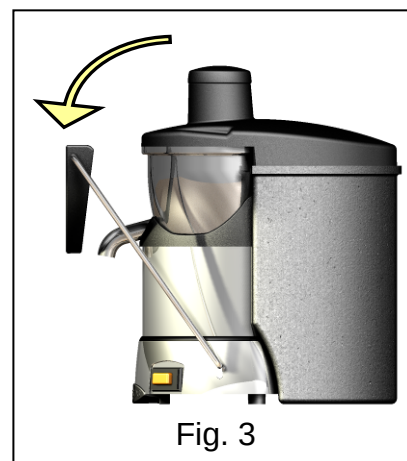


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

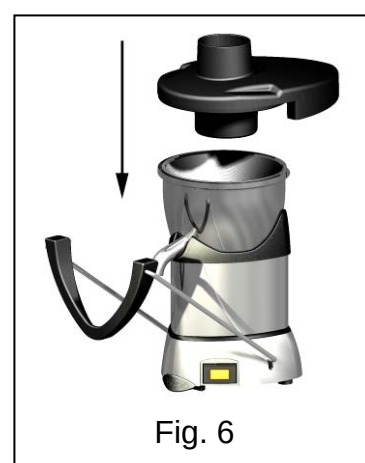


Fig. 6

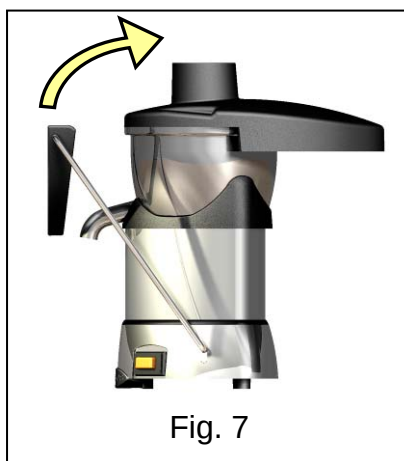
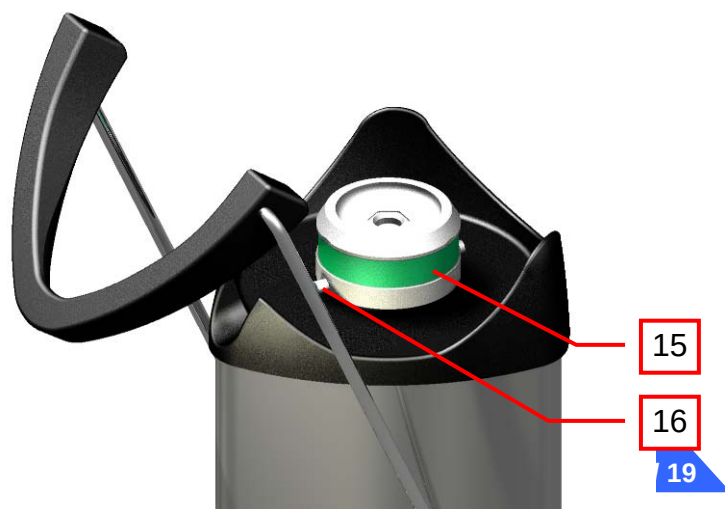
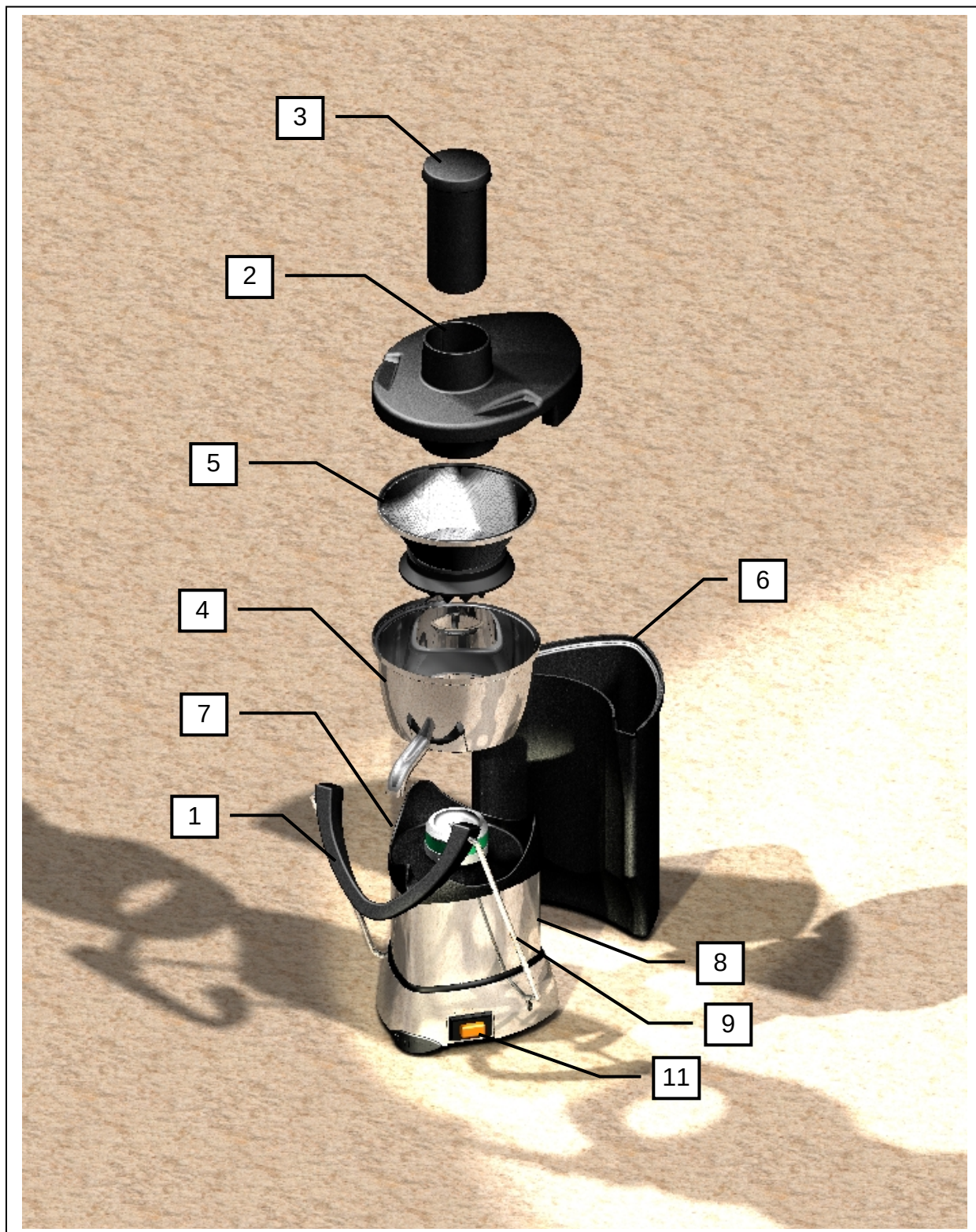


Fig. 7



Fig. 8







## GARANTIEBEWIJS

### GARANTIE / WARRANTY

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

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

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

## TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT

