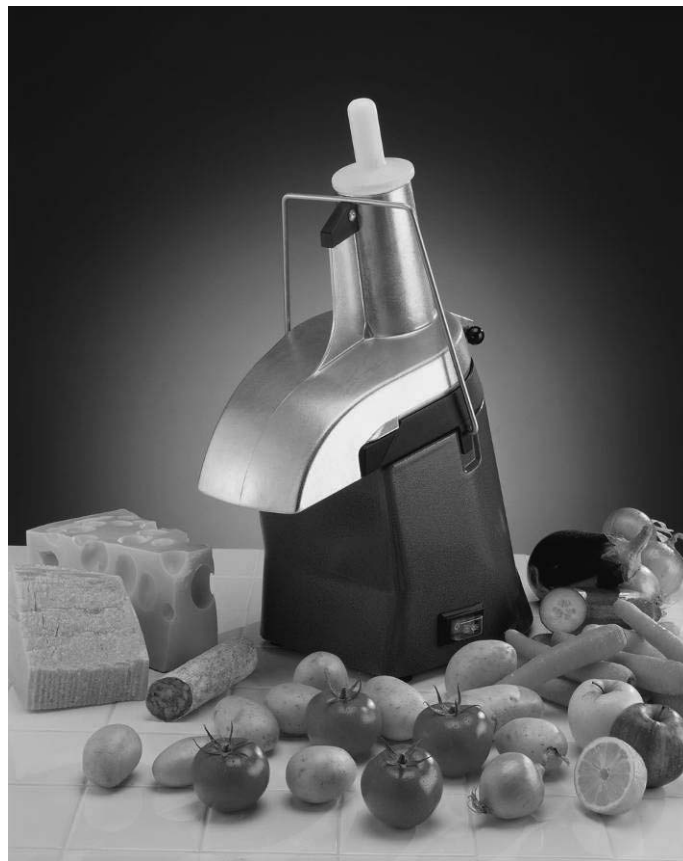


GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



BELANGRIJK: documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE” - CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



***408.100 - *408.200**
Model Nr. 49 & Nr. 48

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment



INHOUDSTAFEL

“CE”-CONFORMITEITSVERKLARING	3
GROENTESNIJDER n°48/ KAASRASP n°49.....	4
UITRUSTING EN TOEBEHOREN	4
Aandrukkers	4
Schijven.....	4
Opbergen schijven.....	5
RECYCLAGE VAN HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR.....	5
WAARSCHUWINGEN:	5
ELEKTRISCHE AANSLUITING:	6
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7
1 ^{ste} IN WERKING STELLING:.....	7
IN WERKING STELLING:	7
SCHOONMAKEN:.....	7
ONDERHOUD:.....	8
Plaatsing van de snijinrichting	8
VEILIGHEID	8
Veiligheidsinrichting sluitmechanisme carter	8
Veiligheidsinrichting, Overbelasting motor.....	9
Veiligheidsinrichting, Oververhitting motor	9
Veiligheidsinrichting, Toegang tot draaiende toebehoren.....	9
ONDERHOUD	9
Vervangingsonderdelen:.....	9
REFERENTIENORMEN	10
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT	10
Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz	11
Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz	12
GARANTIEBEWIJS.....	14
TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT	14





"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 : **GROENTESNIJDER, KAASRASP**
Type nummer : **48, 49**

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 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. : **01/01/2010**

Titel van de ondertekenaar: **PRÉSIDENT DIRECTEUR**

Naam van de ondertekenaar: **Aurélien FOUQUET**

Handtekening:

GROENTESNIJDER n°48/ KAASRASP n°49

Stevige constructie (samenstellende delen van gegoten aluminium, rubber en plastic geschikt voor levensmiddelen). De groentesnijder n°48 is uiterst geschikt voor het snijden, in dunne plakjes snijden, raspen, effileren van alle bereidingen klaargemaakt door professionals in: restaurants, pizzeria's, snackbars, eetgelegenheden, themarestaurants, ...

Deze machine is voorzien van een krachtige motor die snijschijven of raspen met een \varnothing van 170 mm aandrijft. De actieve elementen van de werktuigen (messen wat betreft de snijders of schijven wat betreft de raspschijven) zijn van roestvrij staal.



Opgelet : het apparaat is ontworpen voor het snijden, effileren en raspen van allerlei groenten, fruit, kaas, worst, behalve bevroren voedingsproducten.

UITRUSTING EN TOEBEHOREN

Aandrukkers

Een aandrukker (5) voor producten met een grote diameter (tussen 70 mm en 40 mm) zoals aardappelen, knolletjes, appels, gruyère en parmesankaas...

Een kleinmaker (6) en een aandrukker van kleine diameter (7) voor lange en smalle producten (maximale diameter 40 mm) zoals peentjes, komkommer, courgettes...

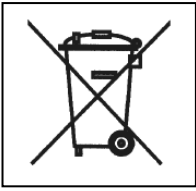
Schijven

- 48200T1 : snijschijf van 1 mm
- 48200T2 : snijschijf van 2 mm
- 48200T3 : snijschijf van 3 mm
- 48200T4 : snijschijf van 4 mm
- 48200T5 : snijschijf van 5 mm
- 48200T6 : snijschijf van 6 mm
- 48200TD4 : snijschijven van 4 mm met speciaal mes voor Tomaten
- 48200TD6 : snijschijven van 6 mm met speciaal mes voor Tomaten
- 48200TO4 : snijschijven van 4 mm met speciaal mes voor Aardappelschijfjes
- 48200R2 : raspschijf met \varnothing 2 mm
- 48200R3 : raspschijf met \varnothing 3 mm
- 48200R4 : raspschijf met \varnothing 4 mm;
- 48200RP : raspschijf Parmesankaas
- 48200RR : raspschijf « rösti ».
- 48200E2 : effileerschijf 2x2
- 48200E4 : effileerschijf 4x4
- 48200E8 : effileerschijf 8x8 (frieten)

Opbergen schijven

48290 : Steun voor schijven voor op het werkblad of aan de muur (in optie).

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 inzamelingsstelsel conform de richtlijn 2002/96/CE (DEEE) – 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 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 mogelijk een gevaar betekenen voor het milieu.

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

WAARSCHUWINGEN:



1. het apparaat n° 48-49 is niet geschikt voor gebruik met messen van 10 mm of meer
2. het apparaat niet schoonmaken d.m.v. een waterstraal of een hogedrukreiniger of niet in water onderdompelen

Opmerking : Zie de schema's aan het einde van de handleiding om de hierna volgende paragrafen beter te kunnen begrijpen

ELEKTRISCHE AANSLUITING:

- De elektrische voeding van het apparaat is beschikbaar in twee enkel fase voltages:
 - 110-120 V 50/60 Hz : model 48V1, 49V1
 - 220-240 V 50/60 Hz : model 48, 49

Bescherming van de lijn : het apparaat moet aangesloten worden op een standaard stopcontact 2 polen + aarde. De installatie moet voorzien zijn van een differentiaal lastschakelaar en een zekering van 16A. De aarding van het apparaat is verplicht.

OPGELET :



- Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleren of de spanning van het stroomnet overeenkomt met deze van uw apparaat. Deze waarde staat:
 - op het typeplaatje dat onderaan het apparaat is aangebracht.
 - op het typeplaatje dat op de laatste pagina van deze handleiding staat.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een speciale set beschikbaar bij de SANTOS of bij een erkende SANTOS-leverancier.

OPGELET : **Controleren** of de schakelaar aan / uit (**11**) wel op de **stand 0** staat alvorens de stekker van het netsnoer in de stopcontact van het stroomnet te steken.



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

1^{ste} IN WERKING STELLING:

1. De klemboog (3) ontgrendelen
2. De goot (2) openen
3. De uitwerper (12) van de motoras (18) verwijderen en met helder water schoonmaken.
4. Alle onderdelen die in contact komen met de levensmiddelen met helder water wassen: de goot (2), de reinigingszone (9), de aandrukker grote diameter (5), de kleinmaker (6), de aandrukker kleine diameter (7), de snijschijf (14) en de raspschijf (13).



LET OP : VERWONDINGEN MOGELIJK BIJ HET HANTEREN VAN DE MESSEN.

IN WERKING STELLING:

1. Na het gewenste toebehoren te hebben gekozen (raspen of snijden), de uitwerper (12) monteren **met de gladde zijde naar de schijf** toe gekeerd, en de schijf (13) op de motoras (18) monteren.
2. De goot (2) dichtdoen.
3. Een opvangbak onder de uitgang van het apparaat plaatsen.
4. De goot (2) vergrendelen met de klemboog (3) in de stand op de klip (4).
5. De stekker van het netsnoer (10) in het stopcontact van het stroomnet steken.
6. Het apparaat onder spanning zetten door de schakelaar aan / uit (11) op stand 1 te zetten, het controlelampje gaat branden.
7. De producten in de goot (2) of in de kleinmaker (6) invoeren.
8. De producten aandrukken met de aandrukker grote diameter (5) of de kleinmaker (6) en de aandrukker kleine diameter (7) tot de flens van de aandrukkers tegen de aanslag aanstoten.

SCHOONMAKEN:

BELANGRIJK :



- **Het apparaat tot stilstand brengen en de stekker uit het stopcontact halen.**
- **Het apparaat mag niet schoongemaakt worden d.m.v. een waterstraal of hogedrukreiniger en mag niet in water ondergedompeld worden**

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, ervoor zorgen dat er geen producten achterblijven op de goot (2), de raspschijf (13), de snijschijf (14), de uitwerper (12) en in de reinigingszone (9). Wij raden u aan al deze onderdelen van het apparaat na ieder gebruik schoon te maken.

ONDERHOUD:

- Het apparaat via de schakelaar aan/uit (11) in de uit-stand zetten en de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen.
- De aandrukker grote diameter (5) of de kleinmaker (6) en de aandrukker kleine diameter (7) verwijderen.
- De klemboog (3) van de klip (4) ontgrendelen door hem naar u toe te trekken.
- De goot (2) optillen. Bij het reinigen na het verwerken van moeilijk schoon te maken producten (vettige producten bijvoorbeeld) kan men de scharnieras aan de achterzijde (8) demonteren en deze goot eventueel in de vaatwasmachine reinigen.
- De schijf (13, 14) van de motoras (18) afhalen.
- De uitwerper (12) van de motoras (18) verwijderen.
- De raspschijf (13) of de snijfschijf (14), de goot (2) en de reinigingszone (9) met een afwasmiddel schoonmaken, dan afspelen en drogen.
- Het voetstuk (1) met een zachte en vochtige spons schoonmaken en afdrogen.

Plaatsing van de snijinrichting

MONTEREN:

- De uitwerper (12) monteren, met de gladde zijde naar schijf toe gekeerd, op het uiteinde van de motoras (18), de gleuven tegenover de pennen (15) plaatsen en aandrukken tot aan de aanslag van de motoras (18).
- De raspschijf (13) of de snijfschijf (14) monteren, de gleuf van de schijfsteun (13) of (14) doen samenvallen met de aandrijfpen.

DEMONTAGE:

- De raspschijf of de snijfschijf naar boven toe trekken in de lijn van de motoras (18) **(wees voorzichtig, snijwonden mogelijk bij het beetpakken van de toebehoren, en met name de snijfschijf aangezien de messen uiterst scherp zijn).**
- De uitwerper (12) naar boven toe trekken in de lijn van de motoras (18), controleren of hij naar behoren naar buiten komt loodrecht op de aandrijfpen (15) van het werktuig op de motoras (18).

VEILIGHEID

Veiligheidsinrichting sluitmechanisme carter

1. De goot (2) moet gesloten zijn en de klemboog (3) vergrendeld op de klip (4) om de mechanische ontremmingsinrichting van de motor te activeren en het mogelijk te maken de snijder onder spanning te zetten door de schakelaar aan / uit (11) op stand 1 te zetten.
2. Het ontgrendelen van de klemboog (3) zal het apparaat tot stilstand brengen (stand 0 van de schakelaar (11)) en het mechanische remmechanisme van de motoras (18) activeren.
3. Bij stroomonderbreking zal de machine tot stilstand komen (stand 0 van de schakelaar (11)). Om de machine opnieuw op te starten moet men de schakelaar (11) op stand 1 zetten.

Veiligheidsinrichting, Overbelasting motor

Het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen voor iedere ingreep).

Indien de motor (17) geblokkeerd is (vreemd voorwerp, te harde producten, te harde druk op de te verwerken producten, ...) zal de schakelaar (11) automatisch teruggaan naar stand 0. Het defect opheffen en drukken op de schakelaar (11) in stand 1.

Veiligheidsinrichting, Oververhitting motor

Het apparaat buiten spanning zetten (de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact halen voor iedere ingreep).

In geval van oververhitting van de motor zal de schakelaar (11) automatisch teruggaan naar de stand 0. Wachten tot de motor afgekoeld is (15 à 30 minuten), dan drukken op de schakelaar (11) in stand 1.

Veiligheidsinrichting, Toegang tot draaiende toebehoren

De veiligheidsinrichting met betrekking tot de toegang tot de inwerking zijnde toebehoren wordt verzorgd door de drie volgende punten:

1. Het sluiten van de goot (2) en het vergrendelen middels de klepboog (2) om de motor op te kunnen starten.
2. De goot staat in voor de veiligheid aan de invoerzijde van de te verwerken producten. De afmetingen van de invoergoot (2) voldoen aan de huidig van kracht zijnde normatieve veiligheidseisen.
3. Het chicanesysteem van de goot (2) en de uitwerper (12) staat in voor de veiligheid aan de uitvoerzijde van de behandelde producten.

ONDERHOUD



Voor elke ingreep, de stekker van het apparaat uit het stopcontact (10) halen.

Vervangingsonderdelen:

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

Zie, in het geval een ingreep toch nodig zou zijn om slijtageonderdelen zoals de elektrische componenten enz. te vervangen, de lijst van componenten (zie explosietekening aan het einde van de handleiding).

Op de **bestellingen van vervangingsonderdelen** (zie referenties op de explosietekening aan het einde van de handleiding), het volgende aangeven :

- **het type,**
- **het serienummer van het apparaat en**
- **de elektrische kenmerken**

aangebracht onderaan het apparaat.

REFERENTIENORMEN

- **CE (Europa)**
- GS (Duitsland) gecontroleerd door LNE Laboratoire National d'Essais.
- UL (USA) en cUL (Canada).
- NSF (USA).

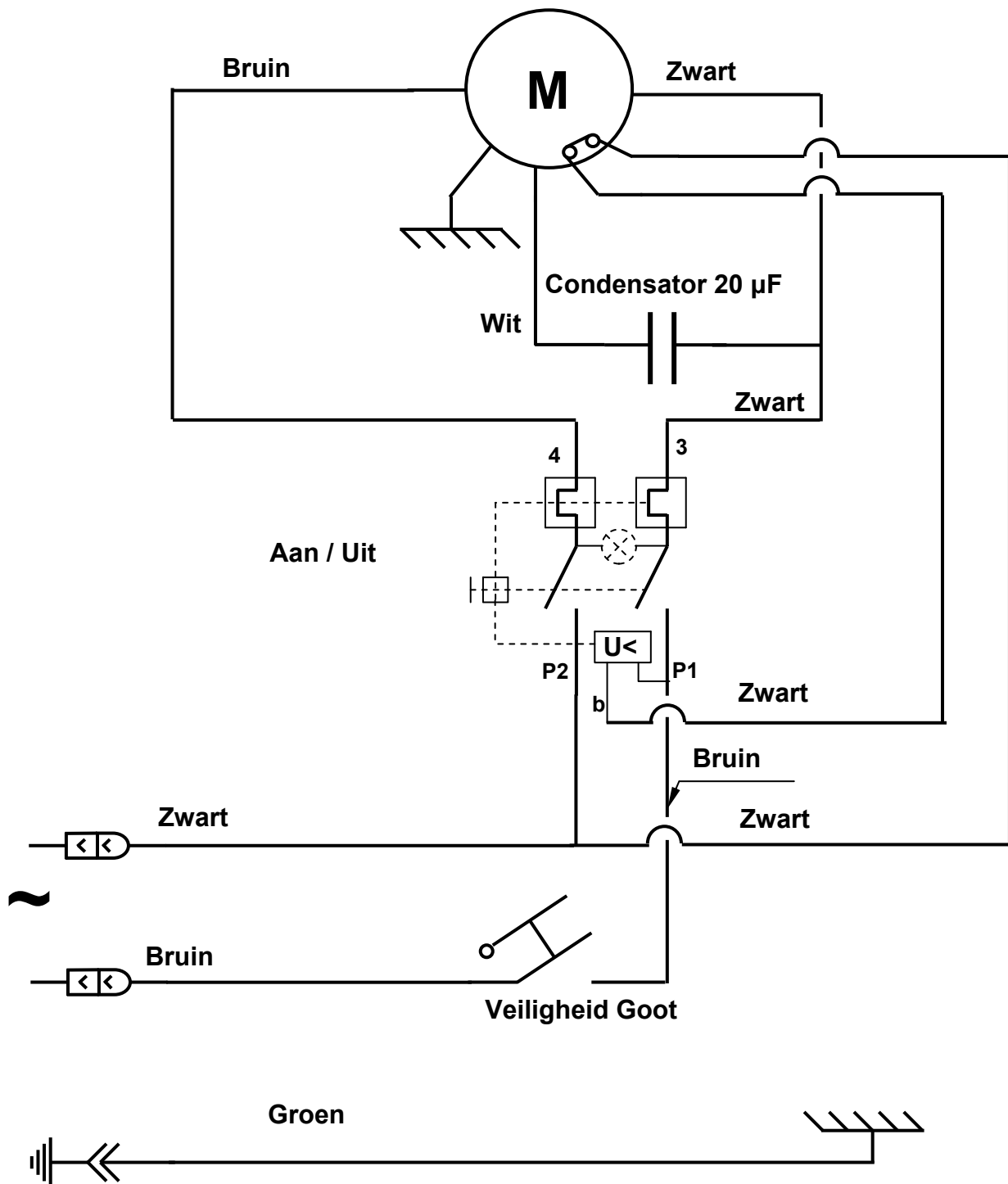
TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN VAN HET APPARAAT

TECHNISCHE KARAKTERISTIEKEN (1))			
Model n° 48		Enkelfase	
Voedingssnoer	(V)	220-240	100-120
Frequentie	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Vermogen:			
Opgenomen vermogen	(kW)	0.39	0.45
Snelheid	(tr/mn)	1000	1200
Permanente condensator	(µF)	10 µF- 400V	20µF-400V
Hoogte zonder aandrukker	(mm)	505	
Afmetingen: Hoogte met aandrukker	(mm)	580	
Breedte	(mm)	250	
Diepte	(mm)	430	
Gewicht : Netto gewicht:	(kg)	16	
Verpakt gewicht:	(kg)	17	
Geluid: (2)	(dBA)	60	

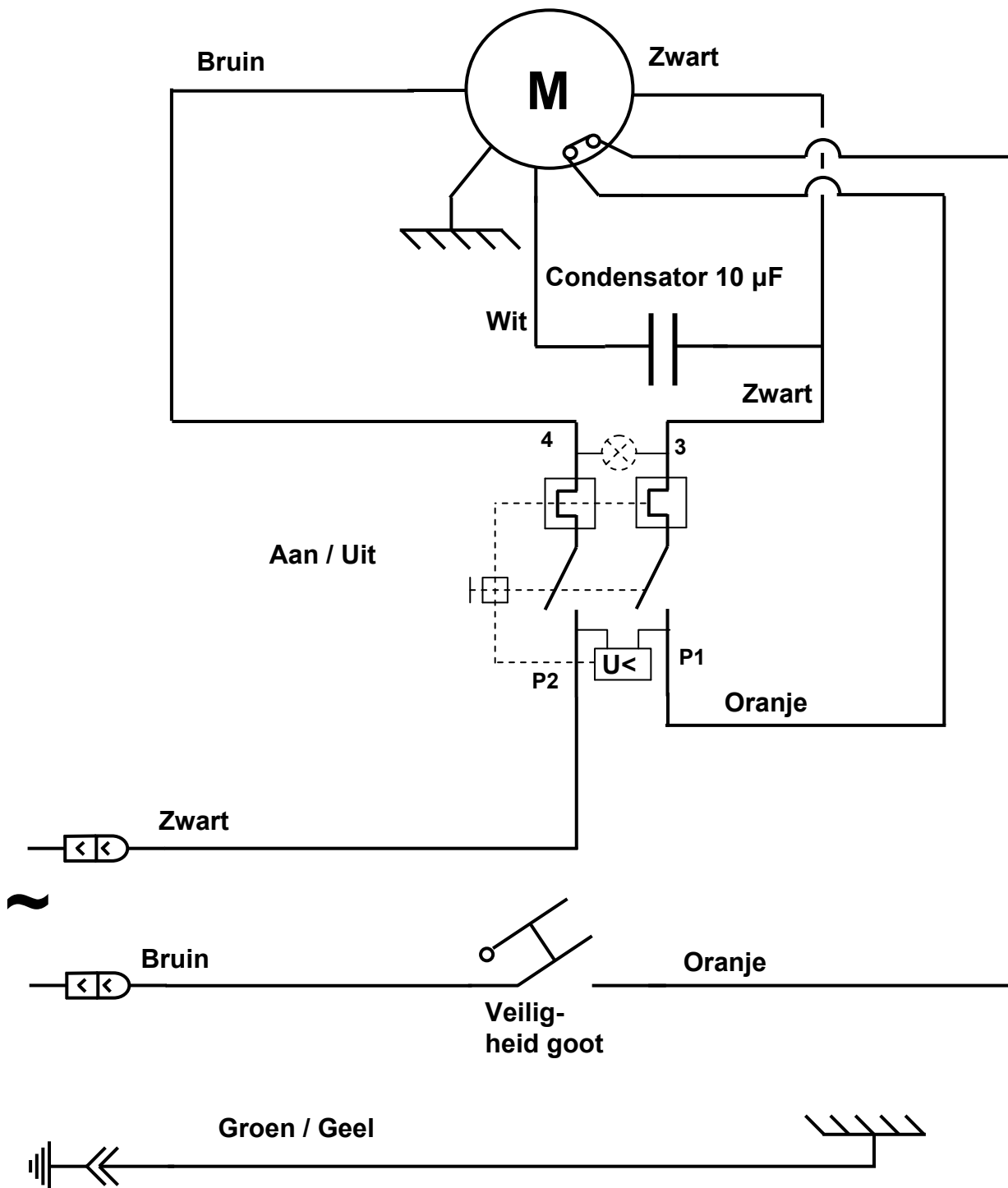
(1) Deze waarden worden ter indicatie gegeven. De juiste elektrische karakteristieken van het apparaat staan vermeld op het typeplaatje.

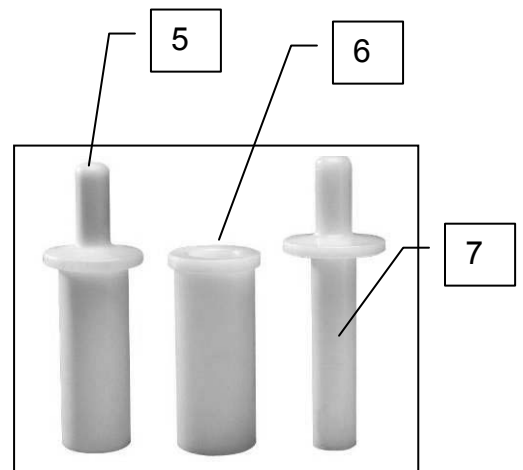
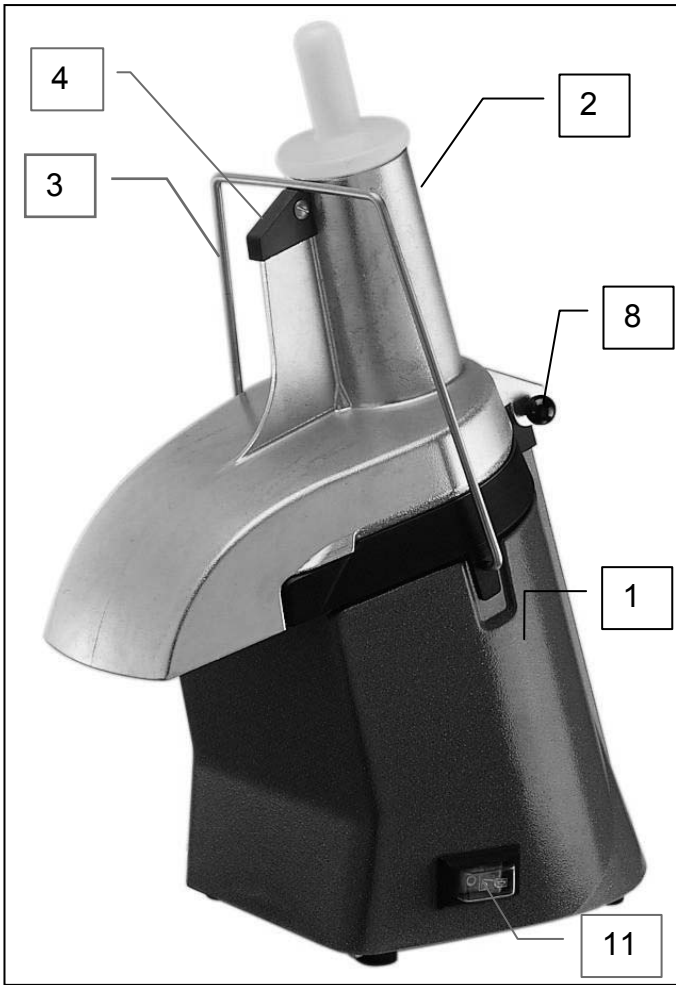
(2) Geluidsniveau gemeten bij geluidsdruk met belast apparaat op 1 meter van zijn as volgens de norm EN 31201.

Elektrisch schema 110-120V 50/60Hz

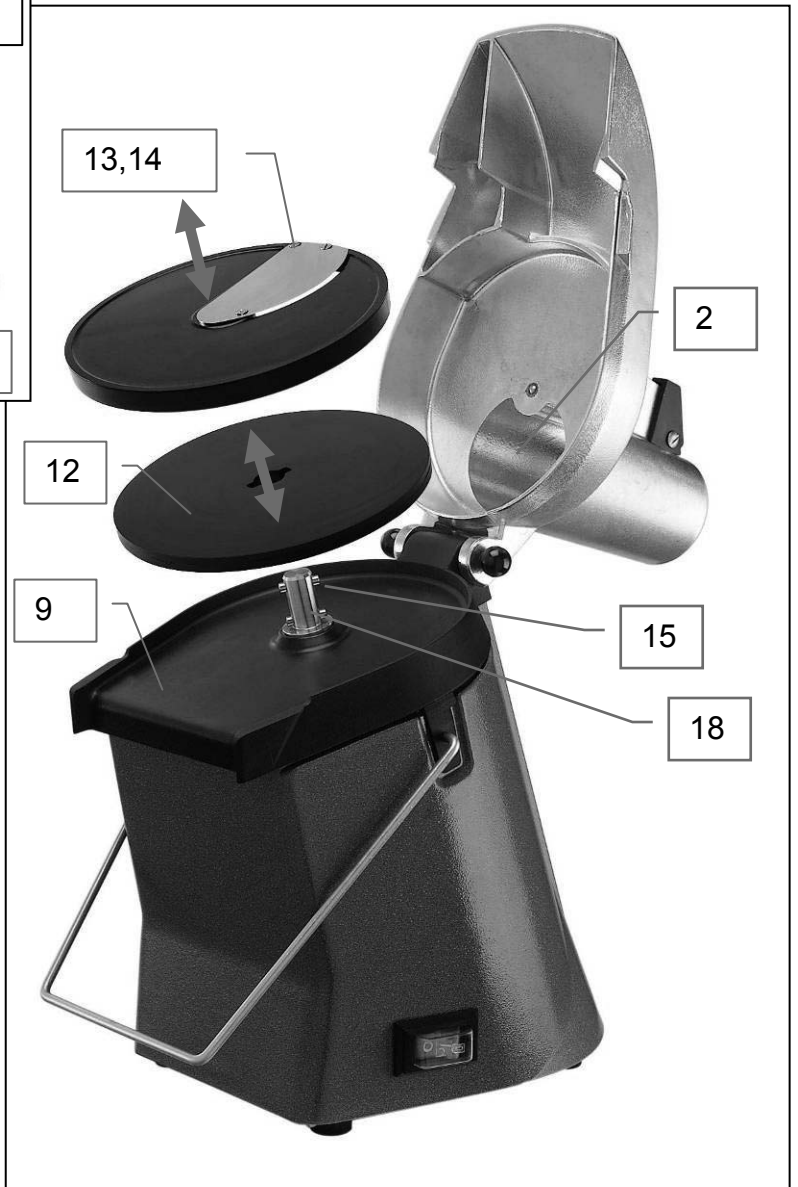


Elektrisch schema 220-240V 50/60Hz





Nr	Beschrijving
1	Voetstuk
2	Goot
3	Klemboog
4	Klip
5	Aandrukker grote diameter
6	Verkleiner
7	Aandrukker kleine diameter
8	Scharnieras aan de achterzijde
9	Reinigingszone
10	Voedingssnoer
11	Schakelaar Aan / Uit
12	Uitwerper
13	Raspschijf
14	Snijschijf
15	aandrijfpen
16	Typeplaatje
17	Motor
18	Motoras



GARANTIEBEWIJS

GARANTIE

De garantie op dit apparaat is twaalf maanden geldig vanaf de productiedatum vermeld op het typeplaatje.

De garantie is strikt beperkt tot de gratis vervanging van de oorspronkelijke stukken, die door ons als defect erkend zijn door een gebrek of een constructiefout en geïdentificeerd zijnde als een onderdeel van het betrokken apparaat.

De garantie is niet geldig bij schade die het resultaat is van een installatie of een gebruik dat niet conform de voorschriften is geleverd bij elk apparaat (gebruikshandleiding) of in het geval van een duidelijk gebrek aan onderhoud of het niet respecteren van de elementaire regels met betrekking tot de elektrische veiligheid.

Elke vervanging van een onderdeel wordt uitgevoerd na het niet gefrankeerd terugsturen van het defecte onderdeel naar onze werkplaatsen, vergezeld van een kopie van het garantiebewijs waarop het serienummer van het apparaat vermeld staat.

Elk apparaat is uitgerust met een typeplaatje waarop het serienummer identiek aan dat op het garantiebewijs vermeld staat.

In geval van ernstige schade die enkel in onze werkplaatsen als herstelbaar beoordeeld wordt, en na het akkoord van onze diensten, zal elk apparaat onder garantie niet gefrankeerd verstuurd worden door de klant. In geval van herstel van een apparaat buiten de garantieperiode is het vervoer heen en terug voor rekening van de klant. De onderdelen en werkuren zullen gefactureerd worden tegen de geldende tarieven (tarief vervangingsstukken – tarief werkuren). Elke herstelling die het voorwerp is van een voorafgaand bestek moet gevalideerd worden voor herstelling.

In geval van betwisting zijn enkel de rechtbanken van de woonplaats van de fabrikant (Lyon) bevoegd.

TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment