



## PRESSE-AGRUMES N°11- N°38 - N°52

### MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



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

- DECLARATION « CE » DE CONFORMITE
- CERTIFICAT DE GARANTIE

VERSION ORIGINALE



N°11



N°52



N°38

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
REGLES DE SECURITES .....	4
CONTRE INDICATIONS : .....	4
BRANCHEMENT ELECTRIQUE : .....	4
1ere MISE EN ROUTE .....	5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE .....	5
VOTRE PRESSE-AGRUMES N°11- N°38 - N°52 .....	6
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	6
MISE EN ROUTE : .....	6
Montage et préparation : .....	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
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL .....	8
SCHEMAS ELECTRIQUES .....	9
FIGURES .....	12
CERTIFICAT DE GARANTIE .....	13
PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL .....	13

## DECLARATION "CE" DE CONFORMITE

FR

### LE FABRICANT :

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

DECLARE QUE LA MACHINE DESIGNEE SUR LA PLAQUE SIGNALIQUE  
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 : 2006 : 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 : **01/05/07**

TITRE DU SIGNATAIRE : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

NOM DU SIGNATAIRE : **JACQUES FOUQUET**

SIGNATURE

## REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

### Lire la totalité de la notice explicative

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

### CONTRE INDICATIONS :

- 
1. Ne pas utiliser cet appareil pour presser des aliments autres que des citrons, oranges et pamplemousses.
  2. Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé.
  3. Le socle (4) ne doit pas être plongé dans l'eau
  4. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
  5. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
  6. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.

### BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
  - 110-120 V 50/60 Hz : modèle #11V1 ; #38V1 ; #52V1
  - 220-240 V 50/60 Hz : modèle #11 ; #38 ; #52

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.** (fig. B)

### **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 (16) située sous l'appareil.
    - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.
  - Si le câble d'alimentation (10) 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 (11) est en **position 0** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation (10) sur la prise de votre alimentation secteur. (fig. A)



## 1ere MISE EN ROUTE

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments (Fig. A).

- Oter le dôme anti-projection (8) {modèles N°52}.
- Oter l'ogive (1) en la tirant vers le haut.
- Oter la cuve (2), la grille à pulpe (9) {modèles N°52} et l'enjoliveur (3) {modèles N°11 et N°38}.
- Laver les pièces avec un produit vaisselle standard ou au lave vaisselle.

## 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.

## VOTRE PRESSE-AGRUMES N°11- N°38 - N°52

- Les Presse-agrumes N°11 - N°38 - N°52 sont particulièrement dédiés aux bars, cafés, hôtels, restaurants, bars à cocktails, collectivités, boutiques à jus de fruits frais...
- Les appareils N°11 et N°38 sont constitués d'un bloc moteur en aluminium, d'une cuve à jus et de 3 ogives de pressage en plastique technique (2 ogives pour le modèle N°38).
- Les appareils N°52 sont constitués d'un bloc moteur en aluminium, d'un moteur puissant pour un usage intensif, d'une cuve en acier inoxydable, de 3 ogives de pressage en plastique et d'un dôme anti-éclaboussures en plastique.
- Les Presse-agrumes N° 11 - N°38 - N°52 sont destinés à presser les citrons verts, les citrons, les oranges ou les pamplemousses.
- Ils sont idéal pour la préparation de : jus de citrons, d'oranges ou de pamplemousses frais ou servant de base pour la préparation de cocktails de fruits.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### MISE EN ROUTE :

**Attention : Les fruits utilisés doivent être soigneusement lavés avant pressage.**

#### Montage et préparation :

1. Placer l'enjoliveur (3) sur la cuve (2) {modèles N°11 et N°38}.
2. Placer la cuve (2) sur le socle (4).
3. Placer la grille à pulpe (9) dans la cuve.
4. Placer l'ogive (1) sur l'axe moteur (5).
5. Placer le dôme anti-projection (8) sur la cuve (2) {modèles N°52}.
6. Couper les agrumes en deux moitiés.
7. Placer un verre à l'aplomb du bec verseur de la cuve (2).
8. Mettre l'appareil en fonctionnement en positionnant l'interrupteur Marche/Arrêt (6) sur "1".
9. Presser les demi-agrumes. Les unes après les autres.
10. En fin d'utilisation, arrêter l'appareil en positionnant l'interrupteur Marche/Arrêt (6) sur "0".

### NETTOYAGE :

#### **IMPORTANT :**

- **Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (7).**

**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 séché dans

la cuve (2), le dôme anti-projection (8), sur l'ogive (1) ou sur la grille à pulpe (9).  
Le socle (4) sera nettoyé avec une éponge douce humide, puis séché.

## MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur (7).

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

## Pièces Détachées



**IMPORTANT** : Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

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 (16)**

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 (7).

### 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 (7).
- Attendre le refroidissement du moteur (20 à 45 minutes), rebrancher la prise de courant (7) 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 (7)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

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

En cas de blocage du moteur (effort de pressage trop important), il peut chauffer très rapidement et se mettre en sécurité surchauffe.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

Modèle		N° 11	N° 38	N° 52	
Tension d'alimentation	.(V)	220-240	100-120	220-240	100-120
Fréquence	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Moteur : Puissance					
Puissance absorbée	(W)	130	155	230	260
Vitesse :	(tr/mn)	1450 à 50Hz	1450 à 50Hz	1450 à 50Hz	1450 à 50Hz
	(tr/mn)	1700 à 60Hz	1700 à 60Hz	1700 à 60Hz	
Dimensions : Hauteur	(mm)	350	350	480	
Largeur	(mm)	200	200	230	
Profondeur	(mm)	300	300	300	
Hauteur de passage sous le bec verseur	(mm)	125	135	200	
Poids : Poids net	(kg)	5	5	10	
Poids emballé	(kg)	5.6	5.6	11	
Bruit : (2) $L_{pA}$ incertitude $K_{pA} = 2.5\text{dB}$	(dBA)	65	65	65	

(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 selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.

Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.

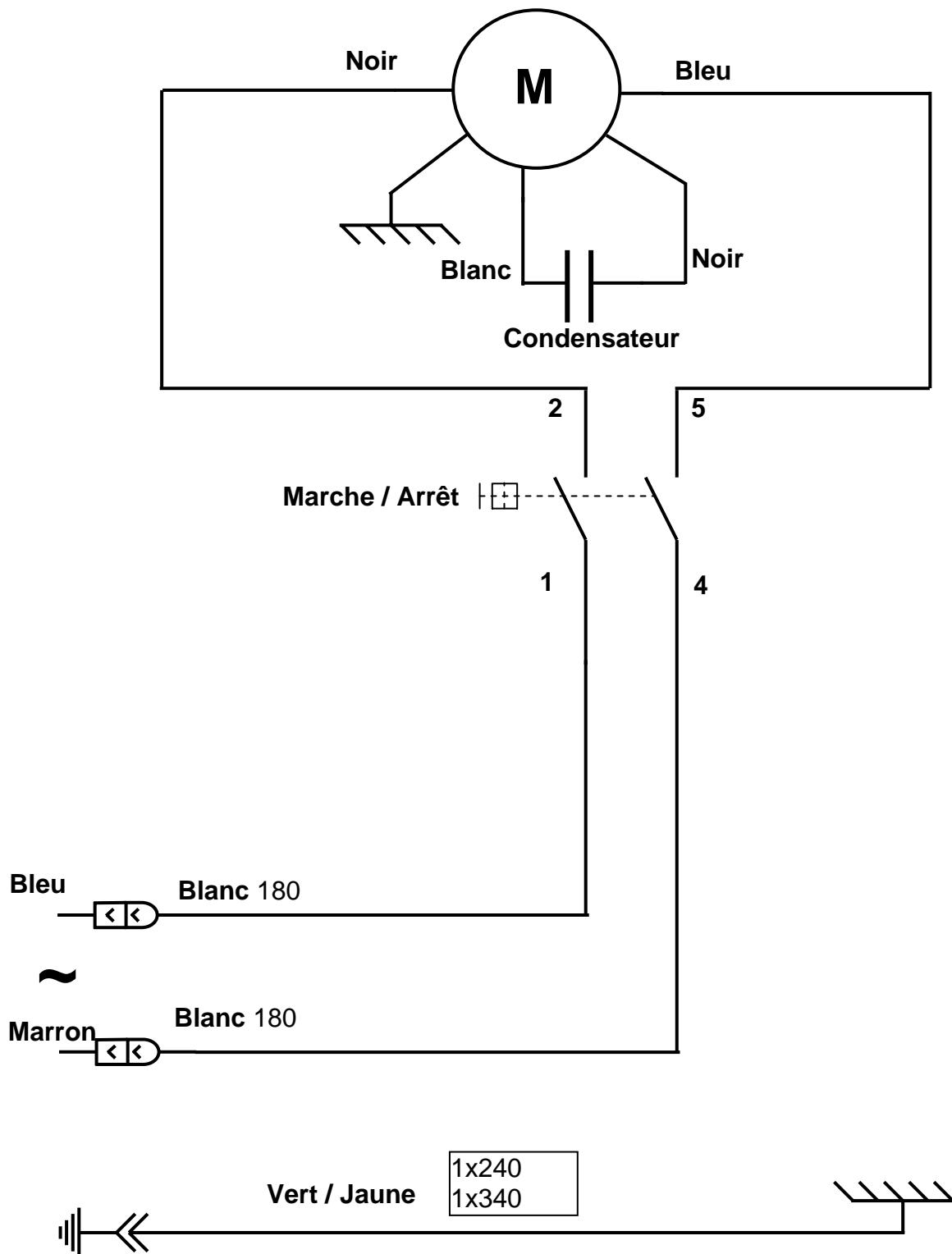
REP	Désignation
1	Ogive de pressage
2	Cuve à jus
3	Enjoliveur
4	Socle
5	Axe moteur
6	Interrupteur Marche/Arrêt
7	Prise / cordon d'alimentation
8	Dôme anti-projection
9	Grille à pulpe

## SCHEMAS ELECTRIQUES

FR

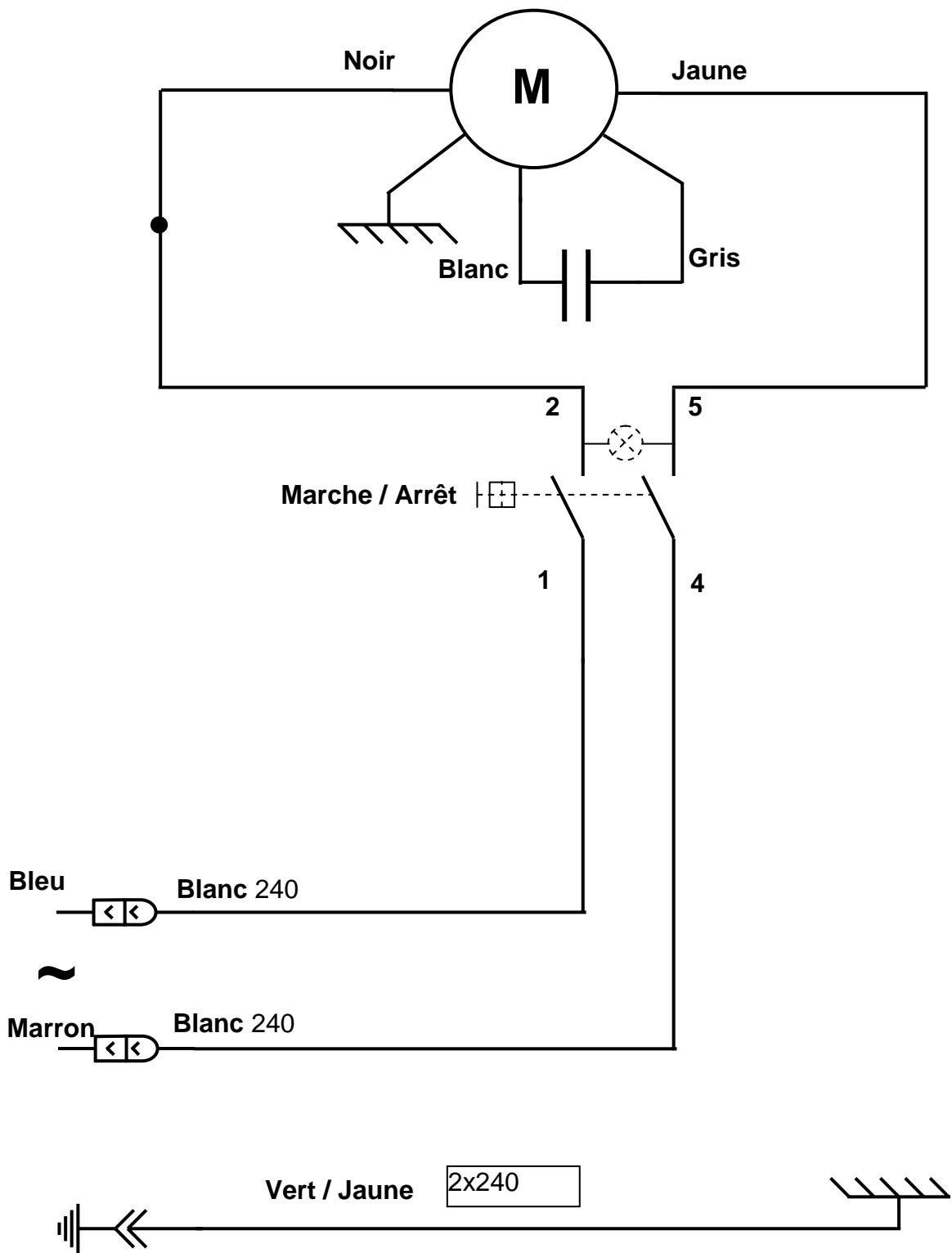
Modèles N°11 et N°38 :

Schéma électrique 220-240V 50/60Hz

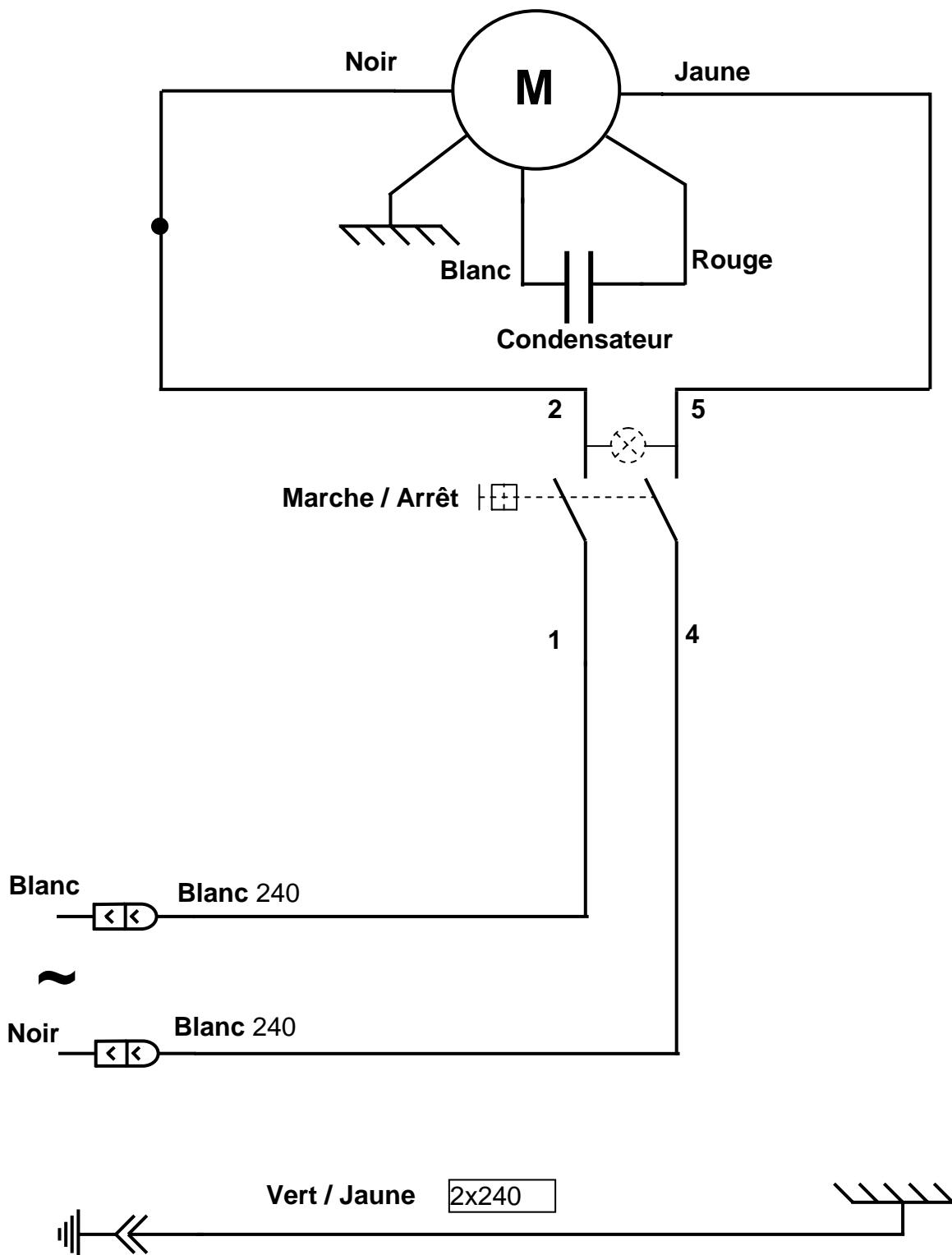


Modèles N°52 :

FR

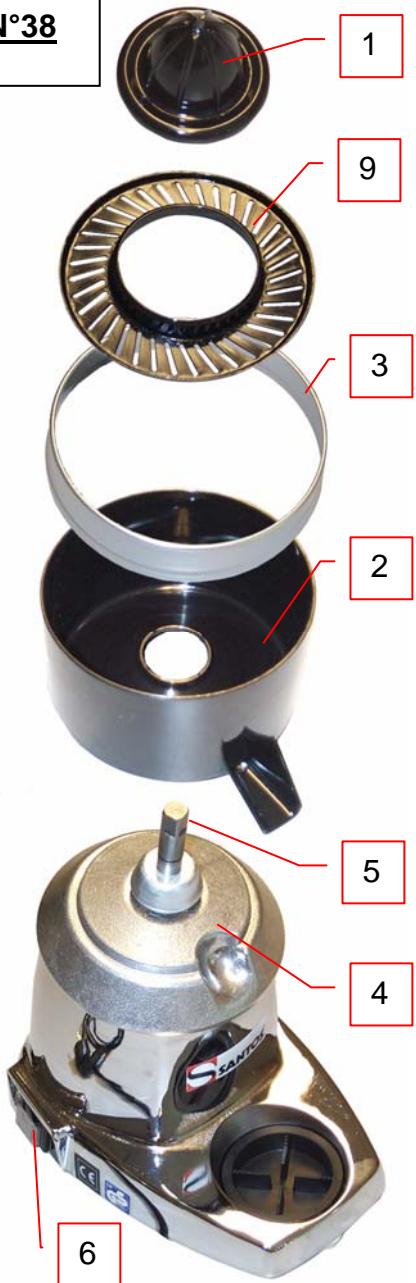
**Schéma électrique 220-240V 50/60Hz**


## Schéma électrique 100-120V 50/60Hz





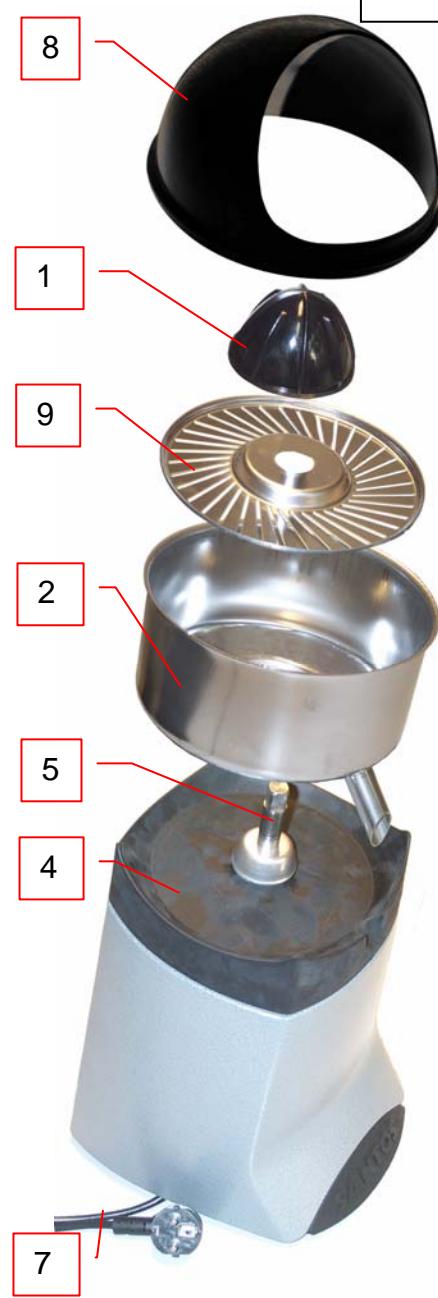
**Modèle N°11  
ou  
Modèle N°38**



**Fig. A**



**Modèle N°52**



## 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

**SPECIMEN**  
**Pour tous les documents non livrés  
avec l'appareil.**

**Imprimés, Faxés, Téléchargés**