

ZITRUSPRESSE Nr. 11- Nr. 38 - Nr. 29- Nr. 46

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG



Kaffeemühlen - Saftpresen - Mixer - Blender - Getränkeautomaten - Planetenrührgeräte -
Knetgeräte - Käsereiber - Eisstößel - Fleischwölfe - Gemüseschneider
Moulin à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs
mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

IHRE ZITRUSPRESSE Nr. 11- Nr. 38 - Nr. 29- Nr. 46

- Die Zitruspressen Nr.11 - Nr. 38 - Nr. 29 - Nr. 46 sind insbesondere für Bars, Cafés, Hotels, Restaurants, Cocktailbars, Kantinen, Stände mit frischem Obstsaft, usw. bestimmt.
- Die Geräte Nr. 11 und Nr. 38 bestehen aus einer Antriebsgruppe aus Aluminium, einem Saftbehälter und zwei Preßköpfen aus technischem Kunststoff.
- Die Geräte Nr. 29 und Nr. 46 bestehen aus einer Antriebsgruppe aus Aluminium, einem starken Motor für eine intensive Nutzung, einem Behälter aus Edelstahl, 2 Preßköpfen aus Kunststoff und einer Spritzschutzhaube aus Kunststoff.
- Die Zitruspressen Nr.11 - Nr. 38 - Nr. 29 - Nr. 46 sind zum Pressen von Zitronen, Orangen und Pampelmusen bestimmt.
- Sie eignen sich bestens für die Zubereitung von frischem Zitronen-, Orangen- oder Pampelmusensaft und als Basis für die Zubereitung von Fruchtcocktails.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 einphasige Netzspannungen erhältlich :
 - 110-120 V, 50/60 Hz
 - 220-240 V, 50/60 Hz

Leitungsschutz: das Gerät muß an eine Standarddose mit 2 Polen + Erdung angeschlossen werden. Das Gerät muß mit einem Fehlstrom-Schutzschalter und einer 16A Sicherung ausgestattet sein.

ACHTUNG:

- Vor dem Anschluß des Geräts überprüfen, ob die Betriebsspannung mit der Ihres Netzanschlusses kompatibel ist. Die Eigenschaften Ihres Geräts sind auf dem mit dem Gerät gelieferten Garantieschein und auf dem Typenschild auf der Unterseite vermerkt.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muß es durch einen speziellen Kit ersetzt werden, der bei SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

ACHTUNG: Überprüfen, ob der Ein-/Aus Schalter (6) auf **Position 0** steht, bevor Sie den Stecker des Netzteils (7) in Ihre Steckdose stecken (Abb. A.).

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

Benutzung der ZITRUSPRESSE

1. INBETRIEBNAHME

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile gründlich reinigen (Abb. A).

- Die Spritzschutzhaube (8) abnehmen {Modelle Nr. 29 und Nr. 46}.
- Druckkopf (1) durch Ziehen nach oben herausnehmen.
- Behälter (2), Fruchtfleischgatter (9) {Modelle Nr. 29 und Nr. 46} und Blende (3) {Modelle Nr. 11 und Nr. 38} abnehmen.
- Die Teile mit einem gebräuchlichen Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

INBETRIEBNAHME:

Wichtig: die verarbeiteten Früchte müssen vor dem Pressen sorgfältig gewaschen werden

Aufbau und Vorbereitung:

1. Die Blende (3) auf dem Behälter (2) anbringen {Modelle Nr. 11 und Nr. 38}.
2. Den Behälter (2) auf dem Sockel (4) anbringen.
3. Das Fruchtfleischgatter (9) im Behälter einsetzen.
4. Den Kopf (1) auf der Antriebsachse (5) anbringen.
5. Die Spritzschutzhaube (8) auf dem Behälter anbringen (2) {Modelle Nr. 29 und Nr. 46}.
6. Die Zitrusfrüchte in zwei Hälften schneiden.
7. Ein Glas senkrecht zum Auslauf des Behälters (2) aufstellen.
8. Das Gerät einschalten, indem der Ein/Aus Schalter (6) auf "1" gestellt wird.
9. Die Zitrushälften eine nach der anderen pressen.
10. Am Ende der Benutzung das Gerät abstellen, indem der Ein/Aus Schalter (6) auf "0" gestellt wird.

REINIGUNG:

WICHTIG:

- **Immer den Apparat abstellen und das Stromkabel des Geräts (7) ziehen.**
- **Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.**
- Der Sockel (4) darf nicht in Wasser getaucht werden.

Es wird empfohlen, die Reinigung sofort nach Beendigung der Arbeit vorzunehmen.

Die Reinigung wird erleichtert, wenn Sie nicht warten, bis die Lebensmittel im Behälter (2), an der Spritzschutzhaube (8), am Kopf (1) oder am Fruchtfleischgatter (9) antrocknen.

Den Sockel (4) mit einem feuchten weichen Schwamm reinigen und anschließend abtrocknen.

WARTUNG

Vor jedem Eingriff am Gerät muß dieses unbedingt vom Netz (7) genommen werden.

Die Maschine ist weitgehend wartungsfrei, die Lager sind lebenslang geschmiert. Wenn ein Eingriff zum Austausch von elektrischen oder anderen Bauteilen notwendig ist, siehe die Liste der Bauteile (Explosionszeichnung am Ende des Handbuchs).

Ersatzteile

Bei jeder Bestellung von Ersatzteilen den an der Unterseite des Geräts vermerkten Typ, die Seriennummer und die elektrischen Daten angeben.

SACHWIDRIGER EINSATZ

- 1. Das Gerät nur zum Pressen von Zitronen, Orangen und Pampelmusen verwenden.**

HILFE BEI STÖRUNGEN

Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

Das Gerät springt nicht an:

- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels (7).

Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors: (Antriebsgruppe heiß)

Der Motor besitzt eine eingebaute thermische Sicherung. Beim Überheizen schaltet der Motor ab.

- Den EIN/AUS Schalter (6) auf Stellung **0** stellen, Stromstecker (7) ziehen.
- Abkühlen des Motors abwarten (25 bis 45 Minuten), dann auf den EIN/AUS Schalter (6) drücken (Position **1**).

Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (7) ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

Das Gerät stoppt aufgrund einer Überlast:

Wenn der Motor stockt (zu hoher Preßaufwand), kann er sich sehr schnell erhitzen und die Überhitz-Sicherung auslösen.

NORMENHINWEISE

Die Zitruspressen Nr. 11, Nr. 38, Nr. 29 und Nr. 46 entsprechen den Bestimmungen folgender europäischer Normen:

- **CE (Europa)**
 - Richtlinie "Maschinen" 98/37/CE
 - Richtlinie "Elektromagnetische Verträglichkeit" 89/336/CE
 - Richtlinie "Niederspannung" 73/23/CEE
 - EN 292-1 2 : Maschinensicherheit - Allgemeine Hinweise für den Entwurf.
 - EN 60204-1 :1998 : Maschinensicherheit - Elektrische Ausrüstung von Maschinen
 - Allgemeine Regeln.

Technische Daten des Geräts

Modell Einphasig		Nr 11		Nr 38		Nr 29		Nr 46	
Betriebsspannung	(V)	220-240	110-120	220-240	110-120	220-240	110-120	220-240	110-120
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Motor: Leistung									
Absorbierte Leistung	(W)	130	155	130	155	230	260	230	260
Drehzahl:	(U/min)	1450 bis 50Hz		1450 bis 50Hz		1450 bis 50Hz		1450 bis 50Hz	
	(U/min)	1700 bis 60Hz		1700 bis 60Hz		1700 bis 60Hz		1700 bis 60Hz	
Abmessungen: Höhe	(mm)	350		350		480		490	
Breite	(mm)	200		200		230		205	
Tiefe	(mm)	300		300		300		305	
Ausgußhöhe	(mm)	125		135		200		212	
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	5		5		10		10	
Gewicht mit Verpackung	(kg)	5.6		5.6		11		11	
Schalldruckpegel: (2)	(dBA)	70		70		70		70	

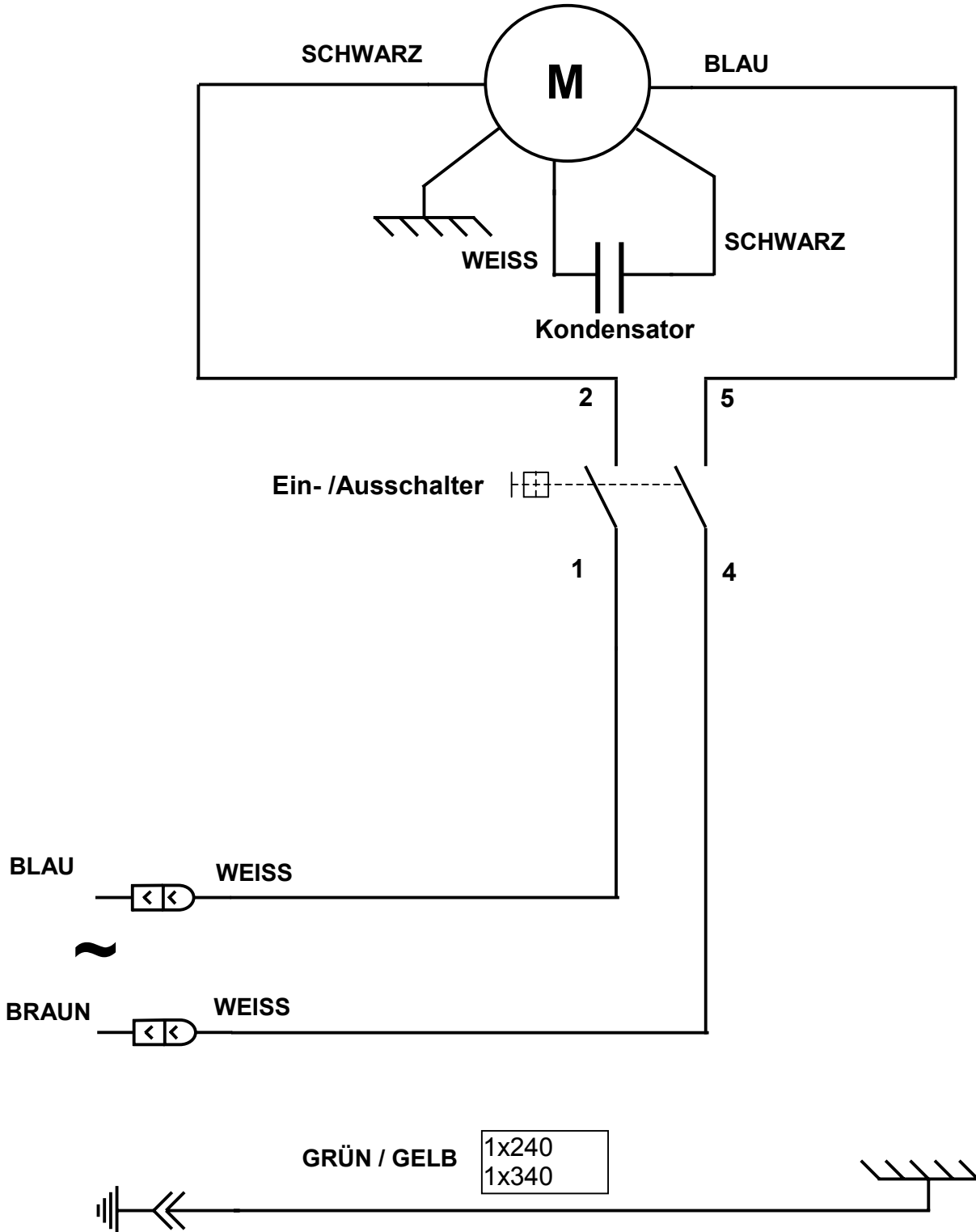
(1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf seinem Typenschild.

(2) Nach EN 31201 im Abstand von 1 m von befüllter Maschine gemessener Schalldruckpegel.

POS	Bezeichnung
1	Preßkopf
2	Fruchtbehälter
3	Blende
4	Sockel
5	Antriebswelle
6	Ein-/Ausschalter
7	Netzstecker und Kabel
8	Spritzschutzhaube
9	Fruchtfleischgatter

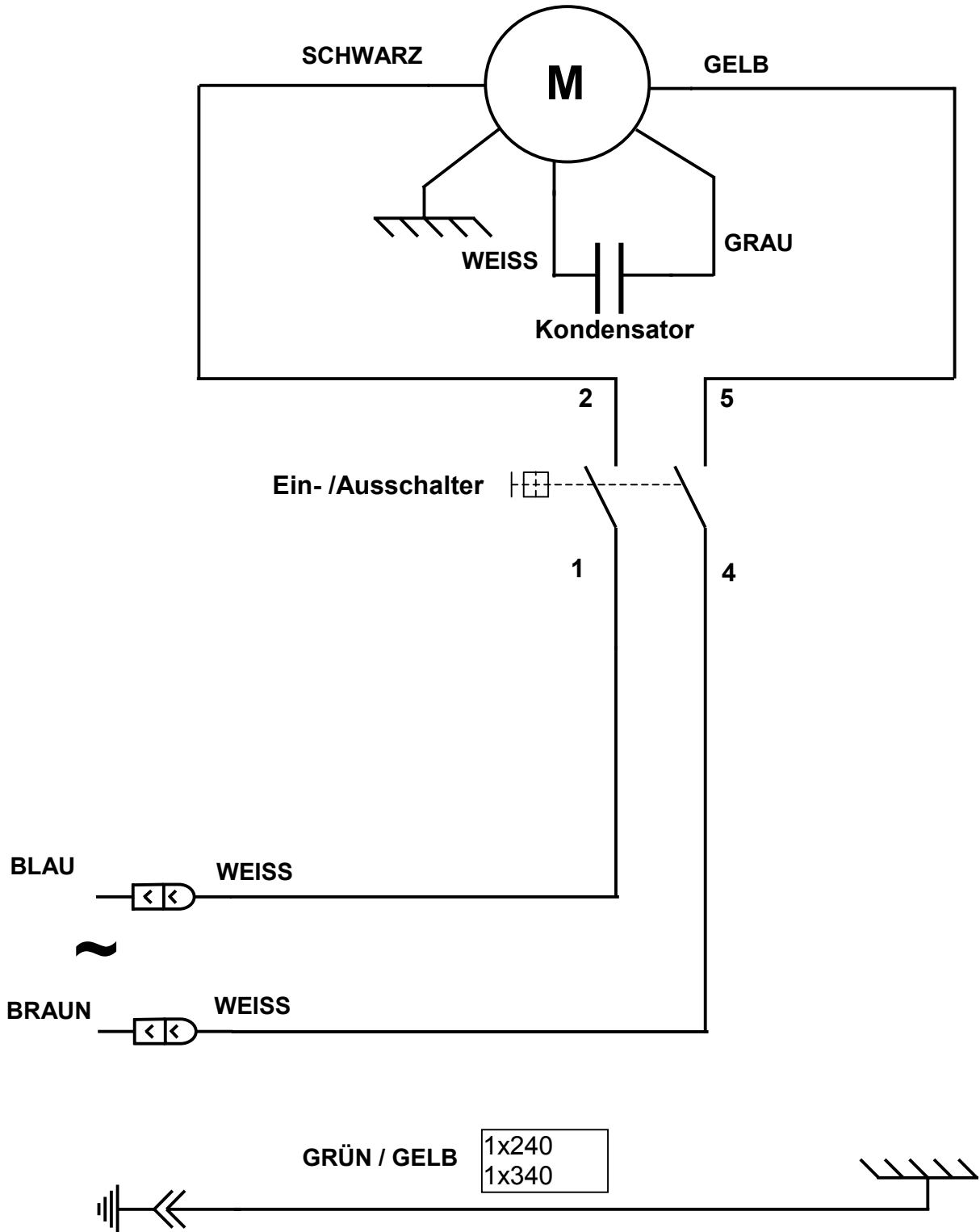
Modelle Nr. 11 und Nr. 38 :

Schaltplan 220-240V 50/60Hz



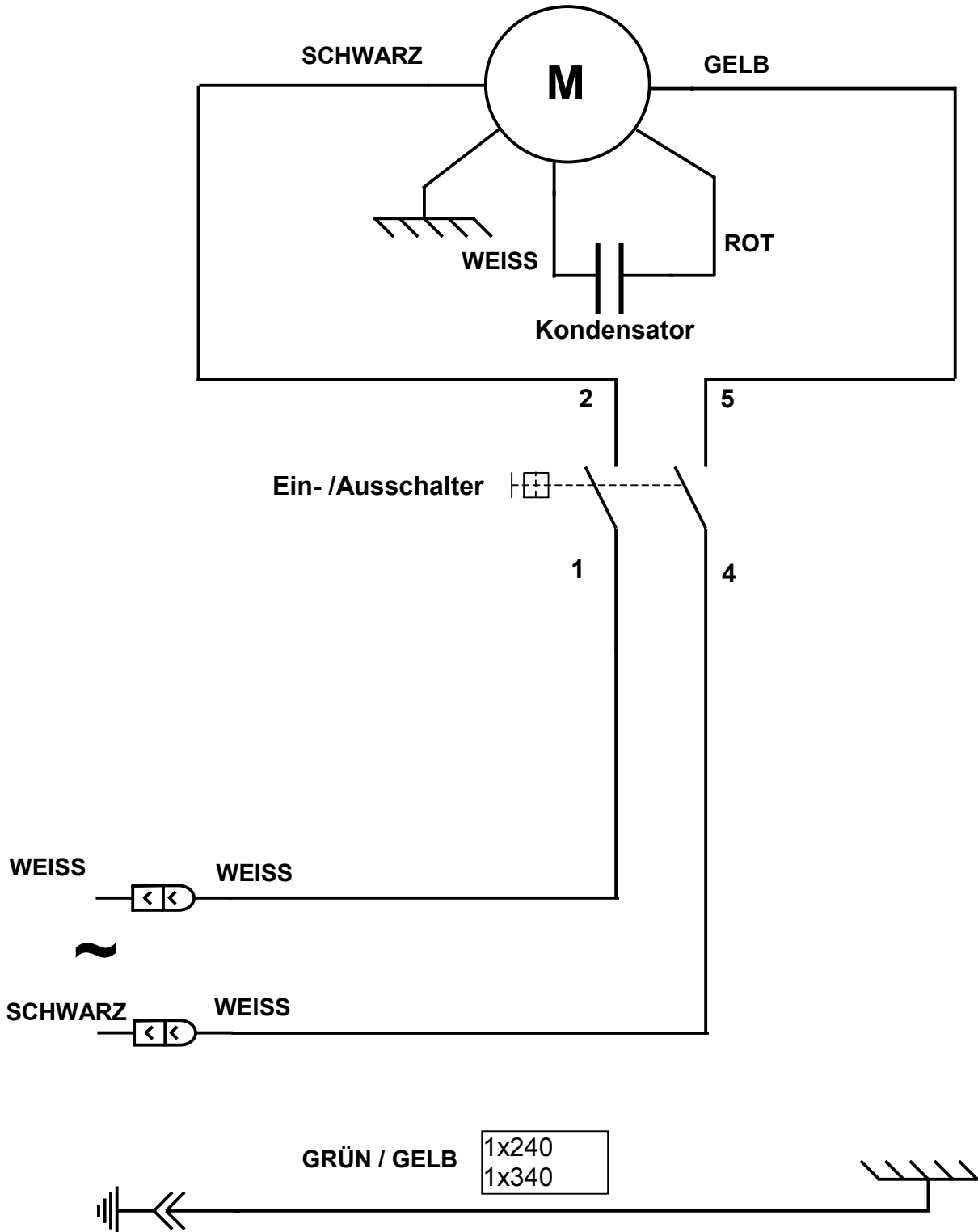
Modelle Nr. 29 und Nr. 46 :

Schaltplan 220-240V 50/60Hz



Modelle Nr. 11, Nr. 38, Nr. 29 und Nr. 46 :

Schaltplan 110-120V 50/60Hz





**Modell Nr. 11
oder
Modell Nr. 38**



**Modell Nr. 29
oder
Modell Nr. 46**

Abb. A

