

ZENTRIFUGE NR. 50

BENUTZUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs
mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

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 Edelstahl zum Auffangen und Ableiten der produzierten Säfte.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

Der Stromversorgung der Zentrifuge Nr. 50 ist für zwei Spannungsstärken lieferbar

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

Leitungsschutz: das Gerät muß an eine 16A Dose angeschlossen werden

ACHTUNG:

Bei jedem Transport der Maschine, auch beim Auspacken, darf das Gerät nicht am Anziehriff (1) der Abdeckung oder an den Sicherungstiften (9) gehalten oder gehoben werden.

AUFBAU, TRANSPORT

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.

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

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 Sicherungsstifte (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).

Vor dem Anschluß des Gerätes prüfen, ob die Betriebsspannung (abzulesen auf dem mit dem Gerät gelieferten Garantieschein und auf dem Geräteschild auf der Unterseite des Geräts) mit der Netzspannung übereinstimmt.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie sich entweder an die Firma SANTOS oder Ihren SANTOS Vertragshändler.

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 (16) 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 Anziehvorrückung** der Abdeckung zum Einfüllstutzen **drehen**, den Anziehgriff (1) bis über die beiden Kerben seitlich an der Abdeckung (2) heben, Abb.7.
5. **Den Anziehgriff (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 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. Anziehgrieff (1) nach oben schwenken,
 - c. Netzstecker (10) ziehen.
2. **Die Festziehvorrückung** (9) auf die dem Einfüllstutzen (2) gegenüberliegende Seite **drehen** und den Festziehgrieff (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 SAFTHHERSTELLUNG 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 außergewöhnlichen Fällen mit kleinen Mengen verschiedener Säfte in einer „Glas für Glas Produktion“ durchzuführen.

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 Anziehgriff (1) blockiert werden.

Das Umlegen des Anziehgriffs 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 2 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.

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 (16) zu überprüfen, insbesondere die Abwesenheit jeglicher Rißspuren.

PFLEGE:

Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck sind nicht zulässig.

- Den kompletten Korb, Behälter, Tresterbehälter, 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:

- NF EN 1678:1998 Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschneider.
- NF EN 12547:1998 Zentrifugen. Gemeinsame Sicherheitsvorschriften.
- EN 292-1 2: Maschinensicherheit - Allgemeine Hinweise für den Entwurf.
- EN 60204-1:1998: Maschinensicherheit - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Allgemeine Regeln.
- 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)

Stromnetz:		
Betriebsspannung (V)	220-240	110-120
Frequenz (Hz)	50 / 60	50 / 60
Anfahrkondensator (μ F)	50-260V	250-160V
Anfahrrelais (SANTOS Artikelnummer)	50545	50545B
Motor:		
Absorbierte Leistung (kW)	0,6	0,8
Absorbierte Stromstärke (A)	3.5	8.5
Drehzahl (U/min)	3000 / 3600	3000 / 3600
Lärmbelastung (2)(dBA)	65	65
Abmessungen und Gewicht		
Höhe (mm)	450	
Breite (mm)	260	
Tiefe (mm)	470	
Nettogewicht (kg)	15.5	
Gewicht mit Verpackung (kg)	16.5	
Inhalt des Behälters (Liter)	7.5	
Höhe Behälterausguß (mm)	200	

Schaltplan 110 - 120V 50/60Hz

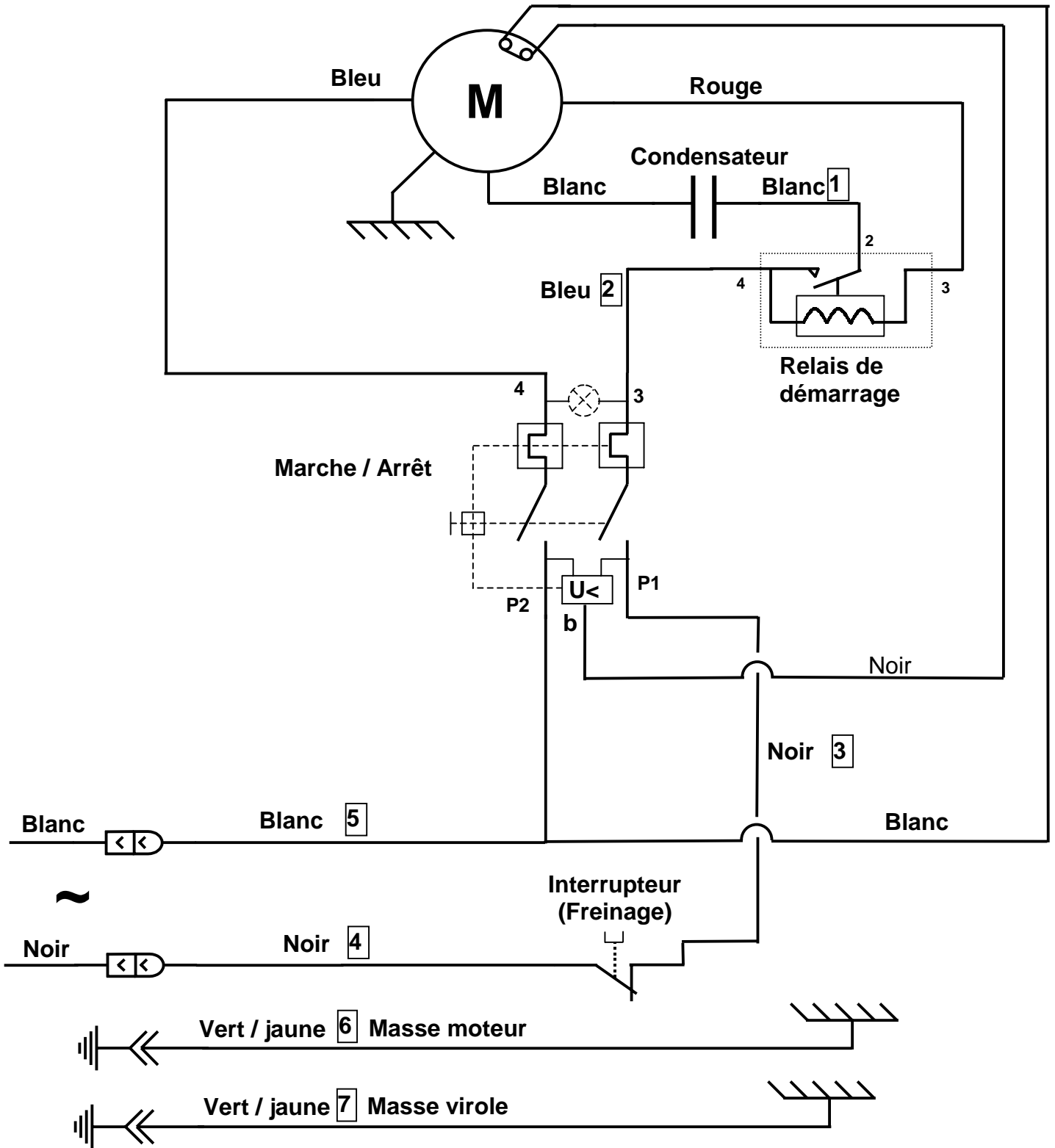


TABLEAU DE TRADUCTION DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

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
16	Pion d'entraînement	Antriebsritzel

Figures :

