

PRESSE-AGRUMES N°11 - N°38 - N°29 - N°46

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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

VOTRE PRESSE-AGRUMES N°11 - N°38 - N°29 - N°46

- Les Presse-agrumes N°11 - N°38 - N°29 - N°46 sont particulièrement dédiés aux bars, cafés, hôtels, restaurants, bars à cocktails, collectivités, boutiques à jus de fruits frais...
- Les appareils N°11 et N°38 sont constitués d'un bloc moteur en aluminium, d'une cuve à jus et de 2 ogives de pressage en plastique technique.
- Les appareils N°29 et N°46 sont constitués d'un bloc moteur en aluminium, d'un moteur puissant pour un usage intensif, d'une cuve en acier inoxydable, de 2 ogives de pressage en plastique et d'un dôme anti-éclaboussures en plastique.
- Les Presse-agrumes N° 11 - N°38 - N°29 - N°46 sont destinés à presser les citrons, les oranges ou les pamplemousses.
- Ils sont idéal pour la préparation de : jus de citrons, d'oranges ou de pamplemousses frais ou servant de base pour la préparation de cocktails de fruits.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
 - 110-120 V, 50/60 Hz
 - 220-240 V, 50/60 Hz

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.

ATTENTION :

- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la feuille de garantie livrée avec l'appareil ou sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès de la Société SANTOS ou auprès d'un revendeur agréé SANTOS.

ATTENTION : Vérifier que l'interrupteur Marche/Arrêt (6) est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation (7) sur la prise de votre alimentation secteur (Fig. A).

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

Utilisation du PRESSE-AGRUMES

1ere MISE EN ROUTE

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments (Fig. A).

- Oter le dôme anti-projection (8) {modèles N°29 et N°46}.
- Oter l'ogive (1) en la tirant vers le haut.
- Oter la cuve (2), la grille à pulpe (9) {modèles N°29 et N°46} et l'enjoliveur (3) {modèles N°11 et N°38}.
- Laver les pièces avec un produit vaisselle standard ou au lave vaisselle.

MISE EN ROUTE :

Attention : Les fruits utilisés doivent être soigneusement lavés avant pressage.

Montage et préparation :

1. Placer l'enjoliveur (3) sur la cuve (2) {modèles N°11 et N°38}.
2. Placer la cuve (2) sur le socle (4).
3. Placer la grille à pulpe (9) dans la cuve.
4. Placer l'ogive (1) sur l'axe moteur (5).
5. Placer le dôme anti-projection (8) sur la cuve (2) {modèles N°29 et N°46}.
6. Couper les agrumes en deux moitiés.
7. Placer un verre à l'aplomb du bec verseur de la cuve (2).
8. Mettre l'appareil en fonctionnement en positionnant l'interrupteur Marche/Arrêt (6) sur "1".
9. Presser les demi-agrumes. Les unes après les autres.
10. En fin d'utilisation, arrêter l'appareil en positionnant l'interrupteur Marche/Arrêt (6) sur "0".

NETTOYAGE :

IMPORTANT :

- **Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (7).**
- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé.**
- Le socle (4) ne doit pas être plongé dans l'eau.

Il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil aussitôt le travail terminé.

Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séché dans la cuve (2), le dôme anti-projection (8), sur l'ogive (1) ou sur la grille à pulpe (9).

Le socle (4) sera nettoyé avec une éponge douce humide, puis séché.

MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur (7).

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les paliers sont graissés à vie. Si une intervention est nécessaire pour remplacer des pièces telles que les composants électriques, les joints ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).

Pièces Détachées

Pour toute commande de pièces détachées, préciser le type, le numéro de série et les caractéristiques électriques notés sous l'appareil.

CONTRE INDICATIONS

- 1. Ne pas utiliser cet appareil pour presser des aliments autres que des citrons, oranges et pamplemousses.**

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 (7).

L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : (le bloc moteur est chaud)

Le moteur est protégé par un protecteur thermique intégré. En cas de surchauffe, le moteur s'arrête.

- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt (6) sur la position **0**, débrancher la prise de courant (7).
- Attendre le refroidissement du moteur (20 à 45 minutes), rebrancher la prise de courant (7) puis appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt (6) (position 1).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur(7)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

En cas de blocage du moteur (effort de pressage trop important), il peut chauffer très rapidement et se mettre en sécurité surchauffe.

REFERENCES NORMATIVES

Les Presse-agrumes N° 11, N° 38, N°29 et N° 46 sont conformes aux dispositions des normes Européennes :

- **CE (Europe)**
 - Directive "Machines" 98/37/CE
 - Directive "Compatibilité électromagnétique" 89/336/CE
 - Directive "Basse-tension" 73/23/CEE
 - EN 292-1 2 : Sécurité des machines - Principes généraux de conception.
 - EN 60204-1 :1998 : Sécurités des machines - Equipement électrique des machines - Règles générales.

Caractéristiques Techniques de l'Appareil

Modèle		N° 11		N° 38		N° 29		N° 46	
Tension d'alimentation	(V)	220-240	110-120	220-240	110-120	220-240	110-120	220-240	110-120
Fréquence	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Moteur : Puissance									
Puissance absorbée	(W)	130	155	130	155	230	260	230	260
Vitesse :	(tr/mn)	1450 à 50Hz		1450 à 50Hz		1450 à 50Hz		1450 à 50Hz	
	(tr/mn)	1700 à 60Hz		1700 à 60Hz		1700 à 60Hz		1700 à 60Hz	
Dimensions : Hauteur	(mm)	350		350		480		490	
Largeur	(mm)	200		200		230		205	
Profondeur	(mm)	300		300		300		305	
Hauteur de passage sous le bec verseur	(mm)	125		135		200		212	
Poids : Poids net	(kg)	5		5		10		10	
Poids emballé	(kg)	5.6		5.6		11		11	
Bruit : (2)	(dBA)	70		70		70		70	

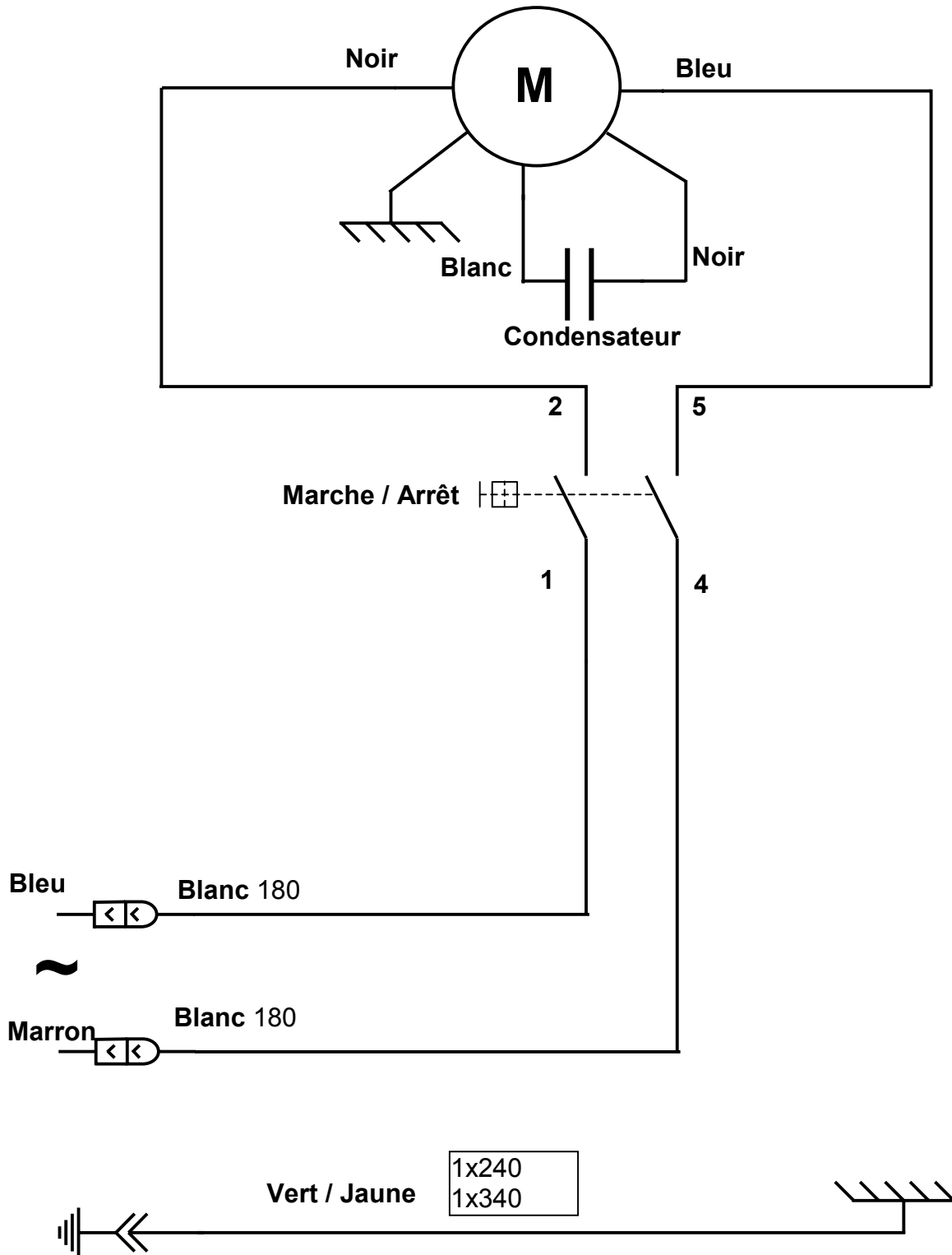
(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge à 1 m de son axe selon la norme EN 31201.

REP	Désignation
1	Ogive de pressage
2	Cuve à jus
3	Enjoliveur
4	Socle
5	Axe moteur
6	Interrupteur Marche/Arrêt
7	Prise / cordon d'alimentation
8	Dôme anti-projection
9	Grille à pulpe

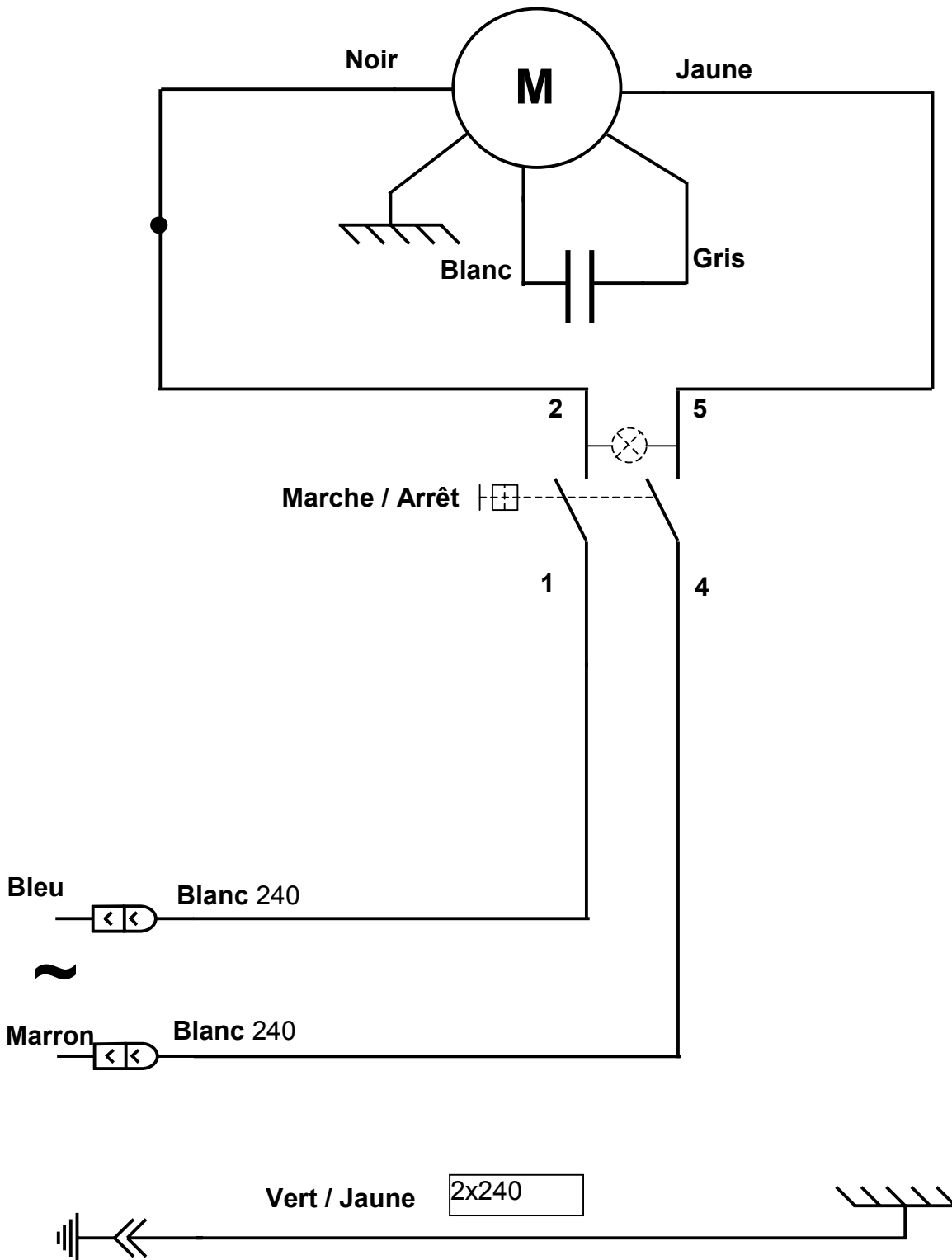
Modèles N°11 et N°38 :

Schéma électrique 220-240V 50/60Hz



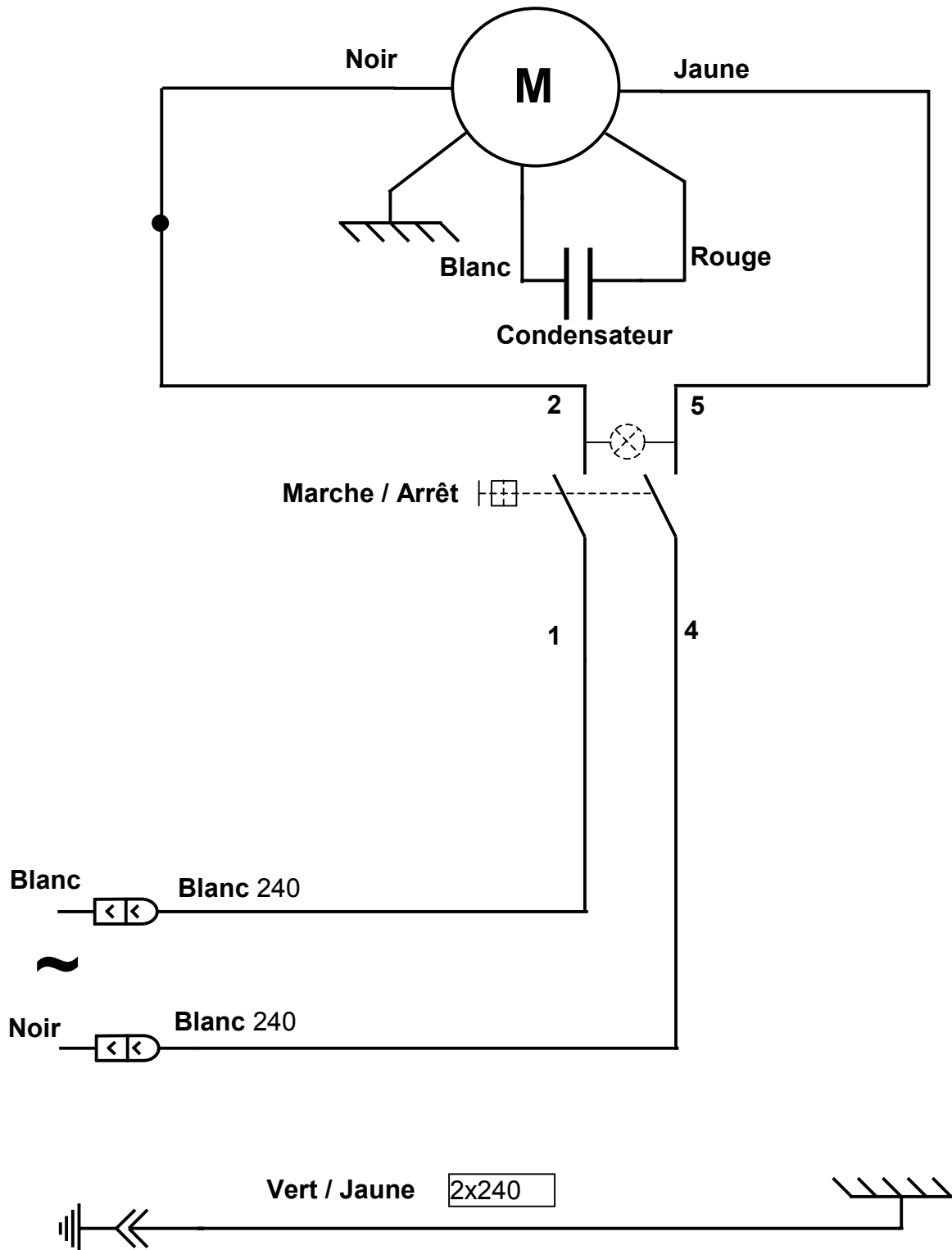
Modèles N°29 et N°46 :

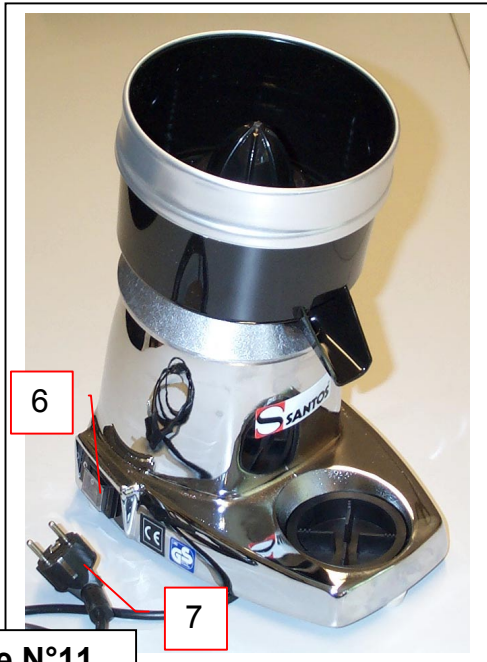
Schéma électrique 220-240V 50/60Hz



Modèles N°11, N°38, N°29 et N°46 :

Schéma électrique 110-120V 50/60Hz





**Modèle N°11
ou
Modèle N°38**



**Modèle N°29
ou
Modèle N°46**

Fig. A

