

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 - Batteurs
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 das untenstehend genannte Gerät, das dazu bestimmt ist, auf dem professionellen Markt eingeführt zu werden:

Bezeichnung: **ZITRUSPRESSE MIT HEBEL**
Typennummer: **10, 10C, 10CC, 70, 70C**

Mit den folgenden Vorschriften übereinstimmt:

- Den Rechtsvorschriften, die vom Anhang 1 der europäischen „Maschinen-Richtlinie“ Nr. 2006/42/EG definiert werden und den innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die diese Vorschriften umsetzen.
- Den Rechtsvorschriften der folgenden europäischen Richtlinien und Verordnungen:
 - Nr. 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie)
 - Nr. 2004/108/EG (EMV-Richtlinie)
 - Nr. 2002/95/EG (RoHS-Richtlinie)
 - Nr. 2002/96/EG (WEEE-Richtlinie)
 - Nr. 1935/2004/EG (Verordnung) in Bezug auf Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen

Harmonisierte europäische Normen, die benutzt werden, um die vermutliche Übereinstimmung mit den wesentlichen Anforderungen der vorher genannten Richtlinien zu bestätigen.

- NF EN ISO 12100 -1 und 2 :2004: Maschinensicherheit – Allgemeine Konzeptionsprinzipien
- NF EN 60204-1: 2006 : Maschinensicherheit - elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Regelungen
- NF EN 1672-2: 2005, Nahrungsmittelmaschinen – Grundbegriffe – Hygienevorschriften.
- NF EN 60335-1: 2003 - Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- **EN 60335-2-64:2004**, Abschnitt 2-64: **Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.**

Erstellt in VAULX-EN-VELIN am: **01/10/2010**

Eigenschaft des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**

Name des Unterzeichnenden: **Aurélien 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

Zyklus 5 min / 5 min:

Das Gerät ist für einen gewerblichen Gebrauch mit Dauerbetrieb vorgesehen, wobei ein 5-minütiger Arbeitszyklus mit einem 5-minütigen Ruhezyklus wechselt. Der Zyklus entspricht der notwendigen Arbeitsdauer zur Erfüllung der Aufgabe und der Ruhezeit zur Vorbereitung und zum Auftragen der behandelten Produkte gemäß den Bestimmungen der Norm:

EN 60335-2-64:2004, Abschnitt 2-64: **Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.**

- UL (USA) und cUL (Kanada)
- NSF (USA)
-

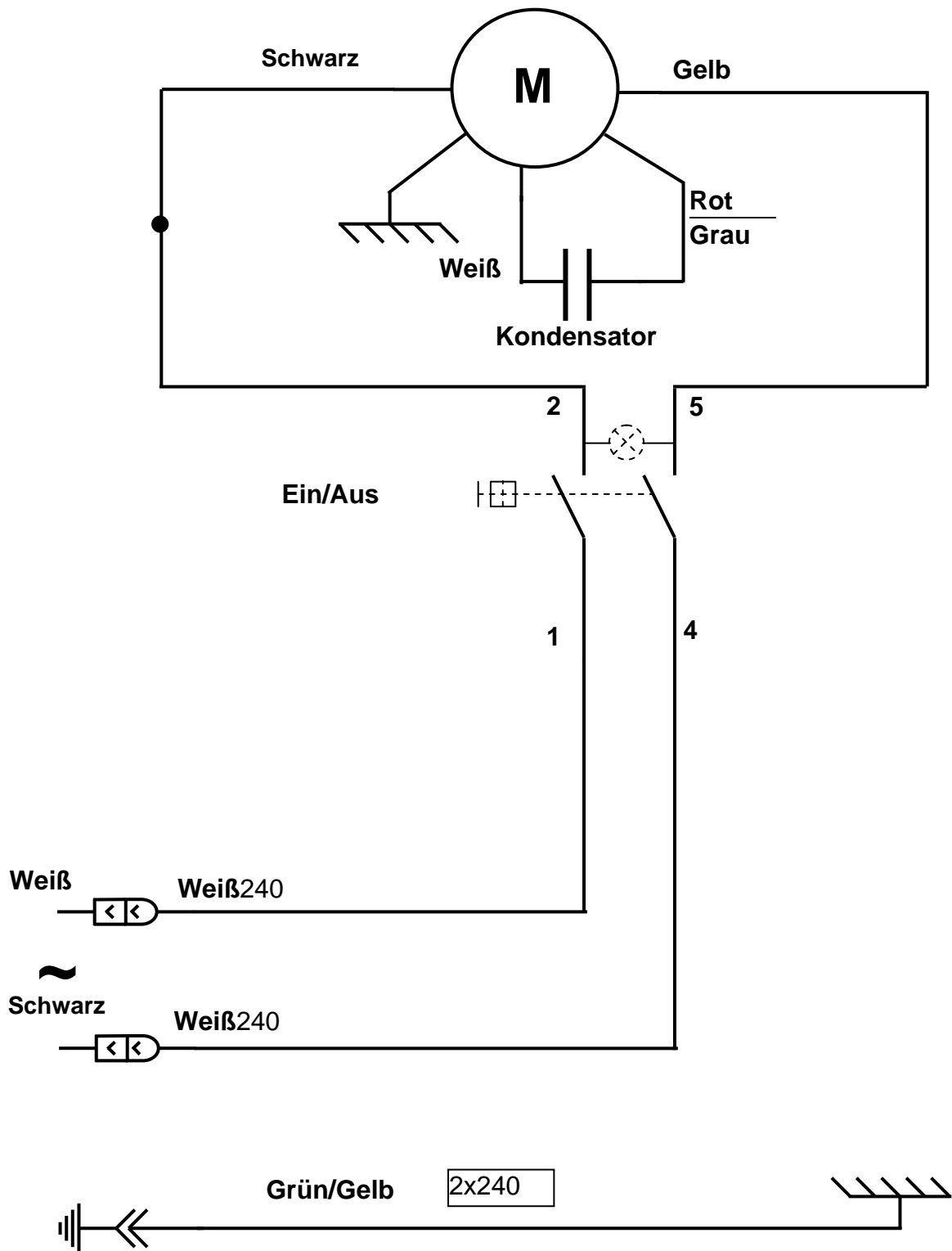
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

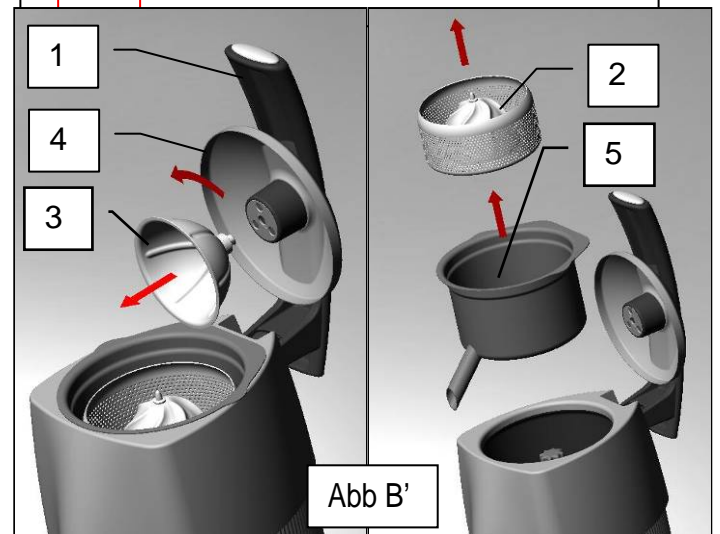
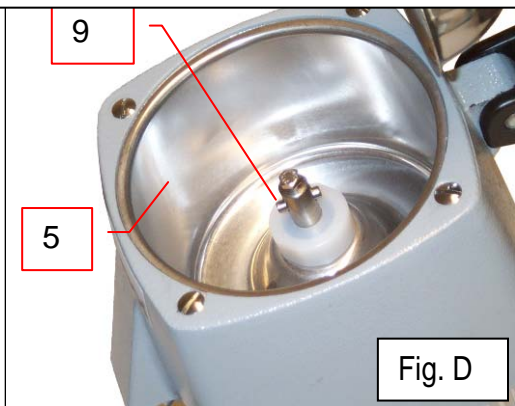
ELEKTRISCHE DATEN (1)					
Modell		Nr. 10		Nr. 70	
Betriebsspannung	(V)	220-240	110-120	220-240	110-120
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Motor: Leistung					
Absorbierte Leistung	(W)	230	260	300	350
Drehzahl	(U/min)	1450	1700	1450	1700
Dauerkondensator	(microF)	4 microF - 400V		8 µF - 400V	
Ausgusshöhe, 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	
Gewicht mit Verpackung	(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.

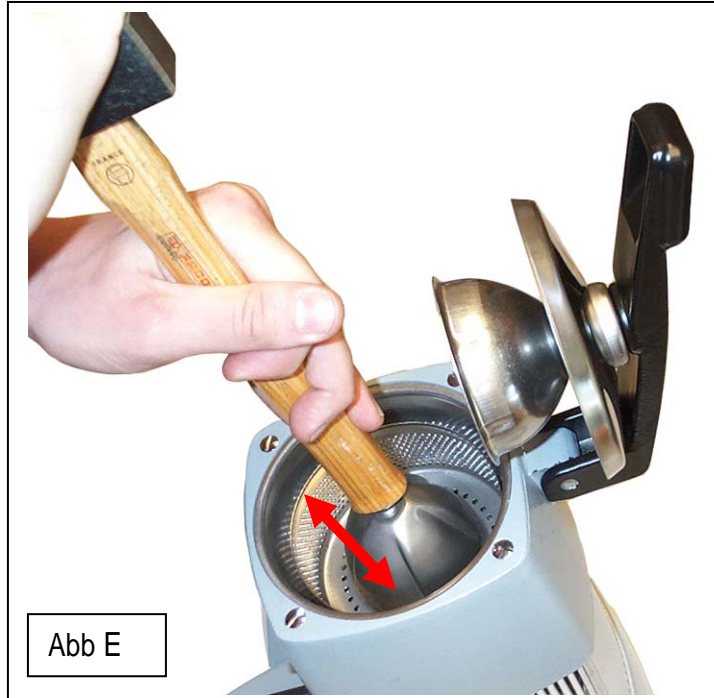
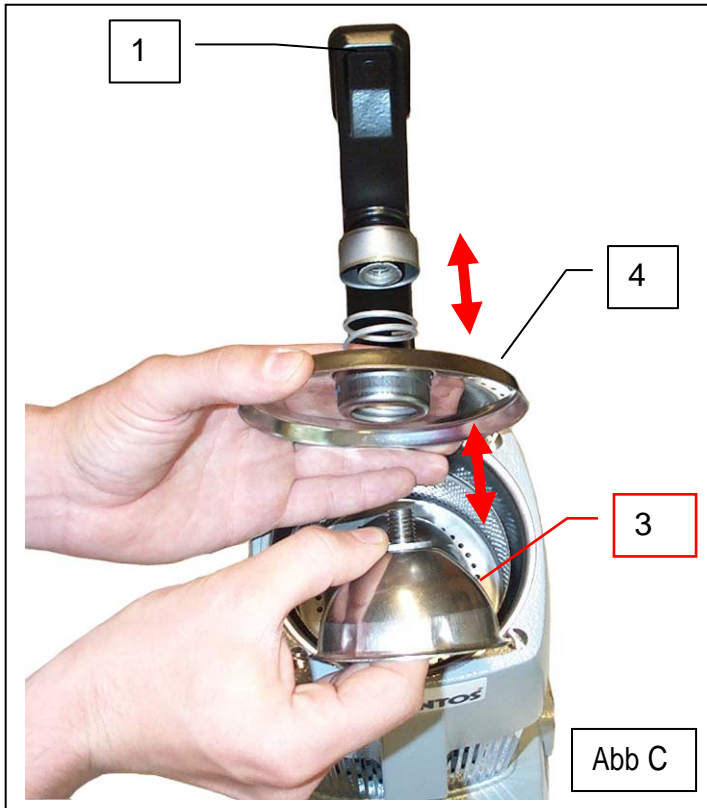
(2) Messung des Geräuschpegels bei Akustikdruck und unter Last gemäss den Normen ISO 11201: 1995 und ISO 4871: 1996 Stand des Gerätes auf einer Arbeitsfläche in 75 cm Höhe über dem Boden. Mikrophon in Geräterichtung in 1,6 m Höhe und 1 m vom Gerät entfernt.

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 / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

TYPENSCHILD DES GERÄTS

MUSTER
für alle nicht mit dem Gerät
gelieferten Dokumente.

Ausdrücke, Faxe, Downloads