

## EXPRIMIDOR CITRICOS N°11 - N°38 - N°29 - N°46

### INSTRUCCIONES DE UTILIZACION Y MANTENIMIENTO



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Miners - Vegetable slicers – Dough mixer  
Molinillos de café - Licuadoras - Batidoras- Mezcladoras – Distribuidoras de bebidas – Batidoras  
mezcladoras - Amasadoras – Ralladores de queso- Trituradoras de cubitos de hielo – Picadoras  
de carne- Cortadoras de verduras

## SU EXPRIMIDOR DE CITRICOS N°11- N°38 - N°29- N°46

- Los exprimidores de cítricos N°11 - N°38 - N°29 - N°46 están particularmente pensados para bares, cafés, hoteles, restaurantes, coctelerías, colectividades, establecimientos especializados en zumos de frutas naturales...
- Los aparatos N°11 y N°38 están constituidos por un bloque motor de aluminio, una cubeta para el zumo y 2 piñas exprimidoras de plástico técnico.
- Los aparatos N°29 y N°46 se componen de un bloque motor de aluminio, un motor potente para un uso intensivo, una cubeta de acero inoxidable, 2 piñas exprimidoras de plástico y una tapa anti-salpicaduras de plástico.
- Los exprimidores de cítricos N° 11 - N°38 - N°29 - N°46 se han pensado para exprimir limones, naranjas o pómelos.
- Son ideales para la preparación de : zumo de limón, de naranja o de pómelo naturales o que sirvan de base para la preparación de cócteles de fruta.

### CONEXION ELECTRICA :

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos :
  - 110-120 V, 50/60 Hz
  - 220-240 V, 50/60 Hz

Protección de línea : el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar 2 polos + tierra. La instalación debe contar con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado a 16A.

### ATENCION :

- Antes de conectar el aparato, comprueben que la tensión de su red de alimentación corresponde a la tensión de funcionamiento, indicada en la hoja de garantía entregada con el aparato o en la placa de características situada bajo el mismo.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser cambiado por un conjunto especial que pueden obtener en la Sociedad SANTOS o en un distribuidor homologado SANTOS.

**ATENCION : Comprueben** que el interruptor marcha / parada (6) está en **posición 0** antes de conectar el enchufe del cable de alimentación (7) a la toma de su red de alimentación eléctrica (Fig. A.).

Nota : Para facilitar la comprensión de los siguientes apartados, remítanse a los esquemas situados al final de las instrucciones.

## Utilización del exprimidor

### 1ª UTILIZACION

Limpiar correctamente las piezas destinadas a estar en contacto con los alimentos (Fig. A).

- Retirar la tapa anti salpicaduras (8) {modelos N°29 y N°46}.
- Retirar la piña (1) tirándola hacia arriba.
- Retirar la cubeta (2), la rejilla para la pulpa (9) {modelos N°29 y N°46} y la tapa protectora (3) {modelos N°11 y N°38}.
- Lavar las piezas con un detergente estándar o con líquido para la vajilla.

### PUESTA EN MARCHA :

**Atención : La fruta utilizada debe lavarse cuidadosamente antes de ser exprimida.**

#### Montaje y preparación :

1. Colocar la tapa protectora (3) en la cubeta (2) {modelos N°11 y N°38}.
2. Colocar la cubeta (2) en la base (4).
3. Colocar la rejilla para pulpa (9) en la cubeta.
4. Colocar la piña (1) en el eje del motor (5).
5. Colocar la tapa anti salpicaduras (8) sobre la cubeta (2) {modelos N°29 y N°46}.
6. Cortar los cítricos en dos mitades.
7. Poner un vaso verticalmente bajo la boquilla de la cubeta (2).
8. Poner en funcionamiento el aparato posicionando el interruptor Marcha/Parada (6) en "1".
9. Apretar las mitades de los cítricos. Unas tras otras.
10. Al final de su utilización, parar el aparato poniendo el interruptor Marcha/Parada (6) en "0".

### LIMPIEZA :

#### **IMPORTANTE:**

- **En todos los casos, parar el aparato y desenchufar el cable de alimentación del mismo (7).**
- **No está autorizada la limpieza de este aparato con chorro de agua ni aire a presión.**
- La base (4) no debe sumergirse en agua.

#### **Se recomienda limpiar el aparato nada más terminar el trabajo.**

La limpieza será más fácil si no se espera mucho tiempo, dejando que se sequen los alimentos en la cubeta (2), en la tapa anti salpicaduras (8), en la piña (1) o en la rejilla para pulpa (9).

La base (4) se limpiará con una esponja suave y húmeda y luego se secará

## **MANTENIMIENTO**

Antes de cualquier intervención en el aparato, es imperativo que se desenchufe el aparato de la corriente (7).

Esta máquina no necesita ningún mantenimiento especial, los rodamientos están engrasados de por vida.

Si fuera necesaria una intervención para cambiar piezas como los componentes eléctricos u otros, refiéranse a la lista de componentes (véase el despiece al final de las instrucciones).

### **Piezas de repuesto**

Para cualquier pedido de piezas de recambio, precisen el tipo, el número de serie y las características eléctricas que figuran bajo el aparato.

## **CONTRAINDICACIONES**

- 1. No utilicen este aparato para exprimir alimentos que no sean limones, naranjas o pomelos.**

## **ASISTENCIA EN CASO DE AVERIAS**

Determinen con precisión la causa de la parada del aparato.

### **El aparato no arranca :**

- Controlen : la alimentación eléctrica, el estado del cable de alimentación (7).

**El aparato se para debido a un calentamiento excesivo del motor :** (el bloque motor está caliente)

El motor está protegido por un dispositivo térmico integrado. En caso de sobrecalentamiento, el motor se detiene

- Situar el interruptor Marcha Parada (6) en la posición **0**, desenchufar de la toma de corriente (7).
- Esperar a que el motor se enfríe (de 20 a 45 minutos), volver a enchufar a la toma de corriente (7) y pulsar el interruptor Marcha / Parada (6) (posición 1).

Si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (desenchufándolo de la corriente eléctrica (7) y pedir la intervención de una persona del servicio de mantenimiento o ponerse en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

### **El aparato se para debido a una sobrecarga :**

En caso de bloqueo del motor (esfuerzo de trabajo demasiado importante), puede calentarse muy rápidamente y ponerse en seguridad sobrecarga.

## REFERENCIAS NORMATIVAS

### Los exprimidores de cítricos N° 11, N° 38, N°29 y N° 46 se conforman a las disposiciones de la normativa europea :

- **CE (Europa)**
  - Normativa "Máquinas" 98/37/CE
  - Normativa "Compatibilidad electromagnética" 89/336/CE
  - Normativa "Baja tensión" 73/23/CEE
  - EN 292-1 2 : Seguridad de las máquinas – Principios generales de concepción
  - EN 60204-1 :1998 : Seguridades de las máquinas – Equipamiento eléctrico de las máquinas – Reglas generales

## Características Técnicas del Aparato

Modelo	Monofásico	N° 11		N° 38		N° 29		N° 46	
Tensión de alimentación	(V)	220-240	110-120	220-240	110-120	220-240	110-120	220-240	110-120
Frecuencia	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Motor : Potencia									
Potencia absorbida	(W)	130	155	130	155	230	260	230	260
Velocidad	(rv/mn)	1450 a 50Hz		1450 a 50Hz		1450 a 50Hz		1450 a 50Hz	
	(rv/mn)	1700 a 60Hz		1700 a 60Hz		1700 a 60Hz		1700 a 60Hz	
Dimensiones :Alto	(mm)	350		350		480		490	
Ancho	(mm)	200		200		230		205	
Profundidad	(mm)	300		300		300		305	
Altura de paso bajo la boquilla vertidor	(mm)	125		135		200		212	
Peso :Peso neto	(kg)	5		5		10		10	
Peso envasado	(kg)	5.6		5.6		11		11	
Ruido : (2)	(dBA)	70		70		70		70	

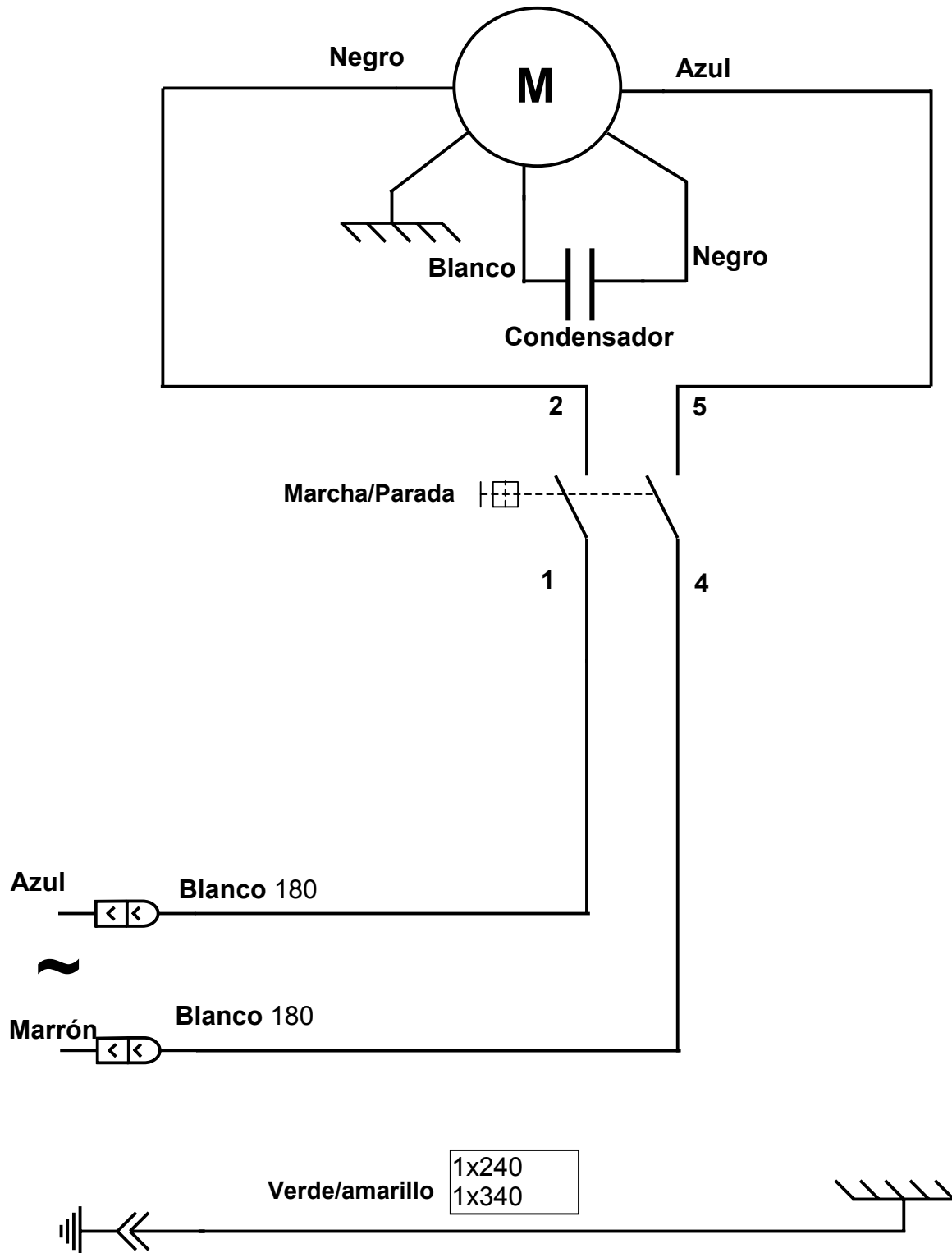
(1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Los datos eléctricos exactos de su aparato figuran en la placa de características.

(2) Nivel de ruido medido en presión acústica con el aparato en carga a 1 m de su eje, según la normativa EN 31201.

REP	Designación
1	Piña exprimidora
2	Cubeta recogezumos
3	Tapa protectora
4	Base
5	Eje motor
6	Interruptor marcha / parada
7	Enchufe / cable de alimentación
8	Tapa anti salpicaduras
9	Rejilla para pulpa

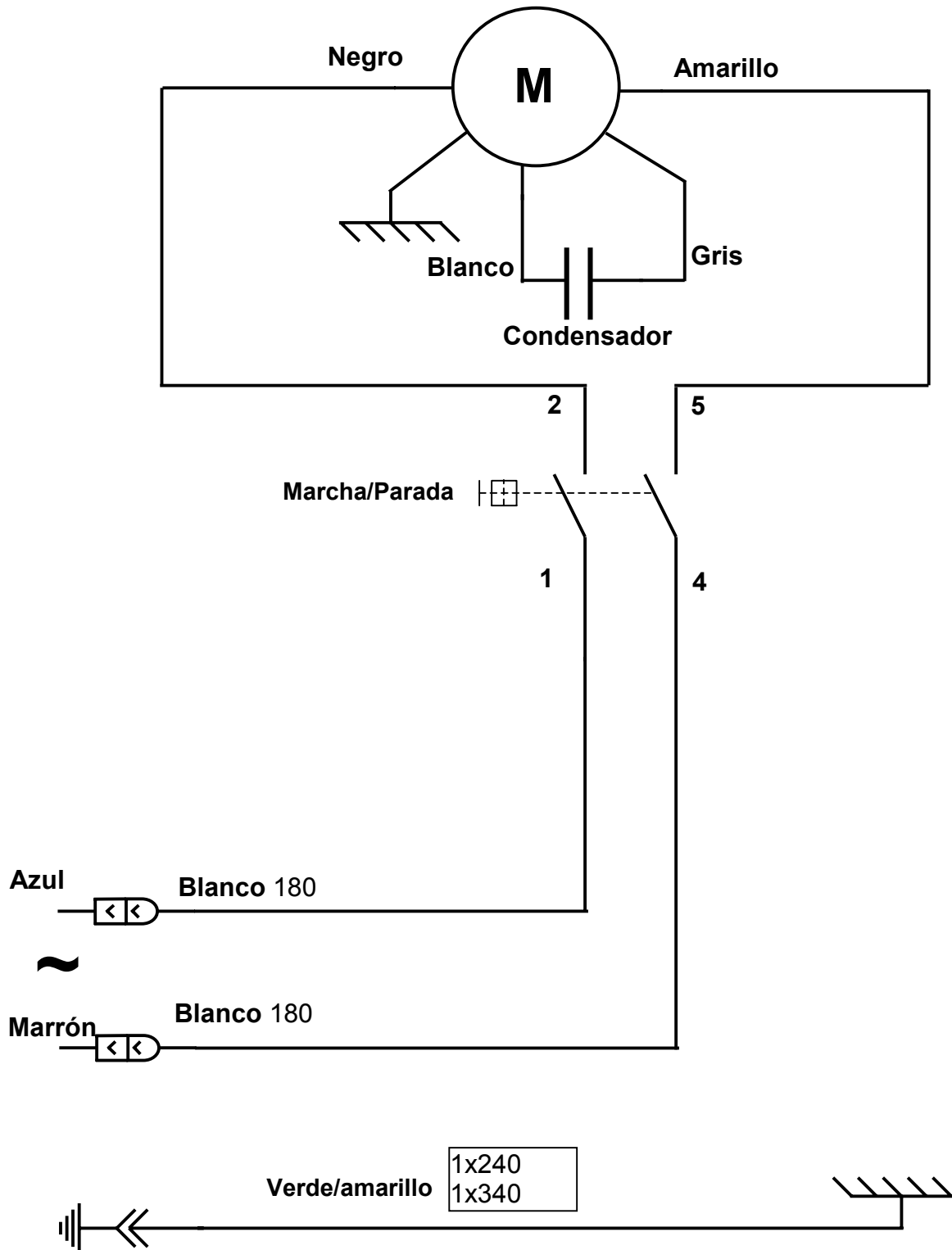
**Modelos N°11 y N°38 :**

**Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz**



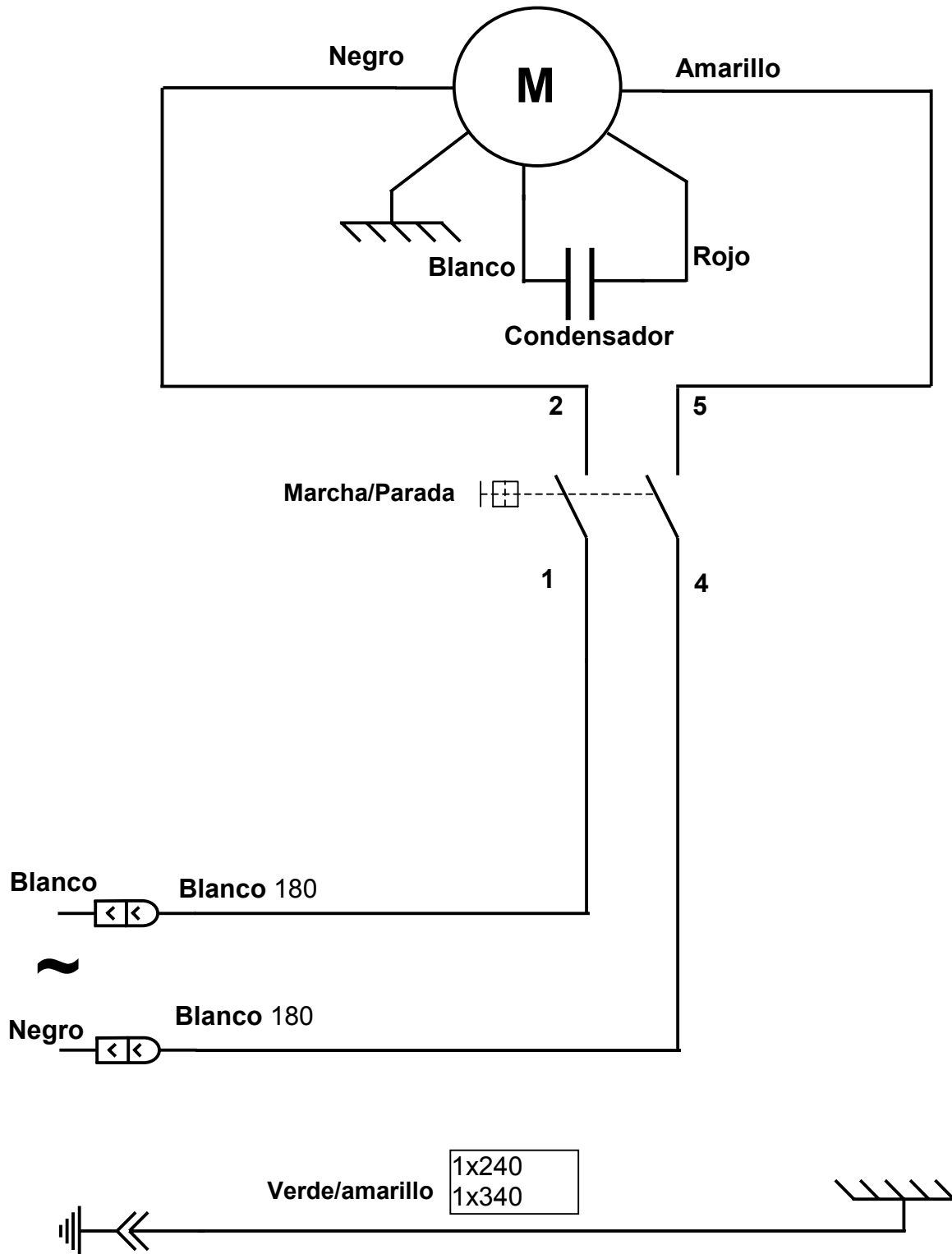
Modelos N°29 y N°46 :

**Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz**



Modelos N°11, N°38, N°29 y N°46 .:

**Esquema eléctrico 110-120V 50/60Hz**







**Modelo N°11**  
o  
**Modelo N°38**



**Modelo N°29**  
o  
**Modelo N°46**

**Fig. A**

