

## PRESSE-AGRUMES A LEVIER N°10 PRESSE-AGRUMES A LEVIER N°70

### 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°10**



**N°70**

Lire la notice d'utilisation avant de débiller l'appareil.

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers  
Cheese graters - Ice crushers - Miners - 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/UE" DE CONFORMITE .....	3
REGLES DE SECURITES.....	4
CONTRE INDICATIONS :.....	4
BRANCHEMENT ELECTRIQUE : .....	5
1 <sup>ere</sup> MISE EN ROUTE (Fig. A ).....	5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE .....	6
DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	7
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	7
MISE EN ROUTE : .....	7
Préparation et utilisation : .....	7
NETTOYAGE : .....	7
MAINTENANCE .....	8
Pièces détachées : .....	8
Non usage prolongé : .....	8
AIDE AU DEPANNAGE.....	9
L'appareil ne démarre pas : .....	9
L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : .....	9
L'appareil s'arrête suite à une surcharge : .....	9
Le moteur fonctionne mais l'ogive ne tourne pas : .....	9
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL.....	10
Schéma électrique .....	11
Figures.....	13
CERTIFICAT DE GARANTIE .....	15
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	15

## DECLARATION "CE/UE" DE CONFORMITE

### LE FABRICANT :

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

Déclare que l'appareil destiné à être mis sur le marché professionnel,  
désigné ci-après :

Désignation : **Presse-agrumes à levier**

Numéro de type : **10, 10C, 70, 70C**

est conforme :

- aux dispositions réglementaires définies par l'annexe 1 de la directive européenne "machines" n°**2006/42/CE**, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
  - N° 2014/35/UE (Directive basse tension)
  - N° 2014/30/UE (Directive CEM)
  - N° 2011/65/UE (Directive RoHS)
  - N° 2012/19/UE (Directive DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
  - N° **10/2011/UE** (Règlement) concernant les matières plastiques destinées au contact des aliments

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformités aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

- NF EN ISO 12100 : 2010, Sécurité des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2018, Sécurité des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2: 2020, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2013 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 :2004 : Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/07/2022**

Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

Nom du signataire : **Aurélien 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 autres chose que :
  - Modèle n°10 : des citrons, ou oranges.
  - Modèle n°70 : des citrons, oranges, ou pamplemousses.
2. Ne pas presser une demie orange avec le levier avant d'avoir basculé l'interrupteur M/A en position « **1-Marche** ».
3. Modèle n°70 : Ne pas utiliser l'appareil sans avoir correctement placée la cuve (**5**) dans son logement.
4. Basculer l'interrupteur M/A (**6**) sur « **0** » quand l'appareil n'est pas en fonction.
5. Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé.
6. Le socle ne doit pas être plongé dans l'eau.
7. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. il doit être remplacé soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
8. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
9. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur un plan de pose ayant une inclinaison supérieur à 10° par rapport à l'horizontal. Les pieds de la machine doivent toujours être en appui sur ce plan.
10. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.
11. Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même prise d'alimentation.
12. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
13. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
14. Cet appareil est un appareil professionnel, destiné exclusivement à un usage professionnel. Il n'est pas prévu pour un usage ménager.
15. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

16. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments

### BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

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

Nota : Cet appareil peut fonctionner à la fois sous 50Hz et 60Hz sans aucun réglage 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 soit, par un revendeur agréé SANTOS ou par la société SANTOS, soit par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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



### 1<sup>ere</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. modèle n°70 : ôter à la main, la cuve à jus (5)
4. modèle n°70 : ôter la coupelle de pressage (3) en la faisant pivoter ¼ de tour
5. 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).



## 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 2012/19/EU (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.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Le Presse-agrumes à levier 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.
- Le Presse-agrumes n°70 est destiné à presser les citrons, les oranges et les pamplemousses.
- Il est idéal pour la préparation de : boissons (cocktails de fruits, punches, sirops,)

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### MISE EN ROUTE :

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

#### 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).  
Modèle n°70 : Oter la cuve (5) à la main.
3. Finir le nettoyage de la cuve avec une éponge.
4. Nettoyer la coupelle de pressage (3) avec une éponge  
Modèle n°70 : démontage de la coupelle par rotation  $\frac{1}{4}$  de tour.
5. Retirer le repose-verre (8), la grille (10) et les rincer à l'eau courante.
6. Modèle n°10 : 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 :



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

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.

### Non usage prolongé :

Cet appareil ne présente pas de contre-indications à une inactivité prolongée. Nous préconisons simplement un nettoyage avant usage et une vérification du bon état des composants constituant l'appareil (exemple : cordon d'alimentation, joints et autres pièces détachées).



## 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-Marche** ». Dans le cas contraire, remplacer l'interrupteur
- L'interrupteur sur la position « **0-Arrêt** », 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-Arrêt** », débrancher la prise de courant.
- Attendre le refroidissement du moteur (25 à 45 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (6) (position « **1-Marche** »).

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 tourne 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-Marche** »
  - 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.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

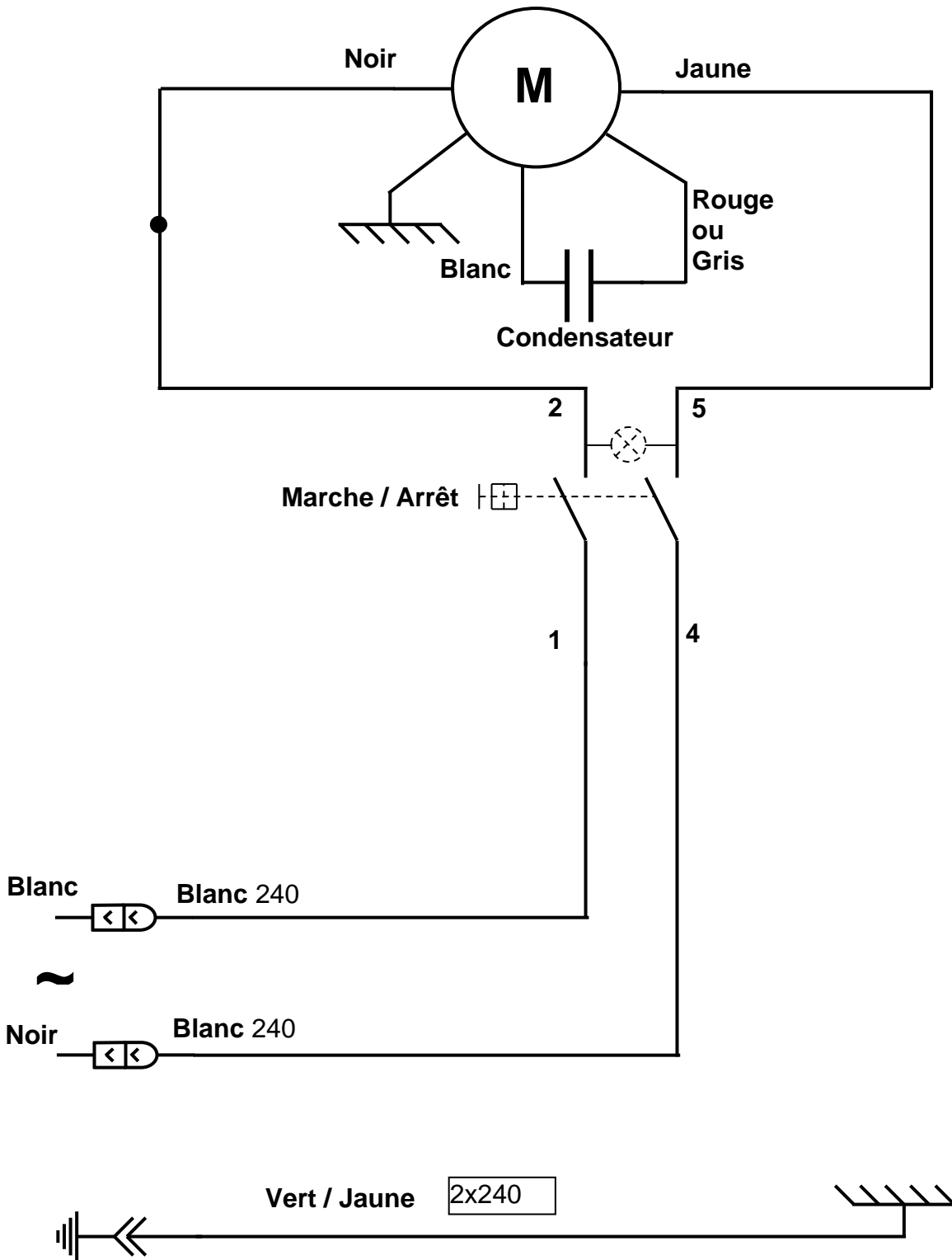
CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)					
Modèle		n° 10		n° 70	
Tension d'alimentation	(V)	220-240	110-120	220-240	110-120
Fréquence	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Moteur : Puissance					
Puissance absorbée	(W)	230	260	300	350
Vitesse	(tr/mn)	1450	1700	1450	1700
Cycle de fonctionnement (3)		Intermittent 5Min ON / 5Min OFF		Intermittent 5Min ON / 5Min OFF	
Hauteur de bec, dimension maximale du réceptacle à jus (verre ou pichet)	(mm)	135		220	
Dimensions : Hauteur	(mm)	380		485	
Largeur	(mm)	200		234	
Profondeur	(mm)	300		395	
Poids : Poids net	(kg)	9.2		13.5	
Poids emballé	(kg)	10.3		14.5	
Bruit : (2) $L_{pA}$ incertitude $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	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.
- (3) Cycle 5min / 5min :  
L'appareil professionnel est destiné à un usage intermittent suivant un cycle de 5 minutes de marche et 5 minutes d'arrêt. Ce cycle correspondant au temps de marche pour réaliser la fonction et au temps d'arrêt relatif à la préparation et au service des produits traités, conformément aux prescriptions de la norme :  
EN 60335-2-64+A1:2004 Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines.



Schéma électrique

Schéma électrique 220-240V 50/60Hz



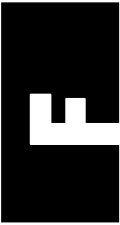
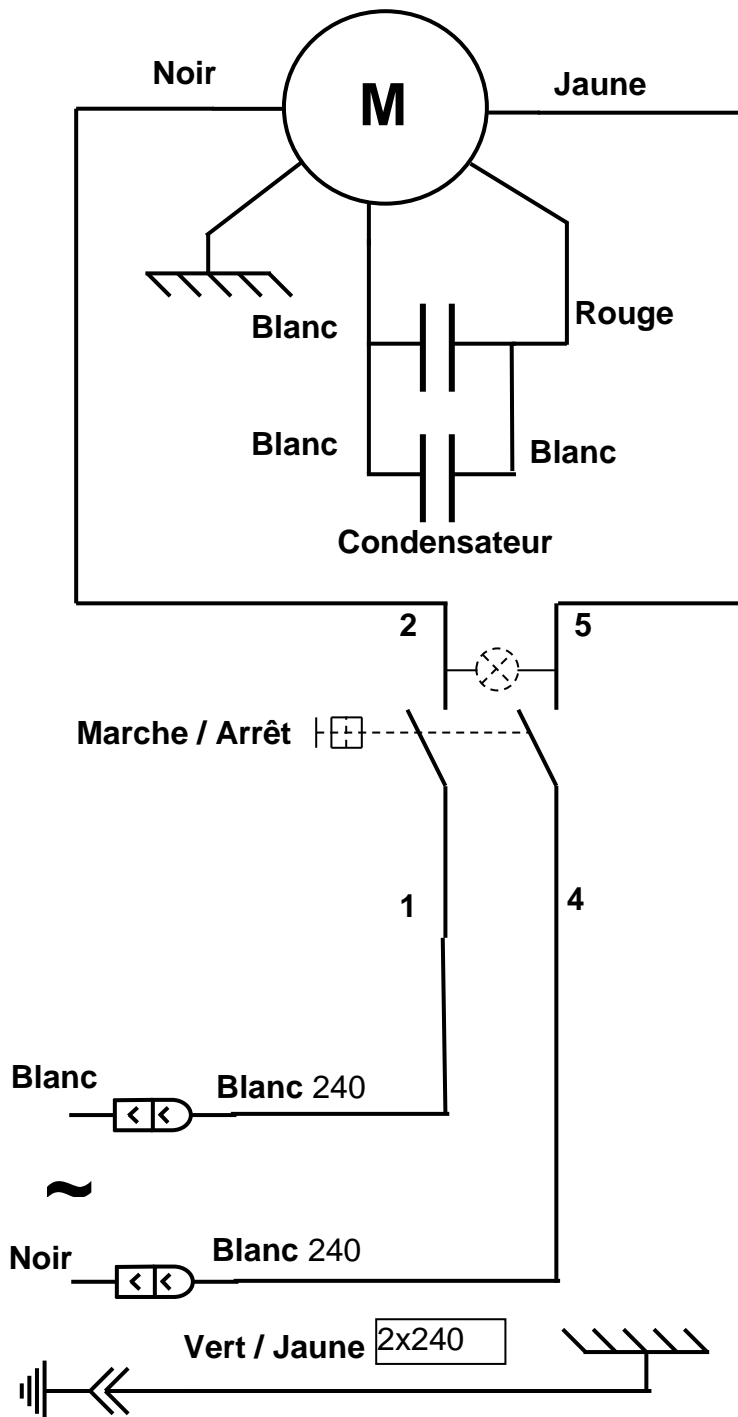
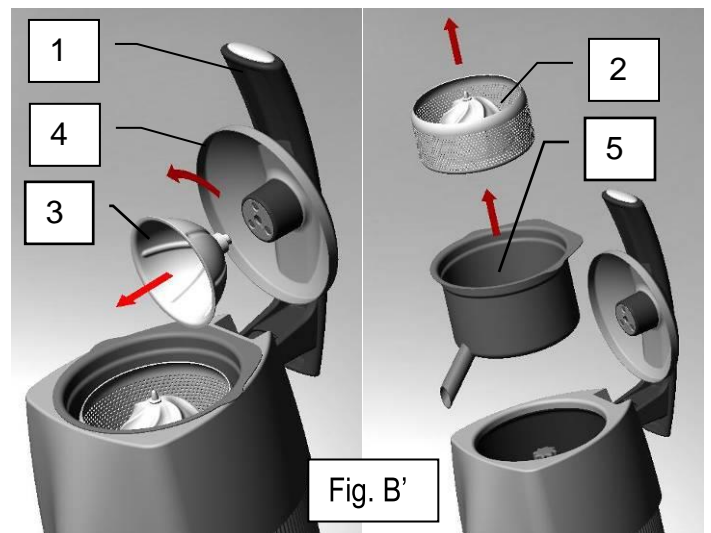
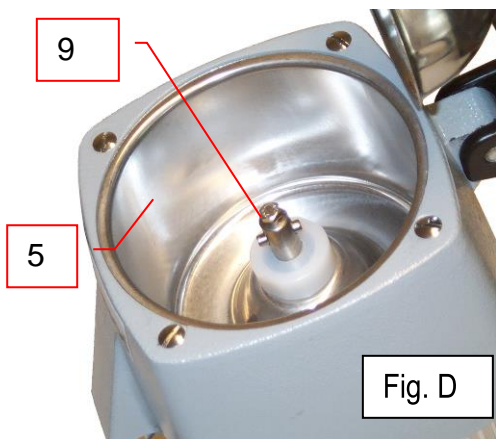


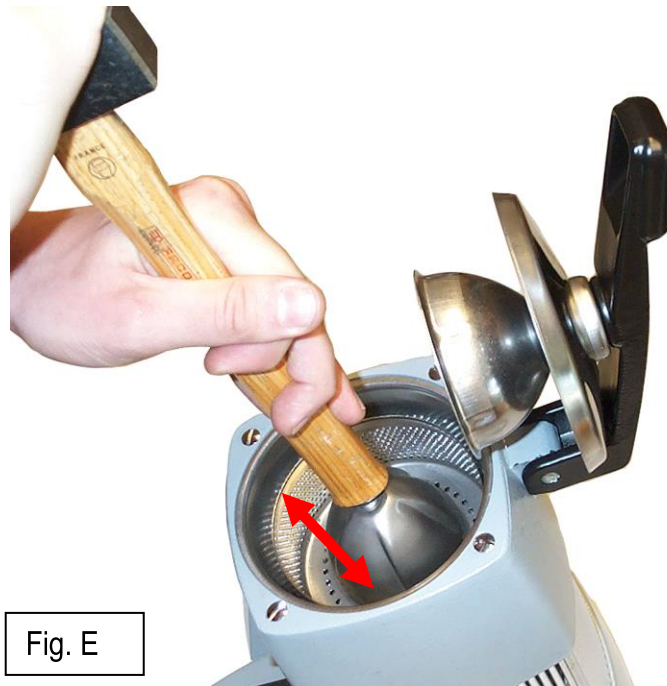
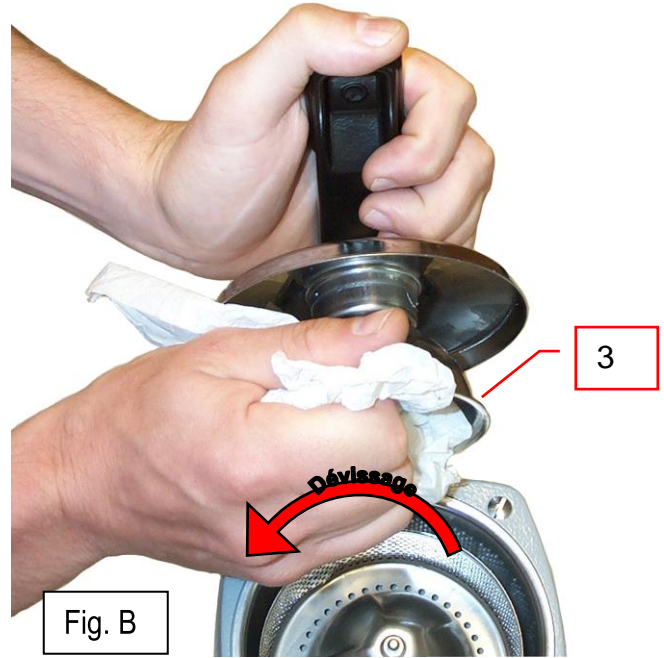
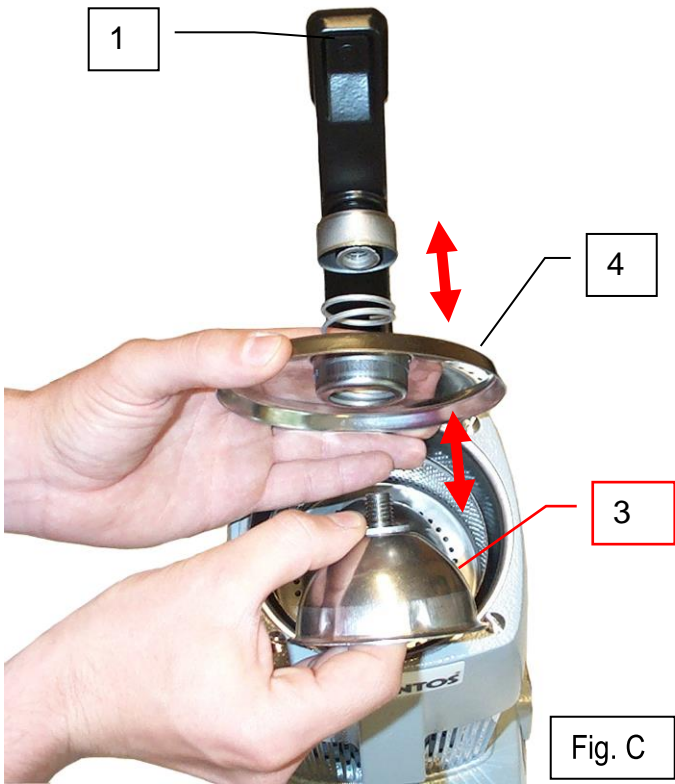
Schéma électrique 100-120V 50/60Hz



Figures



REP	Désignation	REP	Désignation
1	Levier de pressage	6	Interrupteur Marche / Arrêt
2	Ogive	7	Bloc moteur
3	Coupelle de pressage	8	Repose verre
4	Couvercle anti-éclaboussure	9	Goupille
5	Cuve à jus	10	Grille repose verre



## CERTIFICAT DE GARANTIE

### GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE et revêtus du label CE**. Notre garantie est de **vingt quatre mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique, sauf en ce qui concerne les moteurs asynchrones (composé d'un rotor et d'un stator) qui sont garantis pour une durée de 5 ans à compter de leur date de fabrication. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous 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 électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni d'une **plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques...). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services**, tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'œuvre). Il peut être fourni un devis préalable.

Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.

En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégraderait SANTOS de toute responsabilité.

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL

**SPECIMEN**  
**Pour tous les documents non livrés  
avec l'appareil.**  
**Imprimés, Faxés, Téléchargés**