

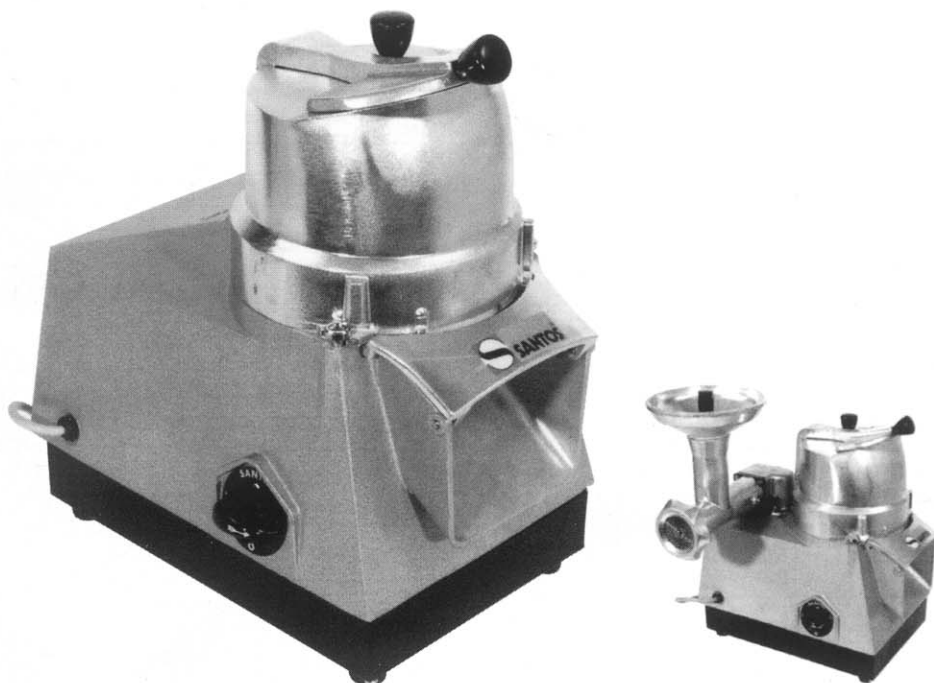
SANTOS :

140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21
E-Mail : santos@santos.fr - www.santos.fr

SANTOS®
PROFESSIONAL ELECTRICAL EQUIPMENT FOR
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - CATERING

COUPE-LEGUMES N°16-17
VEGETABLE CUTTER N°16-17
GEMÜSE-SCHNEIDER N°16-17
CORTAHORTALIZAS N°16-17
GROENTESNIJDER N°16-17

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
USER'S AND MAINTENANCE MANUAL
BENUTZUNGS - UND WARTUNGSANLEITUNG
MANUAL DE UTILIZACION Y DE MANTENIMIENTO
GEbruiks- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - 10 l planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs 10 L
Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODÈLES DÉPOSÉS FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

VOTRE COUPE-LEGUMES N° 16-17

- D'une construction robuste en fonte d'aluminium, cet appareil est particulièrement adapté aux besoins de la restauration professionnelle : RESTAURANTS, HÔTELS, COLLECTIVITÉS...
- Le coupe-légumes N° 16 est un appareil électrique qui permet d'émincer, trancher, effiler et râper toutes sortes de légumes. A chaque application correspond un disque trancheur spécifique (forme et hauteur de coupe). Pour faire des cubes ou des frites, il est indispensable d'utiliser conjointement un disque trancheur et une grille. Tous les disques trancheurs sont interchangeables et peuvent être acquis séparément.
- Le combiné N° 17 regroupe les fonctions du coupe-légumes N° 16 et du hachoir N° 12 livré avec 3 grilles N° 8 \varnothing 62 mm, trous \varnothing 3, 4,5 et 10 mm.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- L'alimentation électrique du coupe-légumes se fera en courant monophasé (2 fils + fil de terre) ou triphasé (3 fils + fil de terre).
- Il existe plusieurs types de coupe-légumes :
monophasé : 220-240 V, 50/60 Hz et 100-120 V, 60 Hz
triphasé : 380 V, 50 Hz et 220 V, 50 Hz.

ATTENTION

- Assurez-vous de la tension de fonctionnement de votre appareil avant de le brancher.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès de la Société SANTOS ou bien auprès d'un revendeur agréé SANTOS.

UTILISATION

MONTAGE DES OUTILS TRANCHANTS

- **Grille fixe** : pose la grille dans l'emboîtement du carter, l'entaille de la grille coiffant l'ergot de positionnement du carter. Pour que la grille ne frotte pas contre le trancheur, l'emboîtement doit être parfaitement propre. Une grille s'utilise toujours en association avec un trancheur, ce trancheur se montant après la grille. Si l'on coupe successivement des produits différents, commencer par les plus tendres et finir par les plus durs.

Position
d'une grille
pour
utilisation
avec
le levier



Position
d'une grille
pour
utilisation
avec
le poussoir

- **Trancheur tournant** : emboîter le trancheur sur l'arbre, les deux ergots de l'arbre se trouvant en face des deux rainures correspondantes du trancheur. Pour le démontage, faire tourner à la main dans le sens de rotation normal d'un coup sec le trancheur pour dégager les deux ergots d'entraînement de celui-ci, puis soulever bien droit.

MONTAGE ET VERROUILLAGE DE LA CUVE

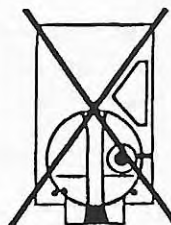
ATTENTION

Toujours positionner la cuve selon la figure ci-contre.

Emboîter la cuve sur le socle.

Fixer la cuve sur le socle par un mouvement de rotation de celle-ci dans le sens des aiguilles d'une montre.

Verrouiller la cuve sur le socle dans cette position en basculant le volet.



- Choix des disques trancheurs (Cf. liste détaillée avec exemples d'utilisations).

Exemple conseillé pour restauration et collectivité : T2 - T8 - GC8 - GF8 et R3.

ATTENTION : Pour l'exécution des frites ou de cubes, il faut employer un trancheur et une grille : exemple frite 8x8 = trancheur T8 + grille GF8.

ENTRETIEN

- Prendre la précaution de laver soigneusement la cuve et les outils avant un premier usage.
- Pour une plus grande facilité de nettoyage, ne pas laisser sécher de denrées dans la cuve ou sur les outils.
- Cuve, poussoir, grilles et disques trancheurs peuvent être nettoyés à grande eau.
- Le bâti sera nettoyé à l'éponge humide et séché. Polir occasionnellement avec un produit non abrasif pour les vitres ou un nettoyant pour métal.
- L'ensemble mécanique de transmission ne nécessite aucun entretien ni graissage.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (1)

Secteur		Monophasé			Triphasé	
Tension d'alimentation	(v)	220-240	100-120	220-240	220	380
Fréquence	(Hz)	50	60	60	50	50
Moteur : Puissance	(cv)	4/5	8/9	8/9	2/3	2/3
Puissance absorbée	(W)	600	650	650	510	510
Vitesse	(t/mn)	1500	1800	1800	1500	1500
Vitesse de l'outil	(t/mn)	350	420	420	350	350
Dimensions	(mm)	Hauteur : 420 Largeur : 350 Profondeur : 380				
Poids	(kg)	Poids net : 22		Poids emballé : 24		
Bruit (2)	(dBA)	72				

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique à 1 m de l'axe de machine selon la norme EN 31 201.

YOUR VEGETABLE CUTTER N° 16 -17

- Sturdily built from cast aluminium, this appliance is ideally suited to the needs of professional caterers : restaurants, hotels, institutions...
- The N° 16 Vegetable Cutter is an electrical appliance able to chop, dice, slice, and grate all kinds of vegetables. For each use there is a corresponding slicing disc (shape and thickness of cut). To prepare cubes or French fries both a cutting disc and grid must be used. All discs are interchangeable and can be purchased separately.
- Appliance N°17 brings together the features of Vegetable Cutter N°16 and Mincer N°12 supplied with 3 N°8 grids Δ 62mm with Δ 3, 4, 5 and 10mm holes.

POWER SUPPLY.

- The Vegetable Cutter must be connected to a single phase supply (2 wires, plus earth), or to a three-phase supply (3 wires, plus earth).
- There are several models of Vegetable Cutter :
 - single phase : 220-240V, 50/60 Hz and 100-120V, 60 Hz ;
 - three phase : 380V, 50 Hz and 220V and 50 Hz.

WARNING

- Check the voltage of your appliance before plugging in.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced with a special kit available from SANTOS or from an approved SANTOS dealer.

USING YOUR VEGETABLE CUTTER.

ASSEMBLY OF SLICING ATTACHMENTS

- **Fixed grid** : place the grid in the casing groove, with the notch in the grid over the casing locator pin. To avoid the grid rubbing against the slicer, the casing must be completely clean. A grid must always be used with a slicer, the slicer being fitted after the grid. If several different items are to be sliced consecutively, begin with the softest and end with the hardest.

Position
of grid
for use
with lever



Position
of grid
for use
with pusher



- **Rotating Slicer** : Fit the cutter onto the shaft, with the two shaft pins facing the corresponding grooves on the slicer. To disassemble, turn the slicer sharply by hand in the normal direction of rotation in order to release the two slicer drive-pins, then lift vertically.

ASSEMBLY AND LOCKING OF BOWL.

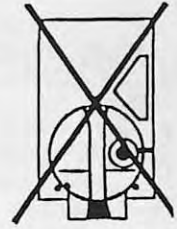
WARNING

Always position the bowl as shown in the diagram opposite.

Fit the bowl onto the base.

Fix the bowl onto the base by turning it in a clockwise direction.

Lock the bowl onto the base by pushing down the locking flap.



- CHOICE OF SLICING DISCS. (See detailed list with examples of uses)

Example recommended for restaurants and institutions : T2-T8-GC8-GF8 and R3

WARNING : To produce cubes or French fries, a slicer and grid must be used : for example : 8x8 French fries = slicer T8 + Grid GF8.

MAINTENANCE

- You are recommended to wash the bowl and attachments thoroughly before using for the first time.
- For ease of cleaning, do not leave food to dry in the bowl or on the attachments.
- Bowl, pusher, grids and slicing discs can be washed in running water.
- The base unit should be wiped with a dry or slightly damp cloth. Polish occasionally with a non-abrasive glass or metal-cleaner.
- The motor unit requires no maintenance or oiling.

TECHNICAL SPECIFICATION (1)

Supply		Single phase			Three phase	
Voltage	(v)	220-240	100-120	220-240	220	380
Frequency	(Hz)	50	60	60	50	50
Motor : Power	(Hp)	4/5	8/9	8/9	2/3	2/3
Power consumption	(W)	600	650	650	510	510
Speed	(rpm)	1500	1800	1800	1500	1500
Working speed	(rpm)	350	420	420	350	350
Dimensions	(mm)	Height : 420 Width : 350 Depth : 380				
Weight	(kg)	Net weight : 22		Shipping weight : 24		
Noise level (2)	(dBA)	72				

(1) These figures are given as a guideline. The exact specifications of your appliance are given on its rating plate

(2) Noise level given as acoustic pressure measured 1 meter from machine as per standard EN 31201

IHR GEMÜSE-SCHNEIDER N° 16 - 17

- Dieses Gerät robuster Konstruktion aus Aluminiumguß ist besonders für den Bedarf des professionellen Gaststättenwesens geeignet : RESTAURANTS, HOTELS, GEMEINSCHAFTEN...
- Der Gemüseschneider N° 16 ist ein Elektrogerät, mit dem alle Arten von Gemüse in dünne Scheiben geschnitten, durchgehackt, gleichmäßig geschnitten und gerieben werden können. Jeder Anwendung entspricht eine spezifische Schneidscheibe (Form und Höhe des Schnitts). Es ist unbedingt zum Fertigen von Würfeln oder Pommes frites notwendig, eine Schneid- und eine Gitterscheibe gemeinsam zu benutzen. Alle Schneidscheiben sind austauschbar und können getrennt gekauft werden. Das Kombinationsgerät N°17 faßt die Funktionen des Gemüseschneiders N° 16 und des Gemüsezerkleinerers N°12 zusammen, das mit drei Gitterscheiben geliefert wird N°8 Dia. 62 mm, Lochdurchmesser 3, 4, 5 und 10 mm.

STROMVERSORGUNG :

- Der Gemüseschneider wird mit Einphasenstrom (2 Drähte + Erde) oder dreiphasig (3 Drähte + Erde) versorgt.
- Es gibt mehrere Gemüseschneidertypen :
Einphasengerät : 220-240 V, 50/60 Hz und 100-120 V, 60 Hz
Dreiphasengerät : 380 V - 50 Hz und 220 V - 50 Hz.

ACHTUNG

- Verschaffen Sie sich Gewißheit über die Spannung vor Inbetriebnahme des Geräts.
- Das Versorgungskabel muß bei Beschädigung durch einen besonderen Satz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder auch bei einem zugelassenen SANTOS-Zwischenhändler erhältlich ist.

BENUTZUNG

MONTAGE DER SCHNEIDWERKZEUGE

- Feste Gitterscheibe : die Gitterscheibe in die Gehäuse-Einlassung setzen, wobei die Gitterscheibenkerbe den Positioniervorsprung des Gehäuses überdeckt. Die Einlassung muß vollkommen sauber sein, damit die Gitterscheibe nicht am Schneider reibt. Eine Gitterscheibe wird immer in Verbindung mit einem Schneider benutzt, wobei dieser Schneider nach der Gitterscheibe montiert wird. Bei nacheinanderfolgendem Schneiden von verschiedenen Produkten mit den weichsten beginnen und schließlich die härtesten nehmen.

Position einer
Gitterscheibe
zur Benutzung
mit dem
Hebel.



Position einer
Gitterscheibe zur
Benutzung mit
der
Druckvorrichtung

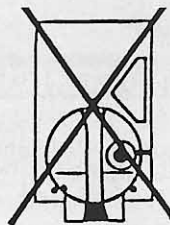


- Drehschneider : den Schneider in die Welle einsetzen, wobei sich die beiden Wellenvorsprünge gegenüber von den beiden entsprechenden Schneiderkerben befinden. Zur Demontage von Hand mit einem kurzen Stoß den Schneider in der normalen Rotationsrichtung drehen, um die beiden Schneiderantriebsvorsprünge von diesem frei zu machen, dann ganz gerade anheben.

MONTAGE UND BLOCKIERUNG DES BEHÄLTERS

ACHTUNG

Immer gemäß nebenstehender Abbildung den Behälter positionieren. Den Behälter auf dem Untersetzer einsetzen. Durch eine Drehbewegung im Uhrzeigersinn den Behälter auf dem Untersetzer feststellen. Durch Umlegen der Verschlussklappe den Behälter in dieser Position blockieren.



WAHL DER SCHNEIDSCHLEIBEN (Vgl. ausführliche Liste und Benutzungsbeispiele).

Empfohlenes Beispiel für das Gaststättengewerbe und Gemeinschaftsbetriebe : T2-T8-GC8-GF8 und R3.

ACHTUNG : zum Fertigen von Würfeln oder Pommes frites muß eine Schneid- und eine Gitterscheibe benutzt werden : Beispiel : Pommes frites 8x8 = Schneider T8 + Gitterscheibe GF8.

PFLEGE

- Vorsichtshalber vor einer ersten Benutzung sorgfältig den Behälter und die Werkzeuge reinigen. Zur leichteren Reinigung nie Nahrungsmittel im Behälter oder auf den Werkzeugen trocknen lassen.
- Behälter, Druckvorrichtung und Schneidscheiben können mit viel Wasser gereinigt werden. Das Gehäuse soll mit einem feuchten Schwamm gereinigt und getrocknet werden.
- Gelegentlich mit einem Fenster- oder mit einem Metallreinigungsmittel ohne Schleifwirkung polieren.
- Die mechanische Antriebskonstruktion benötigt weder Pflege noch Schmierung.

TECHNISCHE ANGABEN (1)

Netz		Einphasig			Dreiphasig	
Versorgungsspannung	(v)	220-240	100-120	220-240	220	380
Frequenz	(Hz)	50	60	60	50	50
Motor : Leistung	(ps)	4/5	8/9	8/9	2/3	2/3
Aufgenommene	(W)	600	650	650	510	510
Werkzeug-	(U/min)	1500	1800	1800	1500	1500
Drehgeschwindigkeit	(U/min)	350	420	420	350	350
Abmessungen	(mm)	Höhe : 420 Breite : 350 Tiefe : 380				
Gewicht	(kg)	Nettogewicht 22 Gewicht verpackt 24				
Lärm (2)	(dBA)	72				

(1) Diese Werte werden zur Information angegeben. Die genauen elektrischen Angaben befinden sich auf der Unterseite des Geräts auf dem Typenschild.

(2) Bei einer Maschine unter Arbeitsbelastung nach der Norm EN 31 201 1 m von der Maschinenachse gemessener Schalldruck.

SU CORTAHORTALIZAS N° 16 - 17

- De una construcción sólida de fundición de aluminio, este aparato está particularmente adaptado a las necesidades de la restauración profesional : RESTAURANTES, HOTELES, COLECTIVIDADES....
- El cortahortalizas N° 16 es un aparato eléctrico que permite cortar en lonchas, cortar, deshilar y rallar todos los tipos de hortalizas. A cada aplicación corresponde un disco cortador específico (forma y altura de corte). Para hacer cubos o patatas fritas es indispensable utilizar conjuntamente un disco cortador y una rejilla. Todos los discos cortadores son intercambiables y se pueden adquirir por separado.
- El combinado N° 17 agrupa las funciones del Cortahortalizas N° 16 y del Picador N° 12 suministrados con 3 rejillas N° 8 f 62 mm, agujeros f 3, 4, 5 y 10 mm.

CONEXION ELECTRICA

- La alimentación eléctrica del Cortahortalizas se realizará con corriente monofásica (2 hilos + hilo de tierra) o trifásica (3 hilos + hilo de tierra).
- Existen varios tipos de cortahortalizas :
monofásico : 220-240V, 50/60 Hz y 100-120 V, 60 Hz
trifásico : 380 V, 50 Hz y 220 V, 50 Hz

ATENCION

- Cerciórese de la tensión de funcionamiento de su aparato antes de conectarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un conjunto especial disponible en los establecimientos de la sociedad SANTOS o con un revendedor homologado SANTOS.

UTILIZACION

MONTAJE DE LOS UTILES CORTANTES

- Rejilla fija : colocar la rejilla en el ajuste del cárter, el entalle de la rejilla que cubre el tope de posicionamiento del cárter. Para que la rejilla no frote contra el cortador, el ajuste debe estar perfectamente limpio. Se utiliza siempre una rejilla en asociación con un cortador, este cortador se monta cerca de la rejilla. Si se cortan sucesivamente productos diferentes, comenzar por los más tiernos y terminar por los más duros.

Posición de una rejilla para la utilización con la palanca



Posición de una rejilla para la utilización con el empujador



- Cortador giratorio : encastrar el cortador sobre el árbol, los dos toques del árbol se encuentran frente a las dos ranuras correspondientes del cortador. Para el desmontaje, hacer girar manualmente en el sentido de rotación normal con un golpe seco el cortador para liberar sus dos toques de accionamiento, luego levantar bien derecho.

MONTAJE Y BLOQUEO DEL RECIPIENTE

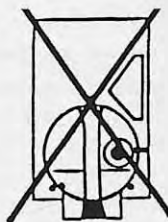
ATENCIÓN

Posicionar siempre el depósito según la figura de al lado.

Encastrar el depósito sobre la base.

Fijar el depósito sobre la base por un movimiento de rotación de ésta en el sentido de las agujas del reloj.

Bloquear el depósito sobre la base en esta posición haciendo bascular la aleta.



- **SELECCION DE LOS DISCOS CORTADORES.** (Ver lista detallada con los ejemplos de utilizaciones).

Ejemplo aconsejado para restauración y colectividad : T2 - T8 - GC8 - GF8 y R3.

ATENCIÓN : Para realizar patatas fritas o cubos, hay que emplear un cortador y una rejilla. Ejemplo : patata frita 8 x 8 = cortador T8 + rejilla GF8.

MANTENIMIENTO

- Tomar la precaución de lavar cuidadosamente el depósito y los útiles antes de un primer uso. Para una mayor facilidad de limpieza, no dejar secar los víveres dentro del depósito o en los útiles.
- El depósito, empujador, rejillas y discos cortadores se pueden limpiar con gran cantidad de agua.
- La estructura se limpiará con una esponja húmeda y se secará. Ocasionalmente, pulir con un producto no abrasivo para cristales o un limpiador para metal.
- El conjunto mecánico de transmisión no requiere ningún mantenimiento ni engrase.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (1)

Sector		Monofásico			Trifásico	
Tensión de alimentación	(v)	220-240	100-120	220-240	220	380
Frecuencia	(Hz)	50	60	60	50	50
Motor : Potencia	(Hp)	4/5	8/9	8/9	2/3	2/3
Potencia absorbada	(W)	600	650	650	510	510
Velocidad	(rpm)	1500	1800	1800	1500	1500
Velocidad de la herramienta	(rpm)	350	420	420	350	350
Dimensiones	(mm)	Altura : 420 Anchura : 350 Profundidad : 380				
Peso	(kg)	Peso neto 22		Peso embalado 24		
Ruido (2)	(dBA)	60				

(1) Estos valores se dan a título indicativo. Las características exactas de su aparato están anotadas en su placa del fabricante.

(2) Nivel de ruido medido en presión acústica a 1 m del eje de la máquina, según la norma EN 31 201.

UW GROENTESNIJDER N°16-17

- Het apparaat heeft een stevige constructie uit gegoten aluminium en is vooral bestemd voor gebruik in de HORECA : RESTAURANTS, HOTELS en OPENBARE INSTANTIES...
- De groentesnijder n°16 is een apparaat waarmee u alle soorten groenten in dunne plakjes of reepjes kunt snijden, hakken en raspn. Bij iedere toepassing hoort een specifiek mes (naargelang van vorm en hoogte). Om blokjes of friet te snijden, dient u zowel een messchijf als een rooster te gebruiken. Alle messen zijn onderling verwisselbaar en kunnen afzonderlijk worden gekocht.
- De combinatie n° 17 beschikt over de functies van groentesnijder n° 16 en vleesmolen n°12 en wordt standaard geleverd met 3 roosters n° 8 Δ 62 mm, met openingen van Δ 3,4,5 en 10 mm.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De voeding van de groentesnijder is eenfasig (2 draden + aardgeleider) of driefasig (3 draden + aardgeleider)
- Er bestaan verschillende uitvoeringen van groentesnijders :
Eenfasig : 220-240V - 50/60 Hz en 100-120V - 60 Hz
Driefasig : 380V - 50 Hz en 220V, 50 Hz.

LET OP

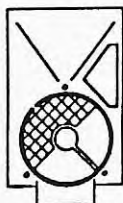
- Controleer de bedrijfsspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een speciale kit, die verkrijgbaar is bij de firma SANTOS of bij een door SANTOS erkende dealer.

GEbruik

DE MESSEN MONTEREN

- Vast rooster : plaats het rooster in de ineenvoeging van de behuizing ; de gleuf in het rooster wordt afgedekt door het positioneringsnokje van de behuizing. De ineenvoeging moet schoon zijn zodat er geen wrijving ontstaat tussen het rooster en het hakmes. Een rooster wordt altijd gebruikt in combinatie met een mes, dat achter het rooster wordt geplaatst. Als u achtereenvolgens verschillende groenten snijdt, begint u met de zachtste en eindigt u met de hardste groenten.

Positie van
een rooster
voor gebruik
met de
hendel



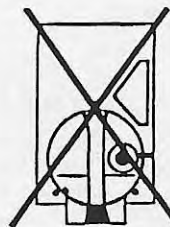
Positie van een
rooster voor
gebruik met de
stamper.

- Messchijf : Plaats de messchijf op de as met de twee nokjes van de as tegenover de twee gleufjes van de messchijf. Voor het demonteren van het mes, laat u de schijf heel eventjes in de normale draairichting draaien om de twee aandrijfnokjes los te maken uit de schijf, waarna u het mes recht naar boven kunt optillen.

DE MENGKOM MONTEREN EN VERGRENDELEN

LET OP

- Plaats de mengkom zoals hiernaast staat afgebeeld. Schuif de mengkom in het voetstuk. Bevestig de mengkom op het voetstuk door een draaibeweging in de richting van de wijzers van klok.
- Vergrendel de mengkom in deze positie op het voetstuk door de klep te kantelen.
- KEUZE VAN MESSEN. (Zie gedetailleerde lijst met afbeeldingen van voorbeelden).



De aanbevolen keuze voor de horeca en openbare instanties : T2-T8-GC8-GF8 en R3.

LET OP : voor friet of groenten in blokjes, dient u zowel een hakmes als een rooster te gebruiken : Bijvoorbeeld : friet 8x8 = hakmes T8 + rooster GF8.

ONDERHOUD

- Voordat u het apparaat voor de eerste maal gebruikt de kom en alle bijbehoren grondig schoonmaken. Laat na gebruik geen voedingsresten op het apparaat drogen om de schoonmaak te vergemakkelijken.
- De mengkom, de roosters en messen worden onder de stromende kraan schoongemaakt.
- Maak het frame schoon met een vochtige spons en droog het zorgvuldig. Af en toe schoonmaken met een niet-bijtend schoonmaakmiddel voor ruiten of metaal.
- Het aandrijfmecanisme vereist geen speciaal onderhoud of smeerbeurt.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN (1)

Netspanning		Eenfasig			Driefasig	
Voedingsspanning	(v)	220-240	100-120	220-240	220	380
Frequentie	(Hz)	50	60	60	50	50
Motor :	(pk)	4/5	8/9	8/9	2/3	2/3
Vermogen	(W)	600	650	650	510	510
Opgenomen vermogen	(T/min)	1500	1800	1800	1500	1500
Snelheid	(T/min)	350	420	420	350	350
Snelheid van het hulpstuk						
Afmetingen	(mm)	Hoogte : 420 Breedte : 350 Diepte : 380				
Gewicht	(kg)	Nettogewicht 22 Gewicht met verpakking 24				
Geluid (2)	(dBA)	60				

(1) Deze waarden worden slechts ter informatie gegeven. De exacte eigenschappen van het apparaat worden vermeld op het naamplaatje.

(2) geluidsniveau gemeten bij akoestische druk van 1m van de as van het apparaat met lading overeenkomstig de norm EN 31 201

SCHEMA ELECTRIQUE

220-240 V, 50 Hz

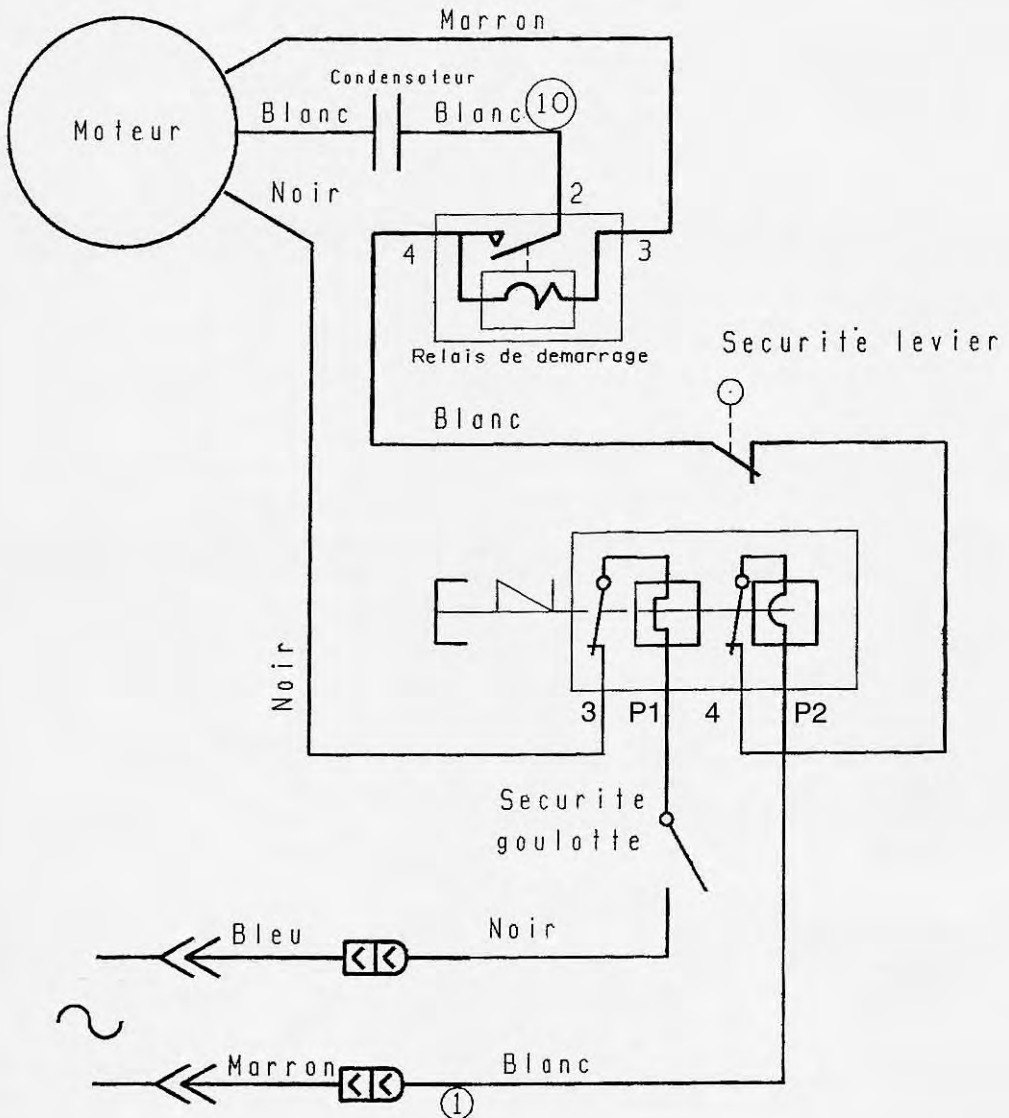


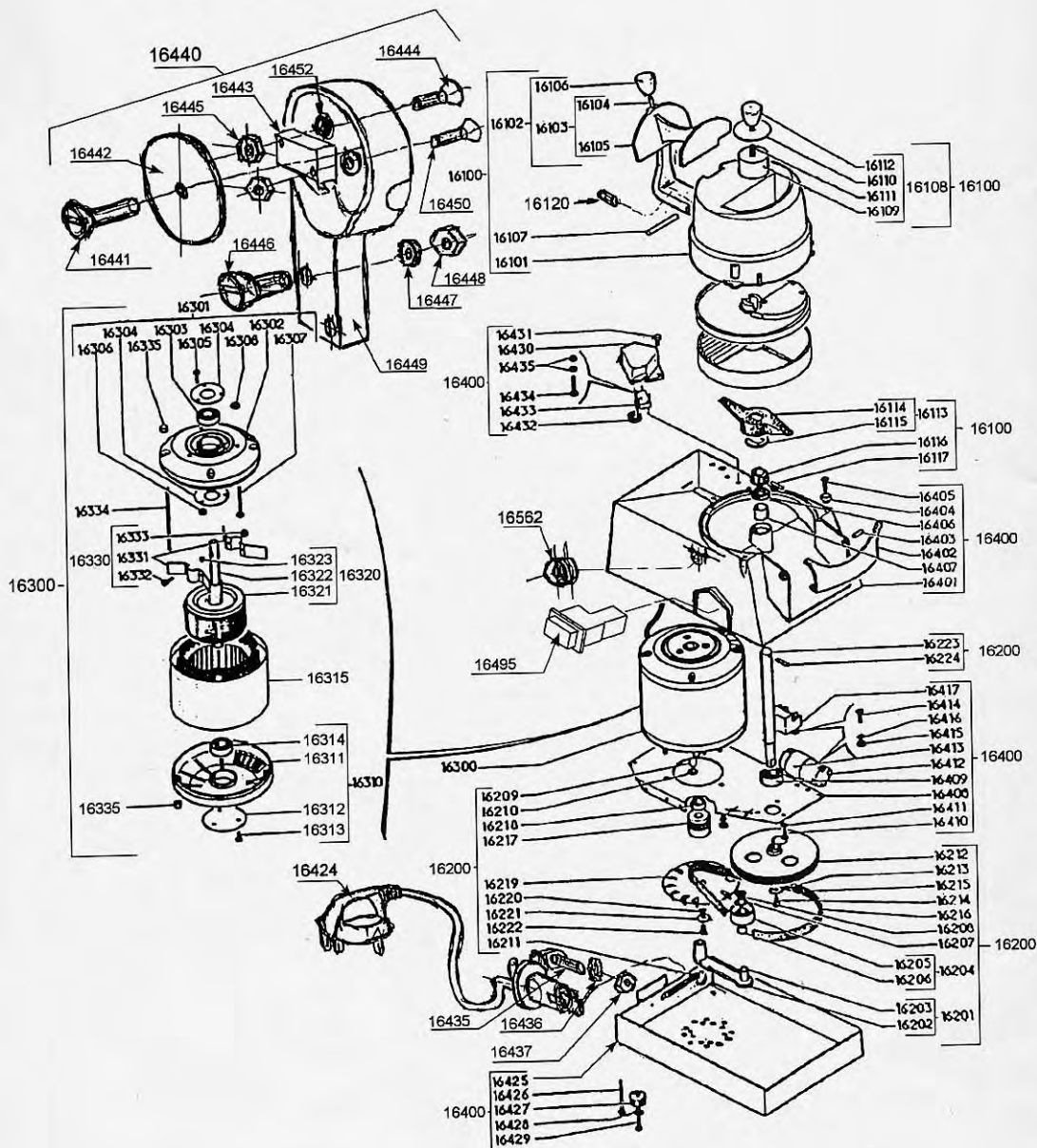
TABLEAU DE TRADUCTION DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

F	G-B	D	N	E
Moteur	Motor	Motor	Motor	Motor
Condensateur	Capacitor	Kondensator	Condensator	Condensador
Protecteur thermique	Thermals cut-out	Thermischer Schutzschalter	Thermische zekering	Protector térmico
Relais de démarrage	Starter relay	Startrelais	Startrelais	Relé de arranque
Micro-Interrupteur L/G	Micro-Switch L/G	(Inter) Schale L/G	Schakelaar L/G	Micro-Interruptor L/G
Arrêt	Off	Stopp	Uit	Parada
Marche	On	Betrieb	Aan	Funcionamiento
Interrupteur Marche/Arrêt	On/Off switch	Ein/Aus Schalter	Aan/Uit schakelaar	Interruptor Funcionamiento
Relais (contacteur)	Contacteur relay	Schalter	Relais	Relé

TABLEAU DE TRADUCTION DES COULEURS DE FILS

F	G-B	D	N	E
JAUNE	YELLOW	GELB	GEEL	AMARILLO
GRIS	GREY	GRAU	GRIJS	GRIS
BLANC	WHITE	WEISS	WIT	BLANCO
NOIR	BLACK	SCHWARZ	ZWART	NEGRO
BLEU	BLUE	BLAU	BLAUW	AZÚL
ROUGE	RED	ROT	ROOD	ROJO
MARRON	BROWN	BRAUN	BRUIN	MARRÓN
ORANGE	ORANGE	ORANGE	ORANJE	NARANJA

COUPE LEGUMES N° 16



16 S 97 09 04

A partir du N° de serie appareil N° 251643 Sauf triphasé