

**GEBRUIKERS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING**

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

- “CE”-CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



**\*408.050**  
**Model Nr 50**

## 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
Vorzorgsmaatregelen en risico's : .....	7
HET APPARAAT STOPPEN .....	8
VERANDEREN VAN PRODUCTEN TIJDENS HET MAKEN VAN SAP EN SCHOONMAKEN TER PLAATSE .....	8
ONDERHOUD .....	9
VEILIGHEIDSINRICHTING MBT DE AANWEZIGHEID VAN HET DEKSEL EN DE 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:
  - 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 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 VOORZORGSMAATREGELEN

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 vruchtvlieshouder 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 vruchtvlieshouder 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 vruchtvlieshouder (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 filterende 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 vruchtveeshouder (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 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 verstoppelen 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 stekker 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 steker 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 steker 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 :

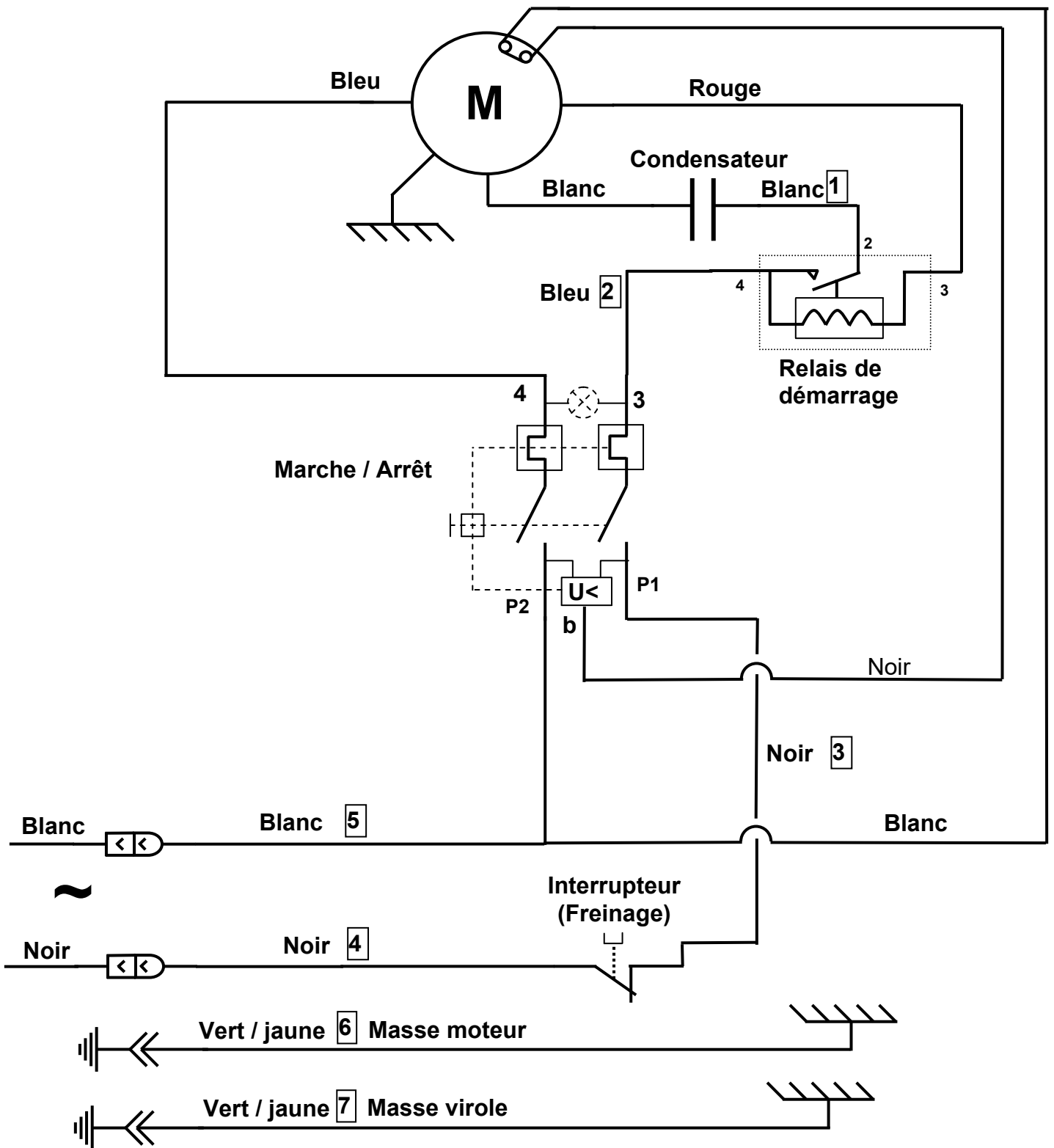
- CE (Europa) gecontroleerd door LNE Nationaal Proeflaboratorium .
- GS (Duitsland) gecontroleerd LNE Nationaal Proeflaboratorium.
- UL (USA) en cUL (Canada).
- NSF (USA).

## TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN (1)

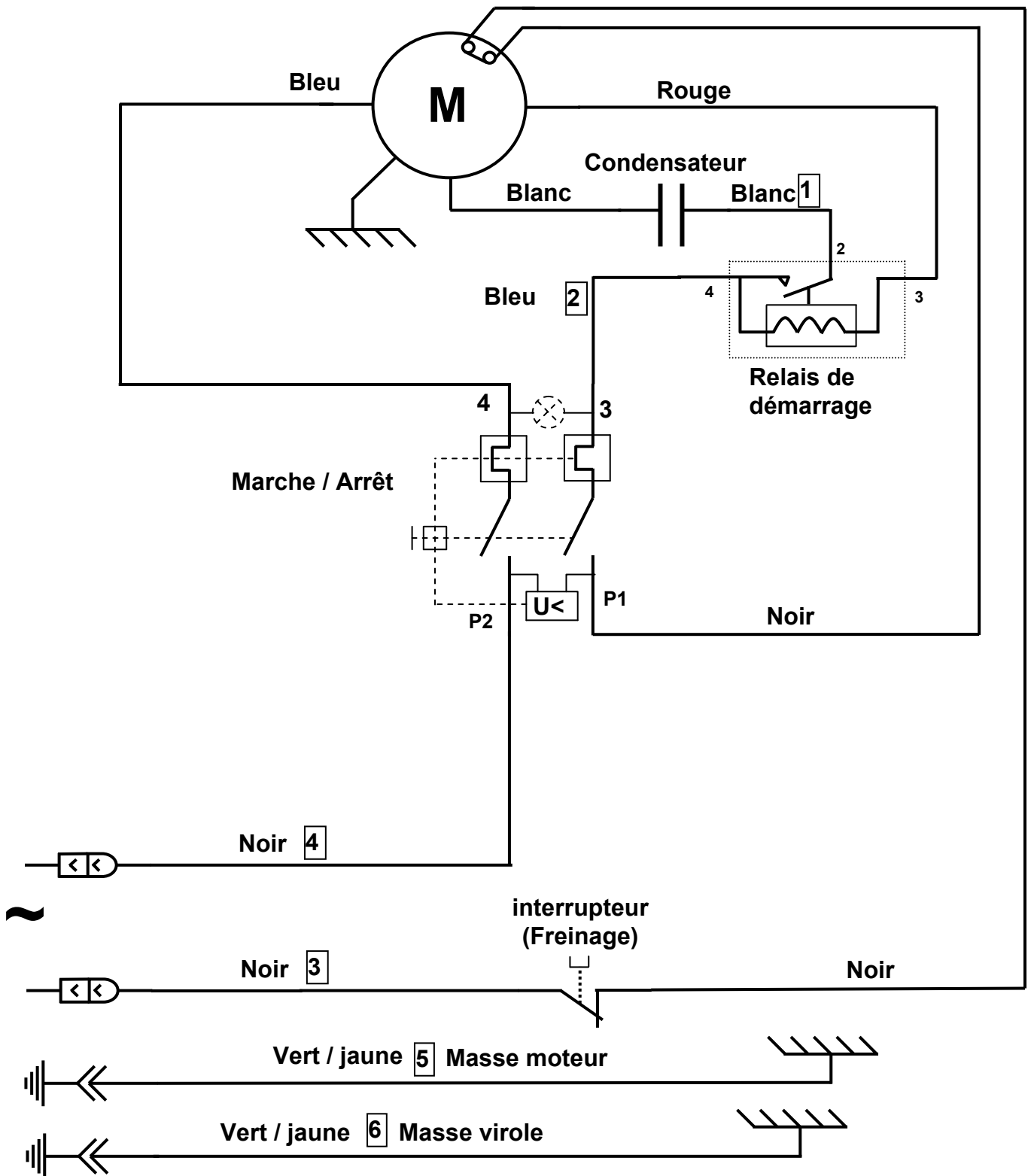
<b>Stroomnet :</b>		
Voedingsspanning (V)	220-240	110-120
Frequentie (Hz)	50 / 60	50 / 60
Opstart condensator ( $\mu$ F)	50-260V	250-160V
Startrelais (SANTOS referentie )	50545	50545B
<b>Motor :</b>		
Opgenomen vermogen (kW)	0,6	0,8
Opgenomen sterkte (A)	3.5	8.5
Snelheid motor (tr/mn)	3000 / 3600	3000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

(2) ref 20 $\mu$ Pa

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

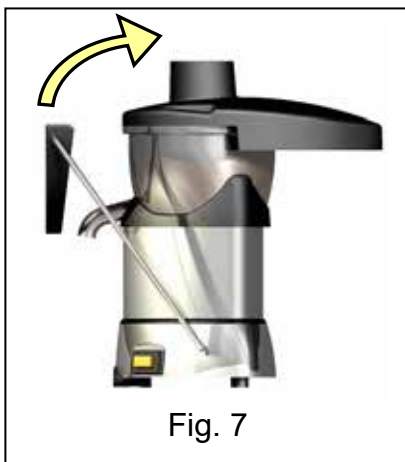
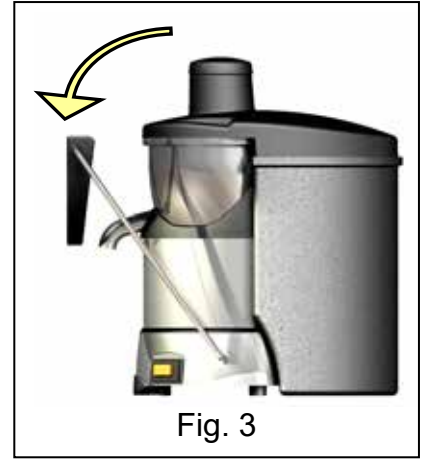
### **TABLEAU DE TRADUCTION DES COULEURS DE FILS**

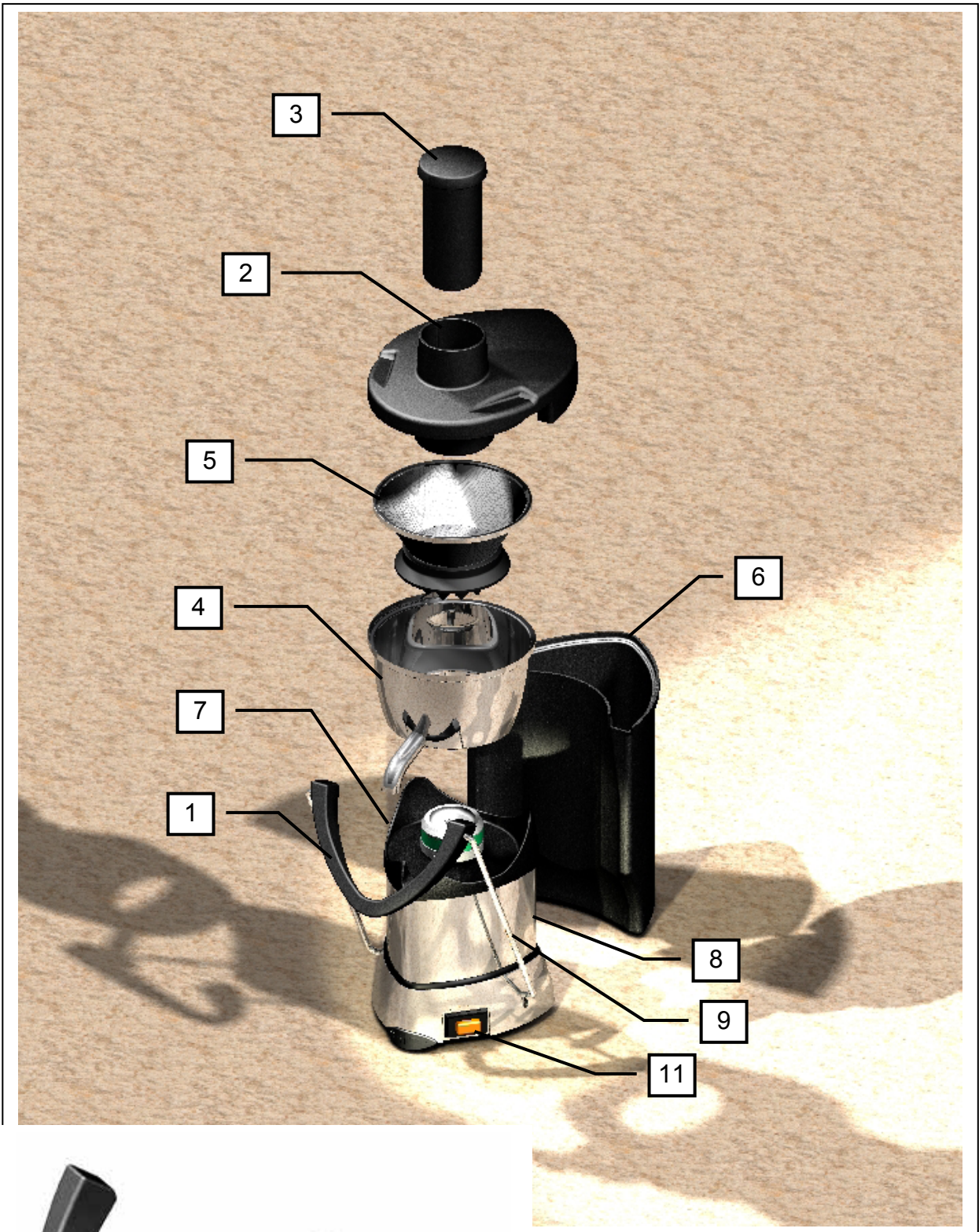
Fr	NL
BLANC	WIT
NOIR	ZWART
BLEU	BLAUW
ROUGE	ROOD
VERT/JAUNE	GROEN/GEEL

### **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	Vruchtvlieshouder
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 :**









## 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



**JUICE EXTRACTOR no 50****USER AND MAINTENANCE MANUAL**

**IMPORTANT:** documents included in this manual to be kept:

- “CE” COMPLIANCE DECLARATION
- WARRANTY CERTIFICATE



**\*408.050**  
**Model no 50**



## CONTENTS

“CE” COMPLIANCE DECLARATION .....	3
IMPORTANT SAFEGUARDS .....	4
INSTALLATION AND HANDLING .....	4
IMPROPER USE .....	4
ELECTRICAL CONNECTION: .....	4
USING FOR THE 1st TIME: .....	5
RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE .....	5
JUICE EXTRACTOR #50 and basket.....	6
USING FOR THE FIRST TIME:.....	6
USING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME: .....	6
Assembly and preparation: .....	6
Using: .....	7
Stopping the machine: .....	7
Cleaning: .....	7
Precautions and risks: .....	7
HOW TO STOP THE MACHINE .....	8
CHANGING PRODUCTS DURING JUICE PRODUCTION AND CLEANING IN PLACE .....	8
SAFETY / MAINTENANCE.....	9
COVER AND BOWL PRESENCE SAFETY DEVICE: .....	9
MOTOR OVERLOAD SAFETY FEATURE: .....	9
MOTOR OVERHEATING SAFETY FEATURE: .....	9
TOOL ACCESS SAFETY FEATURE: .....	9
MAINTENANCE .....	9
Discharging the capacitor: .....	10
UPKEEP: .....	10
FAULT FINDING .....	11
The machine will not start: .....	11
The machine stops because of an overload: .....	11
The machine vibrates when running empty: .....	11
REFERENCE TO STANDARDS .....	12
TECHNICAL SPECIFICATIONS (1) .....	12
Electrical wiring diagram 110-120V 50/60Hz .....	13
Electrical wiring diagram 220-240V 50/60Hz .....	14
TRANSLATION CHART FOR ELECTRICAL COMPONENTS .....	15
TRANSLATION CHART FOR WIRE COLORS .....	15
TRANSLATION CHART FOR THE MACHINE ELEMENTS .....	15
Figures : .....	16
WARRANTY CERTIFICATE .....	18
APPLIANCE IDENTIFICATION PLATE .....	18

Note: You will find it easier to understand the next few paragraphs if you refer to the diagrams at the end of this manual.

## "CE" 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: **Juice extractor**

Type number: **50, 50C**

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 1678+A1: 2010**, Food processing machinery – **Vegetable cutting machines** - Safety and hygiene requirements.  
This European standard is a type-C standard as defined in EN ISO 12100. When the provisions of this type-C standard differ from those stated in the type-A or B standards, the provisions of the type-C standard override the provisions of the other standards. This standard provides the means to comply with the requirements of the "machines" directive n°2006/42/CE, (see appendix ZA)
- **NF EN 12547+A1: 2009 Juice extractor**. Common safety instructions
- 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: **01/12/2010**

Signatory's position: **CHIEF EXECUTIVE OFFICER**

Signatory's name: **Aurélien FOUQUET**

Signature:





## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using, cleaning or maintaining the machine, always follow these instructions:

Read all instructions

Note: You will find it easier to understand the next few paragraphs if you refer to the diagrams at the end of this manual.

### INSTALLATION AND HANDLING



**CARE:** For all handling operations including unpacking the machine, neither the cover clamping handle (1) nor the clamping rods (9) must not be used for holding or lifting the appliance.

The machine can be handled by a single person. It is recommended that the appliance be placed on a table or worktop for more comfortable use, so that the juice outlet spout and the On / Off switch are in front of you (recommended height: 90 cm, to be adapted as required for the user). Like this, the pulp container is then at the back of the machine. If however the worktop is too small, a position can be used with the juice outlet spout on the left and the On / Off switch visible on the front. Like this, the pulp container is then located on the right side.

During cleaning and installation, handle the basket assembly (5) carefully so as not to put it out of shape thus preventing the machine from working properly.

### IMPROPER USE



1. Do not place food in the channel and press with the plunger before you have started the machine.
2. The appliance is not designed for handling frozen foods.
3. Remove stones from fruit before processing it in the machine (e.g.: mangoes, apricots, peaches). Do not let the stones go into the machine.
4. Neither a hose nor a pressure hose should be used for cleaning
5. The machine must not be left to operate without supervision.
6. Do not use abrasive sponge for cleaning the basket
7. Use of spare parts other than certified original SANTOS parts is prohibited.

### ELECTRICAL CONNECTION:

The juice extractor no. 50 is available in two voltages for the electrical power supply

- 220-240V 50/60 Hz single phase
- 110-120V 50/60 Hz single phase

**Line protection:** the appliance should be connected to a standard 2-pole + earth electric socket. The installation should be fitted with an RCD and a fuse rated at 16A **The appliance must be earthed**

**CARE:**



- Before connecting the machine, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance. Its value is shown:
  - either on the identification plate (**16**) under the machine.
  - or on the identification plate on the last page of this manual.
  
- If the power cable (**10**) is damaged, it should be replaced by a special assembly available from approved SANTOS dealers or from SANTOS.

**USING FOR THE 1st TIME:**

1. Remove the plunger (3).
2. Turn the clamping handle (1) upwards to release the cover (2), Fig.2
3. To be able to remove the cover, turn the clamping handle and clamping rods (9) assembly to the front, Fig.3
4. Remove the cover (2), the bowl (4) and the basket assembly (5)
5. Remove the basket assembly (5) and wash in clean water
6. Wash all the elements in contact with food in clean water: the plunger (3), the cover (2), the bowl (4) and the pulp container (6).

**RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE**



This equipment is marked with the selective sorting symbol relating to wastes from electrical and electronic equipment. It signifies that this product should be taken over by a selective collection system conforming to the Guideline 2002/96/EC (WEEE) – part Professional Equipment – so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment.

For more information, please contact your Retailer or the SANTOS.

For eliminating or recycling components of equipment, please contact a specialized company or contact SANTOS.

The electronic products not undergoing a selective sorting are potentially dangerous for the environment.

The damaging materials should be eliminated or recycled according to the regulations in force.

## JUICE EXTRACTOR #50 and basket

- Robust and very well-constructed (components made of cast aluminum, engineered plastic and 18/10 stainless steel plate), this juice extractor is particularly suitable for extracting juice and making coulis and sauce juices from fruits or vegetables used by the professionals in:  
Restaurants, Pizzerias, Snack Bars, Fast Food Outlets, Special Theme Restaurants, etc.
- It has a powerful motor which drives a **centrifugation basket**.
- **Centrifugation basket:** The active, filtering part of the basket is made of stainless steel, the lower part of the basket providing the drive and the locking system is made of food-quality engineered plastic.
- 18/10 press-drawn stainless steel **bowl** with stainless steel spout for collecting and funneling the product juices.

## USING FOR THE FIRST TIME:

### USING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME:

#### Assembly and preparation:

1. **Fit the bowl** (4) on the bowl centering device (7) making sure that the juice run-off spout is located in the indent provided for this at the front of the bowl centering device, Fig.4
2. **Place the basket assembly** (5) in the bowl (4), making sure it is located properly on the drive unit (17). It should go into place automatically by gravity but the position of the basket in the bowl should be checked when in place. Fig.5
3. **Fit the cover** (2) on the bowl (4) making sure that when it is fitted the cover outlet is lined up with the bowl outlet. Fig.6
4. **Turn the cover clamping assembly round** towards the feed channel with the clamping handle (1) raised, until it is above the two notches on the side of the cover (2). Fig.7
5. **Turn the clamping handle round** (1) downwards to clamp the cover (2) Fig.8
6. **Place the fruit plunger** (3) in the cover feed channel (2) and check that the underside of the plunger collar rests against the top of the cover feed channel.
7. **Position the pulp container** (6) correctly relative to the cover outlet (2), the bowl (4) and the machine stand (8).
8. **Connect the supply cord plug** (10) to your mains supply socket.
9. **Withdraw the fruit plunger** (3) from the cover feed channel (2).

### Using:

1. **Start the machine** by putting the On / Off switch (11) to the 1 position; the indicator will light up.
2. **Place the recipient** under the bowl spout (4)
3. **Introduce the fruits or vegetables** into the cover feed channel (2) and push them onto the rotating grater with the fruit plunger (3).
4. Continue this operation until the juice recipient is full or the quantity of fruit and vegetables to be processed has run out. Also keep an eye on the level of pulp in the pulp container (6).

### Stopping the machine:

1. After use, **stop the machine:**
  - a. by putting the On / Off switch (11) to the 0 position,
  - b. by turning the clamping handle (1) upwards.
  - c. by unplugging the mains cord plug (10)
2. **Turn round the cover clamping assembly** (9) on the side opposite the cover feed channel (2) with the clamping handle (1) raised.
3. Take the bowl (4), basket assembly (5), cover (2) and fruit plunger (3) unit to wash them in clean water.

### Cleaning:



Handle the basket assembly (5) carefully so as not to put it out of shape thus preventing the machine from working properly.

To clean the basket assembly ( 5), the use of a non-abrasive brush is recommended to clean the filter sieve holes and the grater teeth properly. Cleaning will be easier if you do not wait for the food remains to dry in the bowl, basket and cover.

### Precautions and risks:



During preparation, the **level in the pulp container** (6) should be monitored to prevent the cover pulp outlet (2) from clogging. Such clogging could result in an imbalance in the basket assembly (5) and thus a risk of damaging the machine.

The quantity of products to be processed before reaching the container (6) maximum filling varies depending on the products being processed. As an indication it corresponds to approximately 10 kilograms of apples and approximately 6 kilograms of carrots.

If during preparation an imbalance should occur well before the pulp container is full, it is sometimes appropriate to continue adding food for the imbalance to be cleared.

If however it should persist, the machine should be stopped and the basket assembly (5) cleaned. Certain products have the ability to clog or block the sieve holes, in which case the basket assembly (5) will need to be cleaned more frequently.



## HOW TO STOP THE MACHINE

The machine can be stopped in several ways:

- by using the On / Off switch (11),
- by operating the bowl (4) cover (2) clamping handle (1)
- by unplugging the mains cord plug (10)

## CHANGING PRODUCTS DURING JUICE PRODUCTION AND CLEANING IN PLACE

You can change from carrots then to apples to prepare an apple/carrot juice  
You can either mix the fruits and vegetables to prepare the juice required, or change production from one juice to another but without having to remove and clean the elements of the machine.

Simply:

1. place a new recipient under the bowl spout,
2. carry out a quick, automatic basket clean. While the basket is turning, introduce water into the cover channel.

This cleaning can only be contemplated in exceptional cases of small quantities of different juices for individual glass use.

## SAFETY / MAINTENANCE

### COVER AND BOWL PRESENCE SAFETY DEVICE:

For the juice extractor to be able to start, the cover (2) and the bowl (4) must be centered in position on the bowl centering device (7) and held by the clamping handle (1). Putting the clamping handle in the vertical position (up) without the bowl or without the cover means that the machine cannot be started.

### MOTOR OVERLOAD SAFETY FEATURE:

Should the motor become blocked (foreign body, object that is too hard, too much pressure with the fruit plunger on the products being processed), the On / Off switch (11) automatically trips to the 0 position. Correct the problem and press the On / Off switch (11) (position 1).

If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the cord from the mains socket (10)) and call in the maintenance service or contact a SANTOS approved dealer.

### MOTOR OVERHEATING SAFETY FEATURE:

If the motor overheats, the On / Off switch (11) automatically trips to the 0 position. Wait for the motor to cool (15 to 30 minutes), then push the On / Off switch (11) (position 1).

If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the cord from the mains socket (10)) and call in the maintenance service or contact a SANTOS approved dealer.

### TOOL ACCESS SAFETY FEATURE:

The juice extractor can only be started if the cover and bowl are positioned correctly on the motor unit (7) and the clamping handle is in the closed and locked position.

Releasing the cover (2) clamping handle (1) results in the machine stopping and the immobilization of the rotating elements in less than 3 seconds.

Re-starting the juice extractor requires specific operation of the On / Off switch (11) again (position 1).

A cut in the mains power supply results in the On / Off switch (11) stopping (position 0).

### MAINTENANCE



Before carrying out any work on the juice extractor, the machine must in all cases be unplugged from the mains power supply and the motor start capacitor discharged:

### Discharging the capacitor:

Use a screwdriver with insulated handle to touch the 2 connectors on the capacitor (13). The appearance of an electric arc shows that the capacitor has discharged.

### Spare Parts :



**IMPORTANT:** Use of spare parts other than certified original SANTOS parts is prohibited

This machine requires no particular maintenance because the bearings are lubricated for life.

Work may however be required to change parts subject to wear such as the electrical components like the start capacitor and the start relay. In this case, refer to the list of components suitable for your machine depending on its operating voltage, (to be found on the warranty sheet supplied with the machine, and on the rating plate underneath the machine).

The grater (14) and to a lesser extent the basket assembly (5) can be considered as parts subject to wear.

For the machine to operate properly, it is recommended that a check is also made that the locking membrane (15) is in good condition, in particular the absence of any signs of tearing.

Also check that the rubber drive sprockets are in good condition (17), in particular the absence of any signs of wrenching.



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 recorded under the appliance.**

### UPKEEP:

#### **Neither a hose nor a pressure hose should be used for cleaning**

- After use, clean the basket assembly, bowl, cover, pulp container, plunger and bowl centering device in clean water or with a dish washing detergent product designed for this purpose. Then rinse and dry. Do not use abrasive products or pads to clean the basket assembly.
- The base and the motor unit trim should be cleaned with a soft, damp sponge and then dried.

### **CARE:**



**For easier cleaning, do not leave food remains to dry in the bowl (4), the basket assembly (5), the cover (2), or the fruit plunger (3). It is recommended that all these parts of the machine are cleaned immediately after the work is finished.**



## FAULT FINDING

First identify exactly why the machine stopped.

### The machine will not start:

- Check: the mains power supply and the condition of the power supply cord,
- Check: the position of the juice bowl on the motor unit, the position of the cover on the juice bowl, and the locking of the clamping handle on the cover.

### The machine stops because the motor has overheated

(the metal casing around the motor unit is hot)

- Put the On / Off button (11) to the 0 position, then remove the plug from the power supply socket and follow the instructions in the section on "motor overheating safety feature".

### The machine stops because of an overload:

- see the section on "motor overload safety feature"

### The machine vibrates when running empty:

This vibration is caused by an imbalance. This imbalance may be caused by:

- The basket being positioned incorrectly: check it is correctly positioned
- Damage to the shape of the basket or its plastic base: check and replace where appropriate.

## REFERENCE TO STANDARDS

**The juice extractor No. 50 complies with the following European standards:**

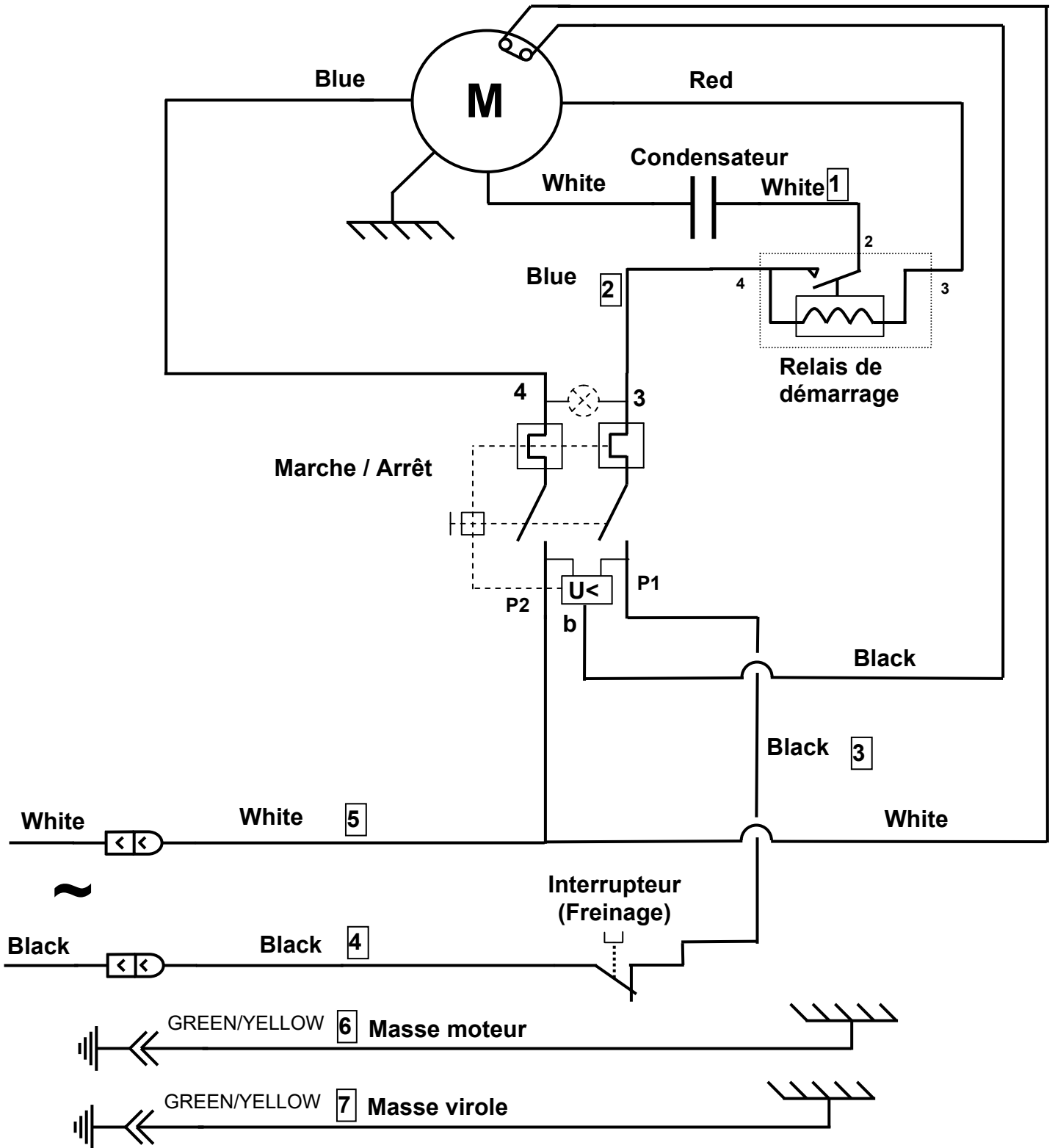
- CE (Europe) checked by the LNE National Test Laboratory.
- GS (Germany) checked by the LNE National Test Laboratory.
- UL (USA) and cUL (Canada).
- NSF (USA).

## TECHNICAL SPECIFICATIONS (1)

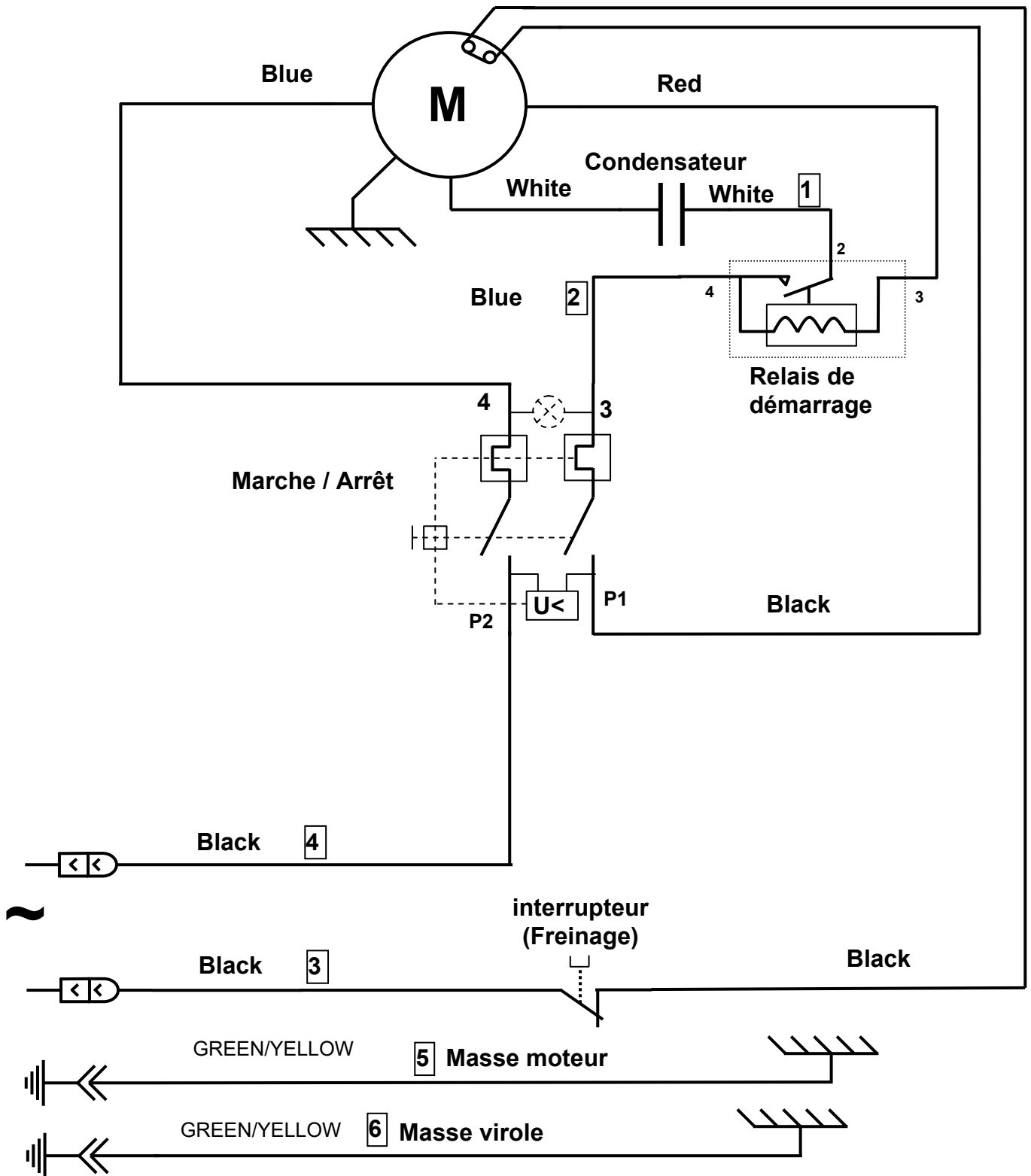
<b>Mains:</b>		
Power supply voltage (V)	220-240	110-120
Frequency (Hz)	50 / 60	50 / 60
Start capacitor (µF)	50-260V	250-160V
Start relay (SANTOS reference)	50545	50545B
<b>Motor:</b>		
Rating (kW)	0.6	0.8
Power requirement (A)	3.5	8.5
Motor speed (rpm)	3000 / 3600	3000 / 3600
Time for machine to stop	3 secs max	3 secs max
<b>Noise (2) (dBA)</b> Measured at 3000 rpm LAeq, dB	65	65
<b>Dimensions and weight</b>		
Height (mm)	450	
Width (mm)	260	
Depth (mm)	470	
<b>Net weight (kg)</b>	15.5	
<b>Packaged weight (kg)</b>	16.5	
Container capacity (Liters)	7.5	
Temperature of products processed	Min: 4°C	Max: 120°C
Bowl spout height (mm)	200	

(2) ref 20µPa

Electrical wiring diagram 110-120V 50/60Hz



Electrical wiring diagram 220-240V 50/60Hz



### TRANSLATION CHART FOR ELECTRICAL COMPONENTS

Fr	En
Moteur	Motor
Condensateur	Capacitor
Relais de démarrage	Start relay
Interrupteur (freinage)	Switch (brake)
Marche / Arrêt	On / Off
Masse moteur	Motor ground
Masse virole	Shell ground

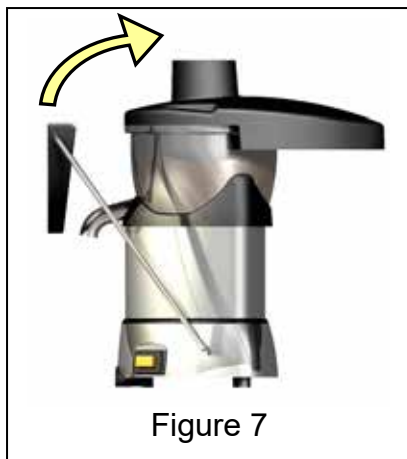
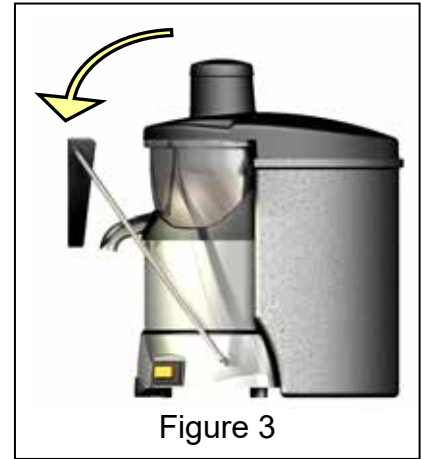
### TRANSLATION CHART FOR WIRE COLORS

Fr	En
BLANC	WHITE
NOIR	BLACK
BLEU	BLUE
ROUGE	RED
VERT/JAUNE	GREEN / YELLOW

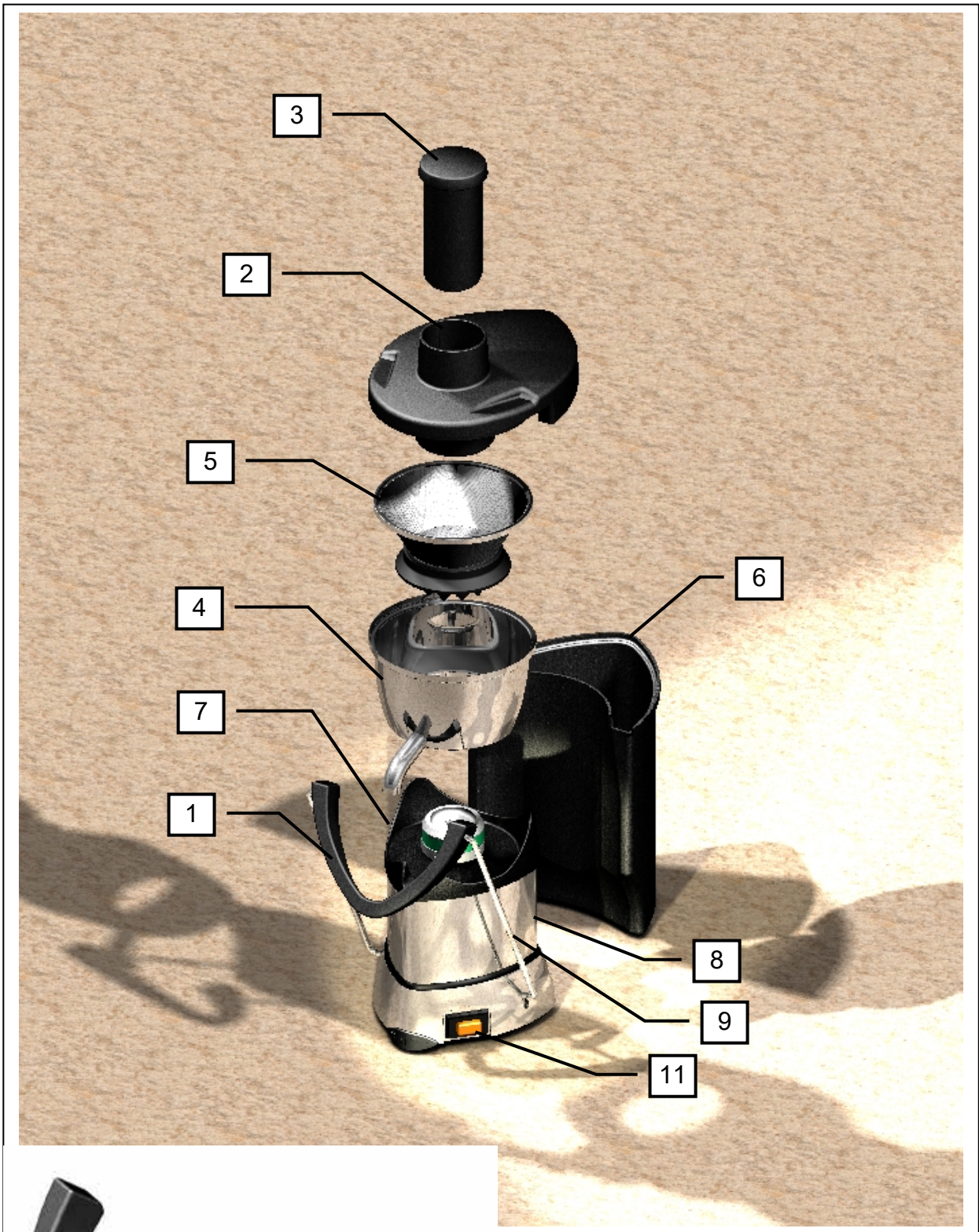
### TRANSLATION CHART FOR THE MACHINE ELEMENTS

item	Fr	En
1	Poignée de serrage	Clamping handle
2	Couvercle	Cover
3	Poussoir	Plunger
4	Cuve	Bowl
5	Panier centrifugation	Centrifugation basket
6	Conteneur à pulpe	Pulp container
7	Centreur de cuve	Bowl centering device
8	Entraîneur	Drive
9	Tige de serrage	Clamping rod
10	Cordon alimentation	Power supply cord
11	Interrupteur Marche / Arrêt	On / Off switch
13	Condensateur	Capacitor
14	Râpe	Grater
15	Membrane de verrouillage	Locking membrane
17	Pion d'entraînement	Drive pin

Figures :









## WARRANTY CERTIFICATE

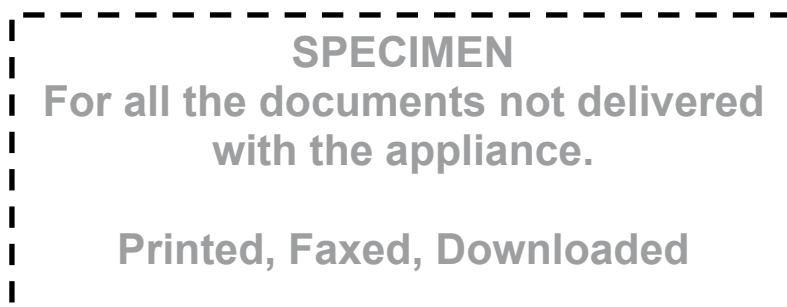
### WARRANTY

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





**CENTRIFUGEUSE N° 50****MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

**IMPORTANT:** documents inclus dans ce manuel et à conserver:

- DECLARATION "CE" DE CONFORMITE
- CERTIFICAT DE GARANTIE



**\*408.050**  
**Modèle n° 50**

## SOMMAIRE

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE.....	3
REGLES DE SECURITES.....	4
INSTALLATION, MANUTENTION.....	4
CONTRE INDICATIONS : .....	4
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE : .....	4
1 <sup>ère</sup> MISE EN ROUTE : .....	5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE.....	5
CENTRIFUGEUSE N°50.....	6
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	6
MISE EN ROUTE : .....	6
Montage et préparation : .....	6
Utilisation : .....	7
Arrêt de l'appareil : .....	7
Nettoyage : .....	7
Précautions et risques : .....	7
ARRET DE L'APPAREIL.....	8
CHANGEMENT DE PRODUITS EN COURS DE PRODUCTION DU JUS ET NETTOYAGE EN PLACE.....	8
SECURITES / MAINTENANCE.....	9
SECURITE DE PRESENCE DU COUVERCLE ET DE LA CUVE : .....	9
SECURITE SURCHARGE MOTEUR : .....	9
SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR : .....	9
SECURITE D'ACCES AUX OUTILS:.....	9
MAINTENANCE.....	10
Décharge du condensateur : .....	10
Pièces détachées : .....	10
ENTRETIEN : .....	10
AIDE AU DEPANNAGE.....	11
L'appareil ne démarre pas : .....	11
L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : .....	11
L'appareil s'arrête suite à une surcharge : .....	11
L'appareil vibre en marche à vide : .....	11
REFERENCES NORMATIVES.....	11
La centrifugeuse N° 50 est conforme aux dispositions des normes Européennes : ..	11
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (1).....	12
SCHEMAS ELECTRIQUES.....	13
Schéma électrique : 100-120V 50/60Hz.....	13
Schéma électrique : 220-240V 50/60Hz.....	14
Tableau de traduction des éléments de l'appareil.....	15
FIGURES.....	16
CERTIFICAT DE GARANTIE.....	18
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	18

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



## 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 : **Centrifugeuse**

Numéro de type : **50, 50C**

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 1678+A1 : 2010, Machines pour produits alimentaires – Coupe-légumes**  
Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène.  
La présente Norme européenne est une norme de type C, tel que défini dans l'EN ISO 12100. Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes de celles mentionnées dans les normes de type A ou B, les dispositions de la norme de types C prennent le pas sur les dispositions des autres normes. La présente norme donne les moyens de se conformer aux exigences de la directive "machines" n°2006/42/CE, (voir annexe ZA)
- **NF EN 12547+A1 : 2009, Centrifugeuses.** Prescriptions communes de sécurité (Norme de type C)
- NF EN ISO 12100 -1 et 2 : 2004, Sécurité des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006, Sécurité 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 : **01/12/2010**

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.

### INSTALLATION, MANUTENTION



**ATTENTION : Pour toutes les manutentions, y compris le déballage de la machine, il est interdit d'appréhender ou de soulever l'appareil par la poignée de serrage (1) du couvercle ou par les tiges de serrage (9).**

Une seule personne est nécessaire à la manipulation de l'appareil. Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil sur une table ou un plan de travail, de manière à avoir le bec de sortie du jus et l'interrupteur marche arrêt, en face de soi (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur). Dans cette disposition le conteneur à pulpe est alors positionné en arrière de la machine.

Si toutefois la profondeur du plan de travail est trop petite on pourra alors adopter une position avec le bec de sortie du jus sur le côté gauche et l'interrupteur marche arrêt visible sur l'avant. Dans cette disposition le conteneur à pulpe est alors positionné sur le côté droit.

Lors du nettoyage et l'installation, manipuler avec précaution le panier complet (5), pour ne pas détériorer sa géométrie et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

### CONTRE INDICATIONS :



1. Ne pas placer d'aliments dans la goulotte en pressant avec le poussoir avant d'avoir démarré la machine.
2. L'appareil n'est pas prévu pour traiter des aliments congelés.
3. Dénoyer les fruits avant de les passer dans la machine (ex : mangues, abricots, pêche). Ne pas passer les noyaux dans la machine.
4. La machine ne doit pas fonctionner sans surveillance.
5. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé
6. Ne jamais utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer le panier
7. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :

L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en deux voltages

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

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 (**16**) située sous l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.

Si le câble d'alimentation (**10**) est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

**1<sup>ère</sup> MISE EN ROUTE :**

1. Enlever le poussoir (3).
2. Faire pivoter la poignée de serrage (1) vers le haut pour déverrouiller le couvercle (2), Fig.2
3. Pour permettre le démontage du couvercle, faire pivoter l'ensemble poignée de serrage et les tiges de serrage (9) vers l'avant, Fig.3
4. Enlever le couvercle (2), la cuve (4) et le panier complet (5)
5. Enlever et laver à l'eau claire, le panier complet (5)
6. Laver à l'eau claire tous les éléments en contact avec les aliments : le poussoir (3), le couvercle (2), la cuve (4) et le conteneur à pulpe (6).

**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.

## CENTRIFUGEUSE N°50

- D'une construction robuste (pièces constituant en fonte d'aluminium, plastique technique et tôle inox 18/10), la centrifugeuse est particulièrement bien adaptée pour produire des jus, des coulis et des jus de sauces à partir de fruits ou de légumes utilisés par les professionnels des : Restaurants, Pizzerias, Snacks, Points de restauration, Restaurants à thèmes...
- Dotée d'un moteur puissant qui entraîne en rotation un **panier de centrifugation**.
- **Panier de centrifugation** : La partie active et filtrante du panier est en acier inoxydable, la partie inférieure du panier assurant l'entraînement et le verrouillage est en plastique technique alimentaire.
- **Cuve** en acier inoxydable embouti 18/10 avec bec en acier inoxydable pour récupérer et canaliser les jus produits.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### MISE EN ROUTE :

#### Montage et préparation :

1. **Monter la cuve** (4) sur le centreur de cuve (7) en faisant bien attention de positionner le bec d'écoulement du jus dans l'échancrure à l'avant du centreur de cuve, prévue à cet effet, Fig.4
2. **Placer le panier complet** (5) dans la cuve (4), en veillant à sa bonne mise en place sur l'entraîneur (17). Cette mise en place se fait automatiquement par gravité, mais il est bon de vérifier la position du panier dans la cuve en fin de mise en place. Fig.5
3. **Monter le couvercle** (2) sur la cuve (4) en vérifiant que, une fois emboîté, la sortie du couvercle corresponde avec la sortie de la cuve. Fig.6
4. **Faire pivoter l'ensemble de serrage** du couvercle vers la goulotte d'introduction, poignée de serrage (1) vers le haut, jusqu'au dessus des deux encoches situées latéralement sur le couvercle (2). Fig.7
5. **Faire pivoter la poignée de serrage** (1) vers le bas pour assurer le serrage du couvercle (2) Fig.8
6. **Placer le poussoir à fruits** (3) dans la goulotte d'introduction du couvercle (2) et vérifier que le dessous de la collerette du poussoir vienne en appui avec le dessus de la goulotte d'introduction du couvercle.
7. **Positionner le conteneur à pulpe** (6) correctement par rapport à la sortie du couvercle (2), de la cuve (4) et du socle de la machine (8).
8. **Brancher la prise du cordon d'alimentation** (10) sur la prise de votre alimentation secteur.
9. **Retirer le poussoir à fruits** (3) de la goulotte d'introduction du couvercle (2).

### Utilisation :

1. **Mettre l'appareil en marche**, en actionnant l'interrupteur marche / arrêt (11) en position 1 ; le voyant s'allume.
2. **Placer le récipient** sous le bec de la cuve (4)
3. **Introduire les fruits ou les légumes** dans la goulotte d'introduction du couvercle (2) et les pousser sur la râpe en rotation avec le poussoir à fruits (3).
4. Continuer cette opération jusqu'au remplissage du récipient à jus ou épuisement de la quantité de fruits et de légumes à traiter. Surveiller également le niveau de pulpe dans le conteneur à pulpe (6).

### Arrêt de l'appareil :

1. En fin d'utilisation, **arrêter l'appareil** en actionnant :
  - a. soit l'interrupteur marche / arrêt (11) en position 0,
  - b. soit en pivotant la poignée de serrage (1) vers le haut.
  - c. soit en débranchant la prise du cordon secteur (10)
2. **Faire pivoter l'ensemble de serrage du couvercle** (9) du côté opposé à la goulotte d'introduction du couvercle (2), poignée de serrage (1) vers le haut.
3. Prendre l'ensemble cuve (4), panier complet (5), couvercle (2) et poussoir à fruits (3) pour les laver à l'eau claire.

### Nettoyage :



**Manipuler avec précaution le panier complet (5), pour ne pas détériorer sa géométrie et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.**

Pour le nettoyage du panier complet (5), il est conseillé d'utiliser une brosse non-abrasive pour bien nettoyer les trous du tamis de filtration et les dents de la râpe.

Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés dans la cuve, le panier et le couvercle.

### Précautions et risques :



Pendant la préparation il est nécessaire de surveiller le **niveau de remplissage du conteneur à pulpe** (6) pour éviter un engorgement de la sortie de pulpe du couvercle (2). Cet engorgement peut provoquer un balourd dans le panier complet (5) et donc des risques de détériorations de la machine.

La quantité de produits à passer avant d'atteindre le niveau de remplissage maximum du conteneur (6) est variable en fonction des produits traités. A titre indicatif il correspond à environ 10 Kilogrammes de pommes et à environ 6 Kilogrammes de carottes.

Si, en cours de préparation, un balourd apparaissait bien avant que le conteneur à pulpe ne soit rempli, il est parfois bon de continuer à passer des aliments pour permettre l'élimination de ce balourd.





Si toutefois celui-ci persistait, il faut procéder à l'arrêt de la machine et au nettoyage du panier complet (5). Certains produits ont la faculté d'encrasser ou d'obturer les trous du tamis, il faut alors nettoyer plus fréquemment le panier complet (5).

### ARRET DE L'APPAREIL

L'appareil peut être arrêté soit :

- en actionnant le bouton Marche Arrêt (11),
- en actionnant la poignée de serrage (1) du couvercle (2) de la cuve (4)
- en débranchant la prise du cordon secteur (10)

### CHANGEMENT DE PRODUITS EN COURS DE PRODUCTION DU JUS ET NETTOYAGE EN PLACE

Vous pouvez passer des carottes puis des pommes pour préparer un jus de pommes/carottes

Vous pouvez soit mélanger des fruits et légumes pour préparer le jus souhaité, soit passer de la production d'un jus à un autre sans pour autant démonter et nettoyer les éléments de la machine.

Il vous suffit alors de :

1. placer un nouveau récipient sous le bec de la cuve,
2. procéder à un nettoyage rapide et automatique du panier. Pendant la rotation du panier, introduire de l'eau dans la goulotte du couvercle.

Ce nettoyage ne peut être envisagé que pour des cas exceptionnels de petites quantités de jus différents pour une utilisation en verre à verre.

## SECURITES / MAINTENANCE

### SECURITE DE PRESENCE DU COUVERCLE ET DE LA CUVE :

Pour autoriser la mise en marche de la centrifugeuse, le couvercle (2) et la cuve (4) doivent être centrés en position sur le centreur de cuve (7) et serrés par la poignée de serrage (1).

La mise en position verticale (haute) de la poignée de serrage sans la cuve ou sans le couvercle, ne permet pas la mise en marche de la machine.

### SECURITE SURCHARGE MOTEUR :

En cas de blocage du moteur (corps étranger, corps trop dur, effort de pression avec le poussoir à fruits sur les produits traités trop important), l'interrupteur Marche / Arrêt (11) bascule automatiquement en position 0.

Remédier au défaut, et appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (11) (position 1).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

### SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR :

En cas de surchauffe moteur, l'interrupteur Marche / Arrêt (11) bascule automatiquement sur la position 0. Attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (11) (position 1).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

### SECURITE D'ACCES AUX OUTILS:

La centrifugeuse ne peut démarrer que si le couvercle et la cuve sont correctement positionnés sur le bloc moteur (7) et que la poignée de serrage est en position fermée et verrouillée.

Le desserrage de la poignée de serrage (1) du couvercle (2) provoque l'arrêt de la machine et l'immobilisation des éléments en rotation en moins de 3 secondes.

La remise en marche de la centrifugeuse nécessite une nouvelle action volontaire sur l'interrupteur Marche / Arrêt (11) (position 1).

Une rupture d'alimentation du secteur provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur Marche / Arrêt (11).

## MAINTENANCE



Avant toute intervention sur la centrifugeuse, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur et de décharger le condensateur de démarrage du moteur :

### Décharge du condensateur :

A l'aide d'un tournevis à manche isolé, toucher les 2 connexions du condensateur (13), la visualisation d'un arc électrique prouve la décharge du condensateur.

### Pièces détachées :



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

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie.

Cependant si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les composants électriques comme le condensateur de démarrage et le relais de démarrage. Dans ce cas, se reporter à la liste des composants destinés à votre machine en fonction de la tension de fonctionnement de votre appareil, (celle-ci est lisible sur la feuille de garantie livrée avec l'appareil et sur la plaque signalétique située en dessous de l'appareil).

La râpe (14) et le panier complet (5) peuvent être considérés comme des pièces d'usure. Pour un bon fonctionnement de la machine, il est recommandé de vérifier également le bon état de la membrane de verrouillage (15) et en particulier l'absence de toute trace de déchirement.

Vérifier également le bon état des pions d'entraînement en élastomère (17) et en particulier l'absence de toute trace de déchirement.



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.**

## ENTRETIEN :



### **IMPORTANT :**

- Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (10).
- Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé

- Après utilisation, nettoyer le panier complet, la cuve, le couvercle, le conteneur à pulpe, le poussoir, le centreur de cuve, à l'eau claire ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Puis rincer et sécher. Ne pas utiliser de produits ou de tissus abrasifs pour nettoyer le panier complet.
- Le socle et l'habillage du bloc moteur seront nettoyés avec une éponge douce humide, puis séchés.



**ATTENTION :**

**Pour une plus grande facilité de nettoyage, ne pas laisser sécher de denrées dans la cuve (4), le panier complet (5), le couvercle (2), et le poussoir à fruits (3).**

**Il est conseillé de procéder au nettoyage de toutes ces parties de l'appareil aussitôt le travail terminé.**

## AIDE AU DEPANNAGE

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

**L'appareil ne démarre pas :**

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation,
- Contrôler : la position de la cuve à jus sur le bloc moteur, la position du couvercle sur la cuve à jus, le verrouillage de la poignée de serrage sur le couvercle.

**L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur :**

(la tôle est chaude au niveau du bloc moteur)

- Actionner le bouton Marche Arrêt (11) sur la position 0, débrancher la prise de courant et conformez vous aux points du chapitre "sécurité surchauffe moteur".

**L'appareil s'arrête suite à une surcharge :**

voir le chapitre "sécurité surcharge moteur"

**L'appareil vibre en marche à vide :**

Cette vibration est provoquée par un balourd, ce balourd peut être provoqué par :

- Une mauvaise mise en place du panier, vérifier sa bonne mise en place
- Une détérioration des qualités géométriques du panier ou de son embase en plastique, vérifier et remplacer si nécessaire.

## REFERENCES NORMATIVES

**La centrifugeuse N° 50 est conforme aux dispositions des normes Européennes :**

- CE (Europe).
- GS (Allemagne) contrôlé par le LNE Laboratoire National d'Essais.
- UL (USA) et cUL (Canada).
- NSF (USA).

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (1)

<b>Secteur :</b>		
Tension d'alimentation (V)	220-240	110-120
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60
Condensateur démarrage (µF)	50µF-260V	250µF-160V
Relais de démarrage (Référence SANTOS)	50545	50545B
<b>Moteur :</b>		
Puissance absorbée (kW)	0,6	0,8
Intensité absorbée (A)	3.5	8.5
Vitesse moteur (tr/min)	3000 / 3600	3000 / 3600
Temps d'arrêt de la machine	3 s maxi	3 s maxi
<b>Bruit</b> (dBA) mesuré à 3000 tr/min LAeq, dB, ref 20µPa (2)	65	65
<b>Dimensions et poids</b>		
Hauteur (mm)	450	
Largeur (mm)	260	
Profondeur (mm)	470	
<b>Poids net</b> (kg)	15.5	
<b>Poids emballé</b> (kg)	16.5	
Capacité conteneur (Litres)	7.5	
Hauteur bec de cuve (mm)	200	
Température des produits traités	Mini : 4°C	Maxi 120°C

- (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.

**SCHEMAS ELECTRIQUES**

Schéma électrique : 100-120V 50/60Hz

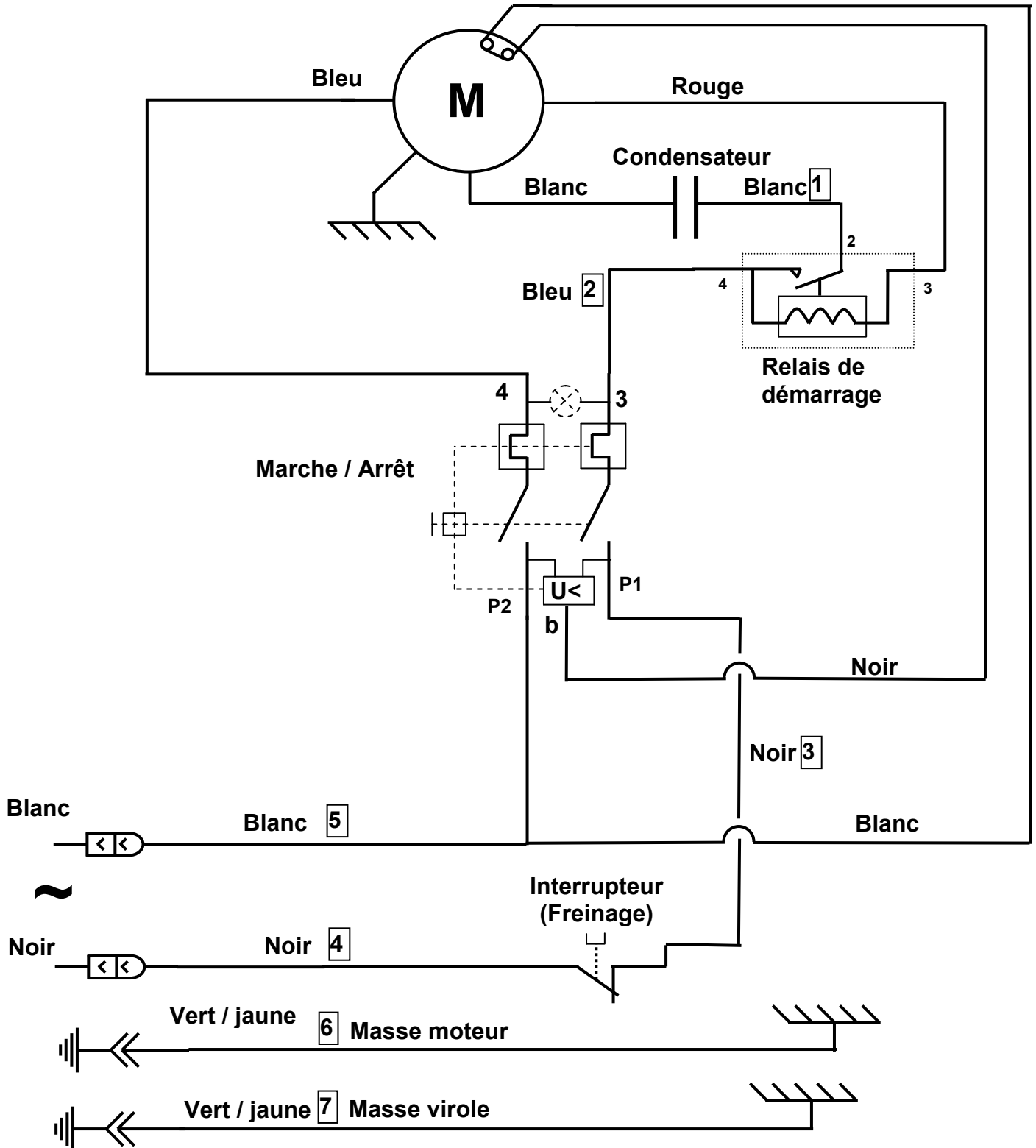
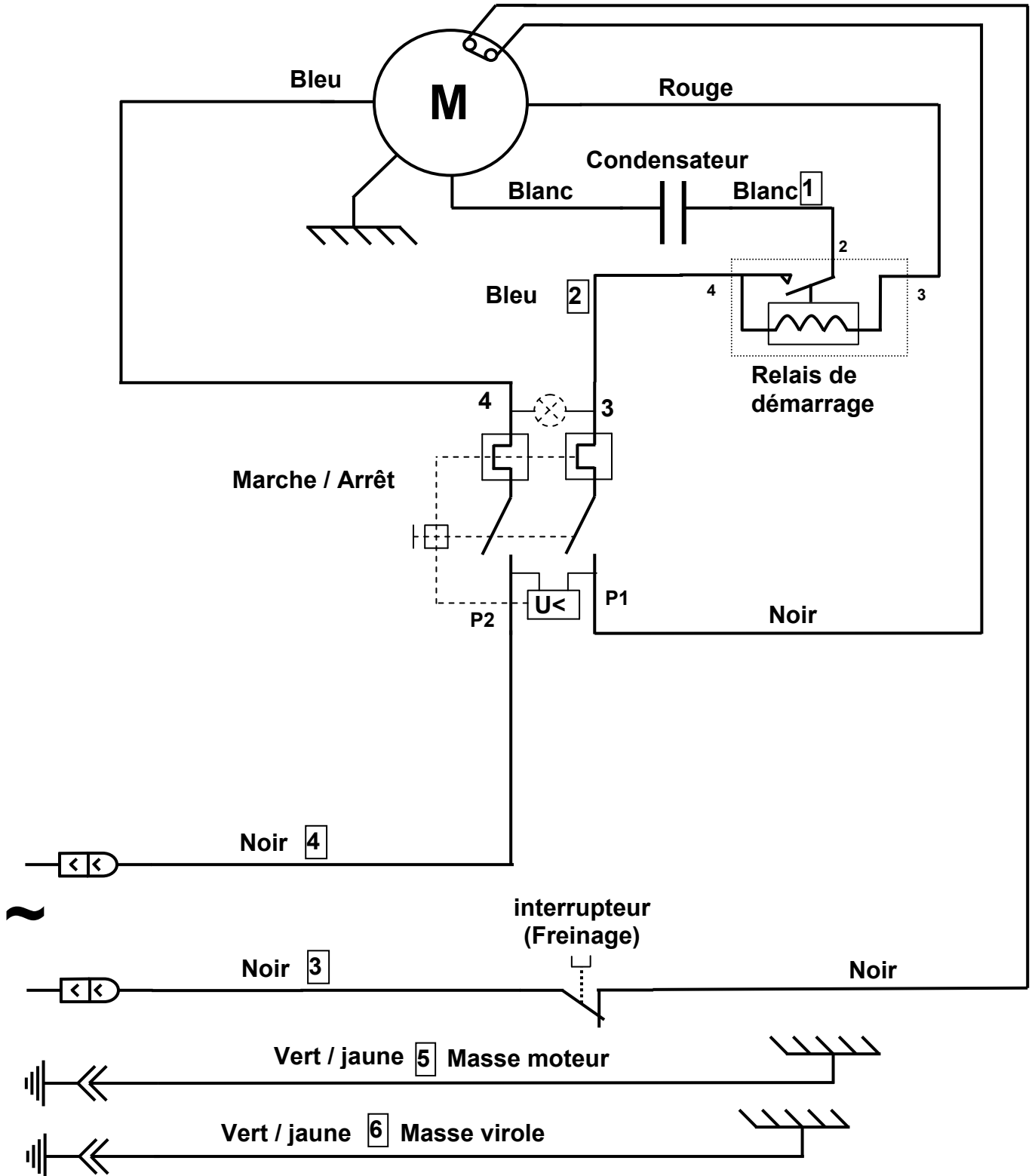


Schéma électrique : 220-240V 50/60Hz

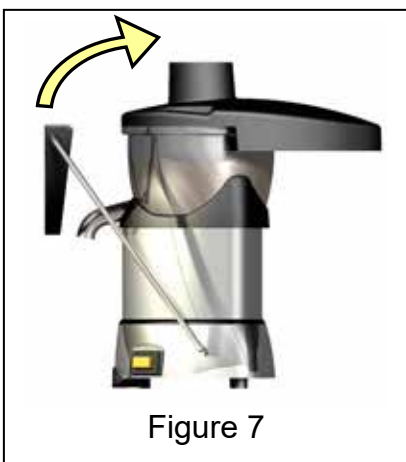
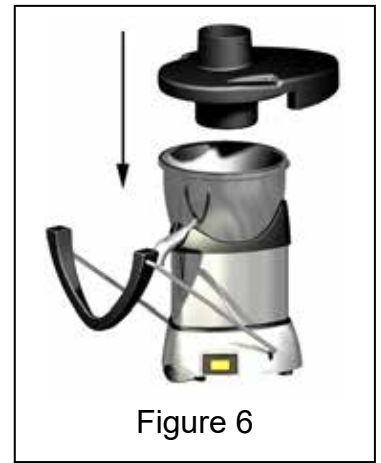
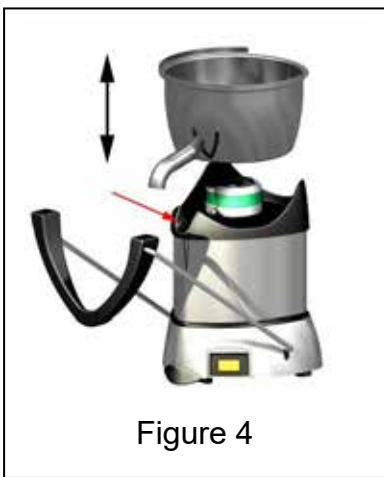
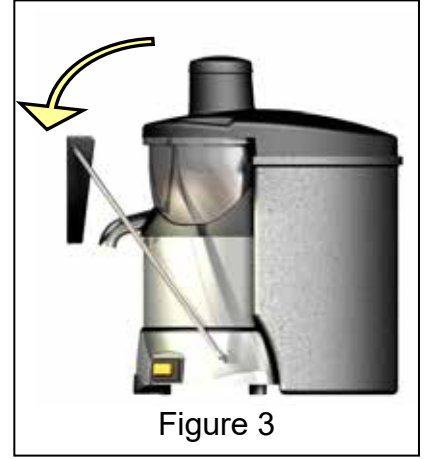


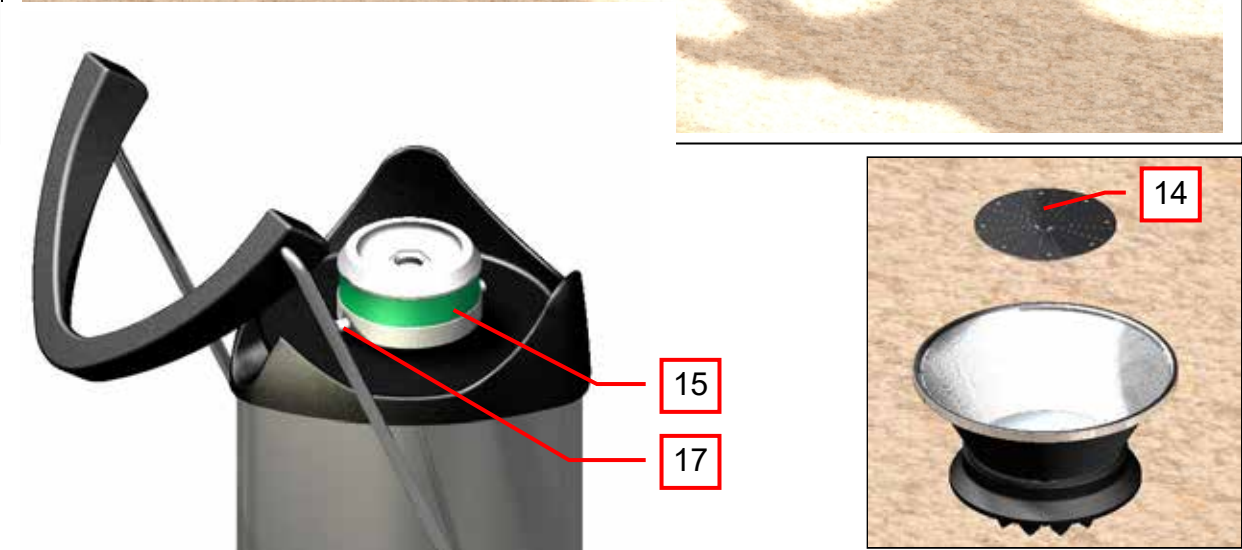
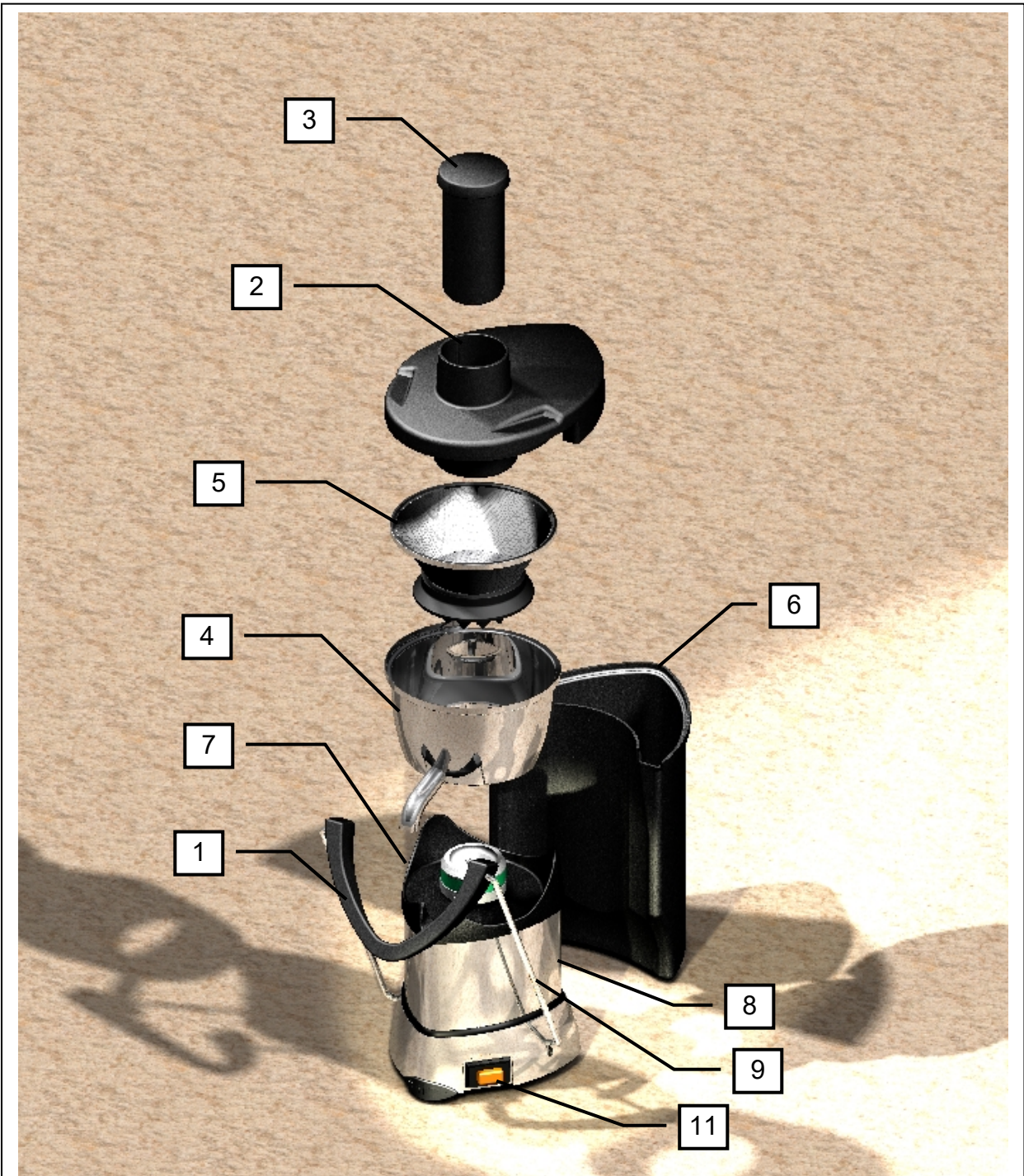


### Tableau de traduction des éléments de l'appareil

rep	F
1	Poignée de serrage
2	Couvercle
3	Poussoir
4	Cuve
5	Panier centrifugation
6	Conteneur à pulpe
7	Centreur de cuve
8	Entraîneur
9	Tige de serrage
10	Cordon alimentation
11	Interrupteur Marche / Arrêt
13	Condensateur
14	Râpe
15	Membrane de verrouillage
16	Plaque signalétique
17	Pion d'entraînement

**FIGURES**









## 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



**ZENTRIFUGE NR. 50****BENUTZUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG**

**WICHTIG:** diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



**\*408.050**  
**Modelle Nr. 50**

## INHALT

„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG .....	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	4
AUFBAU, TRANSPORT .....	4
SACHWIDRIGER EINSATZ .....	4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....	4
ERSTE INBETRIEBNAHME .....	5
RECYCLING DES ALTGERÄTS .....	5
ZENTRIFUGE NR. 50 mit Korb .....	6
ERSTE INBETRIEBNAHME: .....	6
INBETRIEBNAHME: .....	6
Zusammenbau und Vorbereitung: .....	6
Gebrauch: .....	6
Stop des Geräts: .....	7
Reinigung: .....	7
Sicherheitsmaßnahmen und Risiken: .....	7
STOP DES GERÄTS .....	7
PRODUKTWECHSEL BEI DER SAFTHERSTELLUNG UND REINIGUNG WÄHREND DES BETRIEBS .....	8
WARTUNG .....	9
SICHERHEIT DURCH VORHANDENSEIN DES BEHÄLTERS: .....	9
SICHERHEIT BEI ÜBERLASTUNG DES MOTORS: .....	9
SICHERHEIT BEI ÜBERHEIZEN DES MOTORS: .....	9
SICHERHEIT BEIM ZUGRIFF AUF DIE WERKZEUGE: .....	9
WARTUNG .....	10
Entladen des Kondensators: .....	10
Ersatzteile .....	10
PFLEGE: .....	11
PANNENHILFE .....	11
Das Gerät springt nicht an: .....	11
Das Gerät stoppt infolge einer Überlastung: .....	11
Das Gerät vibriert im Betrieb: .....	12
NORMENHINWEISE .....	12
Die Zentrifuge Nr. 50 entspricht den europäischen Normen: .....	12
TECHNISCHE DATEN (1) .....	13
Schaltplan 110 - 120V 50/60Hz .....	14
Schaltplan 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
ABBILDUNGEN .....	17
GARANTIESCHEIN .....	19
TYPENSCHILD DES GERÄTS .....	19

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

## „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: **Zentrifugen**  
Typennummer: **50, 50C**

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 1678+A1: 2010**, Nahrungsmittelmaschinen – **Gemüseschneidemaschinen** - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.  
Die vorliegende europäische Norm ist eine Norm vom Typ C, wie in der EN ISO 12100 definiert. Falls die Bestimmungen der vorliegenden Norm vom Typ C sich von den Bestimmungen unterscheiden, die in den Normen vom Typ A oder B genannt werden, haben die Bestimmungen der Norm vom Typ C vor denen der anderen Normen Vorrang. Die vorliegende Norm ermöglicht es, sich an die Anforderungen der „Maschinenrichtlinie“ Nr. 2006/42/EG, (siehe Anhang ZA) anzupassen.
- **NF EN 12547+A1: 2010 Zentrifugen**. Gemeinsame Sicherheitsvorschriften.
- 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, Nahrungsmittelmaschinen – 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:





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wie bei allen anderen elektrischen Geräten, sind auch bei der Verwendung dieses Gerätes folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

Alle Anweisungen lesen.

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

### AUFBAU, TRANSPORT



**ACHTUNG:** Bei jedem Transport der Maschine, auch beim Auspacken, darf das Gerät nicht am Anziehgrieff (1) der Abdeckung oder an den Sicherungsstiften (9) gehalten oder gehoben werden.

**Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt laufen.**

Eine einzige Person wird zum Transport des Geräts benötigt. Für höheren Komfort beim Gebrauch empfehlen wir, das Gerät auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte aufzustellen, so daß sich der Auslauf für den Saft und der Ein-/Ausschalter für den Bediener in Reichweite befinden (empfohlene Höhe je nach Benutzer ca. 90 cm). Bei dieser Anordnung befindet sich der Tresterbehälter hinter der Maschine.

Wenn die Tiefe der Arbeitsfläche zu klein ist, kann eine Anordnung mit dem Saftausguß auf der linken Seite und dem Ein-/Ausschalter sichtbar auf der Vorderseite gewählt werden. Bei dieser Anordnung befindet sich der Tresterbehälter auf der rechten Seite.

Bei Reinigung und Aufstellung Vorsicht walten lassen, den kompletten Korb (5) umsichtig behandeln, damit er sich nicht verformt und der Betrieb des Geräts beeinträchtigt wird.

### SACHWIDRIGER EINSATZ



1. Keine Lebensmittel mit dem Stößel in den Einfüllstutzen drücken, bevor die Maschine läuft.
2. Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.
3. Obst vor Eingabe in die Maschine entkernen (z. B. Mangos, Aprikosen, Pfirsiche). Keine Kerne in die Maschine geben.
4. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck sind nicht zulässig.
5. Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt laufen.
6. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Spannungsstärken erhältlich

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

Leitungsschutz: das Gerät muß an eine Standarddose mit 2 Polen + Erde 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 (16) unter dem Gerät,
  - oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.
- Wenn das Stromkabel (10) beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

### ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Den Stößel (3) herausnehmen.
2. Den Anziehgriff (1) nach oben schwenken, um die Abdeckung (2) zu lösen, Abb.2.
3. Zum Abnehmen der Abdeckung, den kompletten Anziehgriff und die Sicherungstifte (9) nach vorne schwenken, Abb.3.
4. Die Abdeckung (2), den Behälter (4) und den kompletten Korb (5) abnehmen.
5. Den kompletten Korb (5) herausnehmen und unter klarem Wasser abwaschen.
6. Alle Elemente, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, unter klarem Wasser abwaschen: den Stößel (3), die Abdeckung (2), den Behälter (4) und den Tresterbehälter (6).

### RECYCLING DES ALTGERÄTS



Das Gerät ist mit dem Symbol für die Mülltrennung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Produkt gemäß der 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 und 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.

## ZENTRIFUGE NR. 50 mit Korb

- Die Zentrifuge ist robust gebaut (Bestandteile aus Aluminiumguß und Edelstahlblech 18/10) und besonders zum Pressen von Säften, Pürees und Saucen aus Obst und Gemüse für den gewerblichen Bedarf geeignet, z.B.: Restaurants, Pizzerien, Snacks, Gaststätten, Themen-Restaurants, usw.
- Mit seinem leistungsfähigen Motor wird ein **Zentrifugalkorb** gedreht.
- **Zentrifugalkorb:** Das Wirk- und Filterteil des Korbs besteht aus Edelstahl, der untere Bereich des Korbs, der den Antrieb und die Verriegelung leistet, aus für Lebensmittel geeignetem technischen Kunststoff.
- **Behälter** aus 18/10 Edelstahl mit Ausguß aus 18/10 Edelstahl zum Auffangen und Ableiten der produzierten Säfte.

## ERSTE INBETRIEBNAHME:

### INBETRIEBNAHME:

#### Zusammenbau und Vorbereitung:

1. **Den Behälter** (4) auf den Zentrierrahmen des Behälters (7) **montieren**, wobei auf die richtige Anbringung des Ausgusses in der dazu vorgesehenen vorderen Aussparung des Zentrierrahmens zu achten ist, Abb.4.
2. **Den kompletten Korb** (5) in den Behälter (4) **einsetzen**, wobei auf die richtige Platzierung auf dem Antriebsritzel (17) zu achten ist. Dieses Einsetzen erfolgt automatisch per Schwerkraft, die korrekte Position des Korbs im Behälter ist am Ende des Einsetzens jedoch zu überprüfen, Abb.5.
3. **Die Abdeckung** (2) auf dem Behälter (4) **anbringen**, wobei darauf zu achten ist, daß nach dem Einrasten der Auslauf der Abdeckung mit dem Auslauf des Behälters übereinstimmt, Abb.6.
4. **Die Anziehvorrichtung** der Abdeckung zum Einfüllstutzen **drehen**, den Anziehriff (1) bis über die beiden Kerben seitlich an der Abdeckung (2) heben, Abb.7.
5. **Den Anziehriff** (1) nach unten schwenken, um das Anziehen der Abdeckung zu gewährleisten (2), Abb.8.
6. **Den Obststößel** (3) in den Einfüllstutzen der Abdeckung einführen und prüfen, ob die Unterseite des Stößelflansches auf der Oberseite des Einfüllstutzens der Abdeckung lagert.
7. **Den Tresterbehälter** (6) entsprechend des Auslaufs der Abdeckung (2) des Behälters (4) und des Maschinensockels (8) **anbringen**.
8. **Den Stecker des Stromkabels** (10) in Ihre Steckdose **stecken**.
9. **Den Obststößel** (3) aus dem Einfüllstutzen der Abdeckung (2) nehmen.

### Gebrauch:

1. **Das Gerät** durch Stellen des Ein-/Ausschalters (11) auf Position 1 **einschalten**; die Kontrollleuchte brennt.
2. **Den Behälter** unter den Ausguß des Behälters (4) **stellen**.
3. **Obst oder Gemüse** in den Einfüllstutzen der Abdeckung (2) **einführen** und mit dem Obststößel (3) auf die rotierende Reibe drücken.
4. Den Vorgang bis zum Füllen des Saftbehälters oder Erschöpfen der zu verarbeitenden Obst- und Gemüsemenge wiederholen. Gleichzeitig das Niveau u des Fruchtfleisches im Tresterbehälter (6) beobachten.

### Stop des Geräts:

1. Nach dem Einsatz **das Gerät** wie folgt **stoppen**:
  - a. Ein-/Ausschalter (11) in Position 0 bringen,
  - b. Anziehref (1) nach oben schwenken,
  - c. Netzstecker (10) ziehen.
2. **Die Festziehvorrichtung** (9) auf die dem Einfüllstutzen (2) gegenüberliegende Seite **drehen** und den Festziehref (1) nach oben schwenken.
3. Behälter (4), kompletten Korb (5), Abdeckung (2) und Obststößel (3) en bloc herausnehmen und unter klarem Wasser abwaschen.

### Reinigung:



Den kompletten Korb (5) umsichtig behandeln, damit er sich nicht verformt und der Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt wird.

Zur Reinigung des kompletten Korbs (5) wird die Verwendung einer nicht scheuernden Bürste empfohlen, um die Löcher des Filtersiebs und die Zähne der Reibe gründlich zu reinigen.

Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie die Lebensmittel nicht in Behälter, Korb und Abdeckung antrocknen lassen.

### Sicherheitsmaßnahmen und Risiken:



Bei der Vorbereitung ist auf das **Füllniveau des Tresterbehälters** (6) zu achten, um ein Verstopfen des Fruchtfleischauslaufs der Abdeckung (2) zu vermeiden. Diese Verstopfung kann zu Verformungen des kompletten Korbes (5) führen und birgt damit eine Gefahr der Beschädigung der Maschine.

Die bis zum maximalen Füllstand des Behälters (6) verarbeitete Produktmenge ist von der Produktart abhängig. Sie entspricht z.B. circa 10 Kilo Äpfeln und 6 Kilo Karotten. Wenn bei der Vorbereitung eine Unwucht auftritt, bevor der Tresterbehälter gefüllt ist, ist es zuweilen ratsam, weiter Lebensmittel nachzuschieben, um die Unwucht zu beheben. Wenn diese jedoch fortbesteht, ist die Maschine zu stoppen und der komplette Korb (5) zu reinigen. Einige Produkte besitzen die Eigenschaft, die Löcher des Siebs zu verschmutzen oder verstopfen. Der komplette Korb (5) ist in diesem Fall häufiger zu reinigen.



## STOP DES GERÄTS

Das Gerät kann gestoppt werden entweder:

- durch Betätigen des Ausschalters (11),
- durch Betätigen des Anziehgriffs (1) der Abdeckung (2) des Behälters (4)
- durch Ziehen des Netzsteckers (10)

## PRODUKTWECHSEL BEI DER SAFTHERSTELLUNG UND REINIGUNG WÄHREND DES BETRIEBS

Sie können Karotten und dann Äpfel verarbeiten, um einen Apfel/Möhrensaft herzustellen.

Sie können entweder Obst und Gemüse mischen, um den gewünschten Saft herzustellen oder von der Produktion eines Safts zu der eines anderen übergehen ohne die Maschinenteile abbauen und reinigen zu müssen.

Dazu genügt es:

1. einen neuen Behälter unter den Ausguß des Behälters zu stellen,
2. eine schnelle automatische Reinigung des Korbs vorzunehmen. Während der Drehung des Korbs Wasser in den Deckelstutzen einleiten.

Diese Reinigung ist nur in außer gewöhnlichen Fällen mit kleinen Mengen verschiedener Säfte in einer „Glas für Glas Produktion“ durchzuführen.

## WARTUNG

### SICHERHEIT DURCH VORHANDENSEIN DES BEHÄLTERS:

Um die Zentrifuge in Betrieb nehmen zu können, müssen Abdeckung (2) und Behälter (4) auf dem Zentrierrahmen des Behälters (7) zentriert sein und durch den Anziehgrieff (1) blockiert werden.

Das Umlegen des Anziehgrieffs in die vertikale (obere) Stellung ohne den Behälter oder die Abdeckung ermöglicht keine Inbetriebnahme der Maschine.

### SICHERHEIT BEI ÜBERLASTUNG DES MOTORS:

Wenn der Motor blockiert (Fremdkörper, zu harter Gegenstand, zu großer Druck mit dem Obststößel auf die zu verarbeitenden Produkte), springt der Ein-/Ausschalter (11) automatisch auf Position 0.

Den Fehler beheben, und den Ein-/Ausschalter (11) (Position 1) drücken.

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

### SICHERHEIT BEI ÜBERHEIZEN DES MOTORS:

Beim Überheizen des Motors, springt der Ein-/Ausschalter (11) automatisch in Position 0. Abwarten bis der Motor abkühlt (15 bis 30 Minuten), dann den Ein-/Ausschalter (11) drücken (Position 1).

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

### SICHERHEIT BEIM ZUGRIFF AUF DIE WERKZEUGE:

Die Zentrifuge kann nur gestartet werden, wenn die Abdeckung und der Behälter richtig auf dem Motorblock (7) angebracht sind und der Anziehgrieff in geschlossener Position verriegelt ist.

Das Lösen des Anziehgrieffs (1) der Abdeckung (2) führt zum Stop der Maschine und in weniger als 3 Sekunden zum Stillstand der sich drehenden Bauteile.

Für den Neustart der Zentrifuge ist eine bewusste Betätigung des Ein-/Ausschalters (11) (Position 1) notwendig.

Eine Unterbrechung der Stromversorgung führt zum Stop (Position 0) des Ein-/Ausschalters (11).

## WARTUNG



Vor jedem Eingriff an der Zentrifuge muß das Gerät vom Netz genommen werden und der Anfahrkondensator des Motors entladen werden:

### Entladen des Kondensators:

Mit Hilfe eines am Griff isolierten Schraubenziehers die beiden Anschlüsse des Kondensators (13) berühren, das Auftreten eines Lichtbogens belegt die Entladung des Kondensators.

### Ersatzteile



**WICHTIG:** Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Rollager sind lebenslang geschmiert. Verschleißteile hingegen, z.B. die elektrischen Bauteile wie Anfahrkondensator und Anfahrrelais müssen ausgetauscht werden. In diesem Fall ist die Nomenklatur in Abhängigkeit von der Betriebsspannung Ihres Geräts einzusehen (abzulesen auf dem mit dem Gerät gelieferten Garantieschein und auf dem Geräteschild auf der Unterseite des Geräts).

Die Reibe (14) und in einem geringeren Maße der komplette Korb (5) können als Verschleißteile betrachtet werden.

Für einen einwandfreien Betrieb der Maschine wird ebenfalls zur Überprüfung des Zustands der Trennmembran (15) zu achten, vor allem auf das Fehlen jeglicher Rißspuren.

Weiterhin ist Zustand des Antriebsritzels aus Elastomer (17) zu überprüfen, insbesondere die Abwesenheit jeglicher Rißspuren.



Bei **allen Bestellungen von Ersatzteilen** (siehe Artikelnummern der Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs), **den Typ, die Seriennummer und die unten am Gerät aufgeführten elektrischen Daten** angeben.



## PFLEGE:



### **WICHTIG:**

- Immer das Gerät abstellen und das Stromkabel des Geräts (10) ziehen.
- Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck sind nicht zulässig.

- Den kompletten Korb, Behälter, Trester behälter, Stößel und Zentrierrahmen für den Behälter nach dem Einsatz mit Wasser oder einem dafür vorgesehenen Spülmittel reinigen. Anschließend abspülen und trocknen. Keine scheuernden Produkte oder Gewebe zum Reinigen des kompletten Korbs verwenden.
- Der Sockel und die Verkleidung sind mit einem weichen, feuchten Schwamm zu reinigen und abzutrocknen.



### **ACHTUNG:**

Um die Reinigung zu erleichtern, keine Lebensmittel im Behälter (4), kompletten Korb (5), der Abdeckung (2) und am Obststößel (3) trocknen lassen.

Es wird zur Reinigung aller dieser Teile sofort nach Beendigung der Arbeit geraten.

## PANNENHILFE

Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln

### Das Gerät springt nicht an:

- Prüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels;
- Prüfen: die Position des Saftbehälters auf dem Motorblock, die Position der Abdeckung auf dem Saftbehälter, die Verriegelung des Festziehgriffs auf der Abdeckung.

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

(das Blech ist im Bereich des Motorblocks heiß)

- den Ein-/Ausschalter (11) auf Position 0 stellen, den Stecker ziehen und die Hinweise des Kapitels "Sicherheit bei Überheizen des Motors" beachten.

### Das Gerät stoppt infolge einer Überlastung:

- siehe Abschnitt "Sicherheit bei Überlastung des Motors"



### Das Gerät vibriert im Betrieb:

Diese Vibration wird durch eine Unwucht hervorgerufen, die wiederum auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:

- schlechte Anbringung des Korbs, Position überprüfen
- eine Verschlechterung der Form des Korbs oder seines Kunststoffsockels, überprüfen und wenn nötig austauschen.

## NORMENHINWEISE

### Die Zentrifuge Nr. 50 entspricht den europäischen Normen:

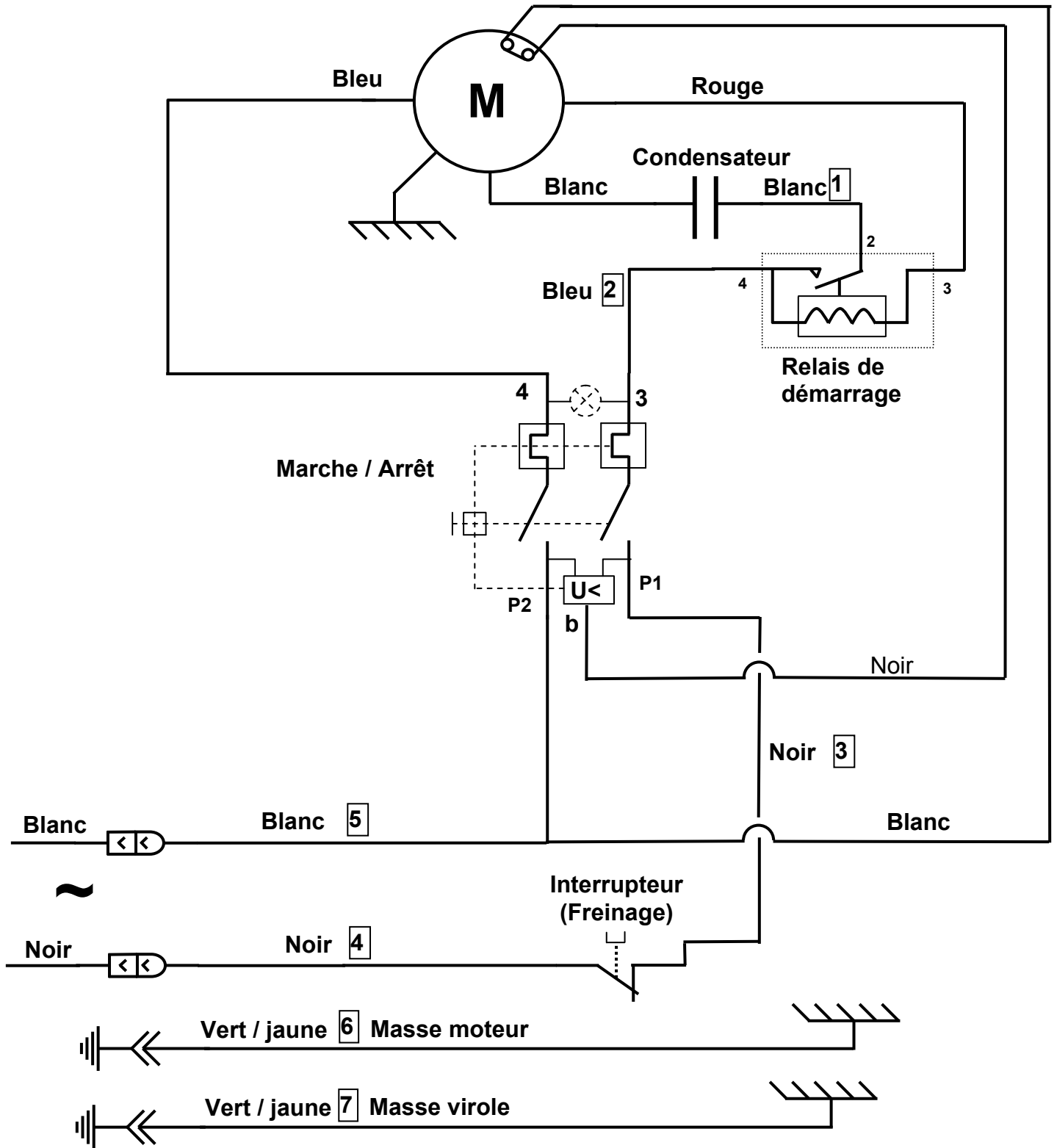
- CE (Europa), kontrolliert durch das Nationale Versuchslabor LNE.
- GS (Deutschland), kontrolliert durch das Nationale Versuchslabor LNE.
- UL (USA) und cUL (Kanada).
- NSF (USA).

## TECHNISCHE DATEN (1)

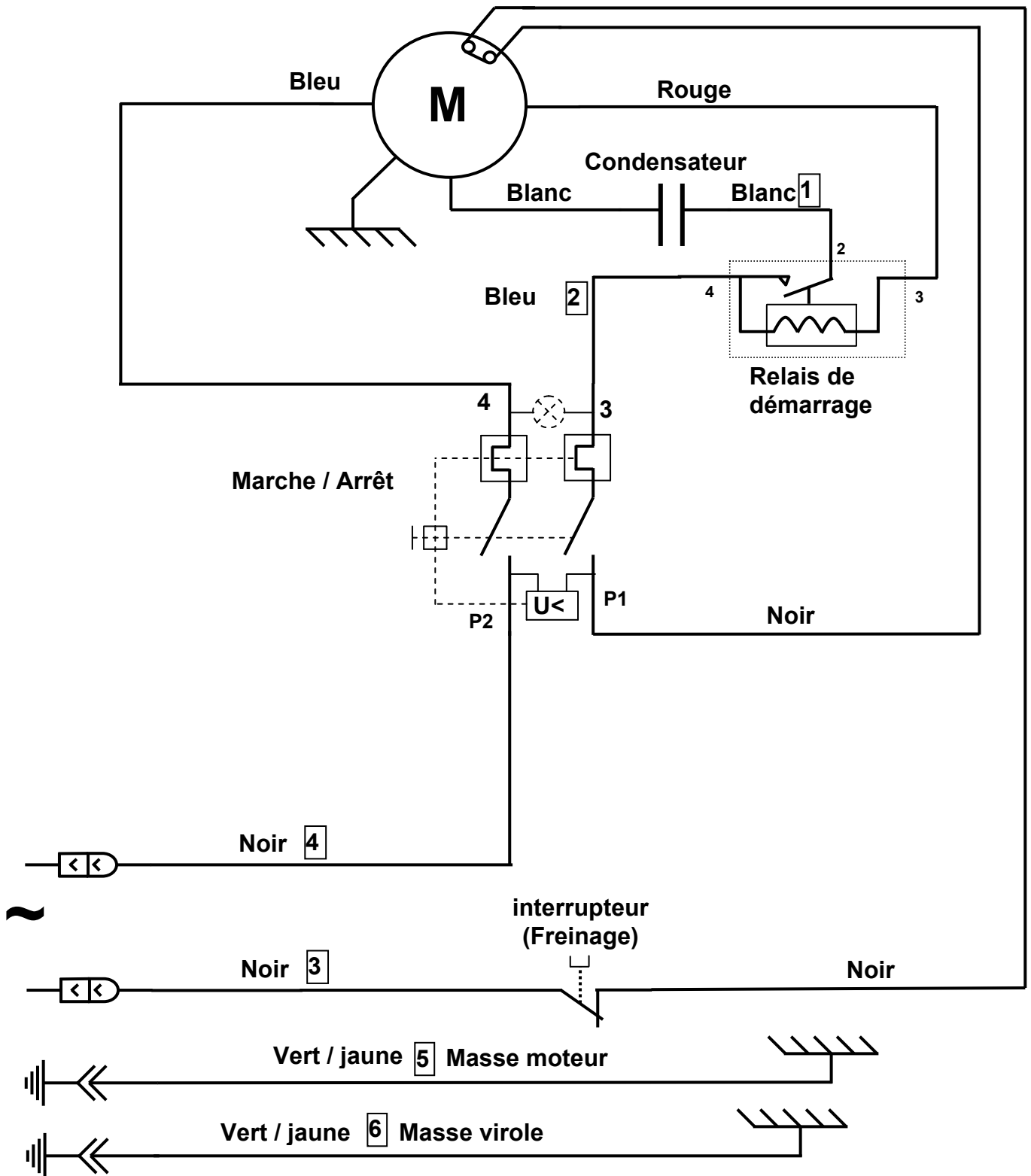
<b>Stromnetz:</b>		
Betriebsspannung (V)	220-240	110-120
Frequenz (Hz)	50 / 60	50 / 60
Anfahrkondensator (µF)	50-260V	250-160V
Anfahrrelais (SANTOS Artikelnummer)	50545	50545B
<b>Motor:</b>		
Absorbierte Leistung (kW)	0,6	0,8
Absorbierte Stromstärke (A)	3.5	8.5
Drehzahl (U/min)	3000 / 3600	3000 / 3600
Dauer bis zum Stop der Maschine	max. 3 s	max. 3 s
<b>Lärmbelastung</b> (2)(dBA) Gemessen bei 3000 U/min LAeq, dB	65	65
<b>Abmessungen und Gewicht</b>		
Höhe (mm)	450	
Breite (mm)	260	
Tiefe (mm)	470	
<b>Nettogewicht</b> (kg)	15.5	
<b>Gewicht mit Verpackung</b> (kg)	16.5	
Inhalt des Behälters (Liter)	7.5	
Temperatur der verarbeiteten Produkte	Min. 4°C	Max. 120°C
Höhe Behälterausguß (mm)	200	

(2) Ref. 20µPa

Schaltplan 110 - 120V 50/60Hz



Schaltplan 220-240V 50/60Hz



### TABLEAU DE TRADUCTION DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

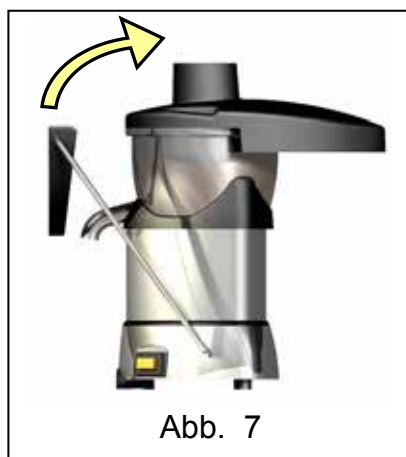
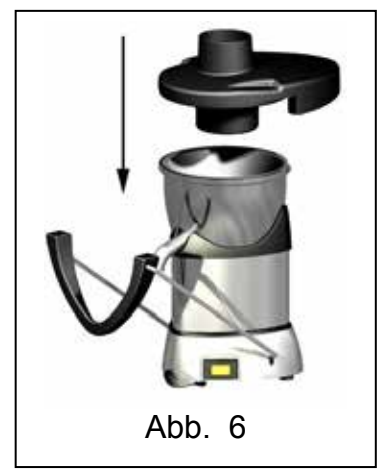
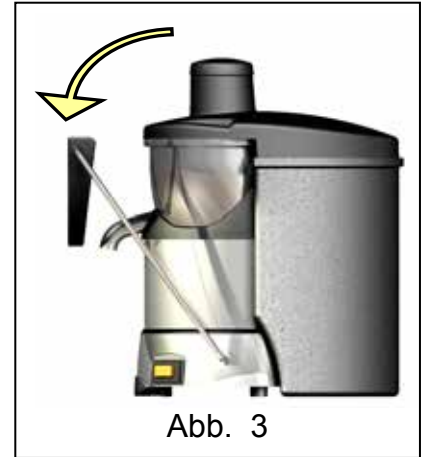
Fr	De
Moteur	Motor
Condensateur	Kondensator
Relais de démarrage	Anfahrrelais
Interrupteur (freinage)	Schalter (Abbremsen)
Marche / Arrêt	Ein / Aus
Masse moteur	Masse Motor
Masse virole	Masse Ring

### TABLEAU DE TRADUCTION DES COULEURS DE FILS

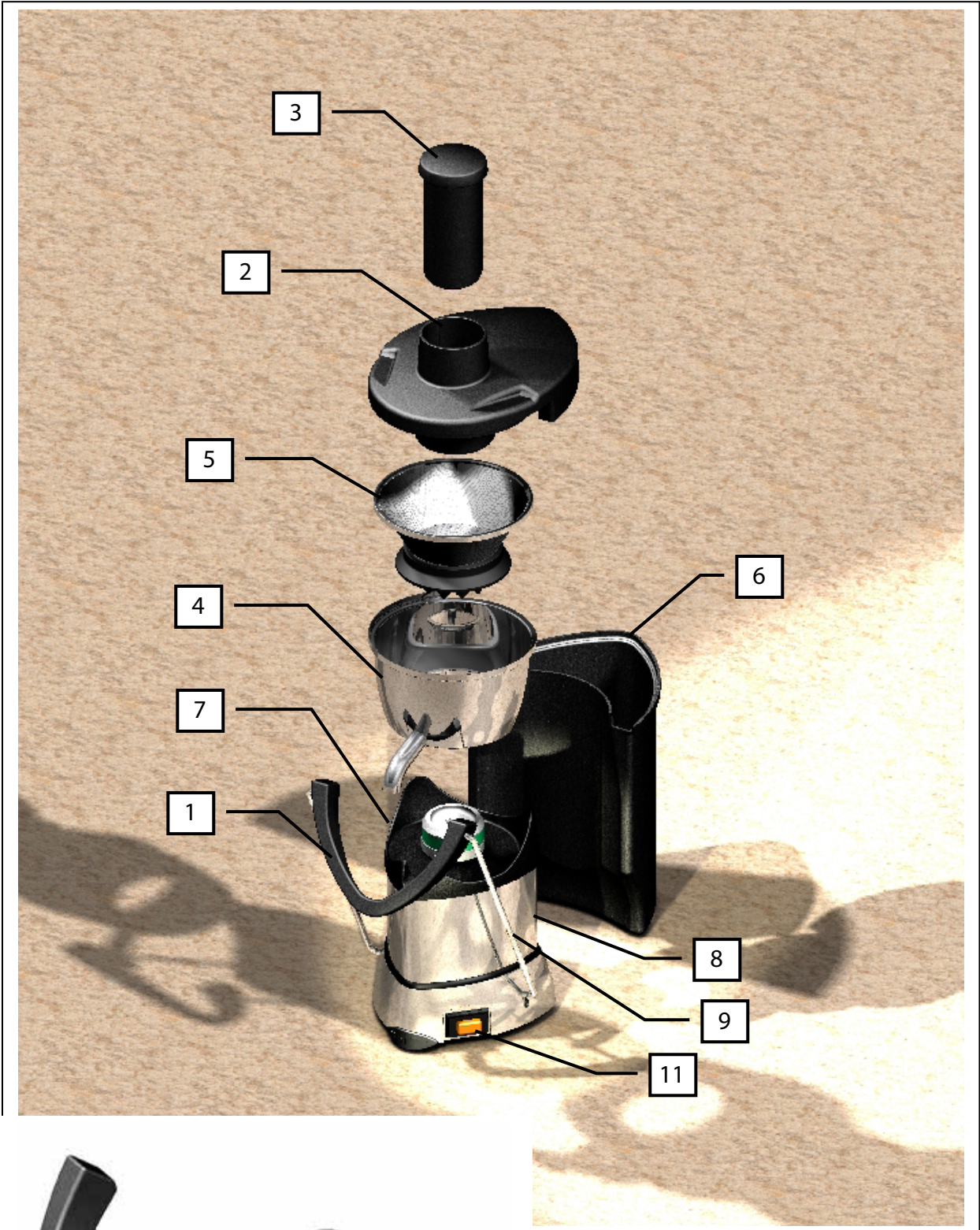
Fr	De
BLANC	WEISS
NOIR	SCHWARZ
BLEU	BLAU
ROUGE	ROT
VERT/JAUNE	GRÜN/GELB

### TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE

rep	Fr	De
1	Poignée de serrage	Anziehgriff
2	Couvercle	Abdeckung
3	Poussoir	Stößel
4	Cuve	Behälter
5	Panier centrifugation	Zentrifugalkorb
6	Conteneur à pulpe	Tresterbehälter
7	Centreur de cuve	Zentrierrahmen für Behälter
8	Entraîneur	Mitnehmer
9	Tige de serrage	Sicherungsstift
10	Cordon alimentation	Stromkabel
11	Interrupteur Marche / Arrêt	Ein-/Ausschalter
13	Condensateur	Kondensator
14	Râpe	Reibe
15	Membrane de verrouillage	Trennmembran
17	Pion d'entraînement	Antriebsritzel

**ABBILDUNGEN**







## 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**