

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

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



WICHTIG: diesem Handbuch beiliegende und aufzubewahrende Unterlagen:

- „CE“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
- GARANTIESCHEIN

Übersetzung der Originalfassung



Nr10



Nr70

Kaffeemühlen - Saftpressen - 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“ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	4
SACHWIDRIGER EINSATZ	4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	5
ERSTE INBETRIEBNAHME (ABB. A).....	5
RECYCLING DES ALTGERÄTS	6
BESCHREIBUNG DES GERÄTS.....	7
BENUTZUNG DES GERÄTS	7
INBETRIEBNAHME.....	7
<i>Vorbereitung und Benutzung:</i>	7
REINIGUNG	7
WARTUNG	8
<i>Ersatzteile:</i>	8
HILFE BEI STÖRUNGEN	9
<i>Das Gerät springt nicht an:</i>	9
<i>Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors:</i>	9
<i>Das Gerät stoppt nach einer Überlast:</i>	9
<i>Der Motor läuft, aber der Spitzkegel dreht sich nicht:</i>	9
NORMENHINWEISE.....	10
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS	10
SCHALTPLAN.....	11
GARANTIESCHEIN.....	14
TYPENSCHILD DES GERÄTS.....	14



„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, 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:
 - o Nr. 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie)
 - o Nr. 2004/108/EG (EMV-Richtlinie)
 - o Nr. 2011/65/UE (RoHS-Richtlinie)
 - o Nr. 2012/19/UE (WEEE-Richtlinie)
 - o Nr. 1935/2004/UE (Verordnung) in Bezug auf Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen
 - o Nr. 10/2011/UE (Verordnung) über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung 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: 2013 - 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: **01/12/2015**

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. Den Ein/Aus-Schalter (6) auf "0" stellen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
5. Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.
6. Das Gestell darf nicht in Wasser getaucht werden.
7. Das Gerät nicht mit einem beschädigten Stromkabel benutzen. Es ist durch einen bei SANTOS Vertragshändlern, SANTOS direkt oder ähnlich qualifizierten Personen zu beziehenden Sonderbausatz zu ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.
8. Vor jedem Eingriff am Gerät (Reinigung, Pflege, Wartung) den Netzstecker ziehen.
9. Das Gerät darf nicht auf einer Arbeitsfläche mit einer Neigung von mehr als 10° im Vergleich zur Waagerechten betrieben werden. Die Standfüße der Maschine müssen immer fest auf der Fläche stehen.
10. Es dürfen nur Originalersatzteile von SANTOS verwendet werden.
11. Nicht mehrere Geräte an dieselbe Steckdose anschließen.
12. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
13. Das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Hitzequelle benutzen.
14. Das Gerät ist ein Gerät ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch und einen professionellen Einsatz. Es ist nicht für den Hausgebrauch vorgesehen.
15. Das Gerät ist nicht für einen Betrieb durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder durch unerfahrene oder unwissende Personen vorgesehen, es sei denn, sie werden von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen

überwacht oder wurden zuvor auf die Nutzung des Geräts eingewiesen. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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 bei SANTOS Vertragshändlern, SANTOS direkt oder ähnlich qualifizierten Personen zu beziehenden Sonderbausatz zu ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.

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):
 - o Motorblock aus Gußaluminium (7),
 - o Saftbehälter aus Edelstahl (5),
 - o sich drehender Spitzkegel aus Edelstahl (2),
 - o Hebel zum Pressen der Zitrusfrüchte (1),
 - o 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.
 - o Wenn der Spitzkegel sich dreht, den Zustand des Kondensators und des Motors durch eine qualifizierte Person prüfen lassen.
 - o 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):
 - o Den Apparat einschalten, Schalter auf Position „1-Ein“
 - o Hebel anheben
 - o Spitzkegel auf der Motorwelle platzieren (keine Zitrusfrüchte bearbeiten)
 - o Mit einem Holzstück auf die Mitte des Spitzkegels drücken. Der Spitzkegel muß sich um einige Millimeter senken und anfangen zu drehen.
 - o Ansonsten den Antrieb kontrollieren.



NORMENHINWEISE

- CE (Europa)
- GS (Deutschland), kontrolliert von der „Laboratoire national de métrologie et d'essais » LNE : www.lne.fr, (Frankreich)

Zyklus 5 min / 5 min:

Das Gerät ist für einen gewerblichen Gebrauch mit intermittierenden betrieb 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)

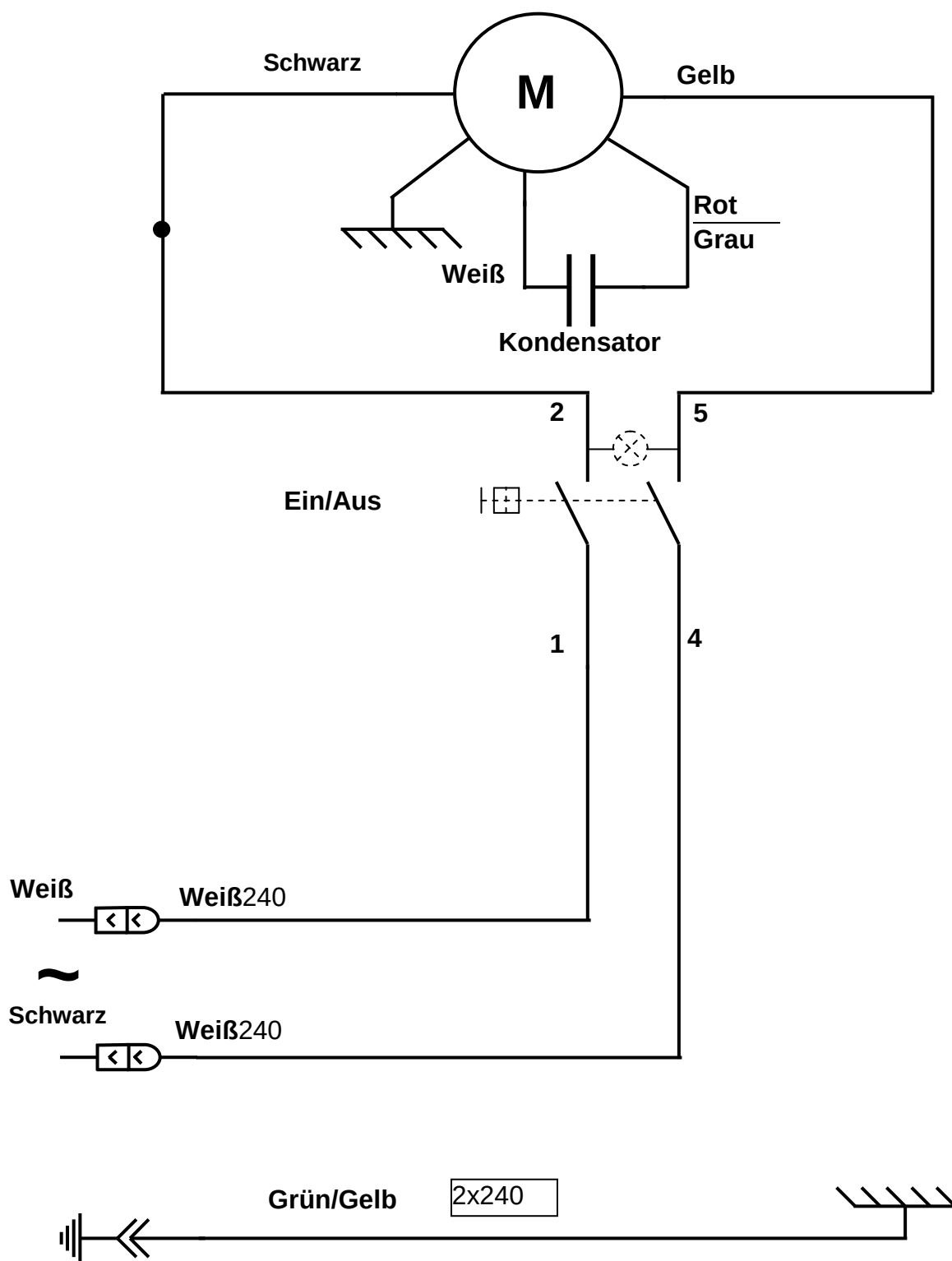
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

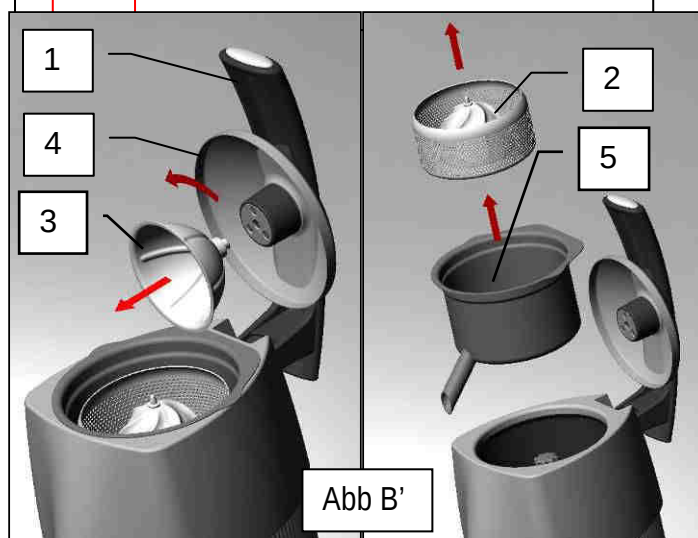
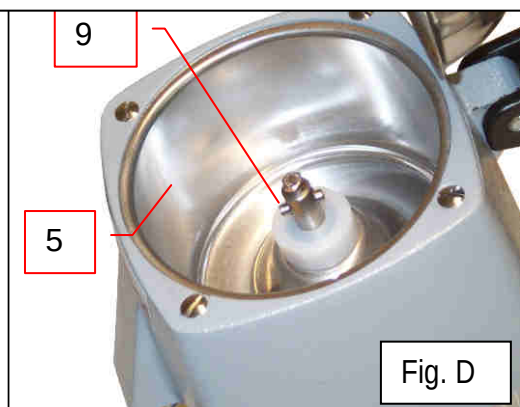
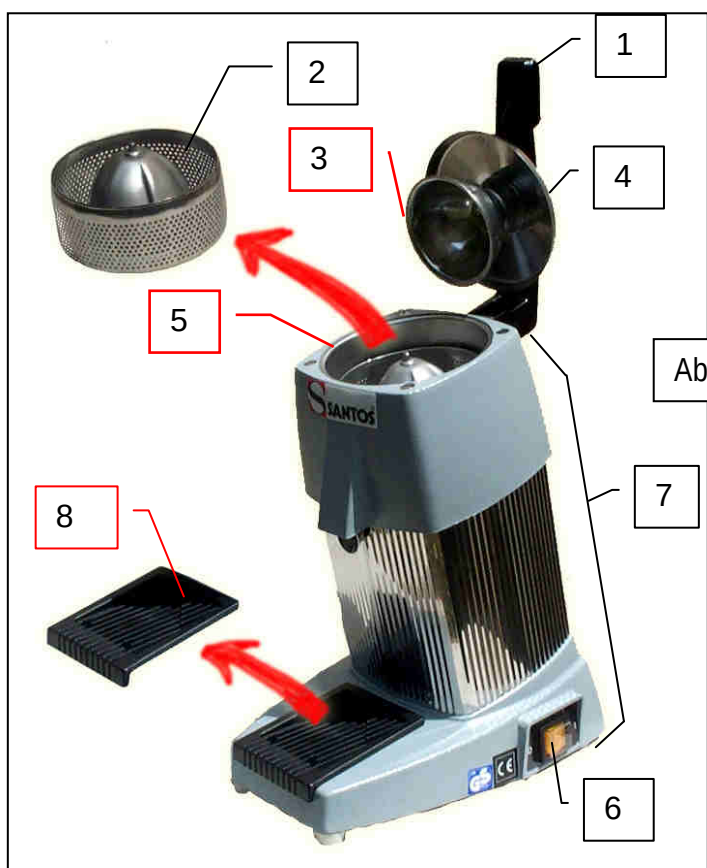
ELEKTRISCHE DATEN (1)					
Modell		Nr. 10		Nr. 70	
Betriebsspannung	(V)	220-240	110-120	220-240	110-120
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Motor: Leistung					
Absorbierte Leistung	(W)	230	260	300	350
Drehzahl	(U/min)	1450	1700	1450	1700
Dauerkondensator	(microF)	4 microF - 400V		8 µF - 400V	
Ausgusshöhe,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

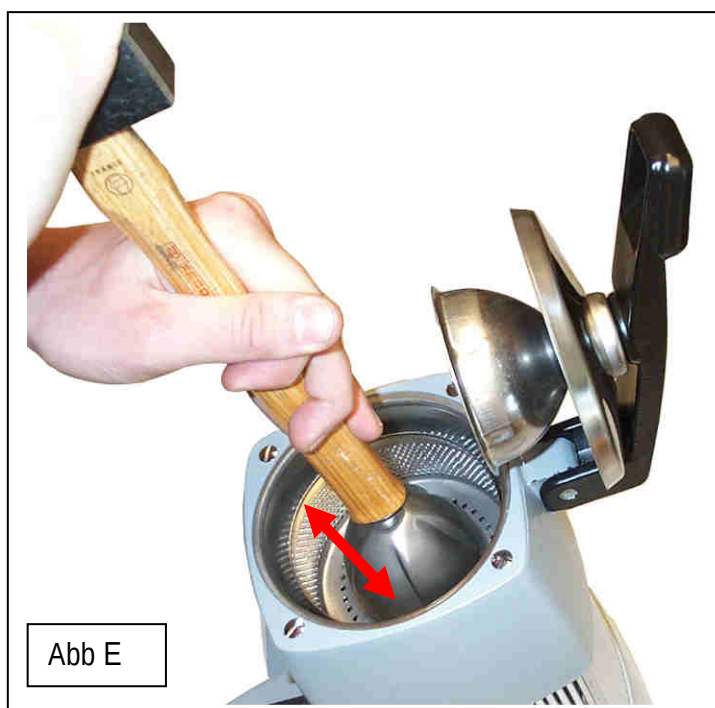
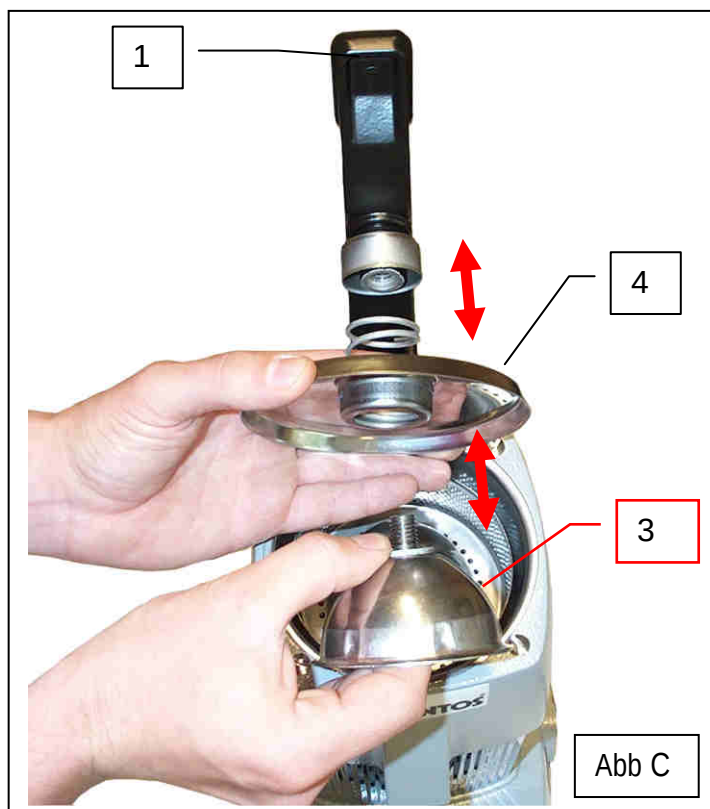
(2) Messung des Geräuschpegels bei Akustikdruck und unter Last gemäß den Normen ISO 11201: 1995 und ISO 4871: 1996 Stand des Gerätes auf einer Arbeitsfläche in 75 cm Höhe über dem Boden. Mikrophon in Gerätorichtung in 1,6 m Höhe und 1 m vom Gerät entfernt.

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

Seit dem 1.1.1995 erfüllen alle unsere Geräte die **CE-Bestimmungen** und tragen das **CE-Zeichen**. Das Gerät wird für **24 Monate** ab dem auf dem Geräteschild angegebenen Herstellungsdatum garantiert, mit Ausnahme der Asynchronmotoren (mit Rotor und Stator), für die eine 5-jährige Garantie ab dem Herstellungsdatum gilt. 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. Die Garantie greift nicht im Fall einer natürlichen Abnutzung. Der Austausch eines Teils innerhalb der Garantie erfolgt durch Einsenden des defekten Teils an unsere Werkstatt mit bezahltem Porto, zusammen mit der **Kopie der Konformitätsbescheinigung**, auf der die Seriennummer des Geräts erscheint. Alle Geräte besitzen ein **Geräteschild** gemäß CE, dessen Kopie in der Konformitätsbescheinigung aufgeführt ist (Seriennummer, Herstellungsdatum, elektrische Eigenschaften, usw.) Im Fall von schweren, nur in unseren Werkstätten zu behebenden Schäden, wird das Gerät unter Garantie **nach vorheriger Einwilligung unserer Stellen** vom Händler mit bezahltem Porto eingeschickt. Im Fall einer Reparatur oder Instandsetzung des Geräts außerhalb der Garantie geht der Hin- und Rücktransport zu Lasten des Händlers. Die Ersatzteile und Arbeitskosten werden zu geltenden Sätzen abgerechnet (Ersatzteilpreise – Stundenlohn). Ein Kostenangebot kann auf Anfrage zugestellt werden.

Für Kaffeemühlen, die nicht mit SANTOS Original-Mahlscheiben ausgerüstet sind, kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie-, Reparatur- und Instandsetzungsbedingungen für Espresso-Kaffeemühlen sind Gegenstand einer besonderen Anleitung. Unsere Garantie gilt nicht für die Zahlung von Vertragsstrafen, der Begleichung direkter oder indirekter Schäden, insbesondere von Verdienstaufschlägen aufgrund der Nichtübereinstimmung oder Fehlerhaftigkeit von Produkten. Die Gesamthaftung von SANTOS ist auf den Verkaufspreis des Lieferguts und ggfs. die Reparatur der fehlerhaften Produkte beschränkt.

Im Falle einer festgestellten Fehlerhaftigkeit während der Garantiezeit hat der Händler seinem Kunden ohne anderslautende schriftliche Genehmigung durch Santos den Betrieb des fehlerhaften Produkts zu untersagen. Eine solche Benutzung entbindet SANTOS von jeglicher Haftbarkeit.

TYPENSCHILD DES GERÄTS

