

SANTOS:

140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANKREICH
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 - TÉLEX 375 359 F
TELEKOPIE 33 (0) 478 26 58 21
E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr

**ZITRUSPRESSE NR. 71****GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG**

Kaffeemühlen - Saftpressen - Mixer - Blender - Getränkeautomaten - Planetenrührgeräte -
Knetgeräte - Käsereiber - 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

IHRE ZITRUSPRESSE NR. 71

- Die Zitruspresse Nr. 71 ist insbesondere für Bars, Cafés, Hotels, Restaurants, Cocktailbars, Kantinen, Stände mit frischem Obstsaft, usw. bestimmt.
- Das Gerät besteht aus einer Antriebsgruppe, einem Saftbehälter und einem Preßkopf aus technischem Kunststoff.
- Die Zitruspresse Nr. 71 ist für das Pressen von Orangen und Pampelmusen bestimmt.
- Sie eignet bestens für die Vorbereitung von: frischem Orangen- oder Pampelmusensaft oder als Basis für die Zubereitung von Fruchtcocktails.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Netzteil des Gerätes ist für 2 einphasige 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. Das Gerät muß mit einem Fehlstrom-Schutzschalter und einer 16A Sicherung ausgestattet sein.

ACHTUNG:

- Vor dem Anschluß des Geräts überprüfen, ob die Betriebsspannung mit der Ihres Netzanschlusses kompatibel ist. Die Eigenschaften Ihres Geräts sind auf dem mit dem Gerät gelieferten Garantieschein und auf dem Typenschild auf der Unterseite vermerkt.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muß es durch einen speziellen Kit ersetzt werden, der bei SANTOS oder einem SANTOS Vertragshändler erhältlich ist.

ACHTUNG: Überprüfen, ob der Ein-/Aus Schalter auf **Position 0** steht, bevor Sie den Stecker des Netzteils (7) in Ihre Steckdose stecken,

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

Benutzung der ZITRUSPRESSE

1. INBETRIEBNAHME

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile gründlich reinigen (Abb. A).

- Den Kopf (1) herausnehmen, indem er nach oben gezogen wird.
- Den Behälter (2) und die Blende (3) herausnehmen.
- Die 3 Teile mit einem gebräuchlichen Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

INBETRIEBNAHME:

Aufbau und Vorbereitung:

1. Die Blende (3) auf dem Behälter (2) anbringen.
2. Den Behälter (2) auf dem Sockel (4) anbringen.
3. Den Kopf (1) auf der Antriebsachse (5) anbringen.
4. Die Zitrusfrüchte in zwei Hälften schneiden.
5. Ein Glas senkrecht zum Auslauf des Behälters (2) aufstellen.
6. Das Gerät einschalten, indem der Ein/Aus Schalter (6) auf "1" gestellt wird.
7. Die Zitrushälften eine nach der anderen pressen.
8. Am Ende der Benutzung das Gerät abstellen, indem der Ein/Aus Schalter (6) auf "0" gestellt wird.

REINIGUNG:

WICHTIG:

- **Immer den Apparat abstellen und das Stromkabel des Geräts (7) ziehen.**
- **Das Reinigen unter einem Wasserstrahl oder mit Hochdruck ist nicht zulässig.**
- Der Sockel (4) 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 im Behälter (2) oder am Kopf (1) antrocknen.

Den Sockel (4) mit einem feuchten weichen Schwamm reinigen und anschließend abtrocknen.

WARTUNG

Vor jedem Eingriff am Gerät muß dieses unbedingt vom Netz (7) genommen werden.

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

Bei jeder Bestellung von Ersatzteilen den an der Unterseite des Geräts vermerkten Typ, die Seriennummer und die elektrischen Daten angeben.

SACHWIDRIGER EINSATZ

- 1. Das Gerät nur zum Pressen von Zitronen, Orangen und Pampelmusen verwenden.**

HILFE BEI STÖRUNGEN

Die Ursache des Stops des Geräts genau ermitteln.

Das Gerät springt nicht an:

- Überprüfen: Stromversorgung über das Netz, Zustand des Stromkabels (7).

Das Gerät stoppt nach einem Überhitzen des Motors: (Antriebsgruppe heiß)

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

- Den EIN/AUS Schalter (6) auf Stellung **0** stellen, Stromstecker (7) ziehen.
- Abkühlen des Motors abwarten (25 bis 45 Minuten), dann auf den EIN/AUS Schalter (6) drücken (Position **1**).

Wenn das Problem weiter besteht, das Gerät ausschalten (Netzstecker (7) ziehen) und einen Wartungsmechaniker oder SANTOS Vertragshändler einschalten.

Das Gerät stoppt aufgrund einer Überlast:

Wenn der Motor stockt (zu hoher Preßaufwand), kann er sich sehr schnell erhitzen und die Überhitz-Sicherung auslösen.

NORMENHINWEISE

Die Zitruspresse Nr. 71 entspricht den Bestimmungen folgender europäischen Normen:

- **CE (Europa)**
 - Richtlinie "Maschinen" 98/37/CE
 - Richtlinie "Elektromagnetische Verträglichkeit" 89/336/CE
 - Richtlinie "Niederspannung" 73/23/CEE

- EN 292-1 2 : Maschinensicherheit - Allgemeine Hinweise für den Entwurf.
- EN 60204-1 :1998 : Maschinensicherheit - Elektrische Ausrüstung von Maschinen
- Allgemeine Regeln.

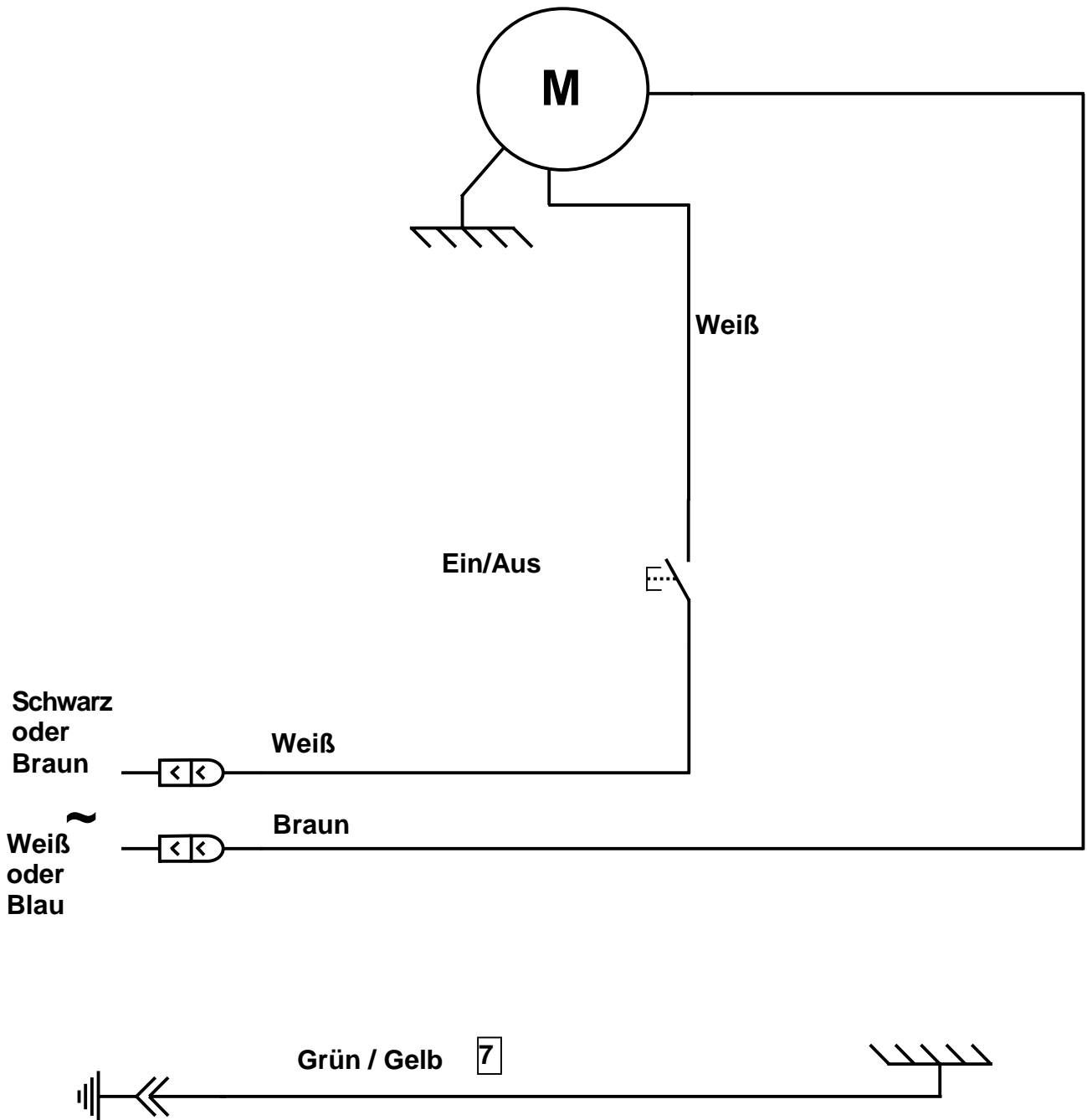
Technische Daten des Geräts

ELEKTRISCHE DATEN (1)			
Modell 71			Einphasig
Betriebsspannung	(V)	220-240	110-120
Frequenz	(Hz)	50/60	50/60
Motor: Leistung			
Absorbierte Leistung	(W)	40	40
Drehzahl:	(U/min)	80 bis 50Hz	
	(U/min)	96 bis 60Hz	
Abmessungen:			
Höhe	(mm)	310	
Breite	(mm)	170	
Tiefe	(mm)	236	
Ausgußhöhe	(mm)	135	
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	2,5	
Gewicht mit Verpackung	(kg)	3	
Schalldruckpegel: (2)	(dBA)	71	

(1) Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Die genaue Angabe der elektrischen Daten Ihres Gerätes finden Sie auf seinem Typenschild.

(2) Nach EN 31201 im Abstand von 1 m von befüllter Maschine gemessener Schalldruckpegel.

Schaltplan 110-120V 50/60Hz
Schaltplan 220-240V 50/60Hz



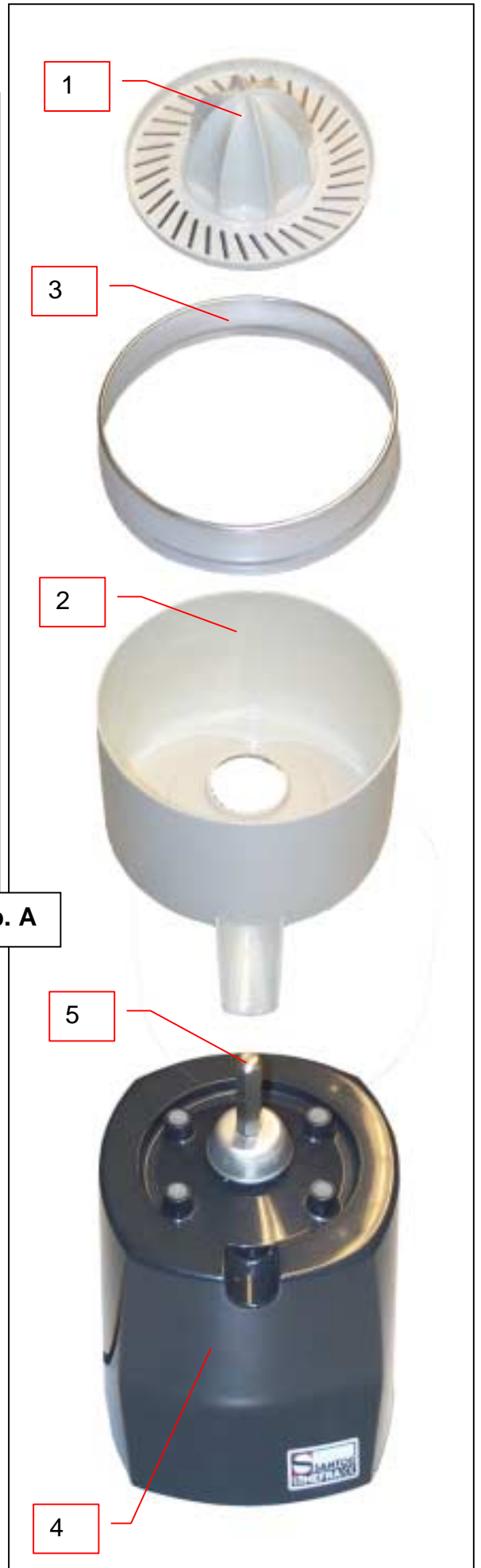


Abb. A

POS	Bezeichnung
1	Preßkopf
2	Fruchtbehälter
3	Blende
4	Sockel
5	Antriebswelle
6	Ein-/Ausshalter
7	Netzstecker und Kabel