

ZITRUSPRESSE MIT HEBEL Nr. 10 ZITRUSPRESSE MIT HEBEL Nr. 70

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN



Nr10



Nr70

Kaffeemühlen - Saftpresen - Mixer - Blender - Getränkeautomaten - Rührgeräte - Knetgeräte
Käsereiben - Eisstößel - Fleischwölfe - Gemüseschneider
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Bateurs
mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
MODELLE INTERNATIONAL ANGEMELDET





INHALT

„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG3

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....4

 SACHWIDRIGER EINSATZ4

 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS4

 ERSTE INBETRIEBNAHME (ABB. A).....5

 RECYCLING DES ALTGERÄTS5

BESCHREIBUNG DES GERÄTS.....6

BENUTZUNG DES GERÄTS6

 INBETRIEBNAHME.....6

Vorbereitung und Benutzung:6

 REINIGUNG6

 WARTUNG.....7

Ersatzteile:7

HILFE BEI STÖRUNGEN8

Das Gerät springt nicht an:8

Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors:8

Das Gerät stoppt nach einer Überlast:8

Der Motor läuft, aber der Spitzkegel dreht sich nicht:8

 NORMENHINWEISE.....9

TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS9

 SCHALTPLAN10

GARANTIESCHEIN.....13

TYPENSCHILD DES GERÄTS13



„CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

DER HERSTELLER:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON)
FRANKREICH

ERKLÄRT, DASS DIE DURCH DAS TYPENSCHILD

- UNTER DEM GERÄT,
- AUF DEM GARANTIESCHEIN, DER LETZTEN SEITE DIESES HANDBUCHS,

GEKENNZEICHNETE MASCHINE MIT DEN BESTIMMUNGEN DER
ÄNDERUNGSRICHTLINIE „Maschinen“ (Richtlinie EG 98/37) ÜBEREINSTIMMT
SOWIE DEN NATIONALEN UMSETZUNGSTEXTEN.

EBENFALLS MIT DEN BESTIMMUNGEN DER FOLGENDEN EUROPÄISCHEN
RICHTLINIEN ÜBEREINSTIMMT:

- 73/23 vom 19.02.73 (Niederspannungs-Richtlinie)
- 89/336 (EMV-Richtlinie)
- 2002/95/EG (RoHS-Richtlinie)
- 2002/96/EG (WEEE-Richtlinie)

Die Maschine entspricht den Bestimmungen der folgenden harmonisierten europäischen
Normen:

- NF EN ISO 12100 -1 und 2:2004: Maschinensicherheit - Allgemeine
Gestaltungsleitsätze
- NF EN 60204-1: 2006 : Maschinensicherheit - Elektrische Ausrüstung von
Maschinen - Allgemeine Regeln.
- NF EN 60335-1: 2003 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und
ähnliche Zwecke

VAULX-EN-VELIN DEN: **01/09/2008**

TITEL DES UNTERZEICHNENDEN: **GENERALVORSITZENDER**

NAME DES UNTERZEICHNENDEN: **JACQUES FOUQUET**

UNTERSCHRIFT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wie bei allen anderen elektrischen Geräten, sind auch bei der Verwendung dieses Gerätes folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

Alle Anweisungen lesen.

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

SACHWIDRIGER EINSATZ



1. Das Gerät nur zum Pressen von Zitronen oder Orangen benutzen.
Modell Nr. 10: Zitronen oder Orangen,
Modell Nr. 70: Zitronen, Orangen oder Pampelmusen.
2. Keine Orangenhälfte mit dem Hebel pressen, bevor der Ein-/Ausschalter auf Position „1-Ein“ steht.
3. Modell Nr. 70: Das Gerät erst benutzen, wenn der Behälter (5) korrekt in der Führung sitzt.
4. Der Sockel (7) darf nicht in Wasser getaucht werden.
5. Den Sockel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
6. Vor jedem Eingriff am Gerät den Netzstecker ziehen (Reinigung, Pflege, Wartung).
7. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 Wechselstrom-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. Die Anlage muss durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A Sicherung geschützt sein. Die Erdung des Geräts ist Pflicht.

ACHTUNG:



- Vor dem Anschluss des Geräts die Übereinstimmung der Spannung der Stromversorgung mit der Gerätespannung überprüfen. Der Wert ist abzulesen:
 - entweder auf dem Typenschild unter dem Gerät,
 - oder auf dem Typenschild auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch einen speziellen Bausatz ersetzt werden, der bei der Firma SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

ACHTUNG: Überprüfen ob der Ein- / Ausschalter (6) auf „0-Aus“ steht, bevor Sie den Stecker des Stromkabels in die Steckdose Ihrer Netzversorgung stecken.



ERSTE INBETRIEBNAHME (Abb. A)

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile ordentlich reinigen.

1. Den Druckhebel (1) vollständig heben.
2. Den Spitzkegel (2) von Hand herausnehmen.
3. Modell Nr. 70: den Saftbehälter (5) von Hand abnehmen.
4. Modell Nr. 70: die Pressscheibe (3) mit einer Vierteldrehung abnehmen.
5. Mit einem gebräuchlichen Spülmittel den Spitzkegel (2), die Pressscheibe (3), den Spritzschutz (4) und das Innere des Saftbehälters (5) reinigen.

RECYCLING DES ALTGERÄTS



Das Gerät ist mit dem Symbol für die Mülltrennung elektrischer und elektronischer Geräte gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Produkt gemäß der Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) – Abschnitt Gewerblich genutzte Geräte – von einer Mülltrennungsfirma übernommen werden muss, um entweder recycelt oder zerlegt zu werden und schädliche Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

Für nähere Informationen kontaktieren Sie Ihren Händler oder das Unternehmen SANTOS.

Zur Entsorgung und zum Recycling der Bauteile des Geräts wenden Sie sich bitte an einen Fachbetrieb oder an das Unternehmen SANTOS.

Elektronikartikel, die nicht einer Mülltrennung unterzogen wurden, können die Umwelt gefährden.

Die Verpackungsmaterialien müssen gemäß den geltenden Bestimmungen vernichtet oder recycelt werden.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Zitruspresse mit Hebel ist für Bars, Cafés, Hotels, Restaurants, Cocktail-Bars, Kantinen, Stände mit frischem Obstsaft, Eiscafés, usw. bestimmt.
- Aufbau des Geräts (Abb. A):
 - Motorblock aus Gußaluminium (7),
 - Saftbehälter aus Edelstahl (5),
 - sich drehender Spitzkegel aus Edelstahl (2),
 - Hebel zum Pressen der Zitrusfrüchte (1),
 - mechanische Kupplung.
- Die Zitruspresse Nr. 10 ist für das Pressen von Orangen und Zitronen bestimmt.
- Die Zitruspresse Nr. 70 ist zum Pressen von Zitronen, Orangen und Pampelmusen bestimmt.
- Sie eignet bestens für die Vorbereitung von: Getränken (Fruchtcocktail, Punsch, Sirup)

BENUTZUNG DES GERÄTS

INBETRIEBNAHME

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

Vorbereitung und Benutzung:

1. Die zu pressenden Orangen in zwei Hälften schneiden.
2. Den E/A Schalter (6) auf Position EIN stellen. In dieser Stellung funktioniert der Elektromotor, der Spitzkegel (2) wird aber nicht angetrieben.
3. Die Orangenhälfte auf dem Spitzkegel (2) platzieren.
4. Circa 5 Sekunden lang immer stärker auf den Hebel (1) drücken. In dieser Stellung löst der auf den Hebel (1) ausgeübte Druck den Antrieb des Spitzkegels (2) aus.
5. Loslassen, den Hebel (1) anheben und die Orangenschale vom Spitzkegel entfernen.
6. Auf die gleiche Art mit allen Orangenhälften verfahren.
7. **Achtung:** am Ende der Benutzung die Zitruspresse über den E/A Schalter (6) ausstellen.

REINIGUNG

WICHTIG:



- **Den Apparat abstellen und das Stromkabel des Geräts ziehen.**
- **Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.**
- Der Motorblock (7) 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 antrocknen.

1. Den Spitzkegel (2) zurückziehen und unter laufendem Wasser abwaschen.
2. Den Behälter (5) abwaschen, indem das darüber gegossene Wasser in einem Glas auf dem Glashalter (8) aufgefangen wird.
Modell Nr. 70: Den Behälter (5) von Hand abnehmen.
3. Endreinigung des Behälters mit einem Schwamm.
4. Die Pressscheibe (3) mit einem Schwamm reinigen.
Modell Nr. 70: Die Scheibe durch eine Vierteldrehung abnehmen.
5. Den Glashalter (8) und das Gitter (10) entfernen und unter laufendem Wasser abwaschen.
6. Modell Nr. 10: Bei einer gründlichen Reinigung muss die Pressscheibe (3) herausgenommen werden. Letztere dazu durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen (Abb. B und C).

Der Sockel und die Abdeckung des Motorblocks werden mit einem feuchten weichen Schwamm gereinigt und anschließend abgetrocknet.

WARTUNG



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

Ersatzteile:



WICHTIG: Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.

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

Bei **allen Bestellungen von Ersatzteilen** (Artikelnummern sind der Explosionszeichnung zu entnehmen) bitte folgende Angaben machen:

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts und**
- **die elektrischen Daten**

abzulesen unter dem Gerät.

HILFE BEI STÖRUNGEN

Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

Das Gerät springt nicht an:

- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels;
- Überprüfen, ob der E/A Schalter (6) leuchtet, wenn er auf Stellung „1-Ein“ steht, ansonsten den Schalter austauschen.
- Bei Schalterstellung „0-Aus“ prüfen, ob der Spitzkegel (2) leicht von Hand zu drehen ist.
 - Wenn der Spitzkegel sich dreht, den Zustand des Kondensators und des Motors durch eine qualifizierte Person prüfen lassen.
 - Wenn der Spitzkegel sich nicht dreht, das Getriebe prüfen lassen.

Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors:

(Motorblock heiß)

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

- Den Ein-/Ausschalter (6) auf Position „0-Aus“ stellen und den Stromstecker ziehen.
- Das Abkühlen des Motors abwarten (25 bis 45 Minuten), dann auf den Ein-/Ausschalter (6) drücken (Position „1-Ein“).

Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (10) ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

Das Gerät stoppt nach einer Überlast:

- Wenn der Motor während des Betriebs stockt, den Druck auf den Hebel lösen, damit er wieder hochläuft.

Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (10) ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

Der Motor läuft, aber der Spitzkegel dreht sich nicht:

- Den Zustand des Bolzens (9) für den Antrieb des Spitzkegels (2) überprüfen (Abb. D).
- Den einwandfreien Betrieb des Antriebs kontrollieren (Abb. E):
 - Den Apparat einschalten, Schalter auf Position „1-Ein“
 - Hebel anheben
 - Spitzkegel auf der Motorwelle platzieren (keine Zitrusfrüchte bearbeiten)
 - Mit einem Holzstück auf die Mitte des Spitzkegels drücken. Der Spitzkegel muß sich um einige Millimeter senken und anfangen zu drehen.
 - Ansonsten den Antrieb kontrollieren.

NORMENHINWEISE

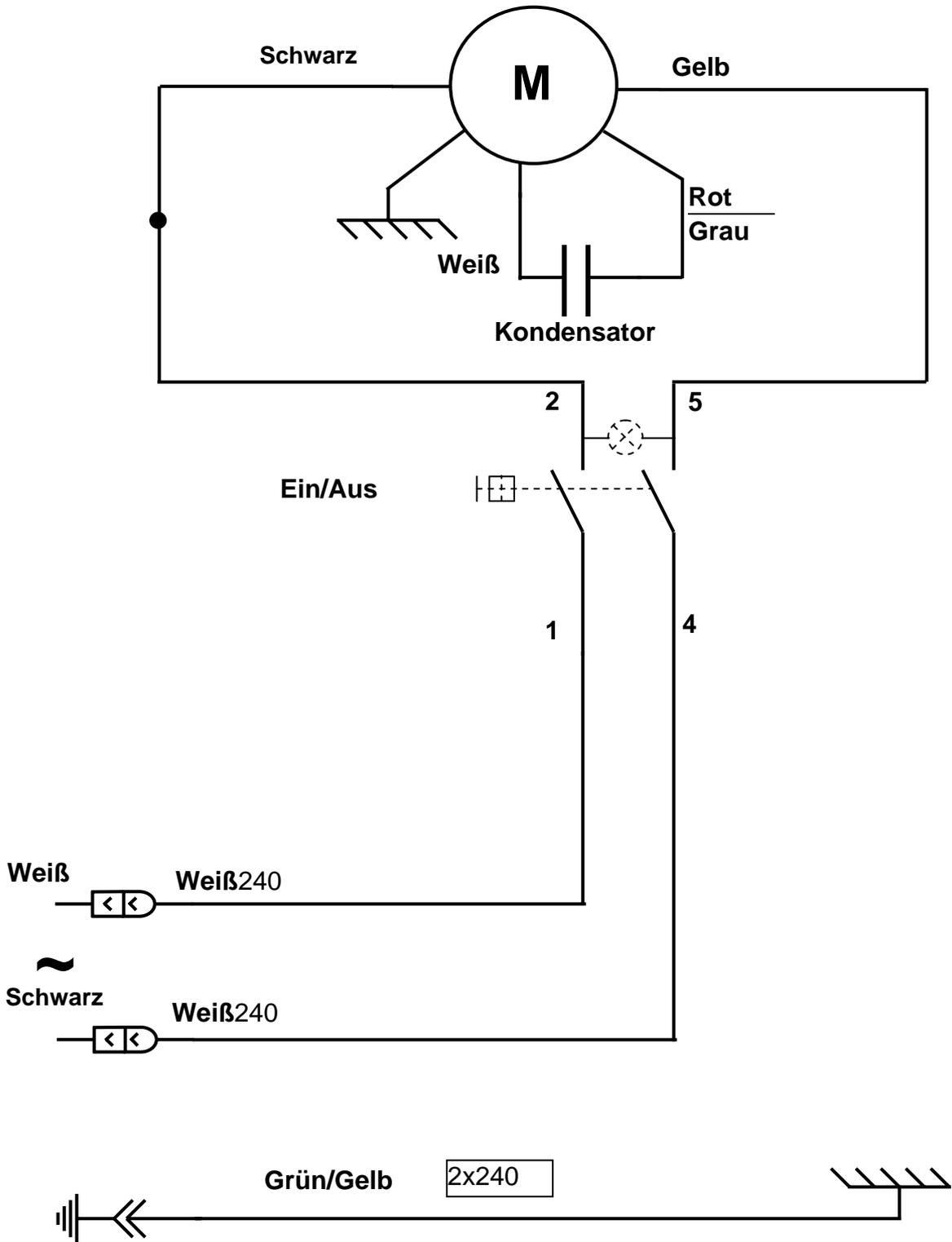
- CE (Europa)
 - GS (Deutschland), kontrolliert von der Nationalen Versuchsanstalt LNE
 - UL (USA) und cUL (Kanada)
 - NSF (USA)
- Gerät Nr. 70, Verfahren läuft.

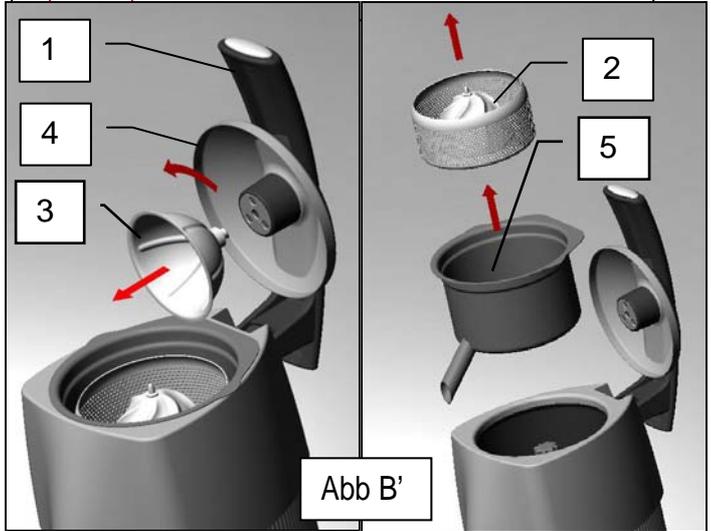
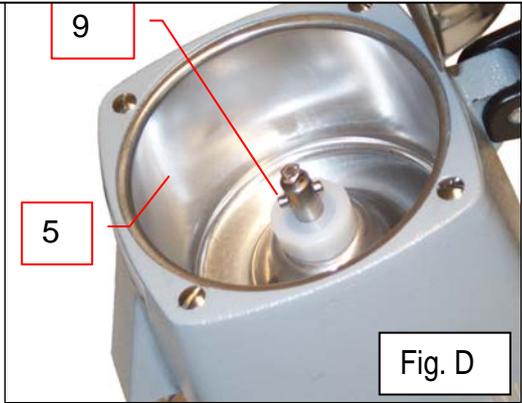
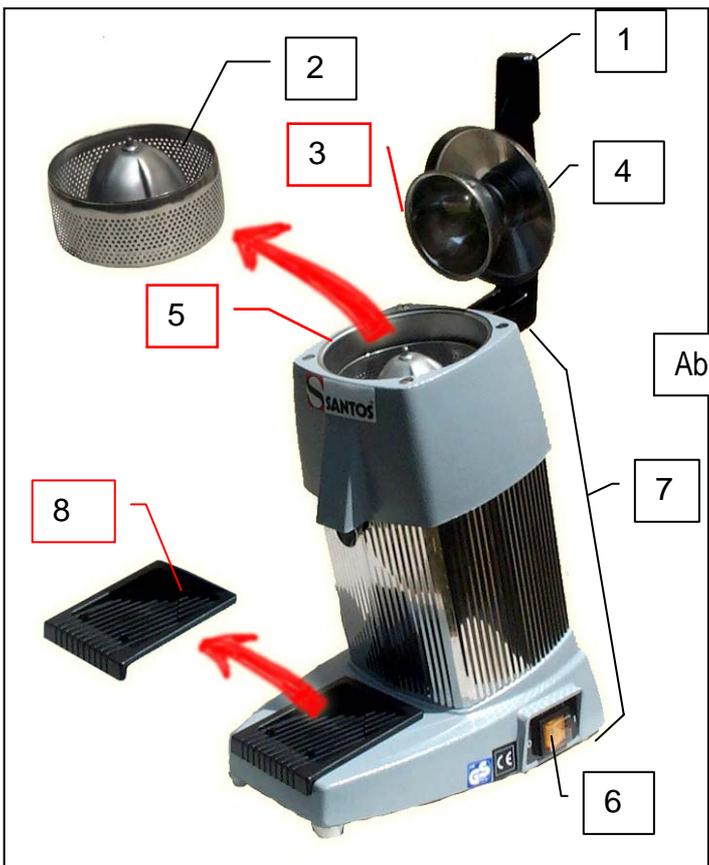
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

ELEKTRISCHE DATEN (1)					
Modell		Nr. 10		Nr. 70	
Betriebsspannung	(V)	220-240	110-120	220-240	110-120
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Motor: Leistung					
Absorbierte Leistung	(W)	230	260	300	350
Drehzahl	(U/min)	1450	1700	1450	1700
Dauerkondensator	(microF)	4 microF - 400V		8 µF - 400V	
Ausgusshöhe, Höchstmaße des Saftbehälters (Glas oder Krug)	(mm)	135		220	
Abmessungen: Höhe	(mm)	380		485	
Breite	(mm)	200		234	
Tiefe	(mm)	300		395	
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	9.2		13.5	
Verpackung Gewicht mit	(kg)	10.3		14.5	
Geräusch: (2) L_{pA} Ungewissheit: $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	65		65	

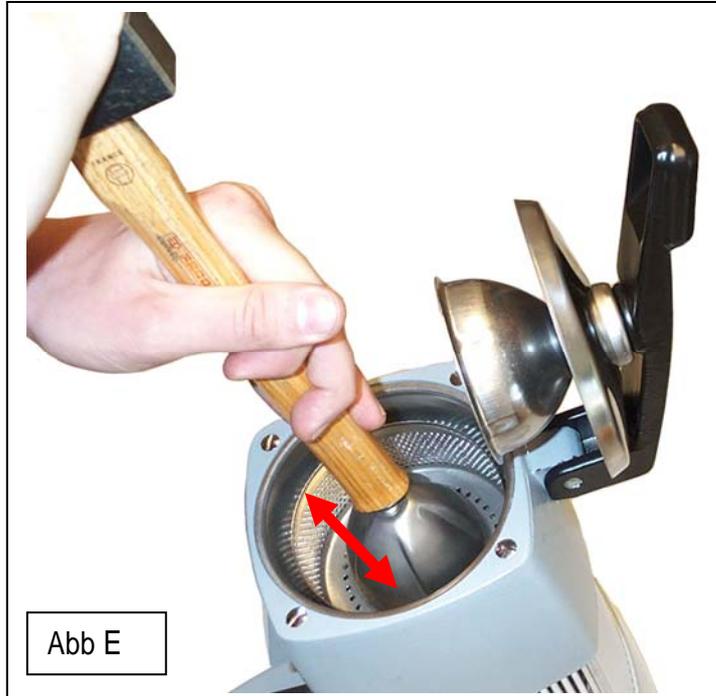
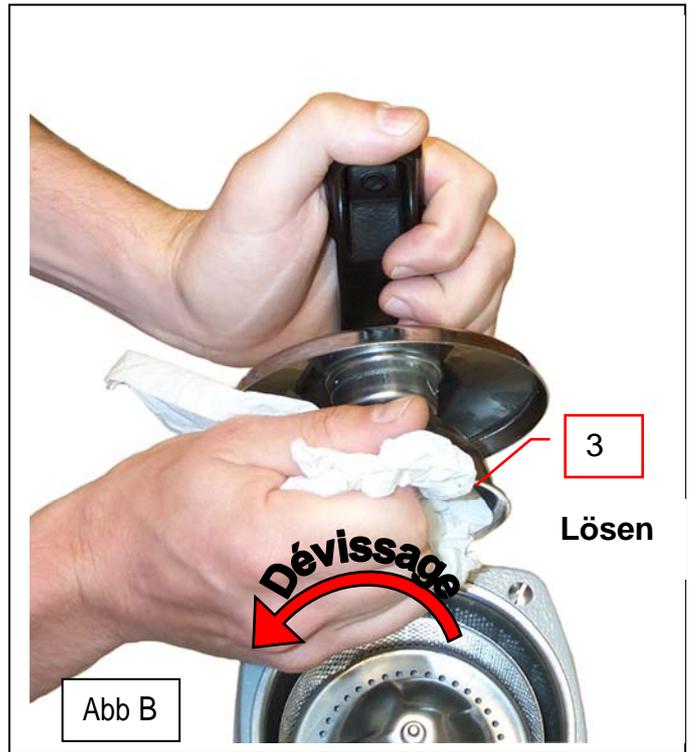
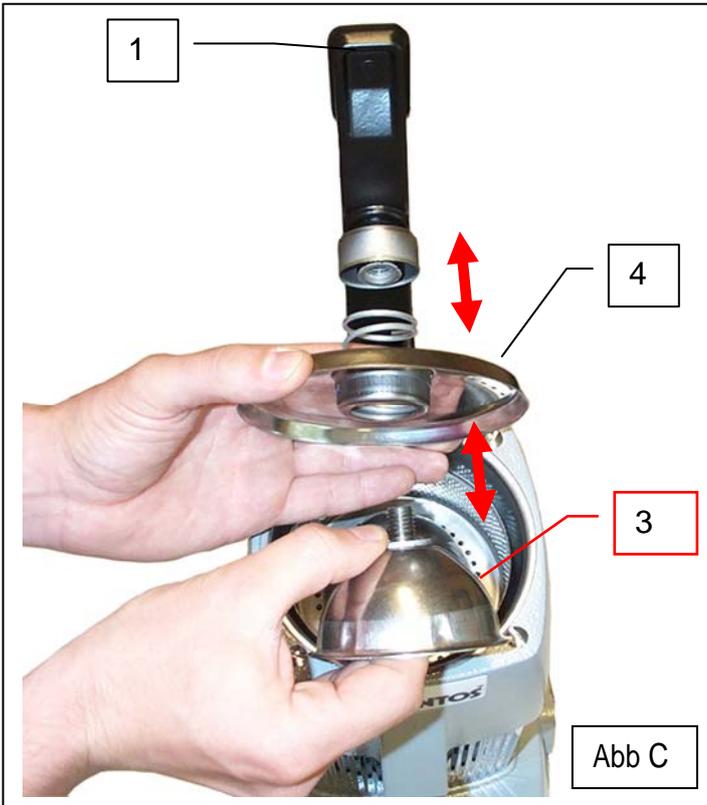
- (1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf seinem Typenschild.
- (2) Messung des Geräuschpegels bei Akustikdruck und unter Last gemäss den Normen ISO 11201: 1995 und ISO 4871: 1996 Stand des Gerätes auf einer Arbeitsfläche in 75 cm Höhe über dem Boden. Mikrofon in Geräterichtung in 1,6 m Höhe und 1 m vom Gerät entfernt.

Schaltplan





POS	Bezeichnung	POS	Bezeichnung
1	Druckhebel	6	Ein-/Ausschalter
2	Spitzkegel	7	Motorblock
3	Pressscheibe	8	Glashalter
4	Spritzschutz	9	Stift
5	Fruchtbehälter	10	Saftabstellgitter



GARANTIESCHEIN

GARANTIE

Das Gerät wird für 12 Monate ab dem auf dem Typenschild angegebenen Herstellungsdatum an garantiert.

Die Garantie beschränkt sich ausschließlich auf den kostenlosen Austausch von Originalteilen, die wir infolge einer Störung oder eines Herstellungsfehlers als defekt anerkannt und zum betrachteten Gerät gehörig befunden haben.

Sie gilt nicht für Schäden infolge einer nicht den Gerät begleitenden Vorschriften (Betriebshandbuch) gemäßen Aufstellung oder unsachgemäßen Betriebs oder im Fall offensichtlicher Wartungsmängel bzw. der Nichteinhaltung elementarer Regeln der elektrischen Sicherheit.

Der Austausch eines Teils innerhalb der Garantie erfolgt durch Einsenden des defekten Teils an unsere Werkstatt mit bezahltem Porto, zusammen mit der Kopie des beiliegenden Garantiescheins, auf dem die Seriennummer des Geräts erscheint.

Alle Geräte besitzen ein Typenschild mit einer mit dem Garantieschein identischen Seriennummer.

Im Fall von schweren, nur in unseren Werkstätten zu behebenden Schäden, wird das Gerät unter Garantie nach Einwilligung unserer Stellen mit bezahltem Porto eingeschickt.

Im Fall einer Reparatur des Geräts außerhalb der Garantie geht der Hin- und Rücktransport zu Lasten des Kunden. Die Ersatzteile und Arbeitskosten werden zu geltenden Sätzen abgerechnet (Ersatzteilpreise – Stundenlohn). Alle Reparaturen erfolgen nach einem vorherigen Angebot, das vor der Reparatur akzeptiert werden muss. In Streitfällen sind allein die Gerichte am Sitz des Herstellers (Lyon) zuständig.

TYPENSCHILD DES GERÄTS

