

## MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



**IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :**

- **DECLARATION « CE » DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

VERSION ORIGINALE



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





**SOMMAIRE**

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE ..... 3

VOTRE PRESSE-AGRUMES A LEVIER N°10 ..... 4

    RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE ..... 4

    CONTRE INDICATIONS : ..... 4

    BRANCHEMENT ELECTRIQUE : ..... 5

UTILISATION DE L'APPAREIL ..... 6

    1<sup>ere</sup> MISE EN ROUTE (Fig. A ) ..... 6

    MISE EN ROUTE : ..... 6

        Préparation et utilisation : ..... 6

    NETTOYAGE : ..... 6

    MAINTENANCE ..... 7

        Pièces détachées : ..... 7

AIDE AU DEPANNAGE ..... 7

    L'appareil ne démarre pas : ..... 7

    L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : ..... 7

    L'appareil s'arrête suite à une surcharge : ..... 8

    Le moteur fonctionne mais l'ogive ne tournent pas : ..... 8

    REFERENCES NORMATIVES ..... 8

Caractéristiques Techniques de l'Appareil ..... 9

    Schéma électrique 110-120V 50/60Hz ..... 10

    Schéma électrique 220-240V 50/60Hz ..... 11

CERTIFICAT DE GARANTIE ..... 13

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL ..... 13



## DECLARATION "CE" DE CONFORMITE

### LE FABRICANT :

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

DECLARE QUE LA MACHINE DESIGNEE SUR LA PLAQUE SIGNALETIQUE  
APPOSEE :

- SOUS L'APPAREIL,
- SUR LE CERTIFICAT DE GARANTIE CITUE EN DERNIERE PAGE DE CE  
MANUEL,

EST CONFORME AUX DISPOSITIONS DE LA DIRECTIVE "machines" MODIFIEE  
(Directive 98/37/CEI)  
ET AUX LEGISLATIONS NATIONALES LA TRANSPOSANT.

EST EGALEMENT CONFORME AUX DISPOSITIONS DES DIRECTIVES  
EUROPEENNES SUIVANTES :

- N° 73/23 du 19/02/73 (Directive basse tension)
- N° 89/336 (Directive CEM)
- N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
- N° 2002/96/CE (Directive DEEE)

La machine est conforme aux dispositions des normes européennes harmonisées  
suivantes :

- NF EN ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de  
conception
- NF EN 60204-1 : 1998 : Sécurités des machines - Équipement électrique des  
machines -Règles générales
- NF EN 60335-1 : 2003 Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues

FAIT A VAULX-EN-VELIN LE :**01/01/2007**

TITRE DU SIGNATAIRE : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

NOM DU SIGNATAIRE : **JACQUES FOUQUET**

SIGNATURE

## VOTRE PRESSE-AGRUMES A LEVIER N°10

- Le Presse-agrumes n°10 est dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants, bars à cocktails, collectivités, boutiques à jus de fruits frais, glaciers....
- L'appareil est constitué (Fig.A) :
  - d'un bloc moteur en fonte d'aluminium (7),
  - d'une cuve à jus en acier inoxydable (5),
  - d'une ogive tournante en acier inoxydable (2),
  - d'un levier de pressage des agrumes (1),
  - d'un embrayage mécanique.
- Le Presse-agrumes n°10 est destiné à presser les oranges et les citrons.
- Il est idéal pour la préparation de : boissons (cocktails de fruits, punches, sirops, )

### RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96/CE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

### CONTRE INDICATIONS :



1. Ne pas utiliser cet appareil pour presser autres chose que des citrons, ou oranges.
2. Ne pas presser une demie orange avec le levier avant d'avoir basculé l'interrupteur M/A en position 1

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

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
  - 110-120 V 50/60 Hz : modèle 10V1
  - 220-240 V 50/60 Hz : modèle 10

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. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.**

### **ATTENTION :**



- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
  - soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

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



## UTILISATION DE L'APPAREIL

### 1<sup>ère</sup> MISE EN ROUTE (Fig. A ).

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments.

1. Soulever complètement le levier de pressage (1)
2. Avec la main, enlever l'ogive (2).
3. Laver avec un produit vaisselle standard : l'ogive (2), la coupelle de pressage (3), le couvercle anti-éclaboussure (4) et l'intérieur de la cuve à jus (5).

### MISE EN ROUTE :

#### Préparation et utilisation :

1. Couper l'orange à presser en deux moitiés.
2. Mettre l'interrupteur M/A (6) en position marche. Dans cette position le moteur électrique fonctionne, mais l'ogive (2) n'est pas entraînée en rotation.
3. Positionner la demi-orange sur l'ogive (2).
4. Appuyer sur le levier (1) progressivement pendant 5 secondes environ. Dans cette position, c'est l'effort de pressage sur le levier (1) qui provoque l'embrayage de l'ogive (2).
5. Relâcher ; lever le levier (1) et enlever la peau d'orange de l'ogive.
6. Procéder de même avec toutes les demi-oranges à presser.
7. **Attention** : en fin d'utilisation, mettre le presse-agrumes à l'arrêt à l'aide de l'interrupteur M/A (6).

### NETTOYAGE :

#### **IMPORTANT :**



- **Arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.**
- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé**
- Le bloc moteur (7) 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 séchés.

1. Retirer l'ogive (2) et la rincer à l'eau courante.
2. Rincer la cuve (5) en faisant couler de l'eau qui peut être récupérée dans un verre posé sur le repose-verre (8).
3. Finir le nettoyage de la cuve avec une éponge.
4. Nettoyer la coupelle de pressage (3) avec une éponge.
5. Retirer le repose-verre (8) et le rincer à l'eau courante.
6. Pour un nettoyage plus complet, la coupelle de pressage (3) doit être déposée.

Pour ce faire, la dévisser par rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. B et Fig. C).

Le socle et l'habillage du bloc moteur seront nettoyés avec une éponge douce humide, puis séchés.

## MAINTENANCE



Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur

### Pièces détachées :

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

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- **le type,**
- **le numéro de série de l'appareil et**
- **les caractéristiques électriques**

notés sous l'appareil.

## 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.
- Vérifier que le voyant de l'interrupteur M/A (6) s'allume lorsque celui-ci est sur la position 1. Dans le cas contraire, remplacer l'interrupteur
- L'interrupteur sur la position 0, vérifier que l'ogive (2) tourne facilement à la main.
  - Si l'ogive tourne, faire contrôler l'état du condensateur et du moteur par une personne habilitée.
  - Si l'ogive ne tourne pas, faire contrôler l'embrayage.

### 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.

- Attendre le refroidissement du moteur (25 à 45 minutes), 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) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS

#### **L'appareil s'arrête suite à une surcharge :**

- Si le moteur cale en cours de fonctionnement, relâcher la pression sur le levier pour le laisser repartir.

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

#### **Le moteur fonctionne mais l'ogive ne tournent pas :**

- Contrôler l'état de la goupille (9) d'entraînement de l'ogive (2) (Fig. D)
- Contrôler le bon fonctionnement de l'embrayage (Fig. E) :
  - Mettre l'appareil en marche, interrupteur en position 1
  - Lever le levier
  - Placer l'ogive sur l'axe moteur (ne pas mettre d'agrumes)
  - Avec un bout de bois, appuyer sur le pion central de l'ogive. L'ogive doit descendre de quelques millimètres et se mettre à tourner.
  - Dans le cas contraire, faire contrôler l'embrayage.

### **REFERENCES NORMATIVES**

- CE (Europe)
- GS (Allemagne) contrôlé par le LNE Laboratoire National d'Essais.
- UL (USA) et cUL (Canada).
- NSF (USA).

## Caractéristiques Techniques de l'Appareil

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)		
Modèle n° 10		Monophasé
Tension d'alimentation	(V)	220-240 110-120
Fréquence	(Hz)	50/60 50/60
Moteur : Puissance		
Puissance absorbée	(W)	230 260
Vitesse	(tr/mn)	1450 1700
Condensateur Permanent	(micro F)	4 micro F - 400V
Hauteur de bec	(mm)	135
Dimensions : Hauteur	(mm)	380
Largeur	(mm)	200
Profondeur	(mm)	300
Poids : Poids net	(kg)	9.2
Poids emballé	(kg)	10.3
Bruit : (2)	(dBA)	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	Levier de pressage
2	Ogive
3	Coupelle de pressage
4	Couvercle anti-éclaboussure
5	Cuve à jus
6	Interrupteur Marche / Arrêt
7	Bloc moteur
8	Repose verre
9	Goupille

Schéma électrique 110-120V 50/60Hz

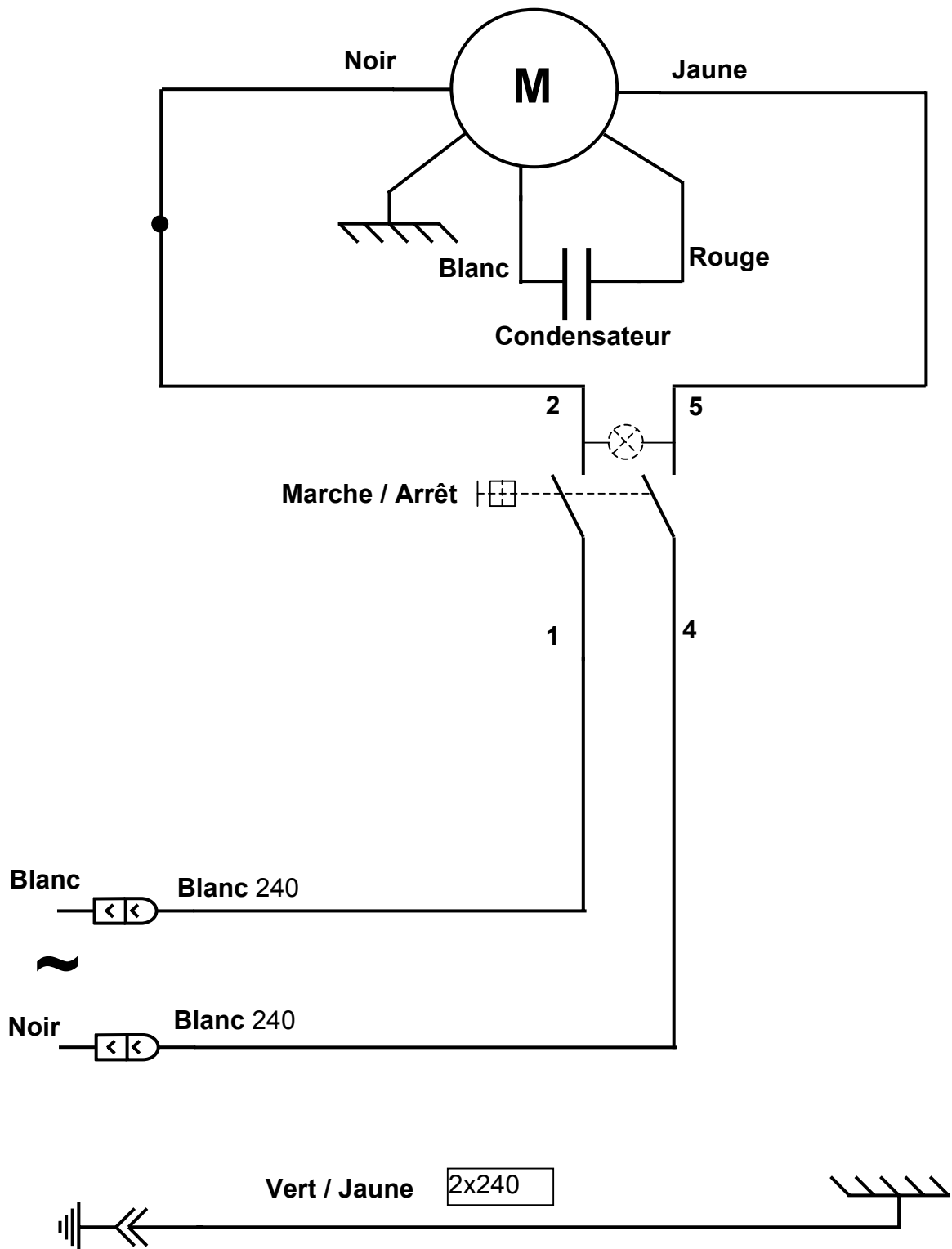
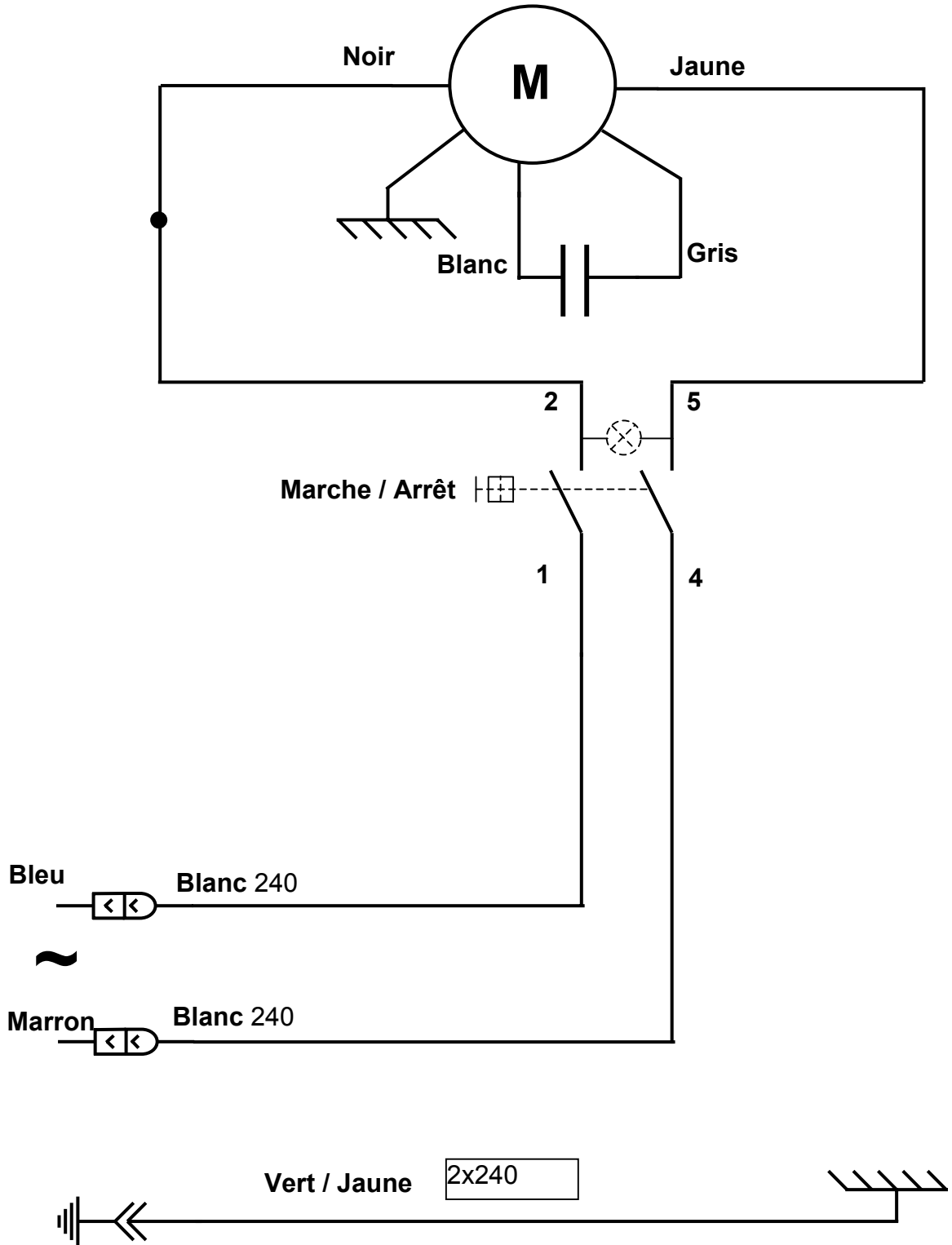
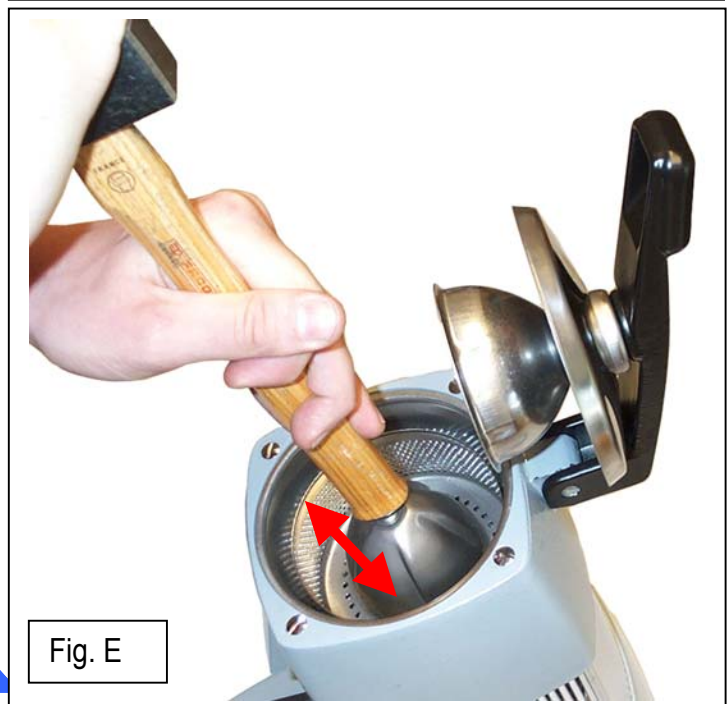
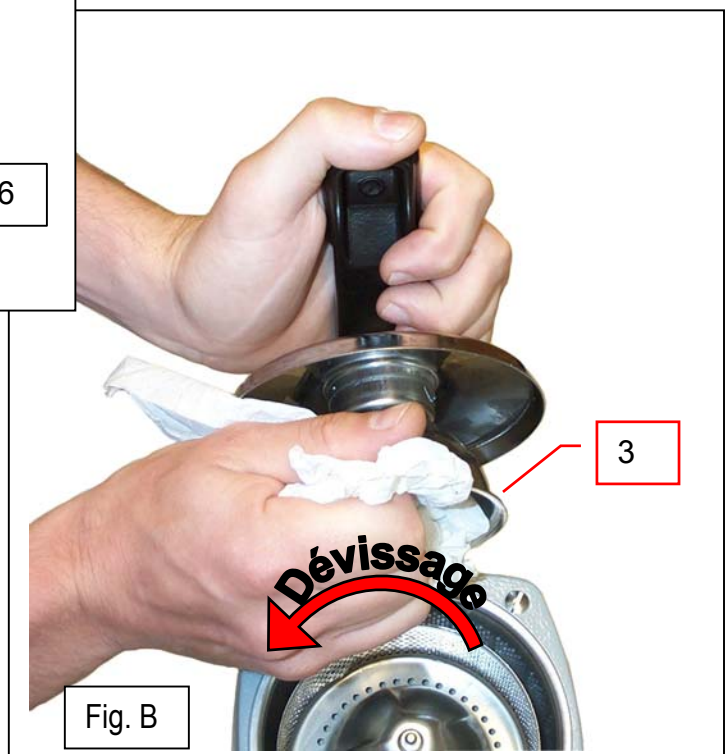
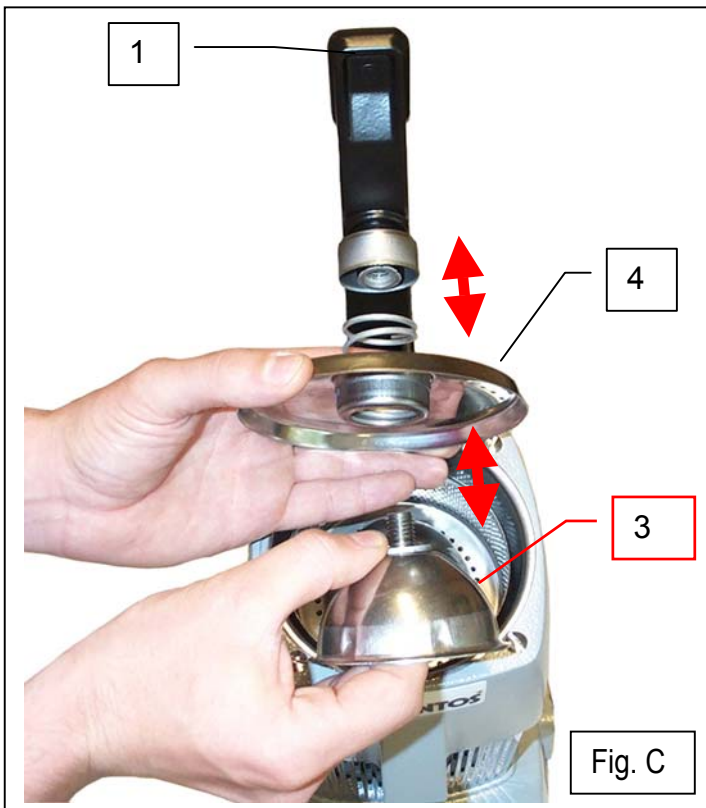
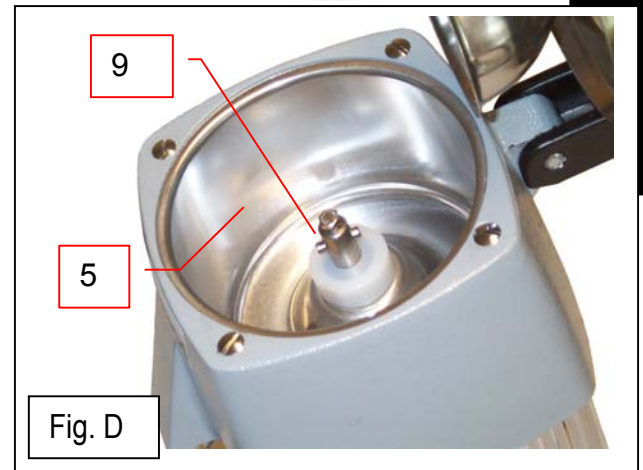


Schéma électrique 220-240V 50/60Hz







## CERTIFICAT DE GARANTIE

### GARANTIE

Cet appareil est garanti douze mois à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique.

La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine, par nous reconnue défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré.

Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électrique.

Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagné d'une copie du présent certificat de garantie sur lequel figure le numéro de série de l'appareil.

Tout appareil est muni d'une plaque signalétique comportant un numéro de série identique à celui de ce certificat de garantie.

En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et après accord de nos services, tout appareil sous garantie est expédié par le client en port payé. En cas de réparation d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du client. Les pièces et la main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées - tarif horaire de main-d'œuvre). Toute réparation fait l'objet d'un devis préalable qui doit être validé avant réparation.

En cas de litige, les tribunaux du lieu du constructeur (Lyon) sont seuls compétents.

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL

