

## EXPRIMIDOR CITRICOS N°11- N°38 - N°52

### MANUAL DE UTILIZACIÓN Y DE MANTENIMIENTO



**IMPORTANTE:** documentos incluidos en este manual y que deben conservarse:

- DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD
- CERTIFICADO DE GARANTÍA

Traducción de la versión original



N°11



N°38



N°52

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

## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD .....               | 3  |
| MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES.....                 | 4  |
| CONTRAINDICACIONES: .....                              | 4  |
| CONEXIÓN ELÉCTRICA:.....                               | 5  |
| 1ª PUESTA EN MARCHA:.....                              | 5  |
| RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL ..... | 5  |
| SU EXPRIMIDOR DE CITRICOS N°11- N°38 - N°52.....       | 6  |
| USO DEL APARATO .....                                  | 6  |
| PUESTA EN MARCHA: .....                                | 6  |
| Montaje y preparación : .....                          | 6  |
| LIMPIEZA:.....   | 6  |
| MANTENIMIENTO .....                                    | 7  |
| Piezas de repuesto .....                               | 7  |
| Desuso prolongado:.....                                | 7  |
| DETECCIÓN DE AVERÍAS .....                             | 7  |
| El aparato no arranca : .....                          | 8  |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO .....             | 9  |
| Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz.....                | 10 |
| Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz.....                | 11 |
| Esquema eléctrico 100-120V 50/60Hz.....                | 12 |
| Esquema eléctrico 100-120V 50/60Hz.....                | 13 |
| Figuras .....  | 14 |
| CERTIFICADO DE GARANTÍA .....                          | 15 |
| PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO .....             | 15 |

# DECLARACIÓN “CE/UE” DE CONFORMIDAD

## EL FABRICANTE:

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

Declara que el aparato destinado a ser comercializado en el mercado profesional, denominado a continuación:

Denominación: **EXPRIMIDOR CITRICOS**  
Número de tipo: **11, 11C, 38, 38C, 52, 52C**

cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea “máquinas” nº2006/42/CE, y con las legislaciones nacionales correspondientes.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
  - N° 2014/35/UE (Directiva baja tensión)
  - N° 2014/30/UE (Directiva CEM)
  - N° 2011/65/UE (Directiva RoHS)
  - N° 2012/19/UE (Directiva DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
  - N° 10/2011/UE (Reglamento) sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Normas europeas armonizadas utilizadas para otorgar presunción de cumplimiento de los requisitos esenciales de las directivas citadas anteriormente:

- NF EN ISO 12100 : 2010, Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- NF EN 60204-1: 2018, Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipo eléctrico de las máquinas - Requisitos generales
- NF EN 1672-2: 2020, Maquinaria para procesado de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.
- NF EN 60335-1: 2013, Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- EN 60335-2-64+A1: 2004, Parte 2-64, Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo

En VAULX-EN-VELIN el: **01/04/2022**

Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**

Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



## MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Cuando use esta máquina o cualquier otro electrodoméstico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad.

**Leer todas las instrucciones.**

Nota: Para una mejor comprensión de los siguientes apartados, remitirse a los esquemas situados al final del manual.

### CONTRAINDICACIONES:



1. No utilicen este aparato para exprimir alimentos que no sean limones, naranjas o pomelos.
2. Está prohibido limpiar este aparato con chorro de agua o con agua a presión.
3. La base no debe sumergirse en agua.
4. No utilizar el aparato con el cable de alimentación dañado. Debe ser sustituido por un proveedor autorizado por SANTOS o por la empresa SANTOS, o bien por personas con cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
5. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier intervención en él; limpieza, cuidados, mantenimiento.
6. No se debe bajo ningún concepto hacer funcionar el aparato sobre una superficie con una inclinación superior a 10° con respecto al plano horizontal. Las patas de la máquina deberán estar siempre firmemente apoyadas sobre la superficie.
7. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.
8. No enchufe varios aparatos a una misma toma de corriente.
9. No utilice el aparato en exteriores.
10. No coloque el aparato cerca o encima de una fuente de calor.
11. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para una utilización doméstica.
12. Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se vean reducidas, ni por personas desprovistas de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas han podido beneficiarse de supervisión o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.  
Será conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
13. Este aparato está diseñado para ser utilizado en usos colectivos, por ejemplo en las cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas artesanales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos :
  - 100-120 V, 50/60 Hz
  - 220-240 V, 50/60 Hz

NB: Este aparato puede funcionar tanto a 50 Hz como a 60 Hz sin necesidad de ajustarlo  
 Protección de línea: el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar de 2 polos + tierra. La instalación debe contar con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado a 16 A. **La puesta a tierra del aparato es obligatoria.**

### **ATENCIÓN:**



- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincida con la de su aparato. Su valor se indica:
  - en la placa de características (16) situada debajo del aparato.
  - en la placa de características que aparece en la última página de este manual.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser cambiado por un proveedor autorizado por SANTOS o por la empresa SANTOS, o bien por personas con cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.

**ATENCIÓN:** Comprueben que el interruptor marcha / parada (6) está en **posición 0** antes de conectar el enchufe del cable de alimentación (7) a la toma de su red de alimentación eléctrica (Fig. A.) de la red.

## 1ª PUESTA EN MARCHA:

Limpiar correctamente las piezas destinadas a estar en contacto con los alimentos (Fig. A).

- Retirar la tapa anti salpicaduras (8) {modelos N°52}.
- Retirar la piña (1) tirándola hacia arriba.
- Retirar la cubeta (2), la rejilla para la pulpa (9) {modelos N°52} y la tapa protectora (3) {modelos N°11 y N°38}.
- Lavar las piezas con un detergente estándar o con líquido para la vajilla.

## RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL



Este aparato lleva el símbolo del reciclaje relativo a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Eso significa que un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto, en conformidad con la directiva 2012/19/EU (DEEE) – parte Aparatos Profesionales – para que pueda ser reciclado o desmantelado y así reducir cualquier impacto sobre el medioambiente.

Para más información, puede contactar con su proveedor o con la Sociedad SANTOS.

Para la eliminación o el reciclaje de los componentes del aparato, diríjase a una empresa especializada o póngase en contacto con la sociedad SANTOS.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de la recogida selectiva suponen un

peligro potencial para el medioambiente.

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse conforme a la reglamentación vigente.

## SU EXPRIMIDOR DE CITRICOS N°11- N°38 - N°52

- Los exprimidores de cítricos N°11 - N°38 - N°52 están particularmente pensados para bares, cafés, hoteles, restaurantes, coctelerías, colectividades, establecimientos especializados en zumos de frutas naturales...
- Los aparatos N°11 y N°38 están constituidos por un bloque motor de aluminio, una cubeta para el zumo y 3 piñas exprimidoras de plástico técnico.
- Los aparatos N°52 se componen de un bloque motor de aluminio, un motor potente para un uso intensivo, una cubeta de acero inoxidable, 3 piñas exprimidoras de plástico y una tapa anti-salpicaduras de plástico.
- Los exprimidores de cítricos N° 11 - N°38 - N°52 se han pensado para exprimir limones, naranjas o pómelos.
- Son ideales para la preparación de : zumo de limón, de naranja o de pómelo naturales o que sirvan de base para la preparación de cócteles de fruta.

## USO DEL APARATO

### PUESTA EN MARCHA:

**Atención : La fruta utilizada debe lavarse cuidadosamente antes de ser exprimida.**

#### Montaje y preparación :

1. Colocar la tapa protectora (3) en la cubeta (2) {modelos N°11 y N°38}.
2. Colocar la cubeta (2) en la base (4).
3. Colocar la rejilla para pulpa (9) en la cubeta.
4. Colocar la piña (1) en el eje del motor (5).
5. Colocar la tapa anti salpicaduras (8) sobre la cubeta (2) {modelos N°52}.
6. Cortar los cítricos en dos mitades.
7. Poner un vaso verticalmente bajo la boquilla de la cubeta (2).
8. Poner en funcionamiento el aparato posicionando el interruptor Marcha/Parada (6) en "1".
9. Apretar las mitades de los cítricos. Unas tras otras.
10. Al final de su utilización, parar el aparato poniendo el interruptor Marcha/Parada (6) en "0".

### LIMPIEZA:

**IMPORTANTE:**

- **En todos los casos, parar el aparato y desenchufar el cable de alimentación del mismo (7).**

**Se recomienda limpiar el aparato nada más terminar el trabajo.**

La limpieza será más fácil si no se espera mucho tiempo, dejando que se sequen los alimentos en la cubeta (2), en la tapa anti salpicaduras (8), en la piña (1) o en la rejilla para pulpa (9).

La base (4) se limpiará con una esponja suave y húmeda y luego se secará.

El embellecedor (3) se deslucirá si se lava en el lavavajillas. Será preferible lavarlo con agua y jabón.

**MANTENIMIENTO**

Antes de cualquier intervención en el aparato, es imperativo que se desenchufe el aparato de la corriente (7).

Esta máquina no necesita ningún mantenimiento especial, los rodamientos están engrasados de por vida.

Si fuera necesaria una intervención para cambiar piezas como los componentes eléctricos u otros, refiéranse a la lista de componentes (véase el despiece al final de las instrucciones).

**Piezas de repuesto**

**IMPORTANTE:** Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.

Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (ver referencias al final del presente manual), indíquese:

- **el tipo,**
- **el número de serie del aparato y**
- **las características eléctricas (16)**

que aparecen debajo del aparato.

**Desuso prolongado:**

Este aparato no presenta contraindicaciones en caso de desuso prolongado.

Le recomendamos sencillamente limpiarlo antes de utilizarlo y comprobar el buen estado de los componentes que forman el aparato (por ejemplo, el cable de alimentación, las juntas y demás piezas de recambio).

**DETECCIÓN DE AVERÍAS**

Determinen con precisión la causa de la parada del aparato.

**El aparato no arranca :**

- Controlen : la alimentación eléctrica, el estado del cable de alimentación (7).

**El aparato se para debido a un calentamiento excesivo del motor :** (el bloque motor está caliente)

El motor está protegido por un dispositivo térmico integrado. En caso de sobrecalentamiento, el motor se detiene

- Situar el interruptor Marcha Parada (6) en la posición **0**, desenchufar de la toma de corriente (7).
- Esperar a que el motor se enfríe (de 20 a 45 minutos), volver a enchufar a la toma de corriente (7) y pulsar el interruptor Marcha / Parada (6) (posición 1).

Si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (desenchufándolo de la corriente eléctrica (7) y pedir la intervención de una persona del servicio de mantenimiento o ponerse en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

**El aparato se para debido a una sobrecarga :**

En caso de bloqueo del motor (esfuerzo de trabajo demasiado importante), puede calentarse muy rápidamente y ponerse en seguridad sobrecarga.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

| Modelo                                      | Monofásico | N° 11   |         | N° 38                                      |         | N° 52          |         |
|---|------------|---|---------|--|---------|----------------|---------|
| Tensión de alimentación                     | (V)        | 220-240                                       | 100-120 | 220-240                                    | 100-120 | 220-240        | 100-120 |
| Frecuencia                                  | (Hz)       | 50/60   | 50/60   | 50/60                                      | 50/60   | 50/60          | 50/60   |
| Motor : Potencia                            |            |   |         |  |         |                |         |
| Potencia absorbida                          | (W)        | 130   | 155     | 130  | 155     | 230            | 260     |
| Velocidad                                   | (rv/mn)    | 1450 a 50Hz                                   |         | 1450 a 50Hz                                |         | 1450 a 50Hz    |         |
|   | (rv/mn)    | 1700 a 60Hz                                   |         | 1700 a 60Hz                                |         | 1700 a 60Hz    |         |
| Ciclo (3)                                   |            | Ciclo intermitente :<br>5min ON / 5min<br>OFF |         | Ciclo intermitente :<br>5min ON / 5min OFF |         | Ciclo continuo |         |
| Dimensiones :Alto                           | (mm)       | 350   |         | 350  |         | 480            |         |
| Ancho                                       | (mm)       | 200   |         | 200  |         | 230            |         |
| Profundidad                                 | (mm)       | 300   |         | 300  |         | 300            |         |
| Altura de paso bajo la<br>boquilla vertidor | (mm)       | 125   |         | 135  |         | 200            |         |
| Peso :Peso neto                             | (kg)       | 5   |         | 5  |         | 10             |         |
| Peso envasado                               | (kg)       | 5.6   |         | 5.6  |         | 11             |         |
| Ruido : (2)                                 | (dBA)      | 65  |         | 65   |         | 65             |         |

(1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Los datos eléctricos exactos de su aparato figuran en la placa de características.

(2) Nivel de ruido medido en presión acústica con el aparato en carga a 1 m de su eje, según la normativa EN 31201.

(3) Ciclo 5 min / 5 min:

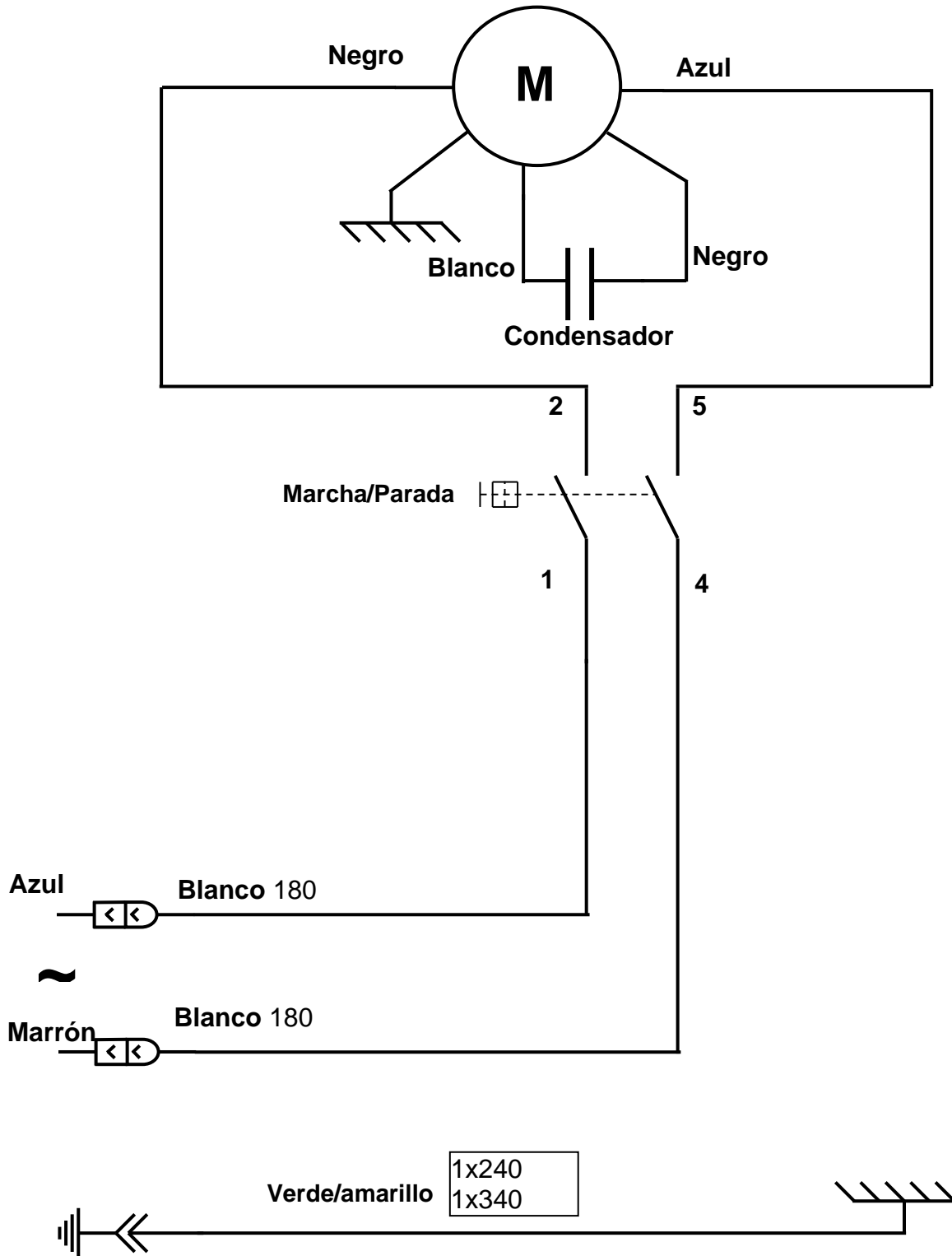
El aparato profesional está diseñado para un uso intermitente siguiendo un ciclo de 5 minutos de marcha y 5 minutos de paro. Este ciclo corresponde al tiempo de funcionamiento necesario para realizar la función esperada y al tiempo de pausa ligado a la preparación y servicio de los productos tratados, de acuerdo con las instrucciones de la norma:

EN 60335-2-64: 2004 Parte 2-64: **Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo.**

| REP | Designación                     |
|-----|---------------------------------|
| 1   | Piña exprimidora                |
| 2   | Cubeta recogezumos              |
| 3   | Tapa protectora                 |
| 4   | Base                            |
| 5   | Eje motor                       |
| 6   | Interruptor marcha / parada     |
| 7   | Enchufe / cable de alimentación |
| 8   | Tapa anti salpicaduras          |
| 9   | Rejilla para pulpa              |

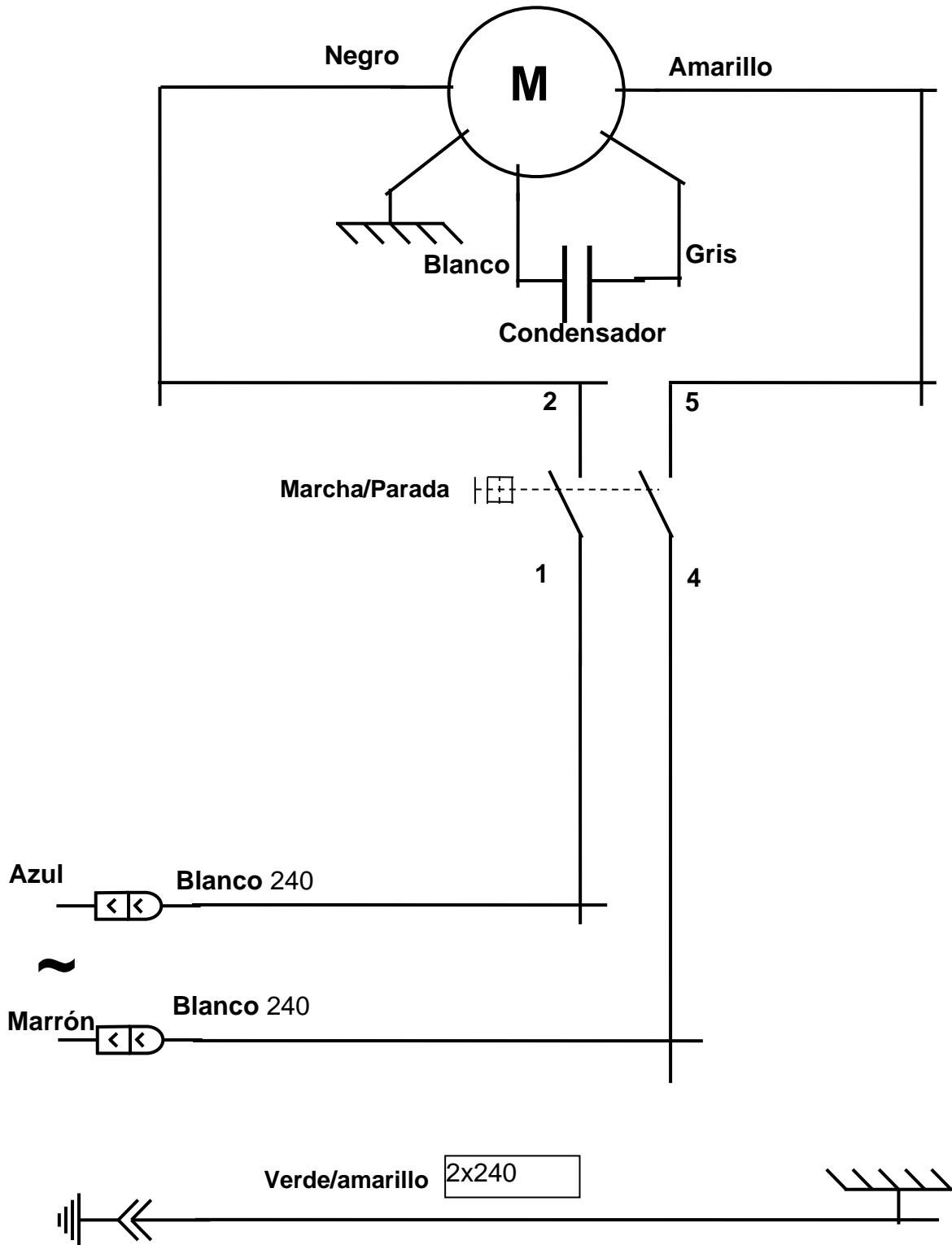
**Modelos N°11 y N°38:**

Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz



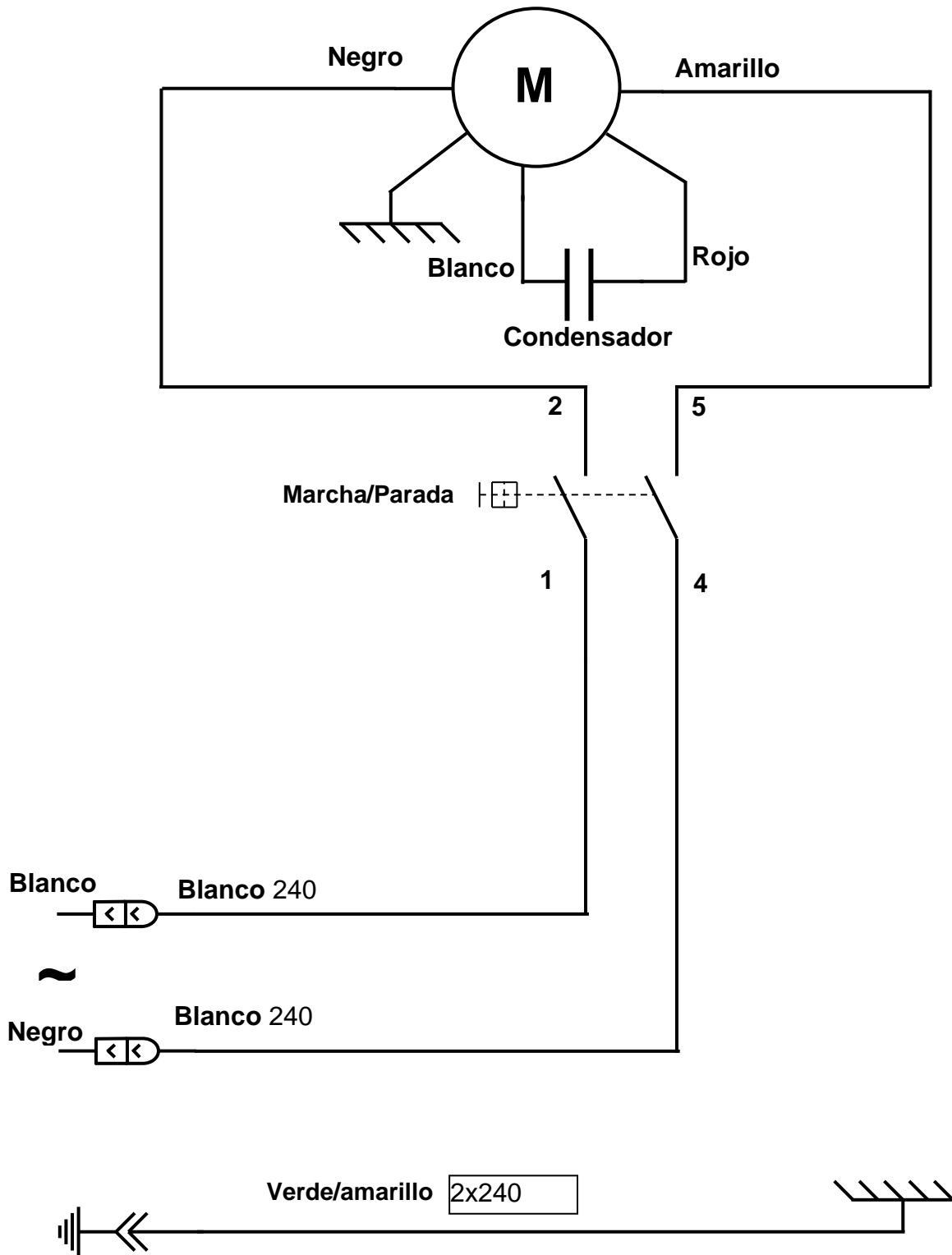
**Modelos N°52:**

**Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz**



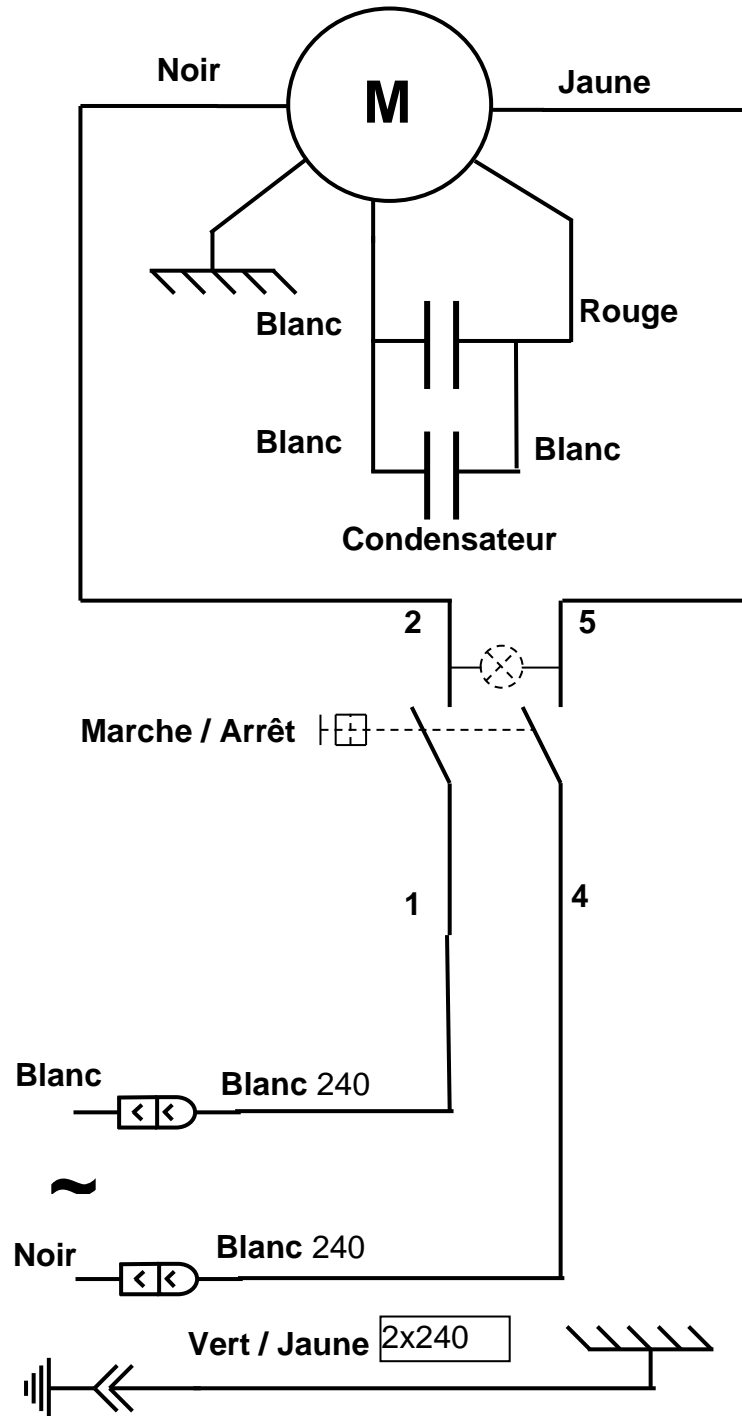
**Modelos N°11, N°38:**

**Esquema eléctrico 100-120V 50/60Hz**



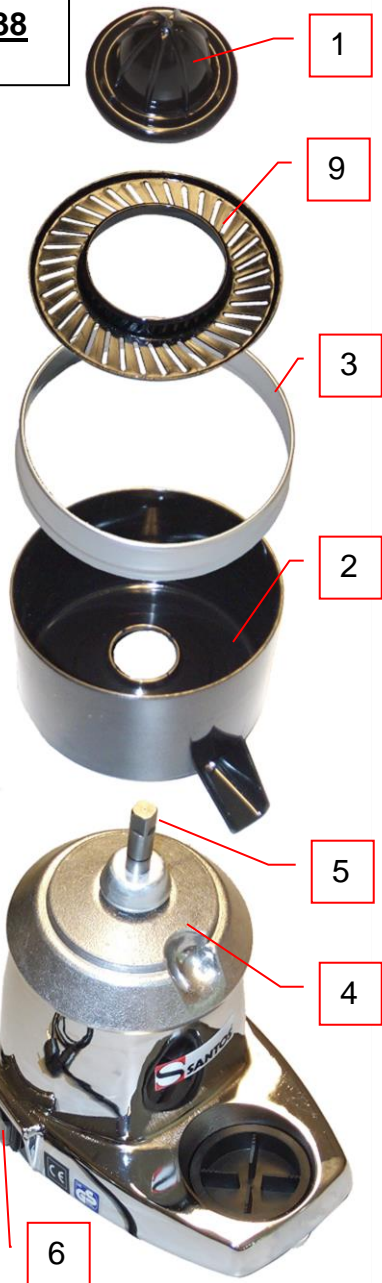
Modelos N°52:

Esquema eléctrico 100-120V 50/60Hz

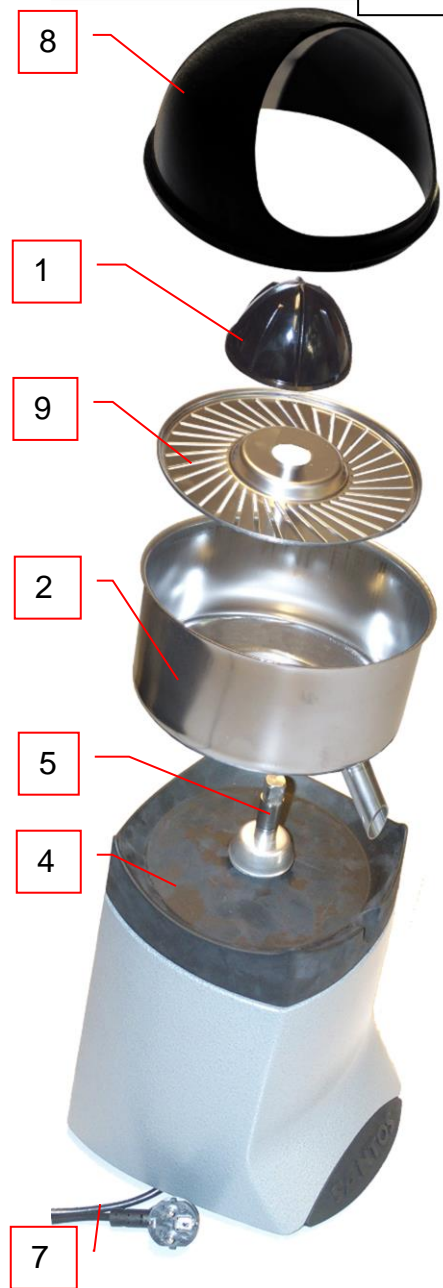




**Modelo N°11**  
o  
**Modelo N°38**



**Modelo N°52**



**Fig. A**

## CERTIFICADO DE GARANTÍA

### GARANTIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

## PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

**EJEMPLAR**  
**Para todos los documentos no  
suministrados con el aparato.**  
**Impresos, Faxeados, Descargados**