

AUTOMATIC JUICER Nr 32 en 32T

GEBRUIKERS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING



BELANGRIJK : documenten begrepen in deze handleiding en te bewaren:

- “CE”-CONFORMITEITSVERKLARING
- GARANTIEBEWIJS



***408.080**
Model Nr. 32

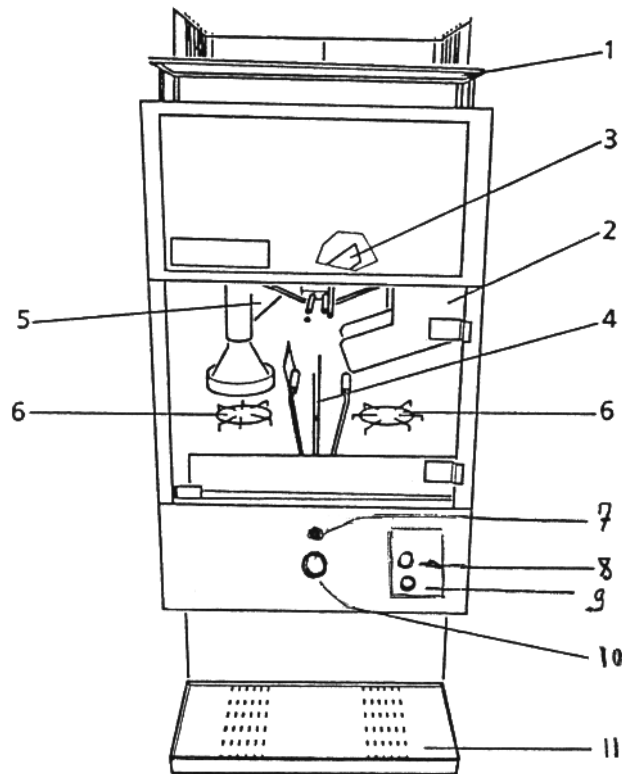


	Page
1. Beschrijving	3
2. Bediening	6
3. Beschrijving	11
4. Bediening	12
4.1 Veiligheidsvoorschriften	12
4.2 Voorafgaande controles	12
4.3 Sinaasappels laden	13
4.4 Instellen van de sap persdruk	14
5. Onderhoud	15
6. Geïllustreerde onderdelenlijst	29

BESCHRIJVING

de nummer 32 automatic orange juicer bestaat uit 6 belangrijke delen

- sinaasappels vultrechter (1)
- vulgoot (2) met kantelaar (3)
- mes (4)
- perskop (5) met selectie en hefinrichting
- reservoir met 2 perskegels (6)
- besturings sectie bestaande uit:
 - o Stroom controlelampje (7)
 - o "START" druktoets (8)
 - o "PAUZE" druktoets (9)
 - o "START" en noodstop knop (10)

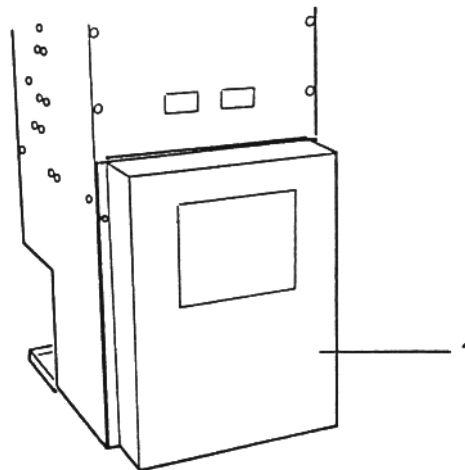


Een glazen houder (11) is voorzien bij N° 32 (tafelblad versie)

Een tafel met wielen is voorzien bij N° 32T

Een beschermende afdekking (1) is aan de achterkant van de machine bevestigd
Gemakkelijk verwijderbaar dient het ook om de sinaasappelschil te kanaliseren.

De ruimte onder de afdekkap maakt een vrije doorgang voor de sinaasappelschillen mogelijk.



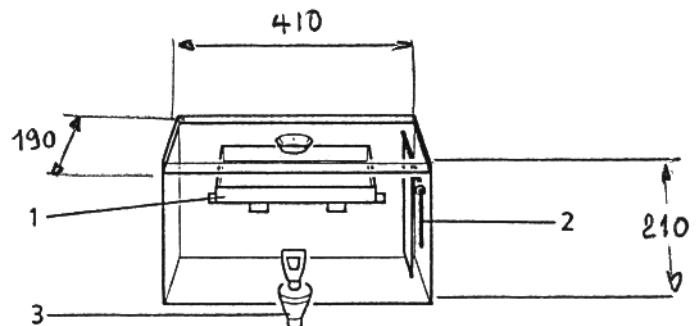
Twee opties kunnen de N° 32 aanvullen:

1) Een sap reservoir (referentie N° 32 800) (1) (2) (3).

Geleverd met een bevestigingskit

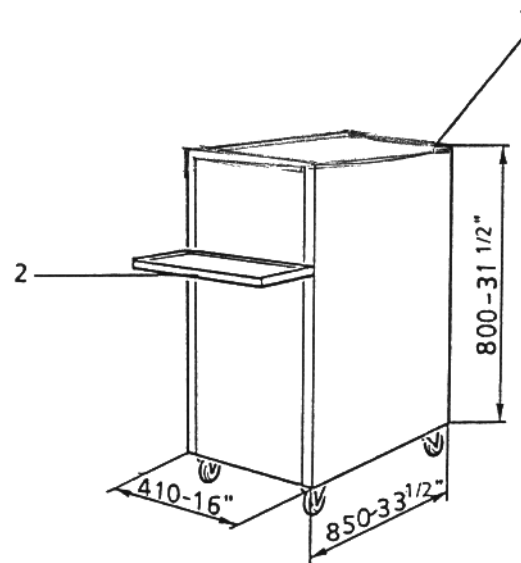
Netto gewicht: 4.4lbs (2,5 kg)

Transportgewicht: 6.6 lbs (3kg)



2) Een speciale tafel voorzien

Een opvangbak (1) die een plastic zak of een bak om de schillen aan de achterzijde verzamelen.
Een glazen houder (2).



Netto gewicht: 52.8 lbs (24 Kg)

Transportgewicht: 63.8 lbs (29 Kg)

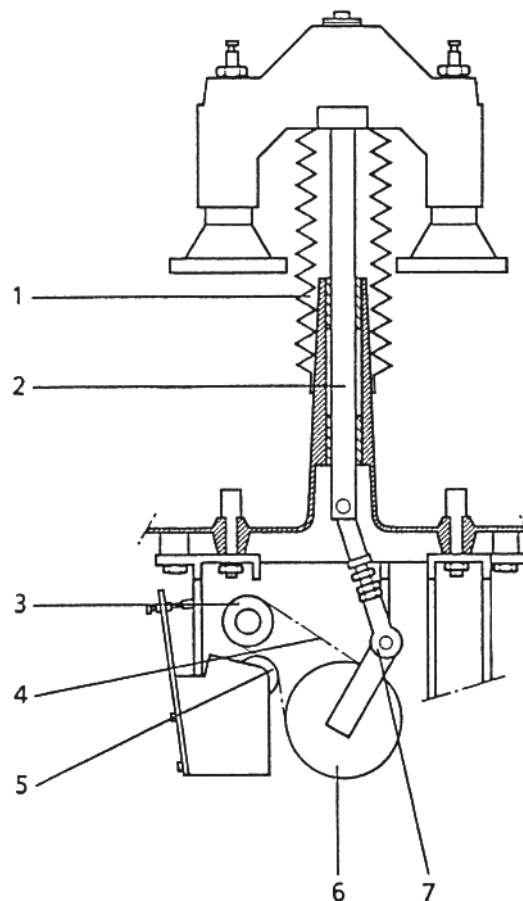
De als optie gekocht tafel heeft referencie 32820
Het model uitgerust met de tafel is N° 32T

2) Bediening

De basis bewegingen van de machine is het alternatief verticale vertaling van de hoofdas (2) beschermd door rubberen balg.

Het aandrijfmechanisme voor de hoofdas, door een tandwiel aangedreven motor, bestaat voornamelijk in de volgende items:

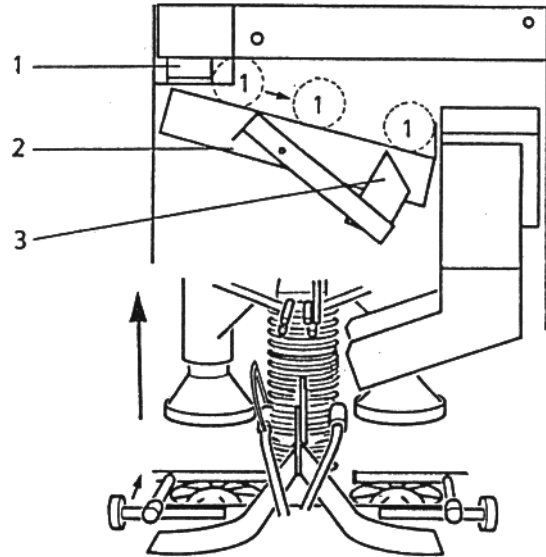
- aandrijfwerk (3),
- ketting (4),
- aandrijftandwiel (6),
- krukas (7),
- span tandwiel (5).



Machinebediening wordt bestuurd door een elektronisch apparaat dat in geval van blokkering, de motordraairichting eventjes omdraait, totdat de perskop in de bovenste stand is, dan stopt de machine.

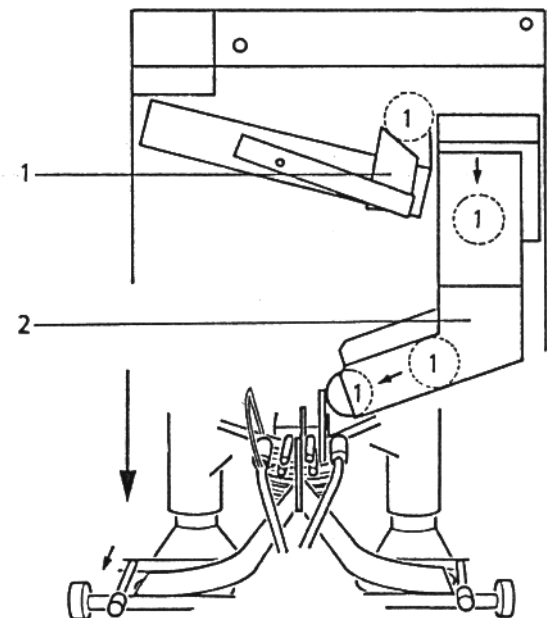
De op-en neergaande beweging van de hoofdas heeft de volgende cyclus:

Fase 1: 1e opwaartse slag van de verticale as.
 Als de opwaartse slag is voltooid, de schakelaar(1) van het reservoir vult de vulgoot. De sinaasappel gaat door de zwaartekracht naar het einde van de bovenste vulgoot(2) en komt boven de tuimelaar(3).



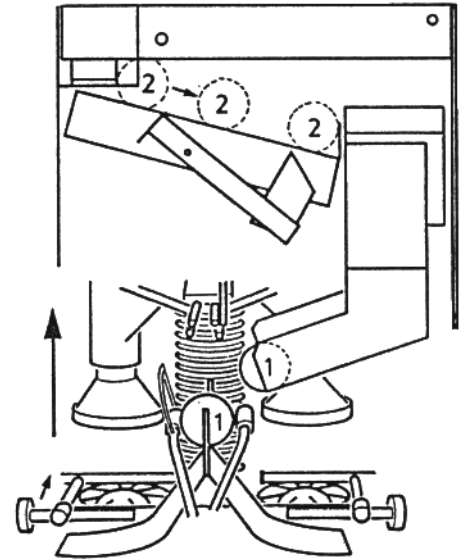
Fase 1: 1e neerwaartse slag van de verticale as.

Als de neerwaartse slag is voltooid, de tuimelaar (1) brengt 1 sinaasappel in de lagere vultrechter (2). De sinaasappel glijdt door de zwaartekracht naar het eind, waar hij wordt tegengehouden door een metaalplaat.



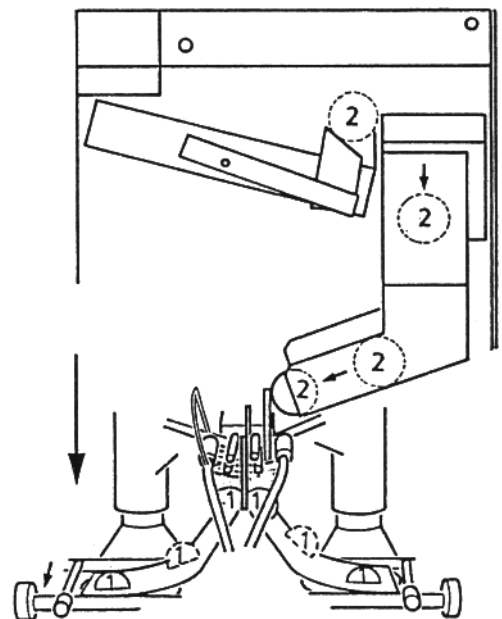
Fase 3: 2^e opwaartse slag van de verticale as.

Als de opwaartse slag begint, sinaasappel 1 wordt geplaatst boven het mes, Als de opwaartse slag is voltooid, de schakelaar van het reservoir vult de vulgoot met sinaasappel 2, sinaasappel 2 gaat door de zwaartekracht naar het einde van de bovenste vulgoot en boven de tuimelaar.



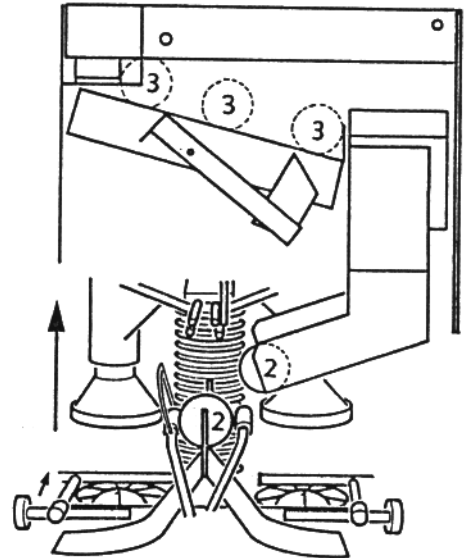
Fase 4: de 2^e neerwaartse slag. De sinaasappel wordt in twee stukken gesneden, en elke halve sinaasappel wordt getransporteerd boven de perskegels.

Als de neerwaartse slag is voltooid, de tuimelaar brengt sinaasappel 2 in de lagere vultrechter. De sinaasappel 2 glijdt door de zwaartekracht naar het eind, waar hij wordt tegengehouden door een metaalplaat.



Fase 5: 3^e opwaartse slag van de verticale as.

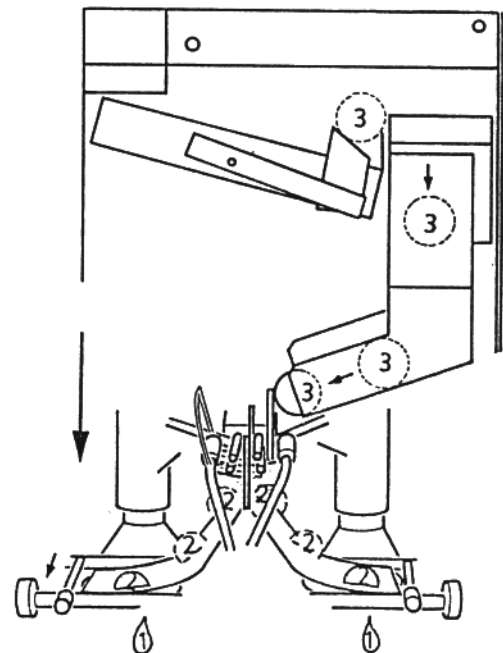
Als de opwaartse slag begint, sinaasappel 2 wordt geplaatst boven het mes. Tegelijkertijd worden beide helften van sinaasappel 1 boven de perskegels geplaatst. Als de neerwaartse slag is voltooid gaat sinaasappel 3 door de zwaartekracht naar het einde van de bovenste vulgoot en komt boven de tuimelaar.



Fase 6: de 3^e neerwaartse slag van de verticale as.

Als de neerwaartse slag begint, wordt sinaasappel 2 in twee delen gesneden en elk halve sinaasappel wordt getransporteerd naar de perskegels. Als de neerwaartse slag klaar is brengt de tuimelaar sinaasappel 3 in de lagere vultrechter en sinaasappel 3 glijdt door de zwaartekracht naar het eind, waar hij wordt tegengehouden door een metaalplaat.

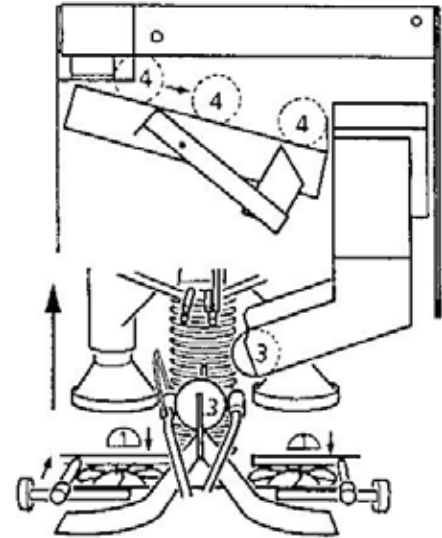
Beide helften van sinaasappels 1 worden geperst tussen perskop en -kegels.



Fase 7: 3e opwaartse slag van de verticale as.

Als de opwaartse slag begint, sinaasappel 3 wordt geplaatst boven het mes. Tegelijkertijd worden beide helften van sinaasappel 2 boven de perskegels geplaatst en de schillen van sinaasappel 1 worden aan de achterzijde van de machine uitgeworpen.

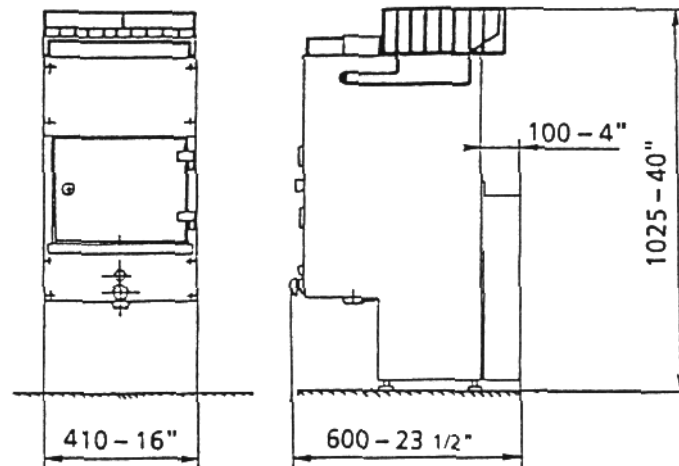
Als de neerwaartse slag is voltooid gaat sinaasappel 4 door de zwaartekracht naar het einde van de bovenste vulgoot en komt boven de tuimelaar.



Deze 7 stappen beschrijving als met lege machines wordt gestart is de meest geschikte methode om de verschillende fasen uit te leggen. maar wanneer de cyclus wordt begonnen, zal iedereen merken dat elk van de sinaasappels 5, 6, 7, 8 een neerwaartse slag van de verticale as zal plaats vinden ingedrukt

Let op: wanneer cyclus wordt gestart: 2 helften geperst worden bij elke neerwaartse slag
 1 sinaasappel wordt gesneden bij elke neerwaartse slag
 2 helften worden uitgeworpen bij elke opwaartse slag.

3) BESCHRIJVING



- Stroomvoorziening: enkelfase (réf. 32et 32T) 220 –240 V 50 Hz, (réf. 32V1et 32TV1) 115 V 60 Hz, (réf. 32V4et 32TV4) 220 V 60 Hz
- Vermogen 9 : 600 Watts
- Output: ongeveer 20 sinaasappelen / minuut (gesneden, geperst, en automatisch uitgeworpen)
- Diameter sinaasappels: Sinaasappelen van 60-85 mm worden aanvaard zonder voorafgaande sortering
- Hoge capaciteit vultrechter: ongeveer 10kg
- Uitstekende kwaliteit van het sap, geen schil (geen bitterheid)
- Eenvoudig onderhoud, reiniging met beide warm of koud leidingwater (hoge druk uitgesloten), dit door middel van haar roestvrijstalen behuizing voor het lichaam, en gecoat aluminium voor de tank.
- Gepatenteerd systeem van de met veer uitgerust uitwerpmechanisme voor sinaasappelschillen
 - Netto gewicht: 60,8 Kg.
 - Transport gewicht: 66,8 Kg.
 - Made in France
 - Internationale patenten



4) Bediening

4.1) Veiligheidsvoorschriften

- Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de spanning overeenstemming met het plaatje van de fabrikant achter op de machine.
- Gebruik nooit een verlengsnoer.

Opmerking: De citruspers werkt alleen wanneer de deur gesloten en vergrendeld is.

4.2) Voorafgaande controles

Voordat u begint met de fruitpers, controleer of:

- Het mes correct is geplaatst.
- De twee perskegels correct in de tank zijn geplaatst.
- De verschillende items schoon zijn.
- De verschillende stangen niet beschadigd zijn en veren die er aan bevestigd zijn functioneren.

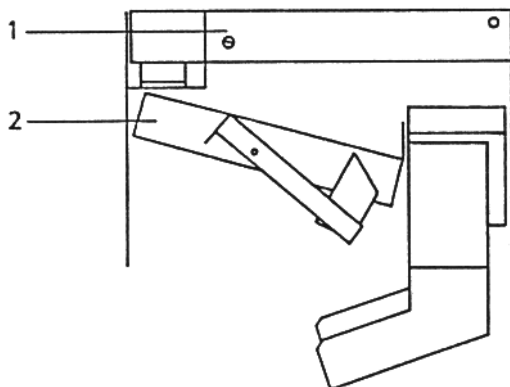
4.3) Sinaasappels laden

- Om de beste resultaten te verkrijgen, moet sinaasappels voldoen aan de volgende criteria:
- Geen verpakkingspapier of stickers
- Een diameter tussen de 60 mm en 85 mm (een kalibratieapparaat voorkomt het inbrengen van een sinaasappel met een diameter groter dan 85 mm)
- Sinaasappelen moeten van goede kwaliteit zijn, niet gekneusd (bedorven sinaasappel kan de correcte werking van de machine verstoren).

Als aan deze criteria wordt voldaan, worden sinaasappelen in het reservoir (10 Kg. max) geplaatst en niet direct in de vulgoot.

Een feit: het overbrengen van de sinaasappels vanuit het reservoir naar de goot gebeurt volledig automatisch.

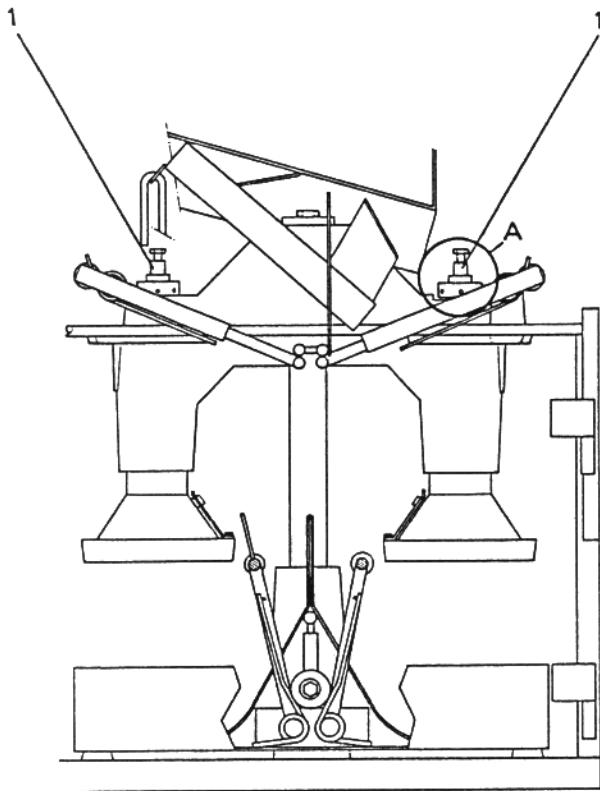
Tijdens gebruik, moet de sluiters (1) boven de vulgoot gelegen (2) omlaag staan. Het openen is alleen gerechtvaardigd indien de bovenste vulgoot is verstopt door een of meer slechte sinaasappels.



4.4) Instellen van de sap persdruk

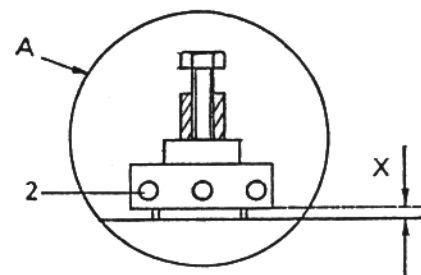
De persdruk wordt gezien als een geschikte methode om het maximale sap te onttrekken van de sinaasappel zonder dat de schil scheurt. De persdruk hangt dus af van de dikte van de schil en de sinaasappel soort.

Om de druk aan te passen, draai de stelschroef (1) strakker of losser (maximale slag 5 mm), met behulp van een staafje met een 5 mm diameter die in de gaten past.



 => Verhoog druk

 => Verlaag druk



$X = 0 \Rightarrow$ Maximale druk

$X = 5 \Rightarrow$ Minimale druk

Om de kwaliteit van het sap en een goede werking te behouden, en om de frequentie van aanpassen te beperken. Is het aan te raden om, voor zover mogelijk, altijd dezelfde soort sinaasappelen te gebruiken. (met dezelfde dikte van de schil)

5) Onderhoud

Om voor een correcte werking van de fruitpers te zorgen, geeft de volgende tabel aan wat de frequenties van de onderhoudswerkzaamheden moeten zijn.

Onderhoudswerkzaamheden	Frequenties	blad nr.
Algemene reiniging	Na elk gebruik (indien meer dan een half uur stilstand)	1
Veren vervangen	Elke 6 maanden	2
Controle van rubber balgen en de hoofdas	1 keer per jaar	3
Controle van het aandrijfmechanisme	1 keer per jaar	4
Het reinigen van de sinaasappel voorraadbak, de vulgoot en keuzeschakelaar	1 keer per jaar	1
Het smeren van de hoofdas	Elke 2 maanden	

Deze onderhoud bladen worden aangevuld met de volgende omschrijving bladen:

- Blad nr. 5: Demontage en montage van mes en filter
- Blad nr. 6: Montage en demontage van de perskegels

Opm.: Voor dit onderhoud, adviseren wij het gebruik van vet - KLUBER STRUCTOVIS P00

Algemene reiniging	Blad Nr. 1	1/2
<p>Middelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warm water (geen hoge druk) - Koud water (geen hoge druk) - Ontsmettingsmiddel <p>Instrumenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Waterstraal of niet-schurende spons of een zachte doek - Mobile drukspuit, met instelbare druk, met een capaciteit van 5 liter. <p>Vorbereidende stappen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stop de machine met behulp van de "Pauze" knop, derhalve dat het apparaat stopt met de perskegels in de bovenste positie. - Haal de stekker van de machine uit het stopcontact - Ontgrendelen en openen de deur - Verwijder het mes voorzichtig en het filter (zie blad nr. 5) - Demonteer de 2 perskegels (zie blad nr. 6) - Demonteer het achterscherm en reinig deze. <p>Bedieningsprocedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schoonmaken gedurende de dag: De fruitpers moet elke 4 bedrijfsuren of tussen 2 stops met de onderbreking langer dan een half uur worden schoongemaakt. - Volg de voorbereidende stappen strikt. - Reinig met heet water (hoge druk uitgesloten) de binnenkant van de machine, (inclusief mechanisme) verwijderen alle pulp of stukjes schil en ongewenste zaken volledig. - Was het mes, filter, perskegels en glazen houder. 		

Algemene reiniging**Blad Nr. 1****2/2**

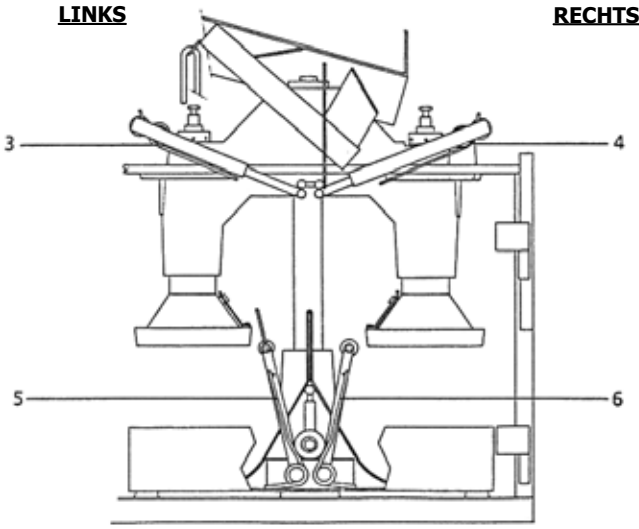
- Installeer de glazen houder, perskegels (nr. 6), filter en dan het mes (zie blad nr. 5).
- Reinig met warm water de buitenkant van de machine

- 1) Reiniging aan het eind van de dag: de fruitpers moet eerst worden gereinigd met warm water (zie 1, schoonmaak tijdens de dag), daarna met een desinfecterende oplossing. Daarom moet er daarna grondig worden gespoeld (gebruik een waterstraal, indien nodig, maar geen hoge druk) voor het installeren van de verschillende items (perskegels, filter en mes)

Extra handelingen:

- Installeer de achterste beschermkap
- Sluit en vergrendel de deur
- Steek de stekker van de machine in het stopcontact

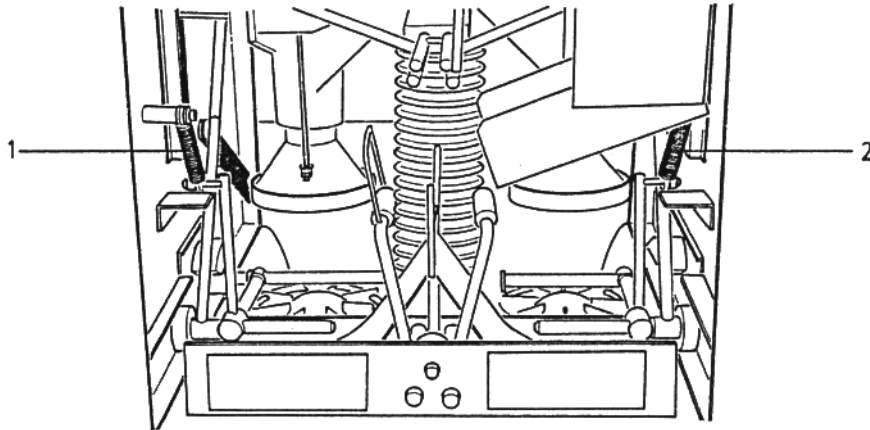
Opmerking: De achterste beschermkap is beveiligingsmaatregel: het is niet mogelijk om de machine te starten zonder deze beschermkap.

Veren vervangen	Blad nr. 2	1/2
<p>- Middelen:</p> <p>- Geen</p> <p>- Onderdelen</p> <p>- Veren 1 en 2 (réf. 32 279).</p> <p>- Veren 3 (ref 32245) en 4 (ref. 32 244)</p> <p>- Veren 5(ref 32 327) en 6 (ref.32 326)</p> <p>- Veren 7 en 8 (ref. 32 261)</p> <p>- Veren (ref144)</p> <p>- Voorbereidende stappen:</p> <p>- Stop de machine door de "PAUZE"-knop in te drukken (Perskegels in de bovenste positie)</p> <p>- Trek de stekker van de machine uit het stopcontact</p> <p>- Werkwijze:</p> <p>- Volg de volgende stappen</p> <p>- Ontgrendel en open de deur</p> <div style="text-align: center;"> <p>LINKS RECHTS</p>  </div>		

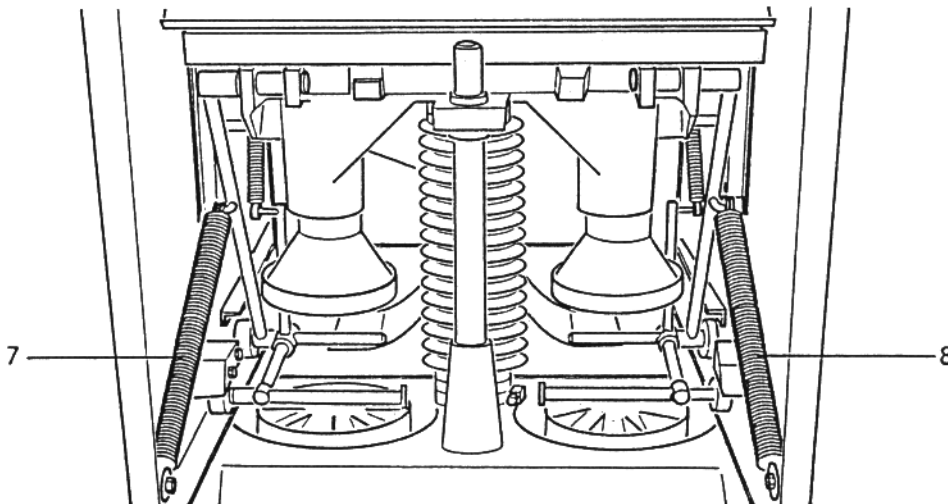
Veren vervangen

Blad nr. 2

2/2



- Vervang de veren 3, 4, 5 en 6 met de nodige voorzichtigheid
- Verwijder de achterste beschermkap en achterste bovenpaneel
- Vervang beide veren (7 en 8) en zorg ervoor dat de positie van het oog van de veer in de groeven van de

**Aanvullende activiteiten:**

Middelen:

- Vet STRUCTOVIS POO
- Water

Instrumenten:

- Schroevendraaier

Vervang indien nodig

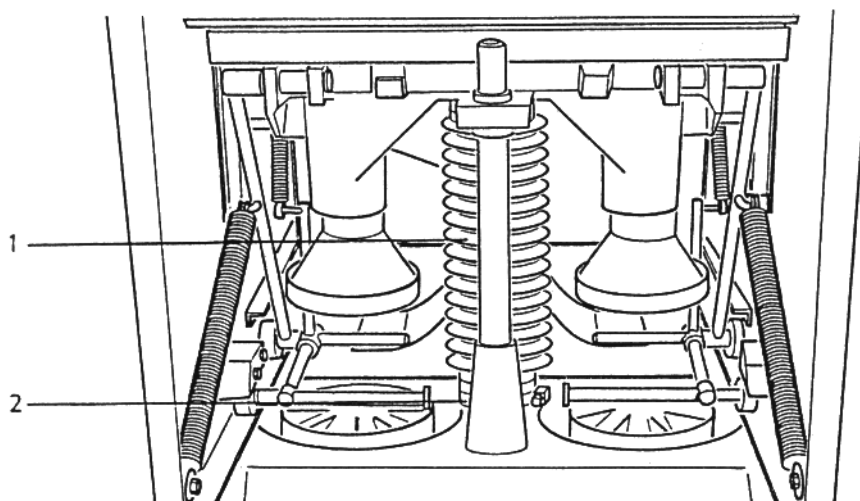
- Rubberen balg (ref 32432)

Vorbereidende stappen:

- Stop de machine door de "PAUZE"-knop in te drukken (Perskegels in de bovenste positie)
- Trek de stekker van de machine uit het stopcontact

Werkwijze:

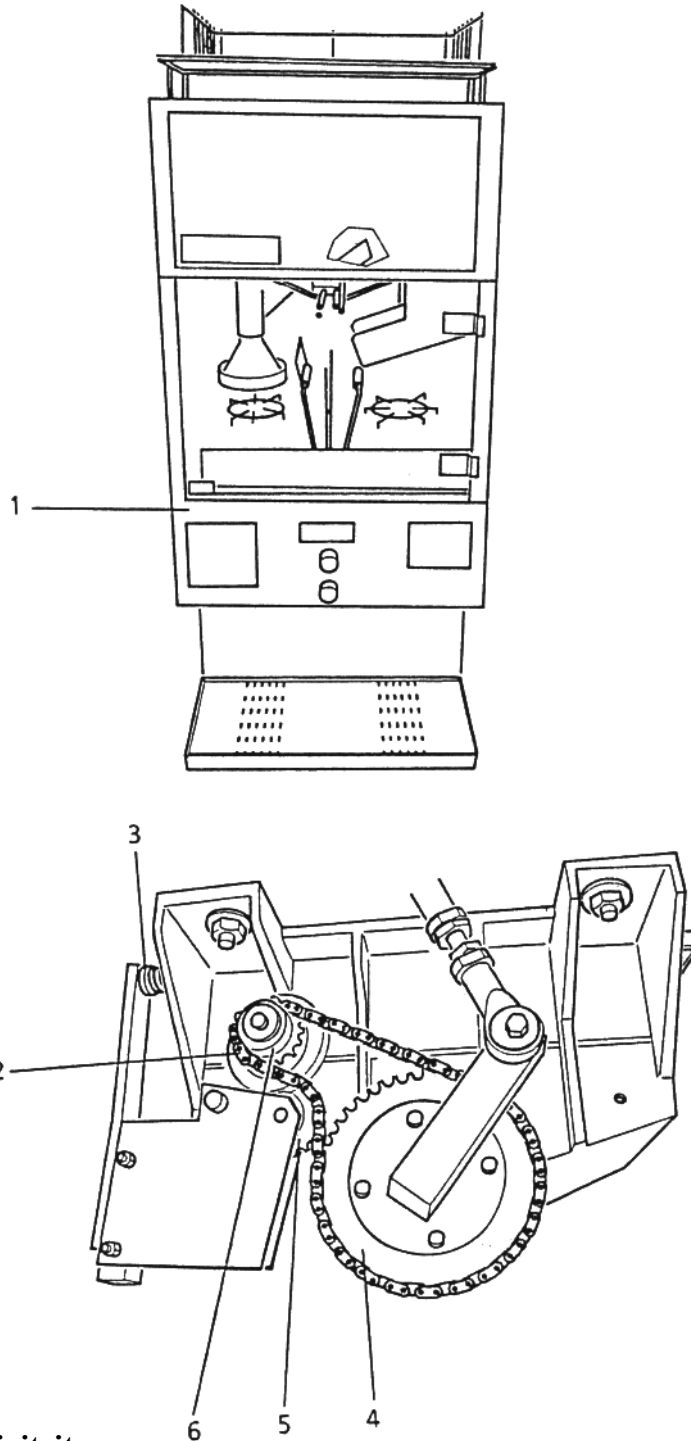
- Volg de voorbereidende stappen
- Verwijder de achterste beschermkap en achterste bovenpaneel
- Controleer de balg (1). Vervang indien nodig (aanwezigheid van scheuren)
- Verwijder de onderste klem en til de balg omhoog
- Reinig de hoofdas met water, en droog hem. Indien nodig smeren



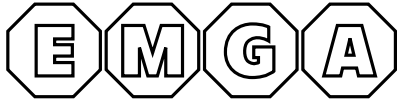


Controle van de rubber balg en de hoofdas	Blad Nr. 3	2/2
<p>Aanvullende activiteiten:</p> <ul style="list-style-type: none">- Plaats het achterste bovenpaneel en achterste beschermkap terug- Sluit en vergrendel de deur- Steek de stekker van de machine in het stopcontact		

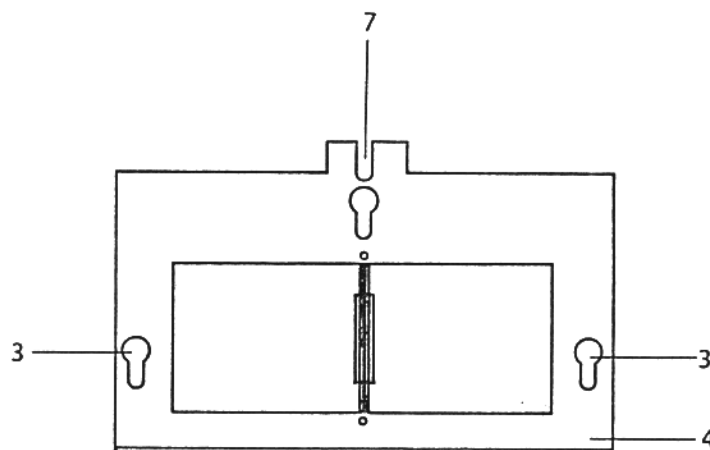
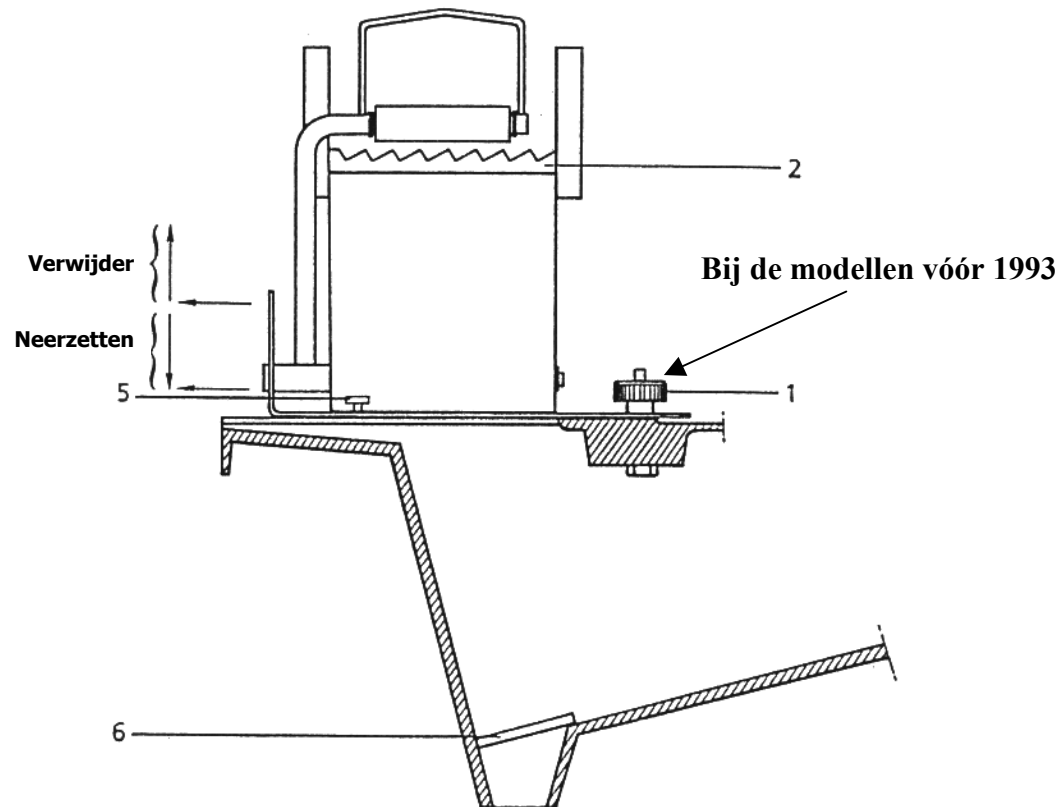
Controle van het aandrijfmechanisme	Blad Nr 4	1/2
<p>Middelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siliconenvet <p>Onderdelen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motor tandwiel ref 32 666 (13 tanden) - Span tandwiel ref 32 555 - Aandrijftandwiel ref 32 520 - Ketting ref 32 582 (70 schakels) voor 60 Hz, ref :32 583 (64 schakels) voor 50 Hz - Volledige kettinggeleider ref 32 540 - Trekveer ref 32 560 <p>Vorbereidende stappen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stop de machine door de "PAUZE"-knop in te drukken (Perskegels in de bovenste positie) - Trek de stekker van de machine uit het stopcontact <p>Werkwijze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volg de volgende stappen - Verwijder het onderste paneel aan de voorkant (1) - Controleer kettingspanning (2) en trekveer. Vervang de veer indien nodig (3) - Controleer de tandwielen (4, 5 en 6). Vervang indien nodig - Controleer de staat van tandwielen (2). Vervang indien nodig - Smeer de ketting (2) indien nodig 		

**Aanvullende activiteiten:**

- Plaats het onderste paneel aan de voorkant terug
- Steek de stekker van de machine in het stopcontact



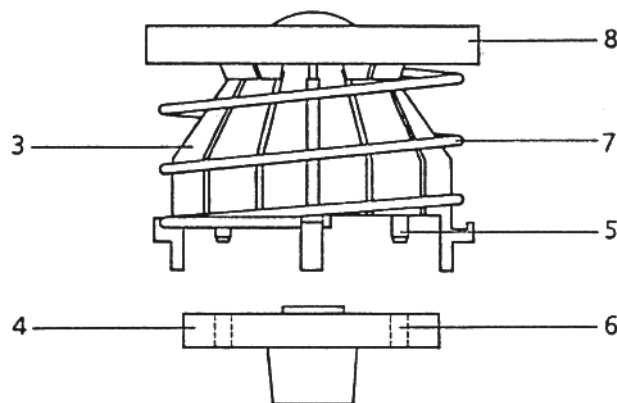
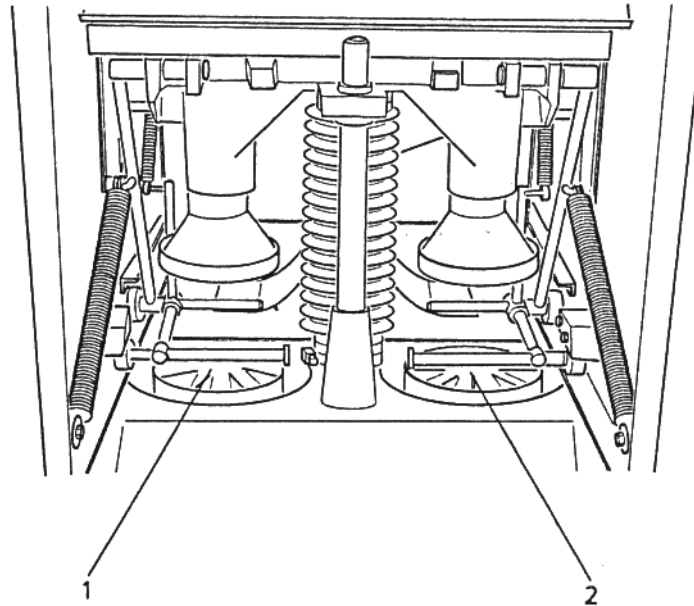
Demontage en montage van mes en filter	Blad Nr. 5	1/2						
<table><tr><td data-bbox="106 398 954 577"><p>Middelen:</p><ul style="list-style-type: none">- Geen</td><td data-bbox="954 398 1474 577"><p>Instrumenten:</p><ul style="list-style-type: none">- Geen</td></tr><tr><td colspan="2" data-bbox="106 577 1474 824"><p>Vorbereidende stappen:</p><ul style="list-style-type: none">- Stop de machine door de "PAUZE"-knop in te drukken (Perskegels in de bovenste positie)- Trek de stekker van de machine uit het stopcontact- Ontgrendel en open de deur</td></tr><tr><td colspan="2" data-bbox="106 824 1474 2047"><p>Werkwijze:</p><ul style="list-style-type: none">- verwijder:- Volg de volgende stappen- Bij de modellen voor 1993 draai de zwarte moer (1) los- Trekt het mes iets naar voren, zodat de gaten (3) in de plaat (4) voor de pennen (5) komen- Til het complete mes op en verwijder het geheel.- Verwijder de filter (6) in de bodem van het reservoir- Installatie:- plaats de filter (6) op de juiste wijze in de tankbodem.- Steek de gleuf (7) van de plaat (4) onder de zwarte moer (bij modellen vóór 1993) breng de gaten (3) in de plaat (4) voor de pennen (5).- Duw het mes (2) volledig naar achteren- Draai de moer aan (1) (bij de modellen vóór 1993)</td></tr></table>			<p>Middelen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Geen	<p>Instrumenten:</p> <ul style="list-style-type: none">- Geen	<p>Vorbereidende stappen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Stop de machine door de "PAUZE"-knop in te drukken (Perskegels in de bovenste positie)- Trek de stekker van de machine uit het stopcontact- Ontgrendel en open de deur		<p>Werkwijze:</p> <ul style="list-style-type: none">- verwijder:- Volg de volgende stappen- Bij de modellen voor 1993 draai de zwarte moer (1) los- Trekt het mes iets naar voren, zodat de gaten (3) in de plaat (4) voor de pennen (5) komen- Til het complete mes op en verwijder het geheel.- Verwijder de filter (6) in de bodem van het reservoir- Installatie:- plaats de filter (6) op de juiste wijze in de tankbodem.- Steek de gleuf (7) van de plaat (4) onder de zwarte moer (bij modellen vóór 1993) breng de gaten (3) in de plaat (4) voor de pennen (5).- Duw het mes (2) volledig naar achteren- Draai de moer aan (1) (bij de modellen vóór 1993)	
<p>Middelen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Geen	<p>Instrumenten:</p> <ul style="list-style-type: none">- Geen							
<p>Vorbereidende stappen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Stop de machine door de "PAUZE"-knop in te drukken (Perskegels in de bovenste positie)- Trek de stekker van de machine uit het stopcontact- Ontgrendel en open de deur								
<p>Werkwijze:</p> <ul style="list-style-type: none">- verwijder:- Volg de volgende stappen- Bij de modellen voor 1993 draai de zwarte moer (1) los- Trekt het mes iets naar voren, zodat de gaten (3) in de plaat (4) voor de pennen (5) komen- Til het complete mes op en verwijder het geheel.- Verwijder de filter (6) in de bodem van het reservoir- Installatie:- plaats de filter (6) op de juiste wijze in de tankbodem.- Steek de gleuf (7) van de plaat (4) onder de zwarte moer (bij modellen vóór 1993) breng de gaten (3) in de plaat (4) voor de pennen (5).- Duw het mes (2) volledig naar achteren- Draai de moer aan (1) (bij de modellen vóór 1993)								

**Aanvullende activiteiten:**

- Sluit en vergrendel de deur
- Steek de stekker van de machine in het stopcontact

Installatie en verwijdering van de kegels	Blad Nr. 6	1/2
<p>Middelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geen <p>Vorbereidende stappen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stop de machine door de "PAUZE"-knop in te drukken (Perskegels in de bovenste positie) - Trek de stekker van de machine uit het stopcontact - Ontgrendel en open de deur - Verwijder het mes (zie blad Nr. 5) <p>Werkwijze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwijder: - Volg de volgende stappen - Til elke perskegel op (1 en 2) om ze van hun as, binnen in de tank, te halen. - Verwijder elke perskegel uit de machine - Scheid elke perskegel (3) van zijn respectievelijke basis (4) - Scheid de veer (7) en uitwerper van elke perskegel (3) - Installatie: - Plaats de veer (7) en uitwerper (8) op elke perskegel (3) - Plaats elke perskegel (3) op zijn basis (4) - Plaats de 6 pinnen (3) in de corresponderende gaten (6) in de basis door er eenvoudig op te drukken. 	<p>Instrumenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geen 	

- Plaats elke perskegel op zijn as in de bodem van tank.

**Aanvullende activiteiten:**

- Plaats het mes (zie blad Nr. 5).
- Sluit en vergrendel de deur
- Steek de stekker van de machine in het stopcontact



Greasing	Sheet N° 7	1/1
<p>Tools : standard grease pump.Grease KLUBER STRUCTOWS POO</p> <ul style="list-style-type: none">- The machine has a standard greasing point on the rear panel <p>Every 2 months approximately, grease this point (approximately 5 pressure at the point)</p>		



Geïllustreerde Onderdelenlijst

Afbeelding 1: Stalen ommanteling/constructie en elektrische regelaars

Afbeelding 2: Pers mechanisme

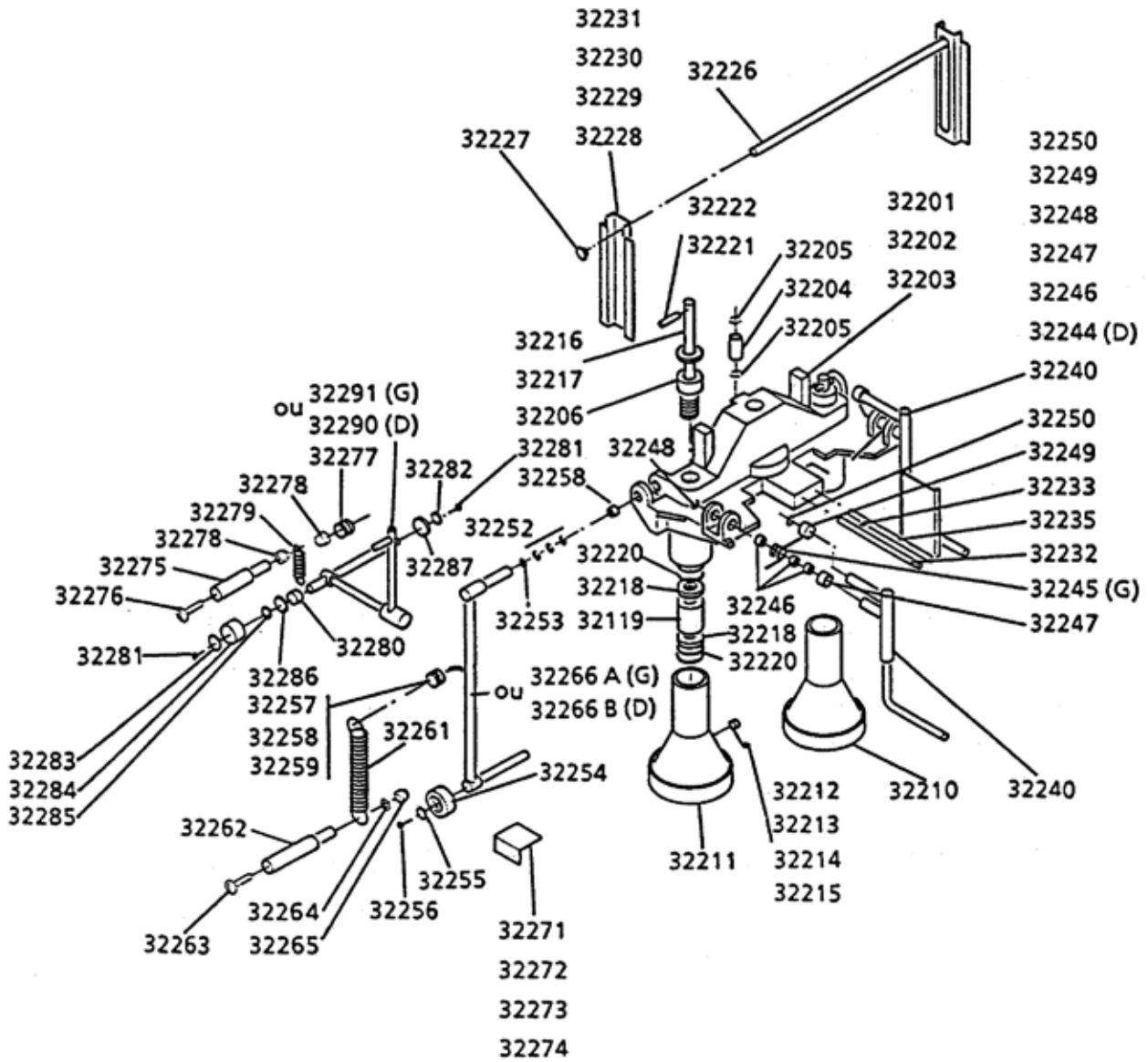
Afbeelding 3: Mes constructie en tank constructie

Afbeelding 4: Constructie ondersteuningsaandrijfmotor

Afbeelding 5: Aandrijfmotor constructie

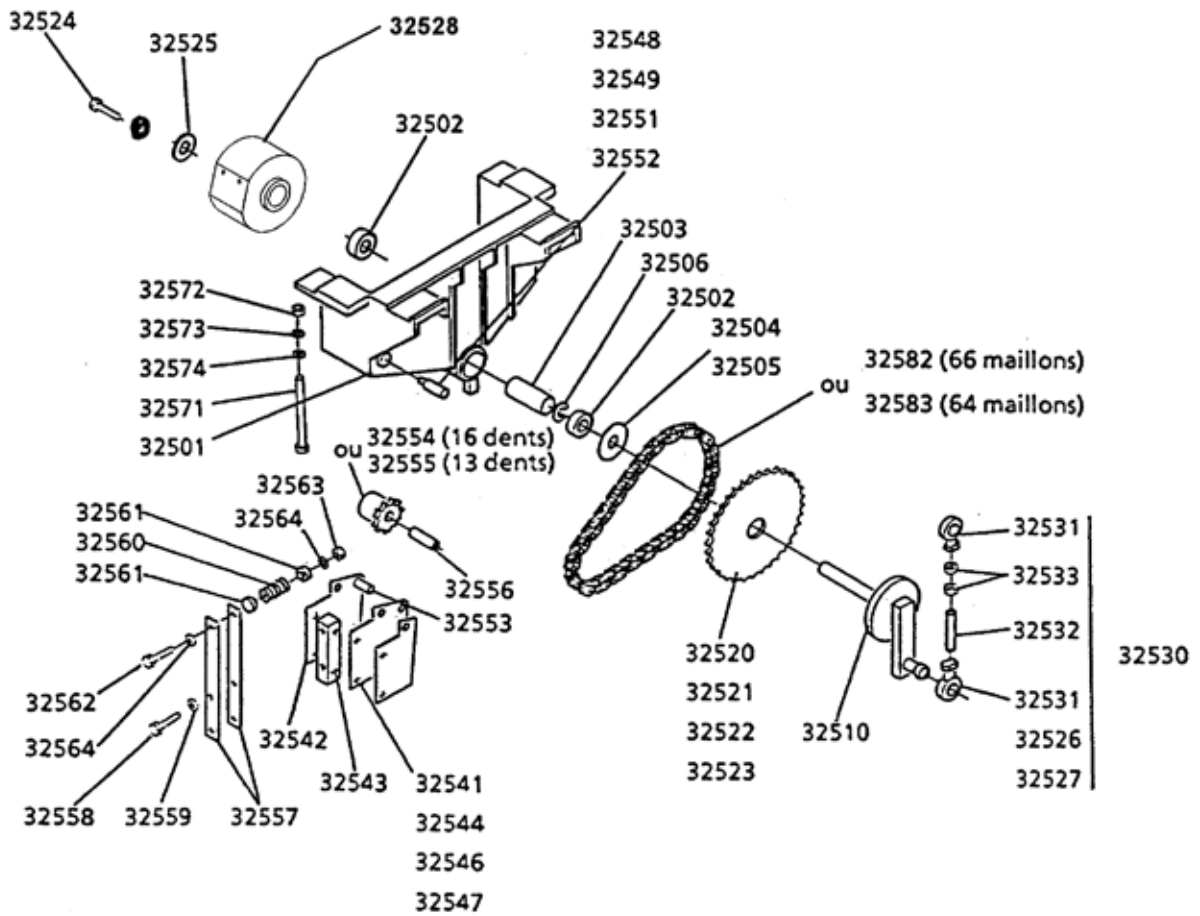
Afbeelding 6: Elektrischschema

Voor elke bestelling van onderdelen, maken gebruik van de 5 cijferige code, zoals 32 XXX.



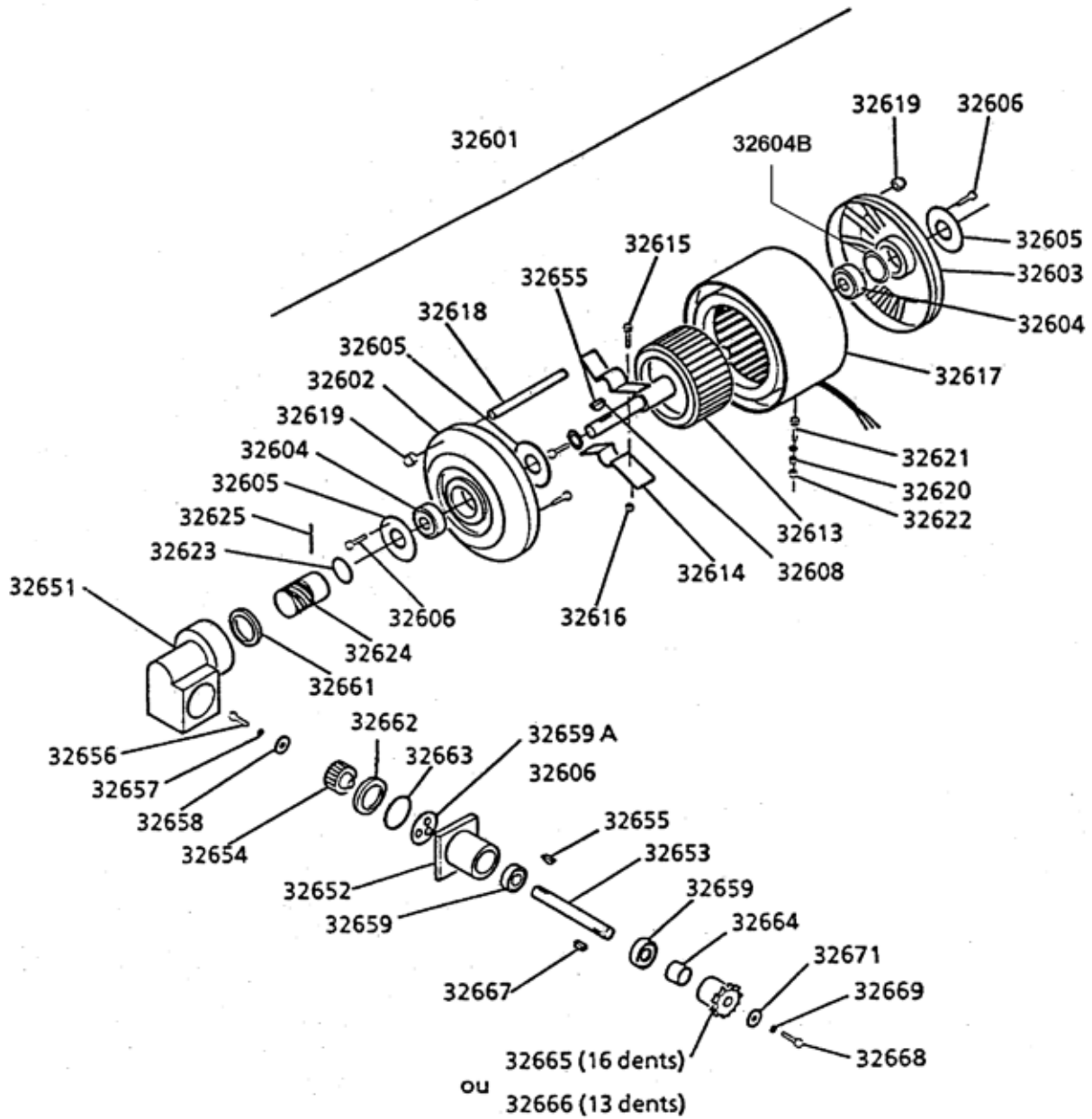
AFBEELDING 2

Pers mechanisme (32200)



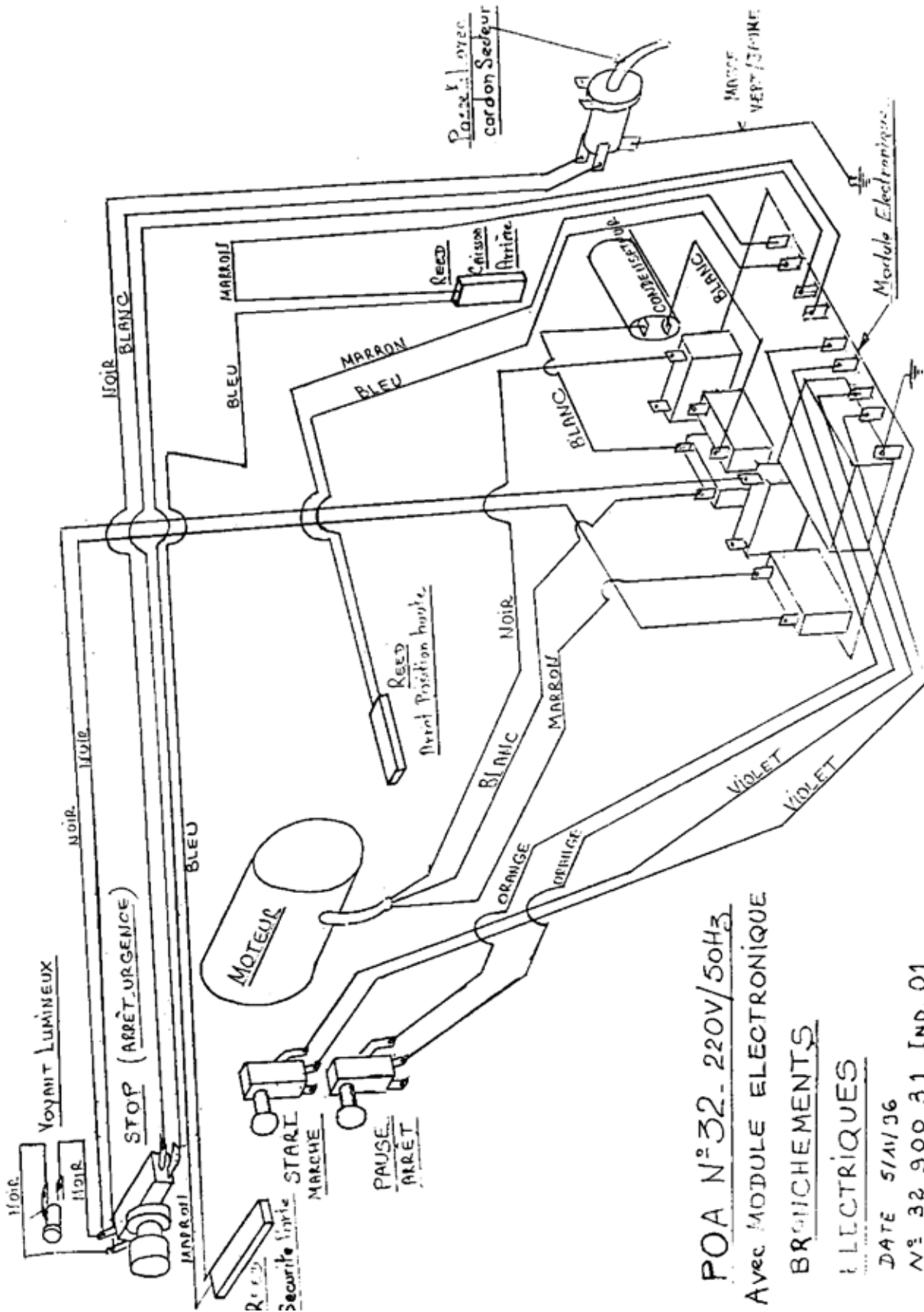
AFBEELDING 4

Constructie ondersteuningsaandrijfmotor



AFBEELDING 5

Aandrijfmotor constructie (32600)



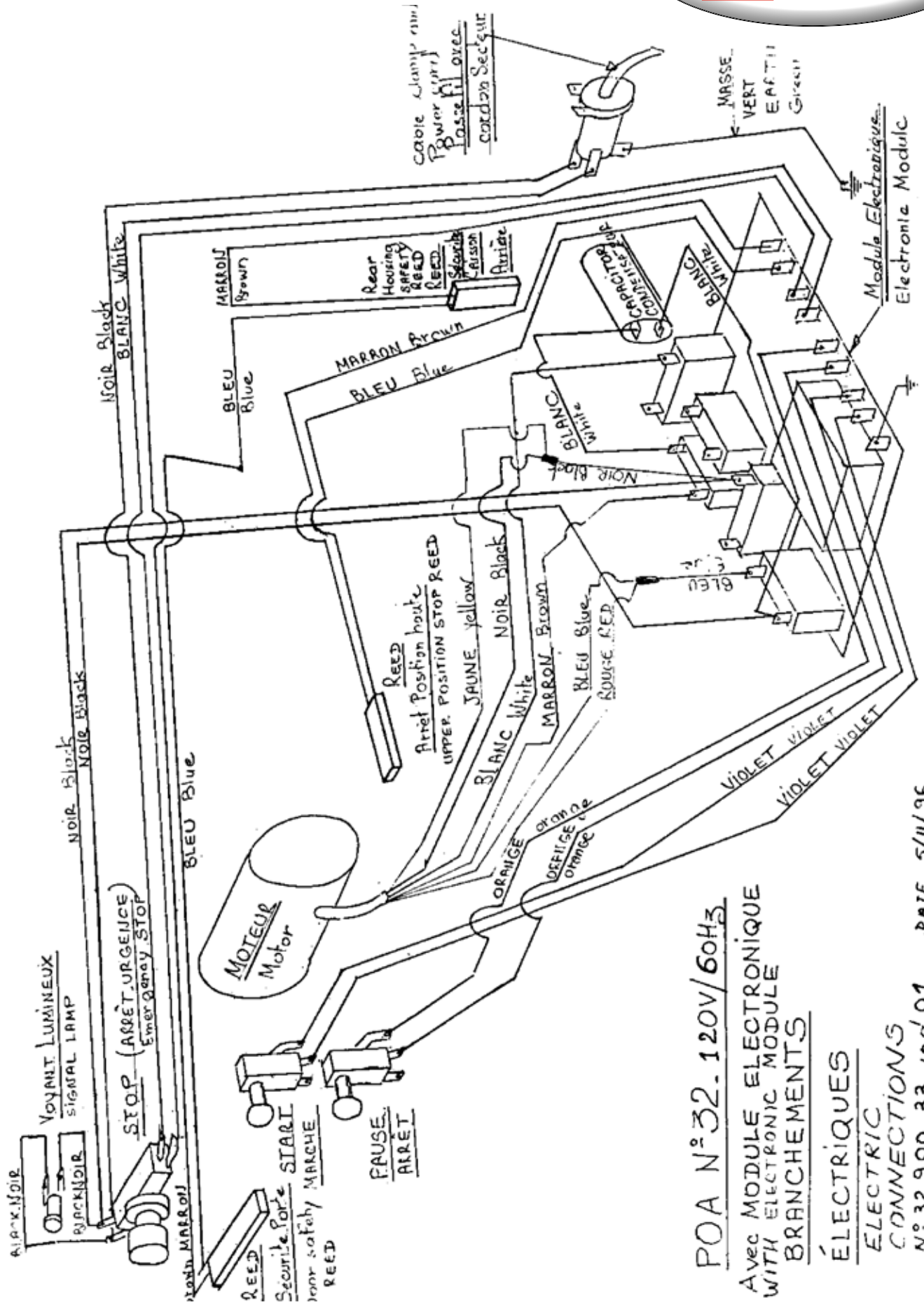
POA N°32- 220V/50Hz
 Avec Module Electronique

BRANCHEMENTS

ELECTRIQUES

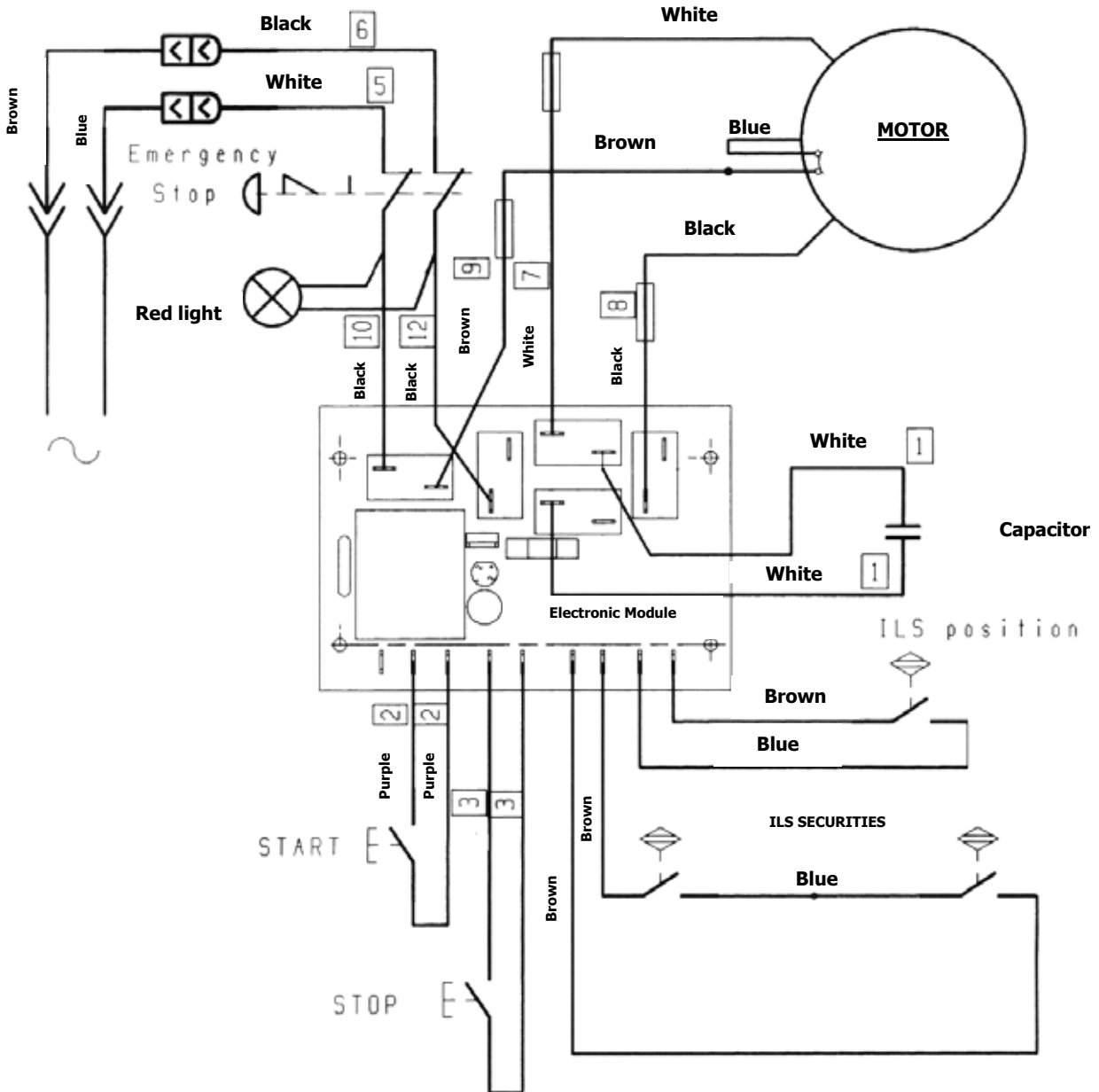
DATE 5/11/06

N° 32 900 31 IND. 01

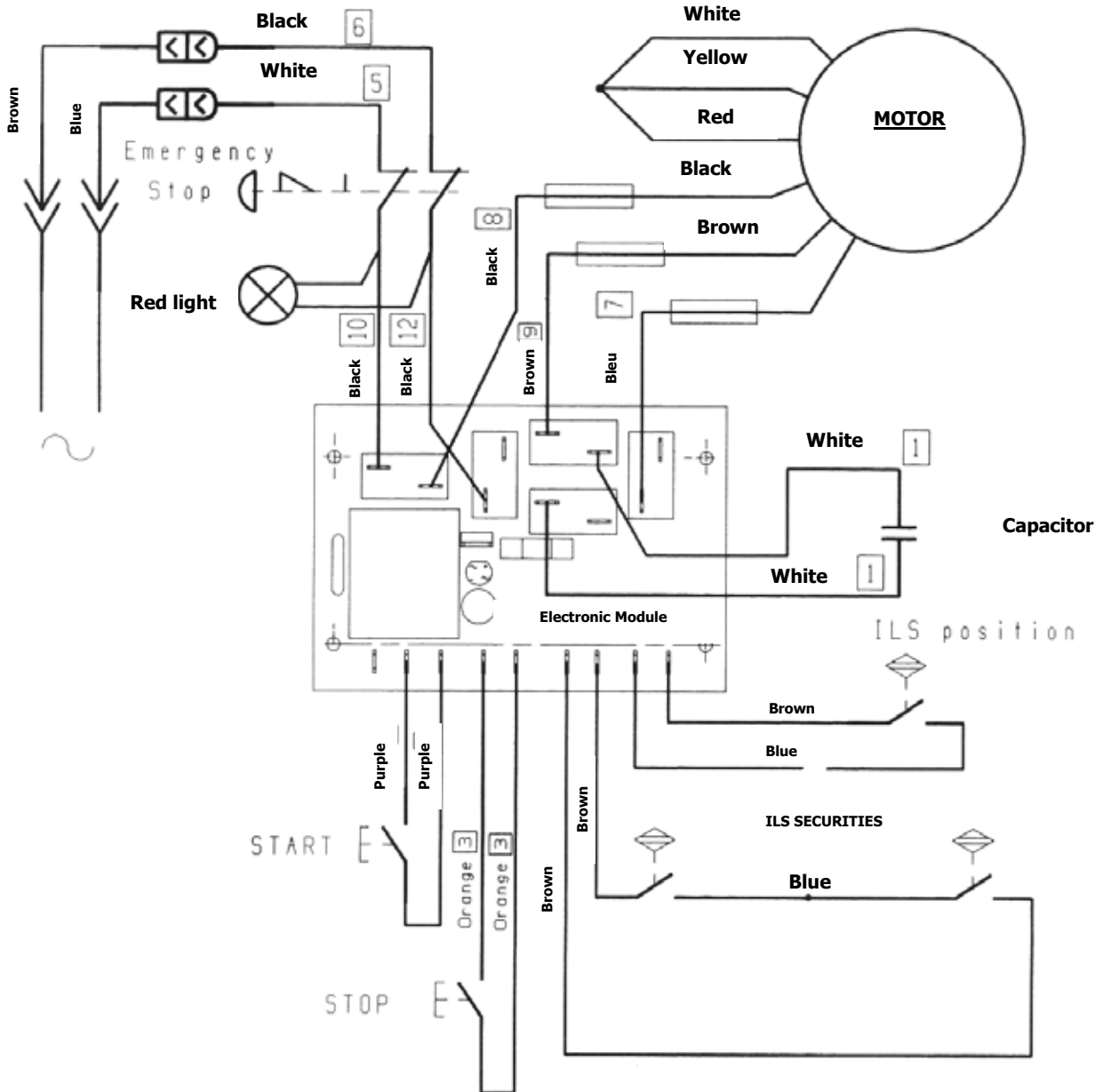


POA N°32. 120V/60Hz
 Avec MODULE ELECTRONIQUE
 WITH ELECTRONIC MODULE
 BRANCHEMENTS
 ÉLECTRIQUES
 ELECTRIC
 CONNECTIONS
 N°32 900 33 ind 01 DATE 5/11/96

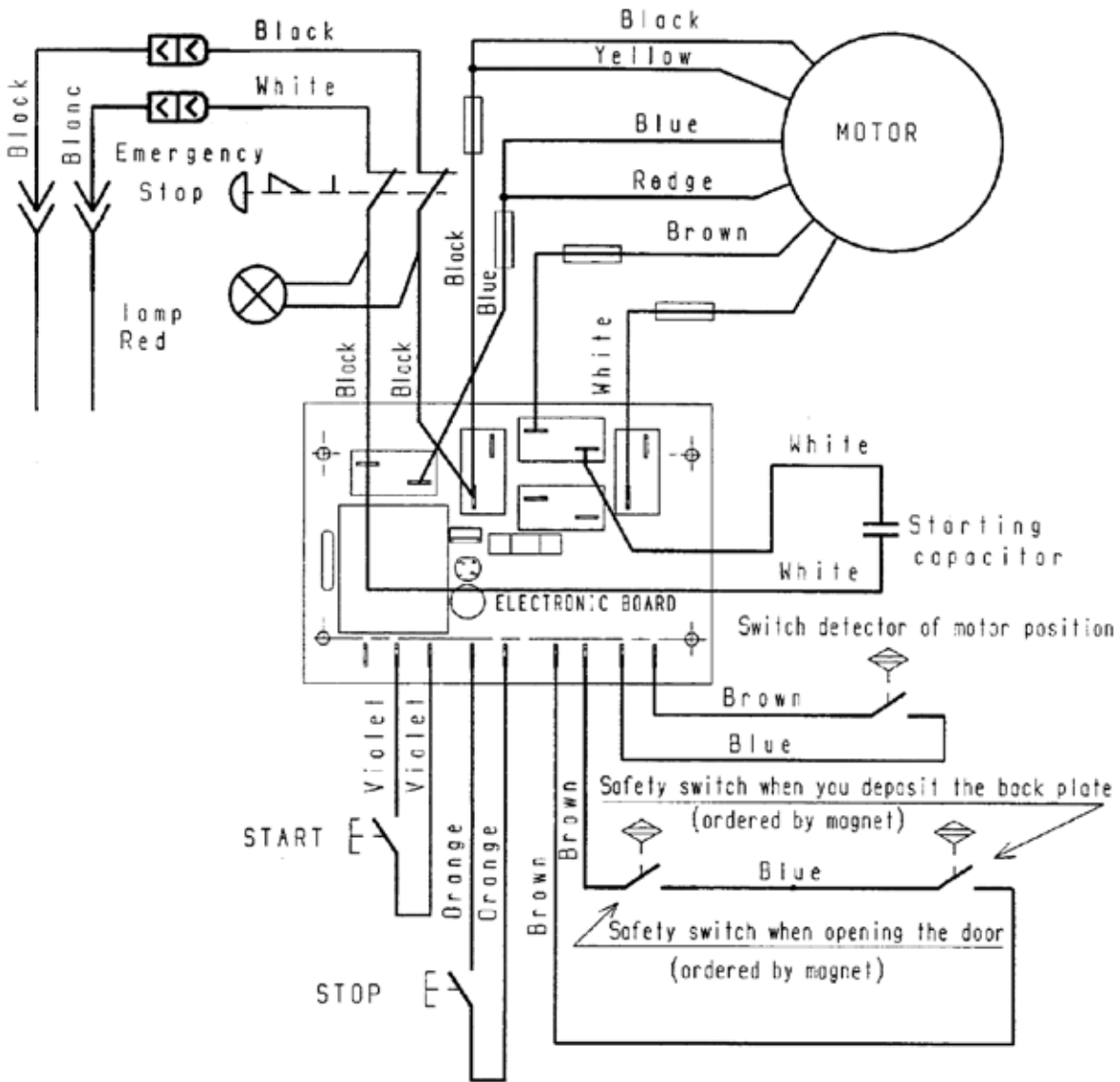
220 - 240V, 50HZ



220V - 240 V , 60HZ



100 - 120V , 60HZ



AUTOMATIC JUICER Nr 32 and 32T

OPERATING AND SERVICING MANUAL



IMPORTANT: documents in this manual to be kept carefully:

- “CE” DECLARATION OF COMPLIANCE
- GUARANTEE CERTIFICATE



***408.080**
Model Nr. 32

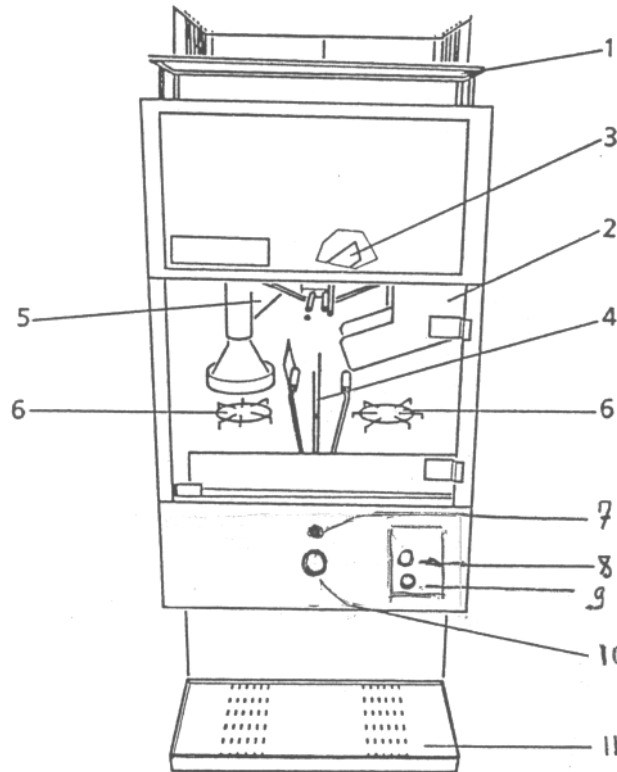


	Page
1. Description	3
2. Operation	6
3. Characteristics	11
4. Operating	12
4.1 Safety Instructions	12
4.2 Preliminary checking	12
4.3 Loading Oranges	13
4.4 Adjusting the juice extraction pressure	14
5. Maintenance	15
6. Illustrated Parts Lists	28

DESCRIPTION

The number 32 automatic orange juicer consists in 6 major parts :

- oranges' hopper (1)
- chute (2) with dumper (3)
- knife (4)
- squeezer's holder (5) ,with selector and linkage
- tank with 2 cones (6)
- control sections consisting in:
 - Power pilot lamp(7)
 - "START"pushbutton (8)
 - "PAUSE"pushbutton (9)
 - "START"and emergency stop button(10)

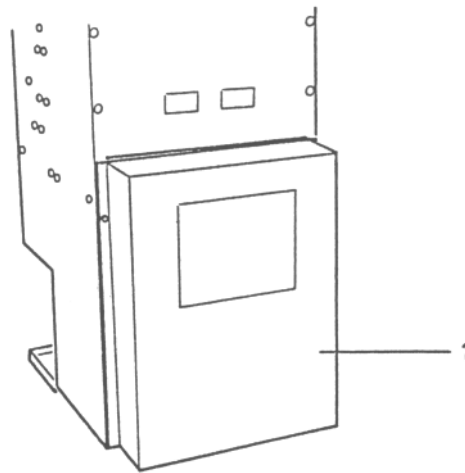


A glass holder (11) is provided with N° 32 (tabletop version)

A rolling table is provided with N° 32 T

A protective cover (1) is attached to the back of the machine.
 Easy to remove it is also used to channel orange skins.

The space under the protective cover should allow a free passage to the orange skins.



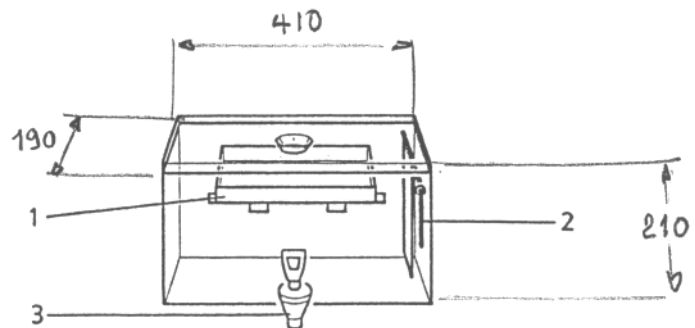
Two options may complement the N° 32 :

- 1) A juice tank (référence n°32 800) (1) (2) (3).

Delivered with attaching kit

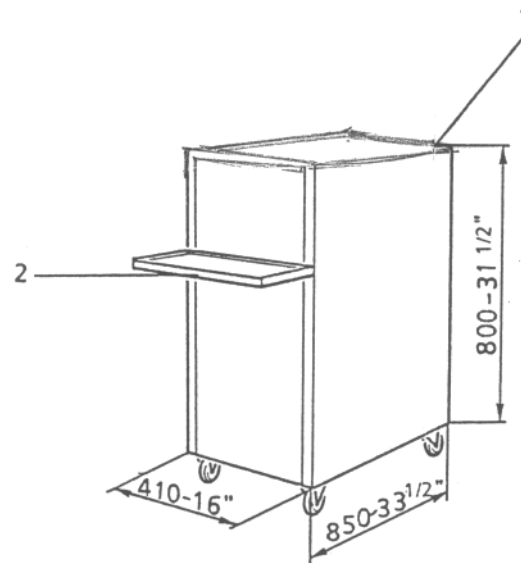
Net weight : 4.4lbs (2,5 kg)

Shipping weight : 6.6 lbs (3kg)



2) A special table fitted with:

A receptacle (1) receiving a plastic bag or a bin to collect the skin at the rear.
A glass holder (2).



Net weight : 52.8 lbs (24 Kg)

Shipping weight : 63.8 lbs (29 Kg)

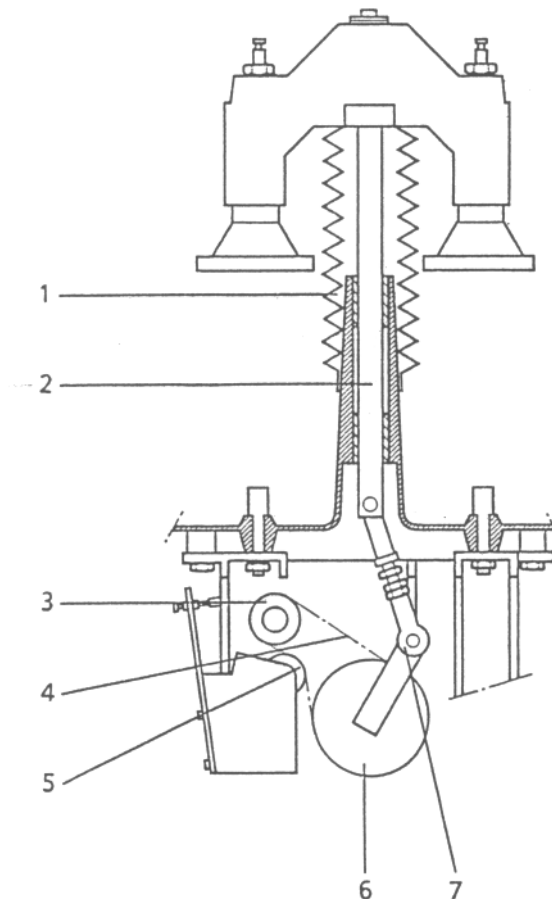
The table bought as an option is referenced 32820
The model equiped with the table is n° 32T

2) Operation

The basic movement of the machine is the alternative vertical translation of main shaft (2) protected by rubber boot (1).

The drive mechanism for main shaft, driven by a gear motor, mainly consists in the following items :

- driving gear (3),
- chain (4),
- driven gear (6),
- connecting rod (7),
- chain bending gear (5).

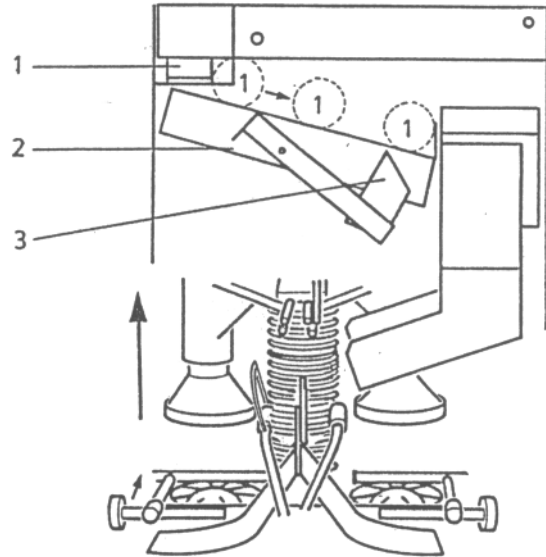


Machine operation is controlled by an electronic device which in case of blocking, reverses motor rotation for a while, till the squeezes are in upper position, then stops the machine.

The up and down movement of the main shaft give the following cycle:

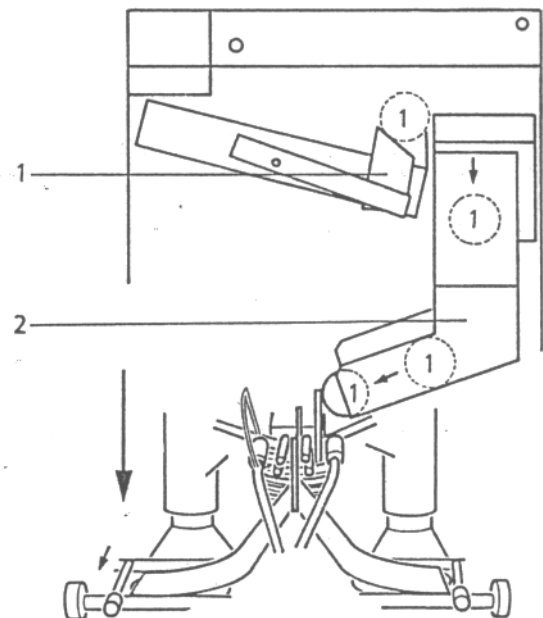
Phase 1 :1st upstroke of the vertical shaft.

As the upstroke completes, selector (1) from the hopper into the feeding chute. The orange is then positioned by gravity, waiting at the end of upper feeding chute (2) and above dumper (3).



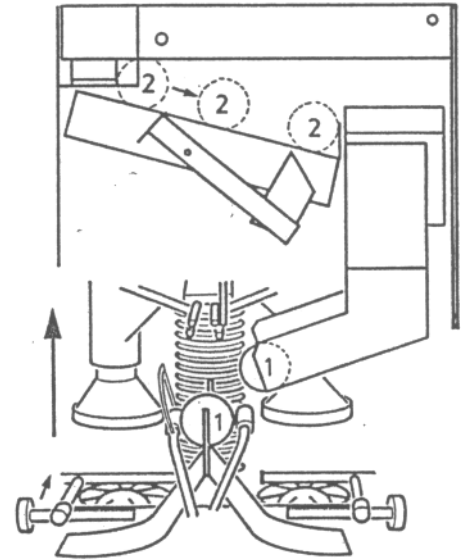
Phase2 :1st downstroke of the vertical shaft.

As the downstroke completes, dumper (1) transfers orange 1 into lower feeding chute (2). Orange 1 is then positioned by gravity, waiting at the end of this chute, stopped by a metal sheet.



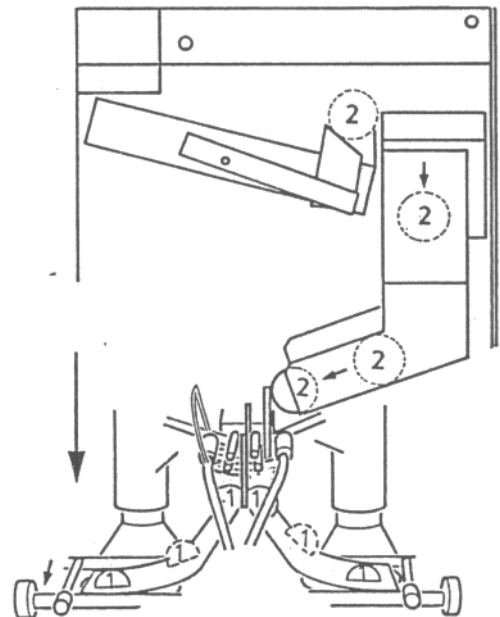
Phase 3 : 2nd upstroke of the vertical shaft.

As the upstroke starts, orange 1 positions above the knife. As the upstroke completes, the selector transfers orange 2 from the hopper into the feeding chute. Orange 2 is then positioned by gravity waiting at the end of the upper feeding chute and above the dumper.



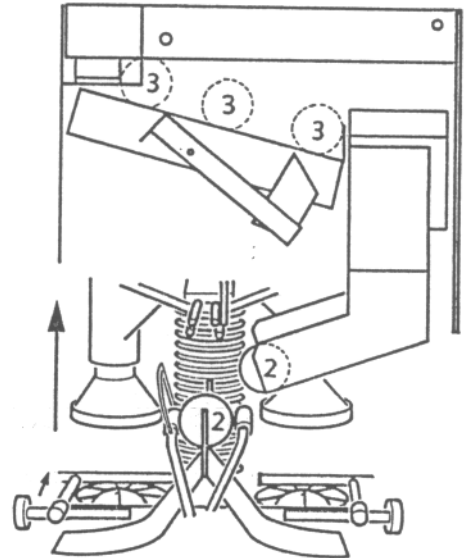
Phase 4 : 2nd downstroke. The orange 1 is cut into two pieces, and each half-orange is positioned, waiting to be transferred to the cones.

As the downstroke completes, the dumper transfers orange 2 into the lower feeding chute. Orange 2 is then positioned by gravity waiting at the end of this chute, stopped by a metal sheet.



Phase 5 : 3rd upstroke of the vertical shaft.

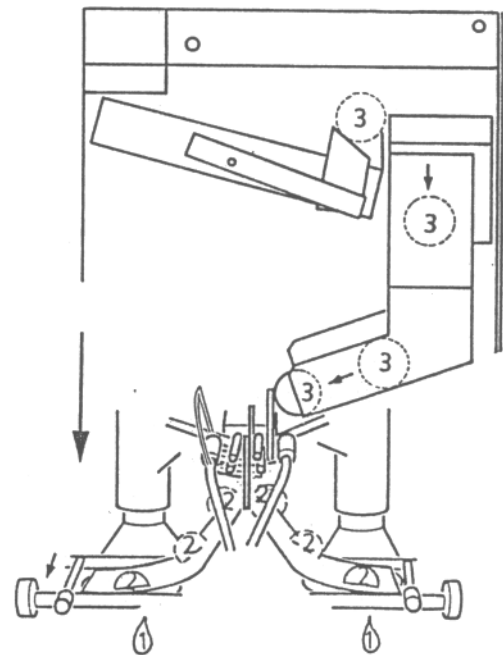
As the upstroke starts, orange 2 positions above the knife. Simultaneously, both half-orange 1 are positioned above the cones. As the upstroke completes orange 3 is selected. Orange 3 is then selected by gravity, waiting at the end of the upper feeding chute and above the dumper.



Phase 6 : 3rd downstroke of the vertical shaft.

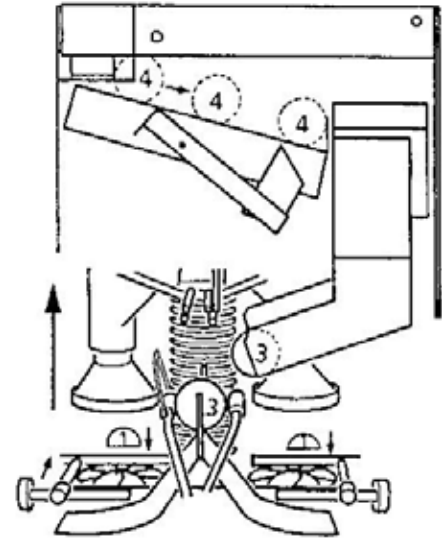
As the downstroke starts, orange 2 is cut into two parts and each half-orange is positioned waiting to be transferred to the cones. As the downstroke completes, the dumper transfers orange 3 into the lower feeding chute. Orange 3 is then positioned by gravity, waiting at the end of this chute, stopped by a metal sheet.

Both half-oranges 1 are pressed between squeezers and cones.



Phase 7 : 4th upstroke of the vertical shaft . As the upstroke starts, orange 3 positioned above the knife. Simultaneously, both half-oranges are positioned above the cones and half -skins of orange 1 are ejected to the rear of the machine.

As the upstrokes completes, orange 4 is selected. Orange 4 positions then by gravity, waiting at the end of the upper feeding chute and above the dumper.

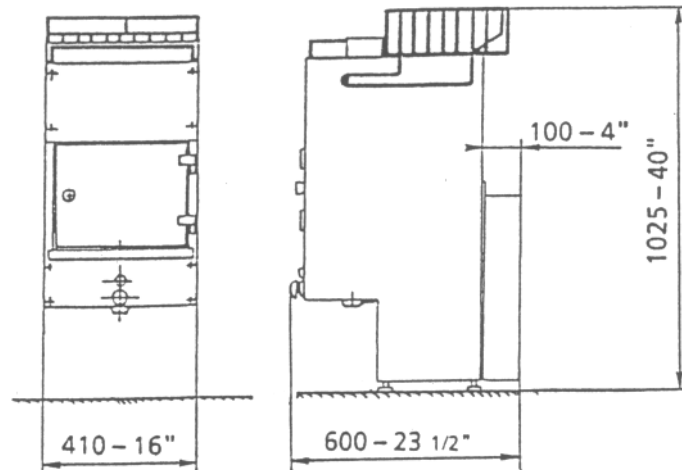


This description in 7 steps with empty machines departure is the most appropriate method to explain the different phases, but when the cycle is initiated, everyone will notice that each of the oranges 5, 6, 7, 8...will be pressed at each downstroke of the vertical shaft.

Please notice : when cycle is initiated :

- 2 half pressed at each downstroke
- 1 orange cut at each downstroke
- 2 half ejected at each upstroke.

3) CHARACTERISTICS



- Power supply : single phase (réf. 32et 32T) 220 –240 V 50 Hz, (réf. 32V1et 32TV1) 115 V 60 Hz, (réf. 32V4et 32TV4) 220 V 60 Hz
- Power 9 : 600 Watts
- Output : about 20 oranges/minute (cut, pressed, and ejected automatically)
- Diameter oranges : Oranges from 60 to 85 mm are accepted without any previous sorting.
- High capacity feeding hopper : about 22 lbs(10kg)
- Excellent quality of juice, no zest (no bitterness)
- Easy maintenance, cleaning with both hot or cold tap water (high pressure excluded), and this through its stainless-steel construction for the body, and risen coated aluminium for the tank.
- Patented system of spring-fitted extractors for orange skins.
 - Net weight : 134.2 lbs
 - Shipping weight :147.4lbs
- Made in France.
- International patents.



4) Operating

4.1) Safety instructions

- Make sure the power cord is connected to a socket including earth connection .
- Make sure the power supply complies with the manufacturer's plate behind the machine.
- Never use extension cord.

Notice : The juicer will only operate when door is closed and locked.

4.2) Preliminary checkings

Before starting the orange juicer, check that :

- The knife is correctly positionned.
- The two cones are correctly positionned in the tank.
- The various items are clean.
- The various rods are not damaged and springs attached to them are in operating condition.

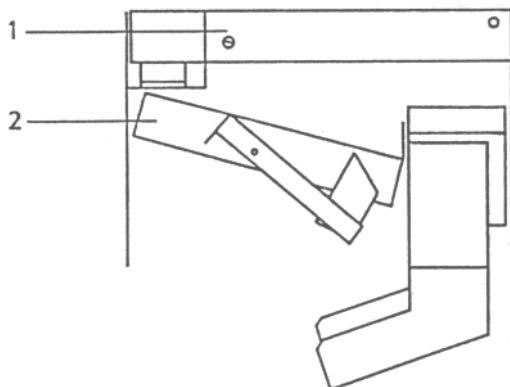
4.3) Loading oranges

- To obtain the best results, oranges must meet the following criteria :
- No wrapping papers or stickers
- $60 \text{ mm} < \text{diameter} < 85\text{mm}$ (a calibration device prevents insertion of any orange with a diameter exceeding 85 mm.
- Oranges must be of good quality, sained, not bruised (a spoiled orange may disturb the correct machine operation).

With these criteria being complied with, oranges are placed in the hopper (22lbs max) and not directly in the feeding chute.

As a matter of fact, the orange transfered from the hopper to the chute is performed automatically.

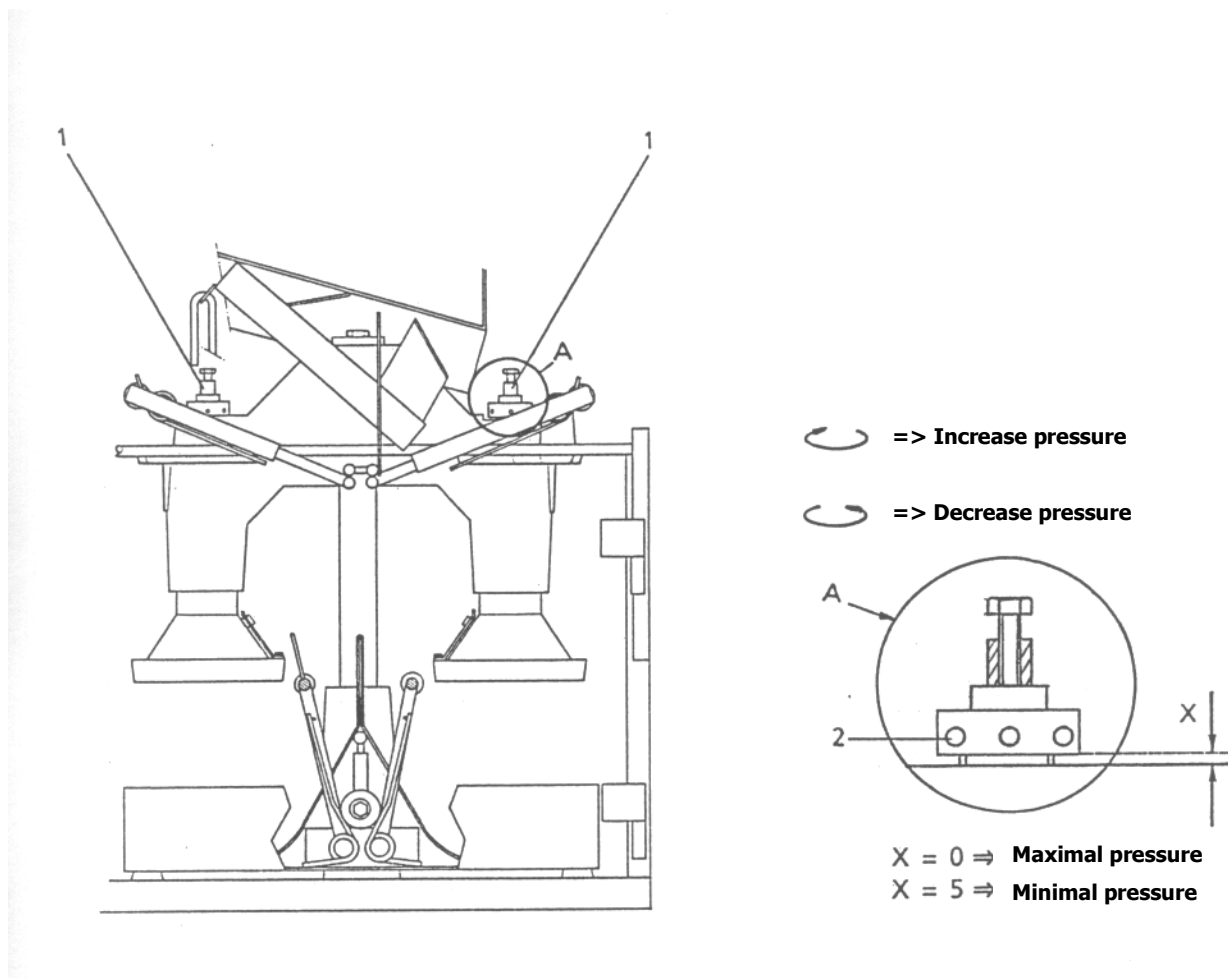
During operation, shutter (1) located above upper feeding chute (2) must be lowered. Its opening is justified only if the upper feeding chute is clogged by one or more oranges of poor quality.



4.4 Adjusting the juice extraction pressure

The extraction pressure is considered as suitable when the maximum of juice is extracted without tearing the orange skin. The extraction pressure thus depends on the skin thickness and variety of oranges.

To adjust the pressure just scraw or unscraw the screw (1) (maximum stroke: 5mm) using a 5 mm diameter rod inserted into rods.



To get the best juice quality and output, and in order to limit the adjustment frequency, it is advised to, as far as possible, always use the same variety of oranges. (Same skin thickness).



5) Maintenance

In order to ensure correct operation of the orange juicer, the following table shows the maintenance operations and frequencies to be complies with.

Maintenance operations	Frequencies	Sheet n°
Overall cleaning	After each use if stopped for more than half an hour	1
Replacing springs	Every 6 months	2
Checking rubber boot and main shaft	Once a year	3
(1)	Once a year	4
(1)	Once a year	1
(1)	Every two months	

These maintenance sheets are completed by the following description sheets:

- Sheets n° 5 : Disassembly and assembly of knife a filler.
- Sheets n° 6 : Assembly and disassembly of cones.

Nota : For this operation ,we advise to use grease –KLUBER STRUCTOVIS P00

Overall cleaning	Sheet N° 1	½
<p>Ingredients :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hot water (high pressure excluded). - Cold water (high pressure excluded) - Disinfectant solution <p>Tools :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jet or non-abrasive sponge or soft cloth - Portable pressure water sprayer, with adjustable pressure, 5 liters capacity is provided with the machine. <p>Preliminary steps :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stop using the machine using the “PAUSE” button, thus stopping the machine with the squeezers in upper position . - Unplug the machine - Unlock and open the door - Remove the knife carefully and the filter (see sheet n°5) - Disassemble the 2 cones (see sheet n°6) - Disassemble the rear protector and clean it. <p>Operating procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cleaning during the day : The orange juicer must be cleaned every 4 operating hours or between 2 stops if the interruption is longer than half an hour (it is important never to leave the juice dry on the machine, especially on the knife). - Strictly follow the preliminary steps - Clean with hot water (high pressure excluded) the inside of the machine (including mechanism. Completely remove all the pulp or skin pieces and undesired matters. - Wash the knife, filter, cones and glass holder. 		

Overall cleaning	SheetN° 1	2/2
<p style="text-align: right;">N</p> <ul style="list-style-type: none"> - Install the glass holder, cones (n°6), filter, then knife (see sheet n° 5). - With hot water, clean the outside of the machine <p>1) Cleaning at the end of the day : the orange juicer should be cleaned first with hot water (see 1, cleaning during the day), then with disinfectant solution. It should therefore, be thoroughly rinsed (use water jet if required, but not high pressure before installing the various items (cones, filler, knife)</p> <p>Opérations complémentaires:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Install the rear protected cover - Close and lock the door - Plug the machine <p>Note : The rear protective cover as a safety: it is not possible to start the machine without this cover.</p>		

	N° 2	½
--	------	---

Ingredients:

- None

Tools:

-None

Spares

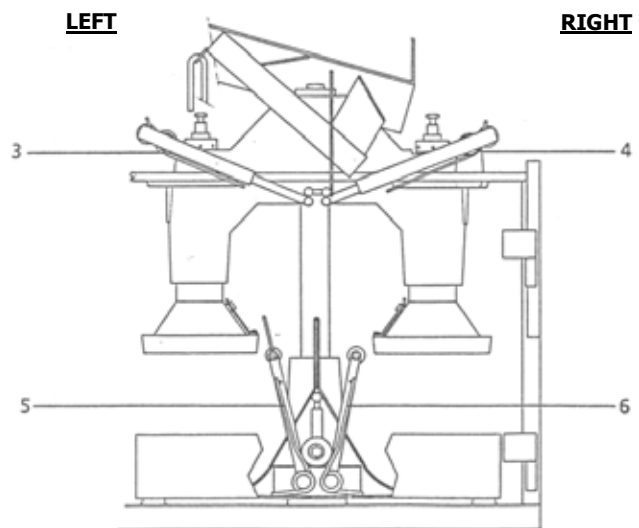
- Springs 1 and 2 (réf. 32 279).
- Springs 3 (ref 32245) and 4 (ref. 32 244).
- Springs 5(ref 32 327) and 6 (ref.32 326)
- Springs 7 and 8 (ref. 32 261).
- Springs (ref144)

Preliminary steps :

- Stop the machine by the “PAUSE” switch (squeezers in upper position)
- Unplug the machine

Operating procedure:

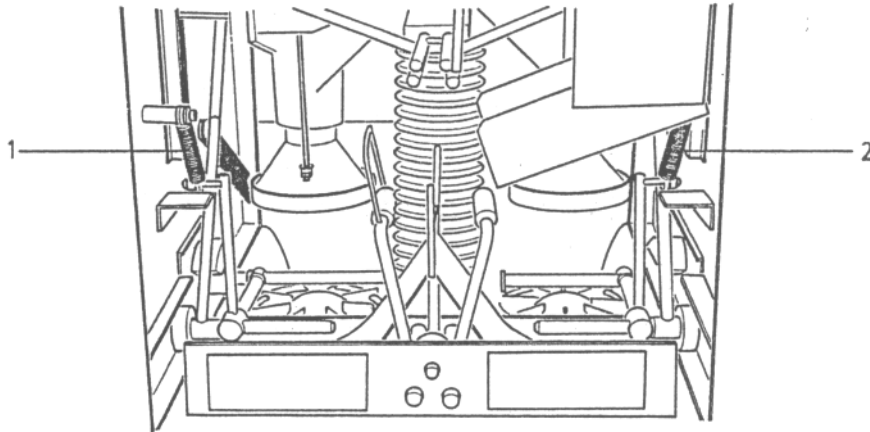
- Follow the preliminary steps
- Unlock and open the door



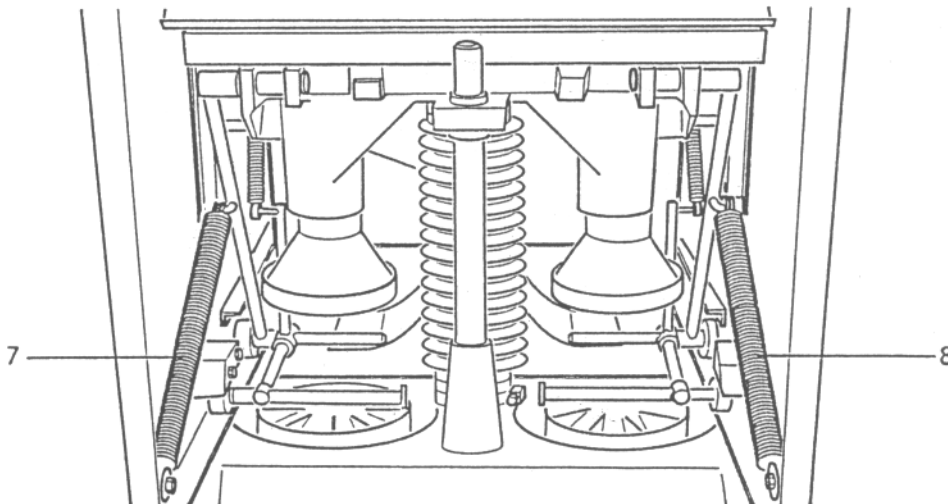
Replacing springs

Sheets n°2

2/2



- Replace springs 3, 4, 5 and 6 with caution
- Remove the rear protective cover and rear upper panel
- Replace both springs(7 and 8) taking care to well position the hooking loops for new springs in the grooves of plastic hinge bushes

**Complementary operations:**

-

Checking the rubber boot and the main shaft

Sheet n°3

½

Ingrédients :

- Grease STRUCTOVIS POO
- Water

Matériel :

- Screwdriver

Replace if required

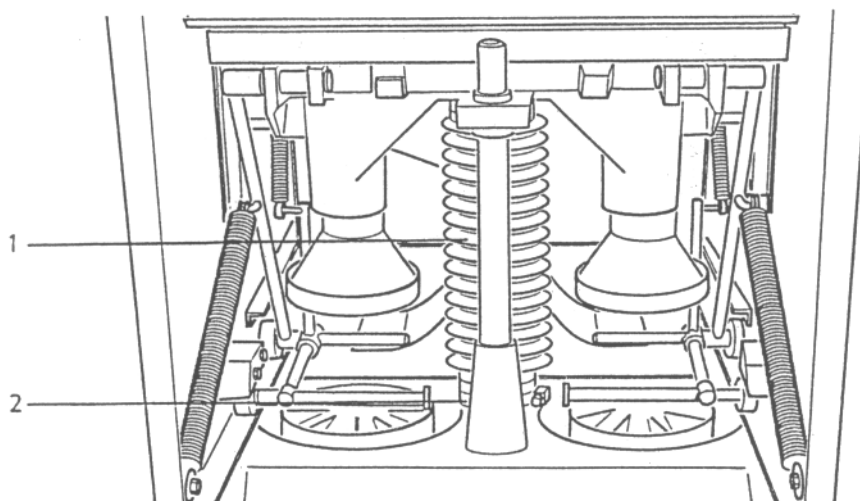
- Rubber foot (ref 32432)

Preliminary Steps

- Switch off the machine using the pause button, squeezers in upper position
- Unplug the machine

Operating procedures:

- Follow the preliminary steps
- Remove the rear protective cover and rear upper panel.
- Check boot (1). Replace if required (presence of tears)
- Remove lower clamp and lift the boot
- Clean the main shaft with water, and dry it. Grease if necessary.





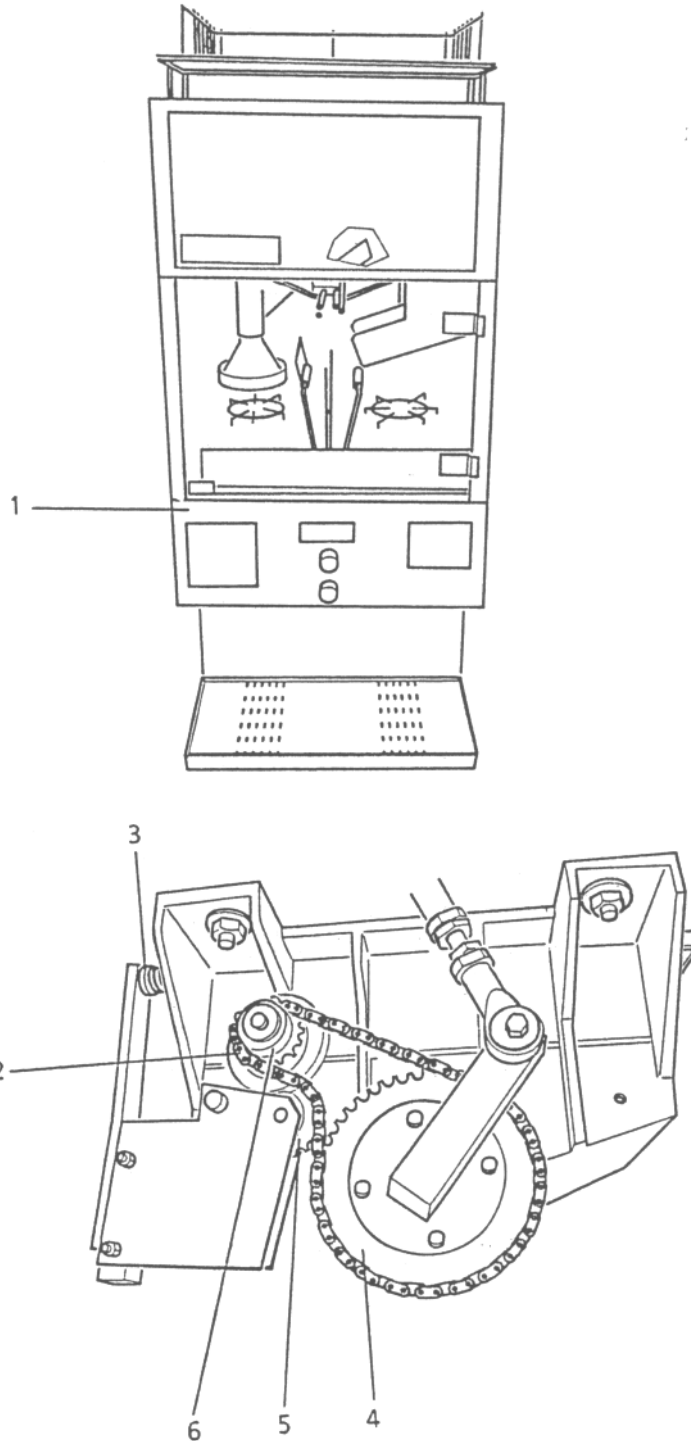
Checking the rubber boot and the main shaft	Sheet n°3	2/2
<p>Complementary Steps:</p> <ul style="list-style-type: none">- Install the rear upper panel and rear protective cover- Close and lock the door- Plug the machine		

Checking the drive mechanism	Sheet n°4	½
<p>Ingrdients :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Silicone grease <p>Tools:</p> <ul style="list-style-type: none"> Screwdriver <p>Spares</p> <ul style="list-style-type: none"> - Driving gear ref 32 666 (13 teeth) - Bending gear ref 32 555 - Driven gear ref 32 520 - Chain ref 32 582 (70 links) for 60 Hz, réf :32 583 (64 links) for 50 Hz - Complete chain device ref 32 540 - Bending spring ref 32 560 <p>Preliminary steps:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stop the machine with the PAUSE button (squeezers in upper position) - Unplug the machine <p>Operating procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Follow the preliminary steps - Remove the lower front panel (1) - Check chain (2) tension and bending spring. Replace the spring if necessary (3) - Check the gear (4, 5 and 6). Replace if necessary - Check the chain (2) condition . Replace if necessary - Grease chain (2) if necessary 		

Checking the drive mechanism

Sheets n°4

2/2

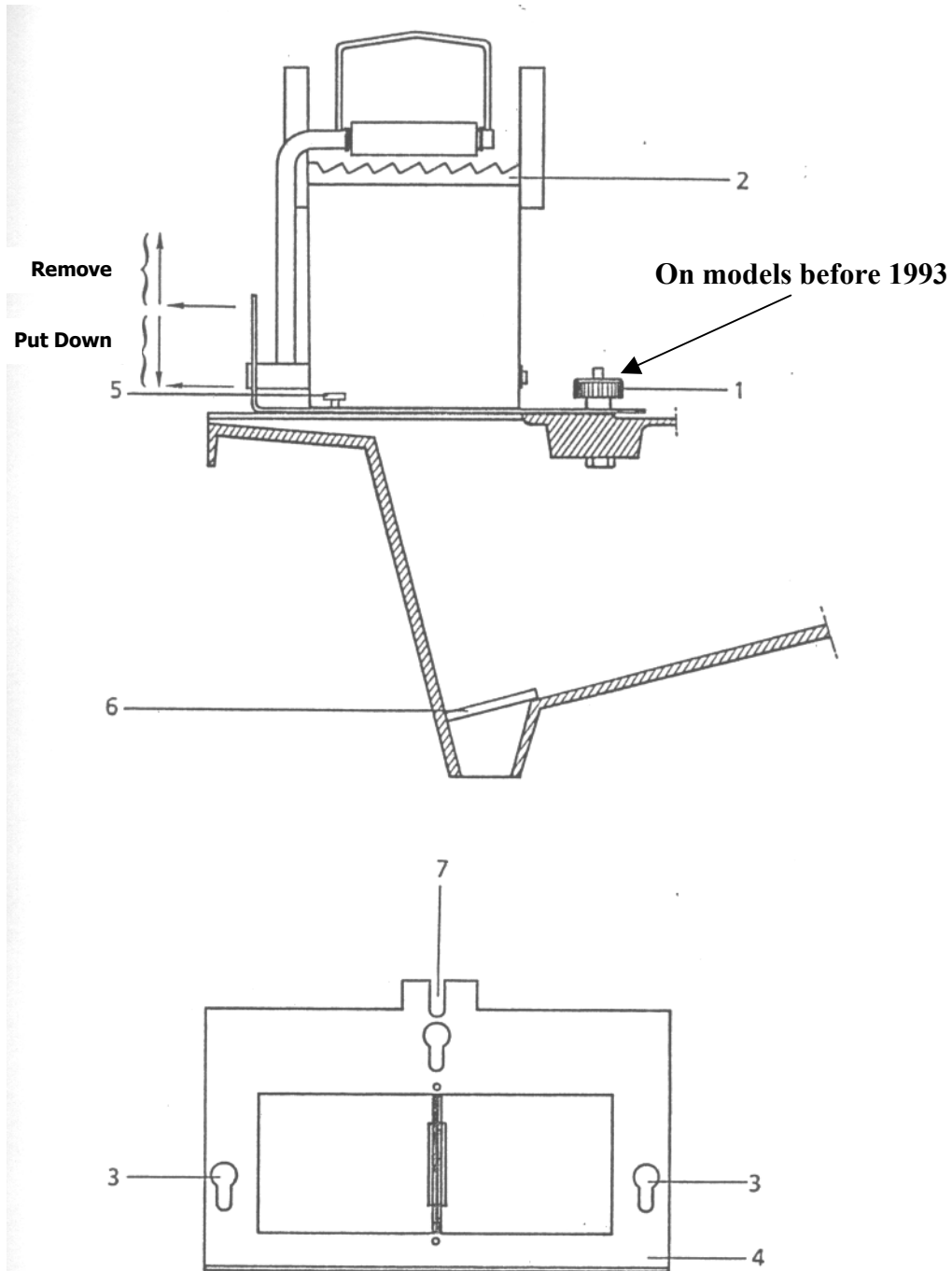
**Complementary Steps:**

- Install the lower front panel
- Plug the machine



Disassembly and assembly of knife and filler	Sheet N° 5	½
<p>Ingredients :</p> <ul style="list-style-type: none">- None <p>Tools :</p> <ul style="list-style-type: none">- None <p>Preliminary Steps:</p> <ul style="list-style-type: none">- Stop the machine with the “Pause”button, squeezers in upper position- Unplug the machine- Unlock and open the door. <p>Operating procedure:</p> <ul style="list-style-type: none">- Removal :<ul style="list-style-type: none">- Follow the preliminary steps- On models before 1993 : unscrew the black nut (1)- Slightly pull knife to the front, so as to bring holes (3) in plates (4) in front of pines (5)- Lift and remove complete knife- Remove filler (6) located in the tank bottom- Installation:<ul style="list-style-type: none">- Correctly install filter (6) in the tank bottom.- Engage slot (7) of plate (4) under black knurled nut (1) (on models before 1993), bring holes (3) in plates (4) in front of pines (5)- Push knife (2) fully to the rear- Tighten knurled nut (1) (on models before 1993)		

Disassembly and assembly of knife and filler	Sheet N° 5	2/2
--	------------	-----



Complementary Steps:

- Close and lock the door
- Plug the machine

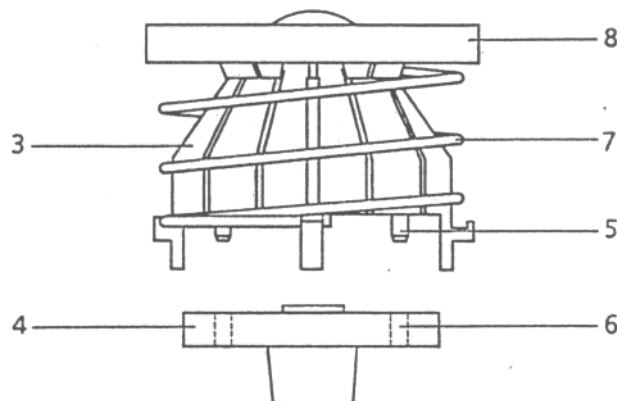
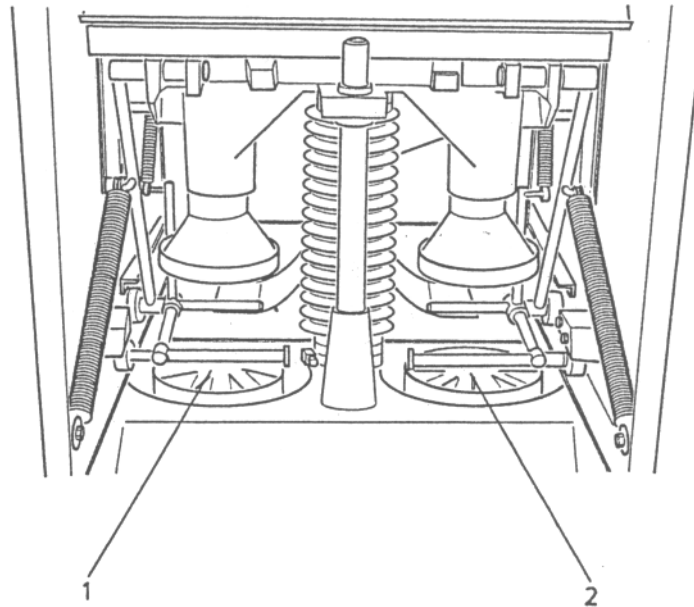
Installation and relmoval of the cones	Sheets N° 6	½
<p>Ingredients :</p> <p>- None</p> <p>Tools :</p> <p>- None</p> <p>Preliminary Steps:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stop the machine using the “pause” button (squeezing upppe position) - Unplug the machine - Unlock and open the door - Remove the knife (see sheet n°5) <p>Operating procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Removal - Follow the preliminary steps - Lift each cone (1 and 2) in order to separate them from their respective shaft inside the tank - Remove each cone from the machine - Separate each cone (3) from its respective base (4) - Separate spring (7) and ejector from each cone (3) - Installation - Install spring (7) and ejector (8) on each cone (3) - Place each cone (3) on its base (4) - Insert 6 pins (3) into corresponding holes (6) in the base by simply pressing. 		

Installation and removal of the covers

Sheet n°6

2/2

Place each cone on each shaft in the tank bottom.

**Complementary Steps:**

- Install the knife (see sheet n°5).
- Close and lock the door
- Plug the machine



Greasing	Sheet N° 7	1/1
<p>Tools : standard grease pump.Grease KLUBER STRUCTOWS POO</p> <ul style="list-style-type: none">- The machine has a standard greasing point on the rear panel <p>Every 2 months approximately, grease this point (approximately 5 pressure at the point)</p>		



Illustrated Part List

Plate 1: Steel sheed construction / body and electrical controls

Plate 2 : Squeezer holder assembly

Plate 3 : Knife assembly and tank assembly

Plate 4 : Geared-motor support assembly

Plate 5 : Geared-motor assembly

Plate 6 : Wiring diagram

For any order of spares, use the 5 digit order such as 32 XXX.

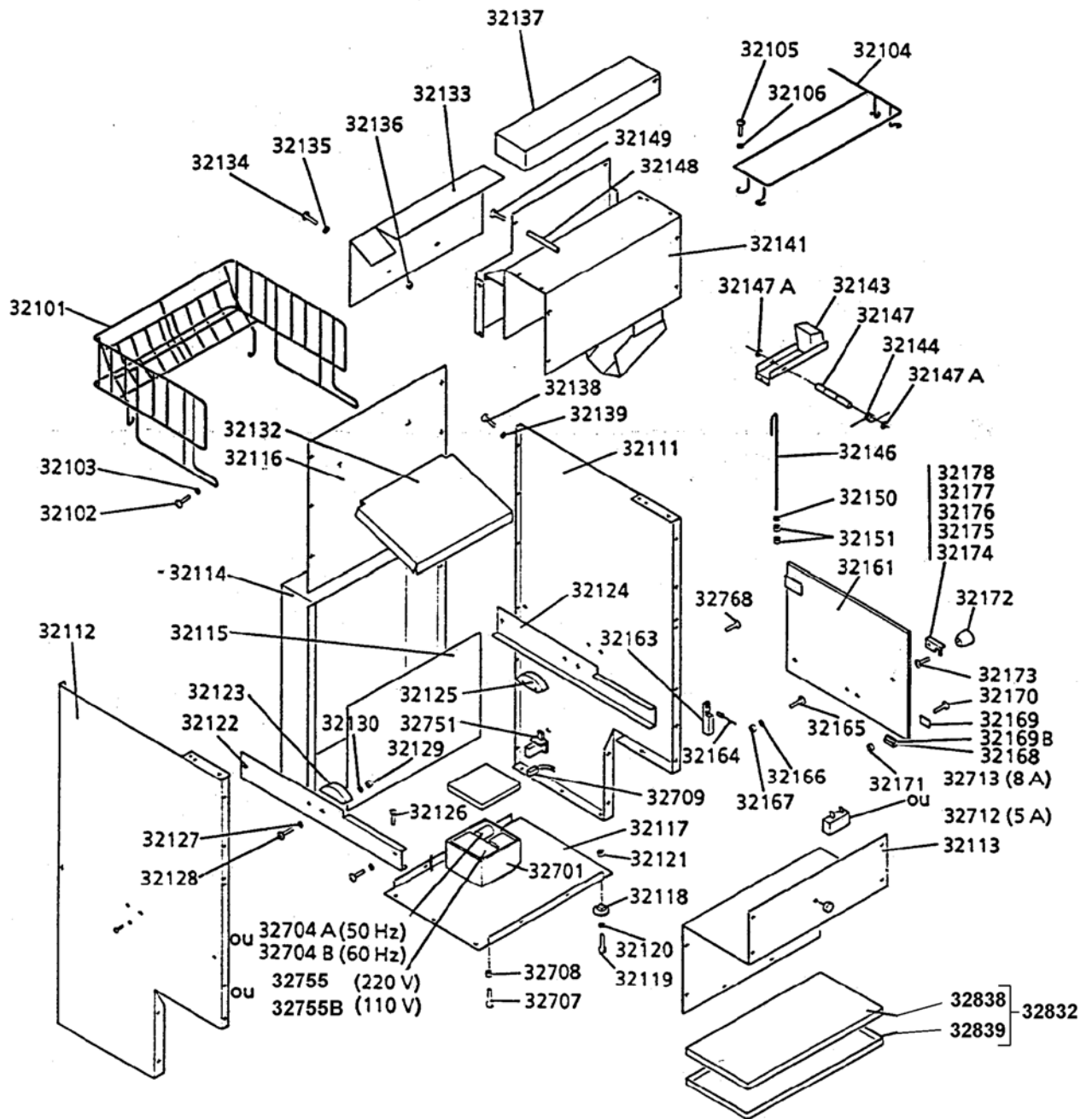


PLATE 1

Steel shed construction/ (32100) body and electrical controls (32700)

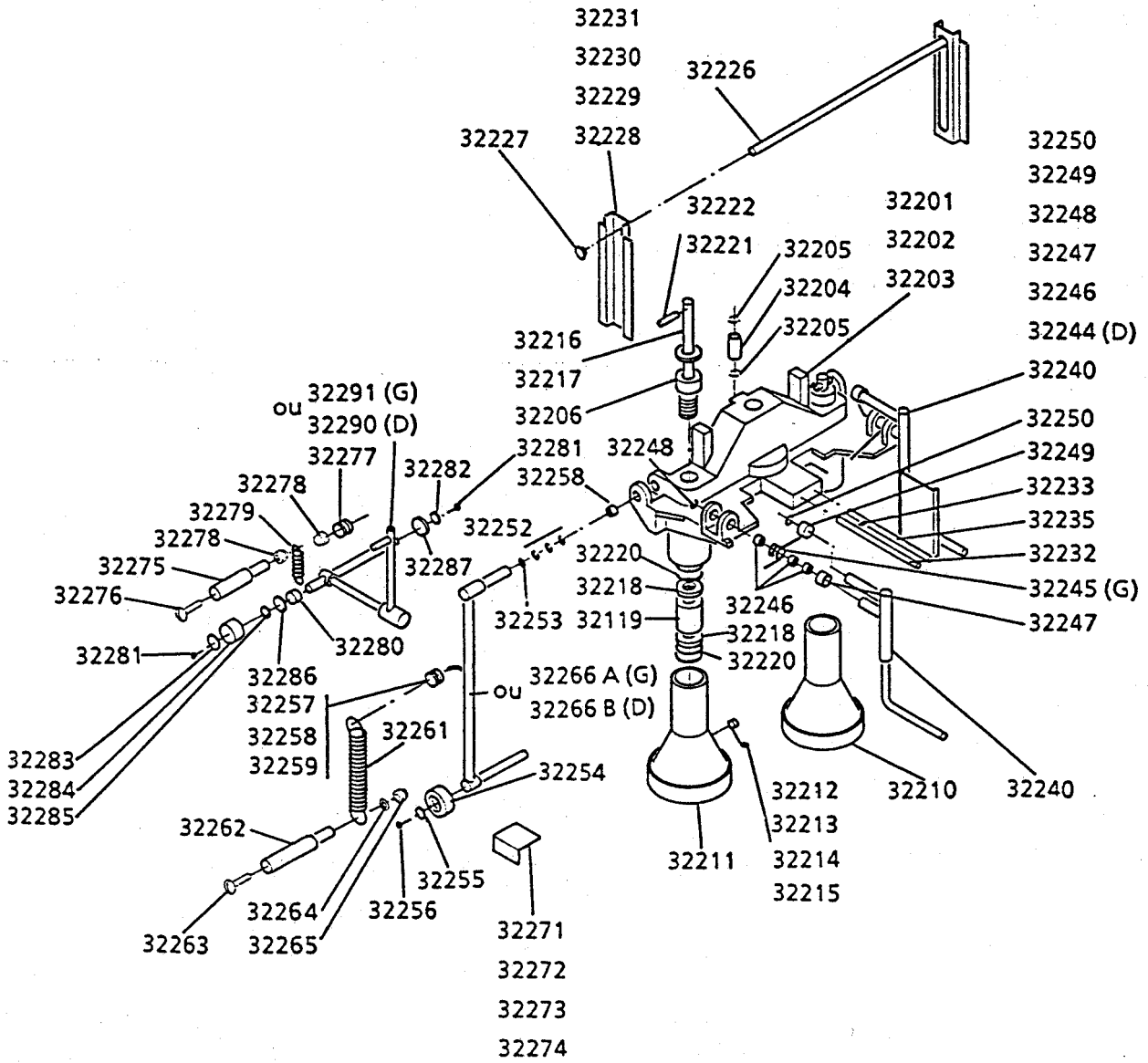


PLATE 2

Squeezer holder assembly (32200)

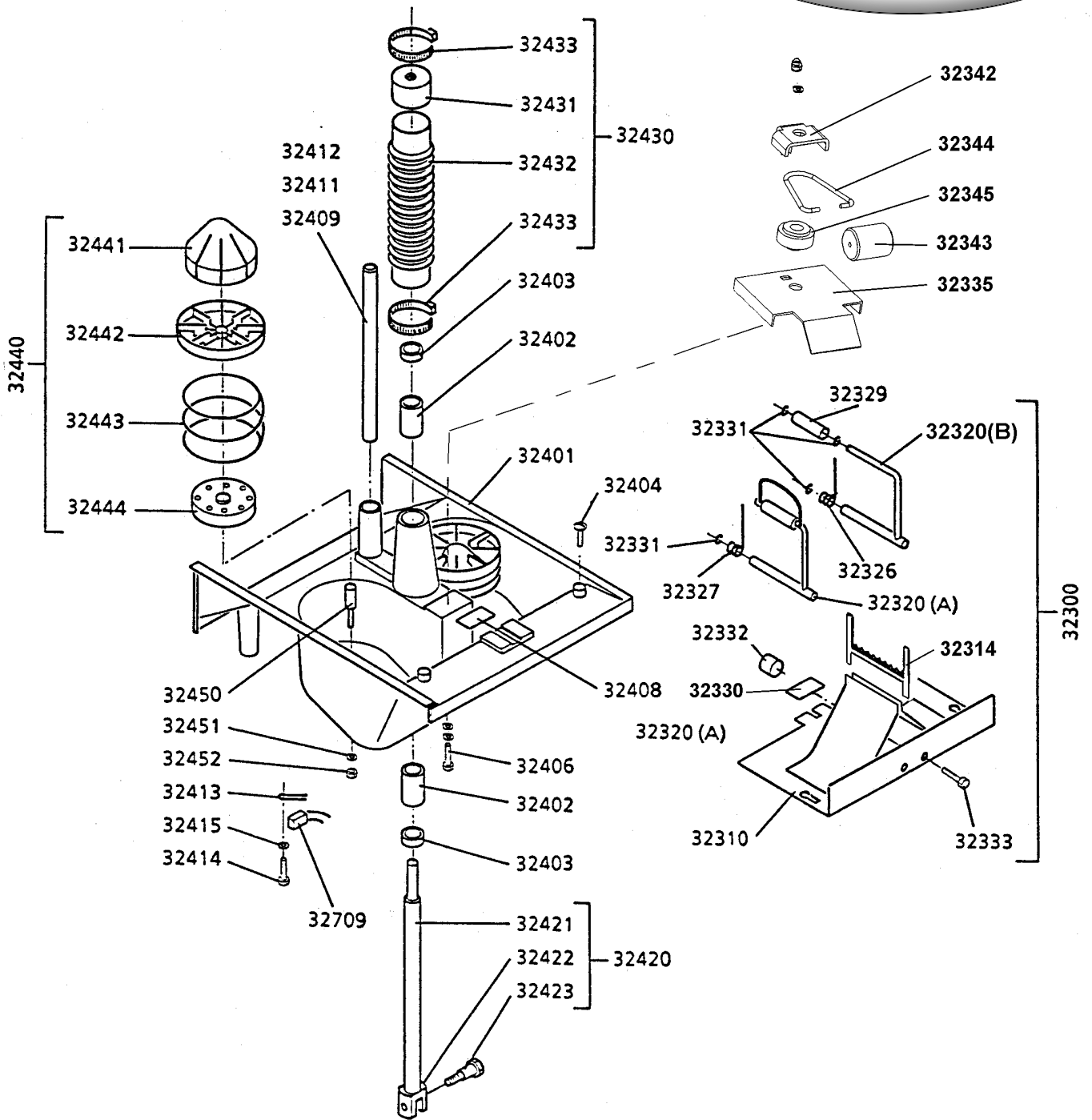


PLATE 3

Knife assembly and tank assembly

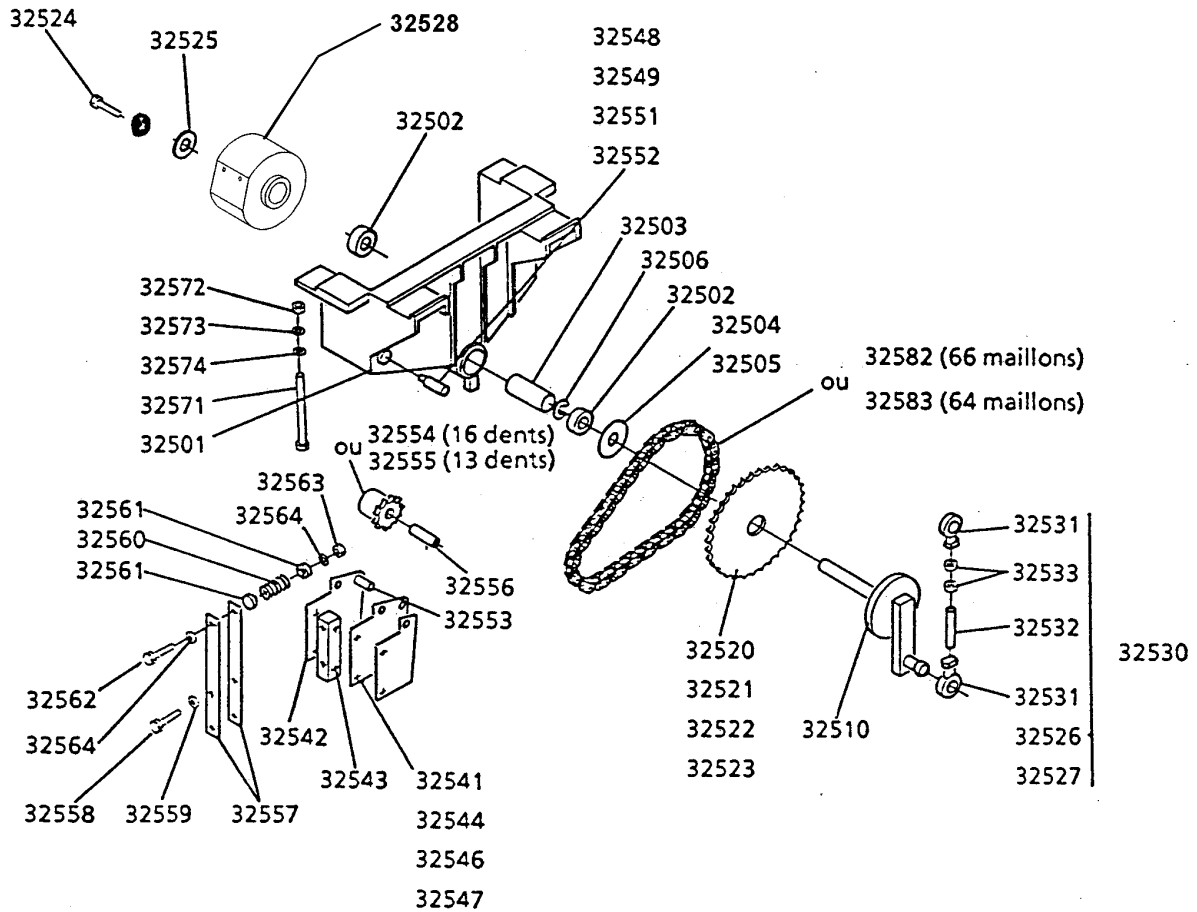


PLATE 4

Geared -motor support assembly (32500)

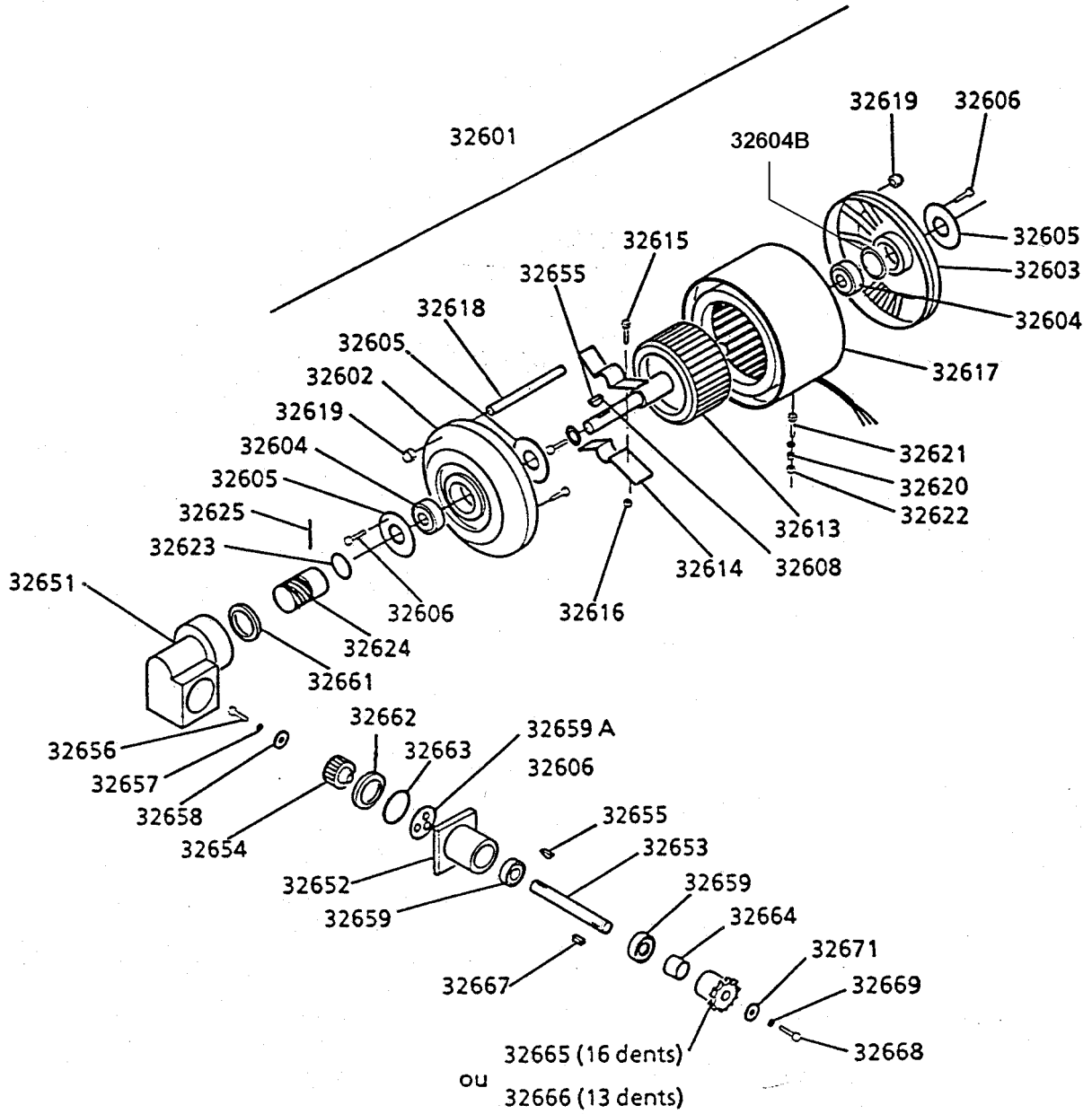
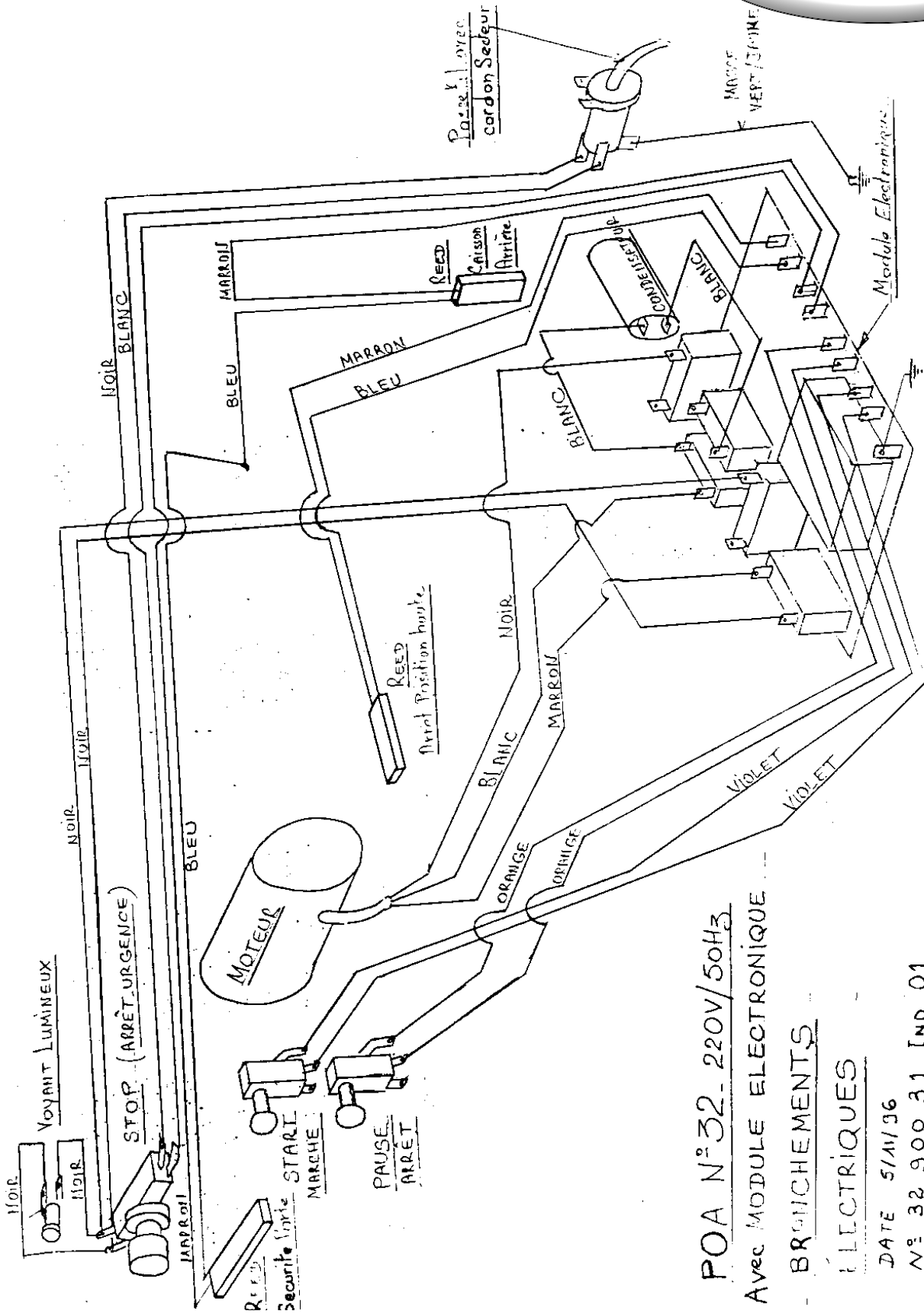


PLATE 5

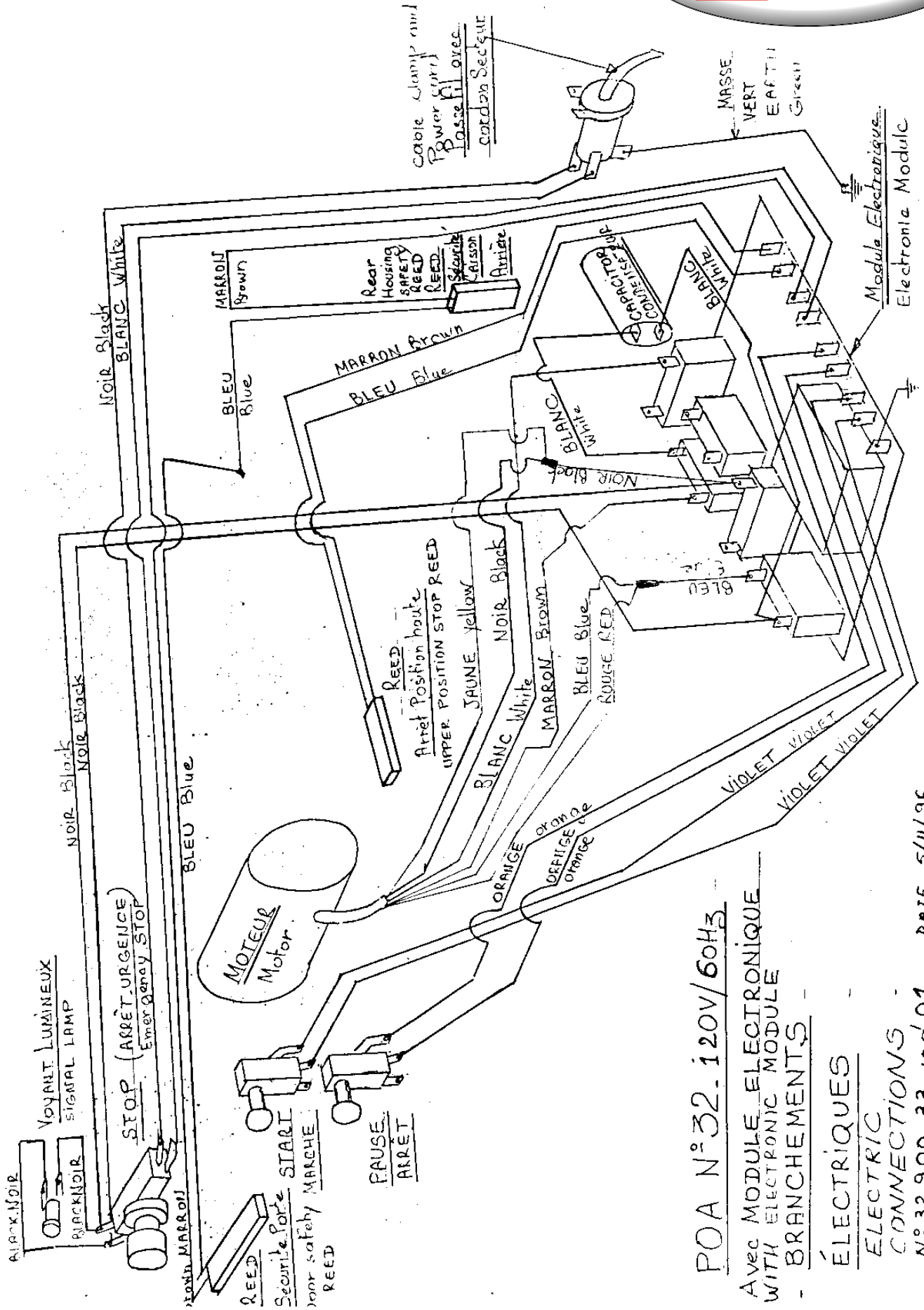
Geared-motor assembly (32600)



POA N°32- 220V/50Hz
Avec MODULE ELECTRONIQUE

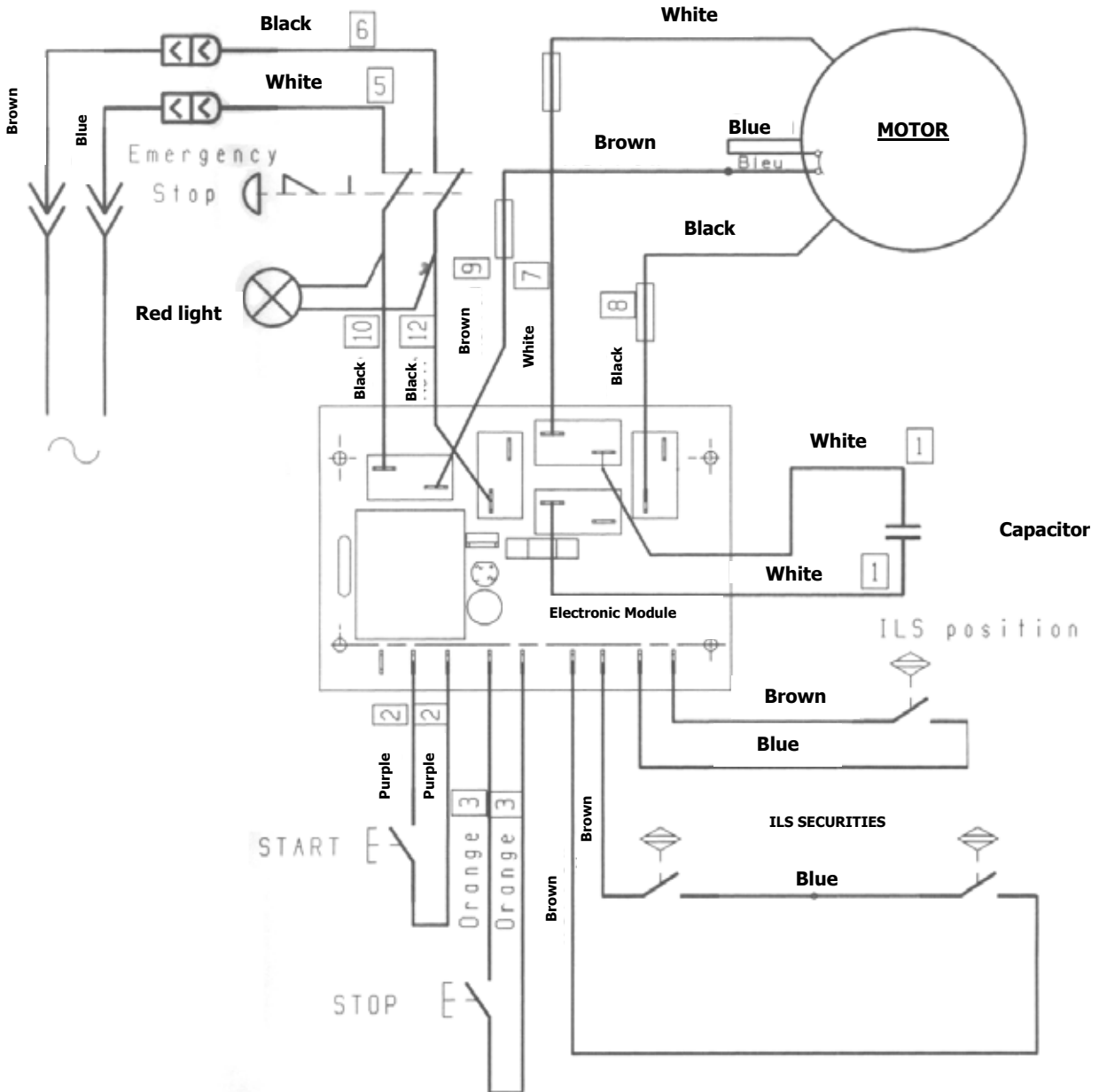
BRANCHEMENTS
ELECTRIQUES

DATE 5/11/96
N° 32 900 31 IND 01

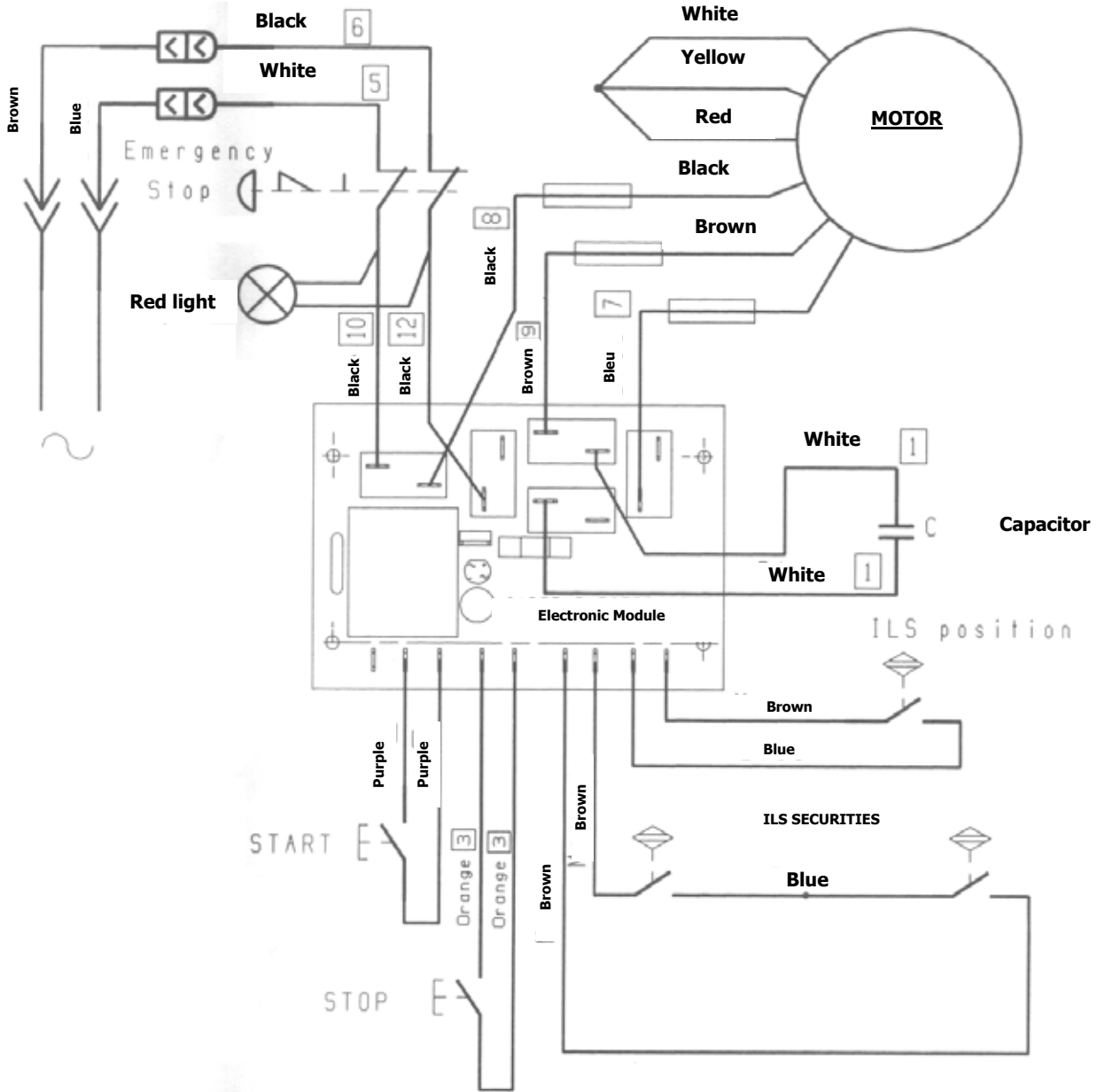


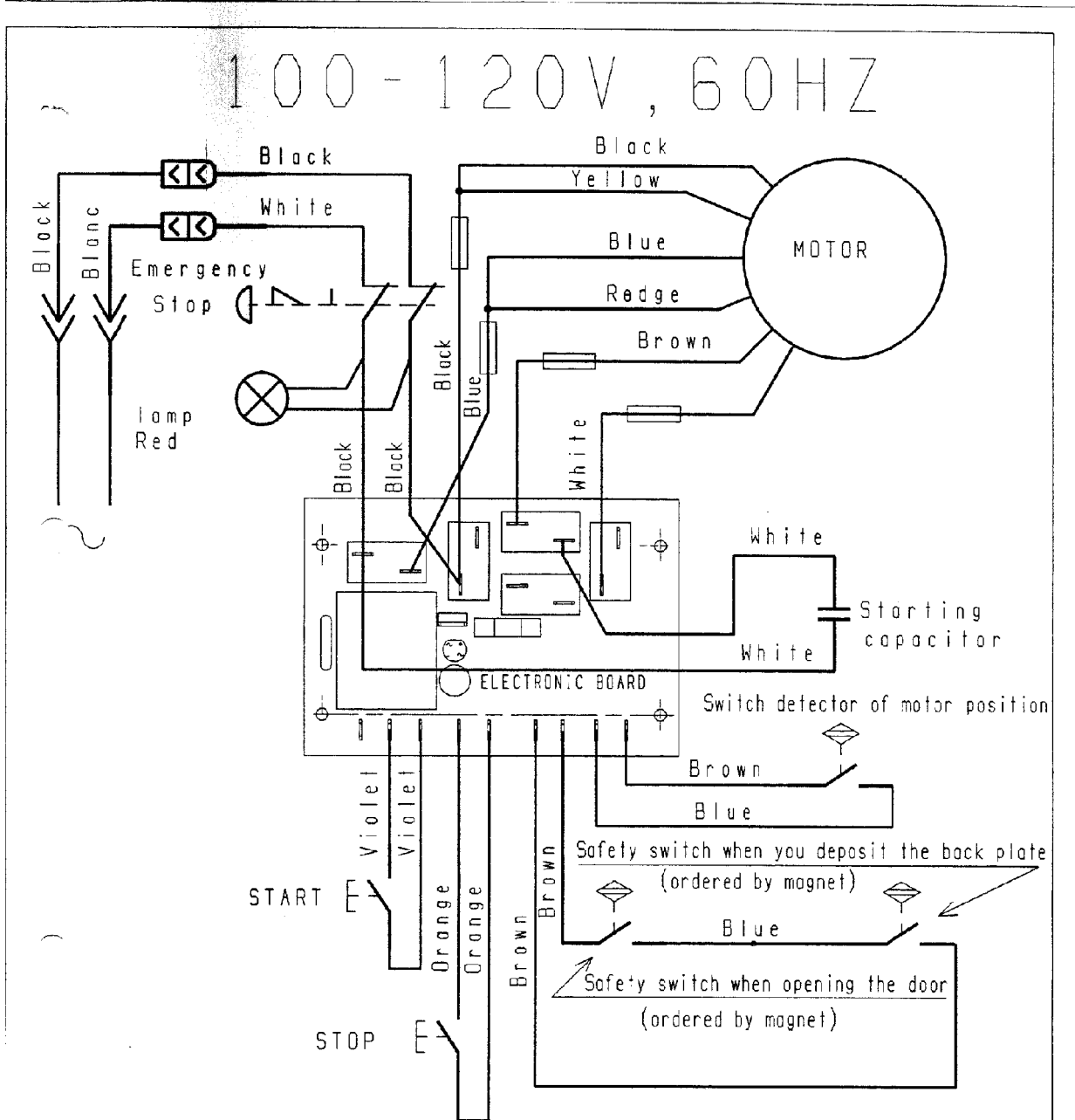
POA N°32. 120V/60Hz
 Avec MODULE ELECTRONIQUE
 WITH ELECTRONIC MODULE
 - BRANCHEMENTS -
 ÉLECTRIQUES -
 ELECTRIC CONNECTIONS
 N°32 900 33 ind 01 DATE 5/11/96

220 - 240V, 50HZ



220V - 240 V, 60HZ





PRESSE ORANGES AUTOMATIQUE n°32 et n°32T

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver:

- DECLARATION "CE" DE CONFORMITE
- CERTIFICAT DE GARANTIE



***408.080**
Modèle N° 32



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 APPAREIL.....	6
UTILISATION DE L'APPAREIL	8
MISE EN ROUTE :.....	8
Montage et préparation :	8
Mise en route de l'appareil :	8
Arrêt de l'appareil :	8
DEPOSE ET POSE DU COUTEAU ET DU FILTRE :	8
MONTAGE ET DEMONTAGE DES OGIVES :	10
REGLAGE DE LA PRESSION D'EXTRACTION DU JUS :.....	11
NETTOYAGE :.....	11
ENTRETIEN :	13
Changement des ressorts :	14
Contrôle du soufflet caoutchouc et de l'axe principal :.....	16
Contrôle du mécanisme d'entraînement :.....	17
MAINTENANCE.....	19
Pièces détachées :	19
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL.....	20
Schéma électrique 220-240V 50Hz.....	21
Schéma électrique 220-240V 60Hz.....	22
Schéma électrique 110-120V 60Hz.....	23
Vues éclatées	24
CERTIFICAT DE GARANTIE	29
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.....	29



DECLARATION "CE" 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 Oranges Automatique**
Numéro de type : **32, 32T, 32BAC**

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° 2006/95/CE (Directive basse tension)
 - N° 2004/108/CE (Directive CEM)
 - N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
 - N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

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

- 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 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2003 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/12/2010**

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 des aliments autres que des oranges et des pamplemousses de diamètre compris entre 65mm et 85mm.**
2. **Placer les agrumes dans la réserve (trémie) et non dans la goulotte d'alimentation.**
3. **Les oranges, pamplemousses ne doivent pas être revêtus de papier d'emballage ou d'étiquette.**
4. **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé. Utiliser le pulvérisateur livré avec l'appareil.**
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 3 voltages monophasés :
 - 110-120 V 50/60 Hz :
 - 220-240 V 50 Hz :
 - 220 V 60 Hz

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.

1ere MISE EN ROUTE

Avant la mise en route du presse oranges, vérifier que :

- Le couteau soit correctement positionné.
- Les ogives soient correctement positionnées dans la cuve,
- Les différents éléments soient propres,
- Les différentes tringles ne soient pas détériorées et que les ressorts s'y rattachant soient en bon état de fonctionnement.

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

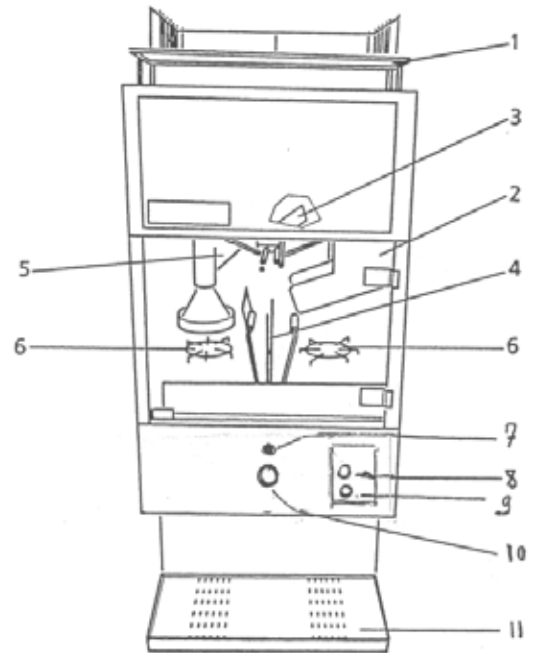
Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

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

VOTRE APPAREIL

Le presse oranges automatique (POA) n° 32 comprend six parties essentielles :

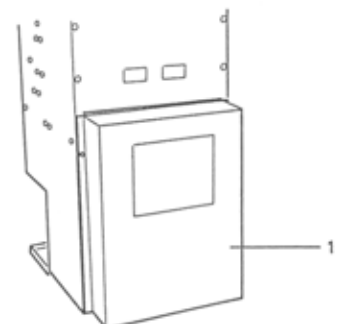
- une réserve à oranges (1)
- une goulotte d'alimentation (2) avec basculeur (3),
- un couteau (4)
- un porte-presseur (5) avec sélectionneur et tringlerie,
- une cuve avec deux ogives (6)
- une partie commande constituée de :
 - Un témoin lumineux de mise sous tension (7)
 - Un bouton poussoir « START »(8)
 - Un bouton poussoir « PAUSE » (9)
 - Un bouton de mise sous tension et arrêt d'urgence (10)



Un repose verre (11) est fourni avec le modèle N°32 (pour pose sur un plan de travail)
Une table roulante est fournie avec le modèle N° 32 T

A l'arrière de la machine est fixé un protecteur (1) facilement démontable servant également à canaliser les peaux d'orange.

L'emplacement sous le protecteur doit laisser libre le passage des peaux d'orange.



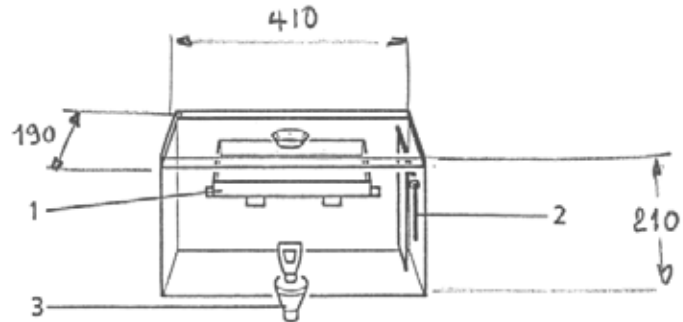
Deux options peuvent compléter le matériel N° 32 :

Un bac à jus (référence n°32800 équipé d'un filtre (1) et d'un agitateur manuel (2) pour homogénéiser le jus avant tirage au robinet (3).

Livré avec kit de fixation

Masse nette : 2,5 Kg

Masse emballée : 3 Kg



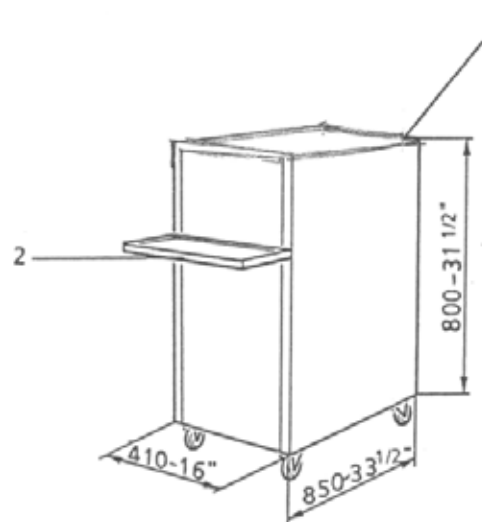
Une table spéciale équipée :

D'un compartiment (1) acceptant la mise en place d'un sac poubelle ou d'un container pour recueillir les peaux en partie arrière.

D'un repose-verre (2).

Masse nette : 24 Kg

Masse emballée : 29 Kg



La table achetée en temps qu'option porte la référence 32820

Le modèle équipé d'une table est le N°32T



UTILISATION DE L'APPAREIL

MISE EN ROUTE :

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

Montage et préparation :

- Placer la grille de filtration au fond de la cuve,
- Positionner et verrouiller les 2 ogives de pressages sur leur axe,
- Placer correctement et cliper le couteau sur la cuve,
- Fermer et verrouiller la porte vitrée
- Placer la poubelle de récupération des écorces d'agrumes
- Positionner le bac à jus sous la cuve en vous assurant que l'ouverture du couvercle du bac soit aligné sous l'orifice de la cuve.

Mise en route de l'appareil :

- Placer les oranges dans la trémie
- Brancher l'appareil,
- Tirer le bouton d'arrêt d'urgence pour l'armer (le voyant rouge doit s'allumer)
- Appuyer sur le bouton marche de l'appareil.

Arrêt de l'appareil :

L'arrêt normal de l'appareil s'effectue en actionnant le bouton « stop ». L'appareil s'arrête à la fin de son cycle, en position haute.

L'ouverture de la porte vitrée ou l'action sur le bouton d'arrêt d'urgence stoppe le moteur immédiatement.

DEPOSE ET POSE DU COUTEAU ET DU FILTRE :

Opérations préliminaires :

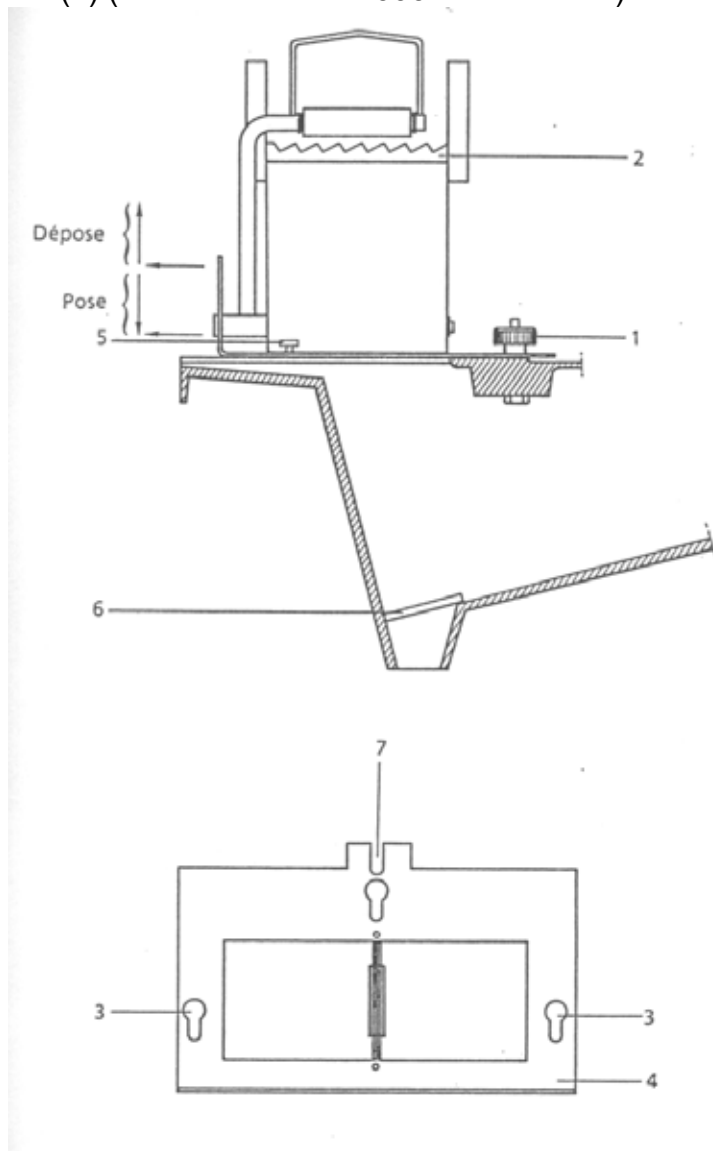
- Arrêt de la machine, porte presseur en position haute.
- Débrancher la machine.
- Déverrouiller et ouvrir la porte.

Opérations proprement dites :

- **Dépose :**
- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- (Sur les modèles 1993 et antérieurs) Desserrer l'écrou moleté noir (1)
- Tirer légèrement le couteau (2) vers l'avant de manière à amener les trous (3) des lumières de la platine (4) en face des deux pions (5)
- Soulever et enlever le couteau complet.
- Enlever le filtre (6) situé en fond de cuve.

- **Pose :**
- Poser correctement le filtre (6) en fond de cuve.
- Engager la fente (7) de la platine (4) sous l'écrou moleté noir (1) (sur modèles 1993 et antérieurs) engager les trous (3) des lumières de la platine (4) en face des pions (5) correspondants.
- Pousser le couteau (2) à fond vers l'arrière.

Serrer l'écrou moleté (1) (Sur les modèles 1993 et antérieurs)



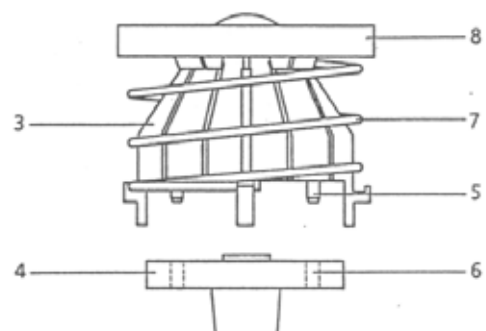
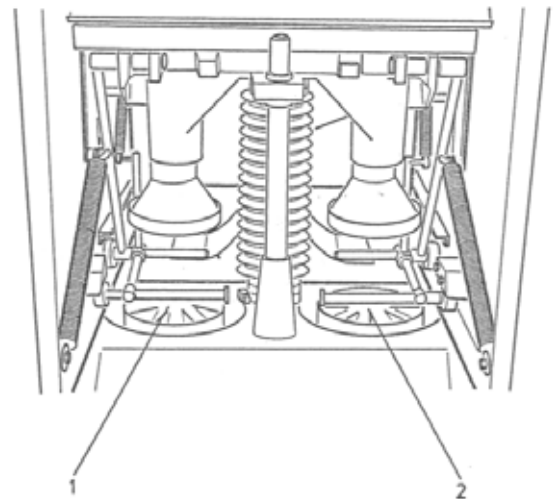
MONTAGE ET DEMONTAGE DES OGIVES :

Opérations préliminaires :

- Arrêt de la machine, en appuyant sur le bouton « PAUSE » (porte presseur en position haute.)
- Débrancher la machine.
- Déverrouiller et ouvrir la porte.
- Enlever le couteau

Opérations proprement dite :

- **Démontage :**
- Suivre impérativement les opérations préliminaires
- Soulever chaque ogive (1 et 2) afin de les désolidariser de leur axe respectif à l'intérieur de la cuve.
- Déposer chaque ogive hors de la machine.
- Séparer chaque ogive (3) de son embase (4) respective.
- Séparer le ressort (7) et l'éjecteur (8) de chaque ogive (3).
- **Remontage :**
- Remonter le ressort (7) et l'éjecteur (8) de chaque ogive(3).
- Placer chaque ogive (3) sur son embase (4).
- Insérer les 8 pions (5) dans les trous (6) correspondants de l'embase par simple pression.
- Placer chaque ogive sur un axe de la machine au fond de la cuve.



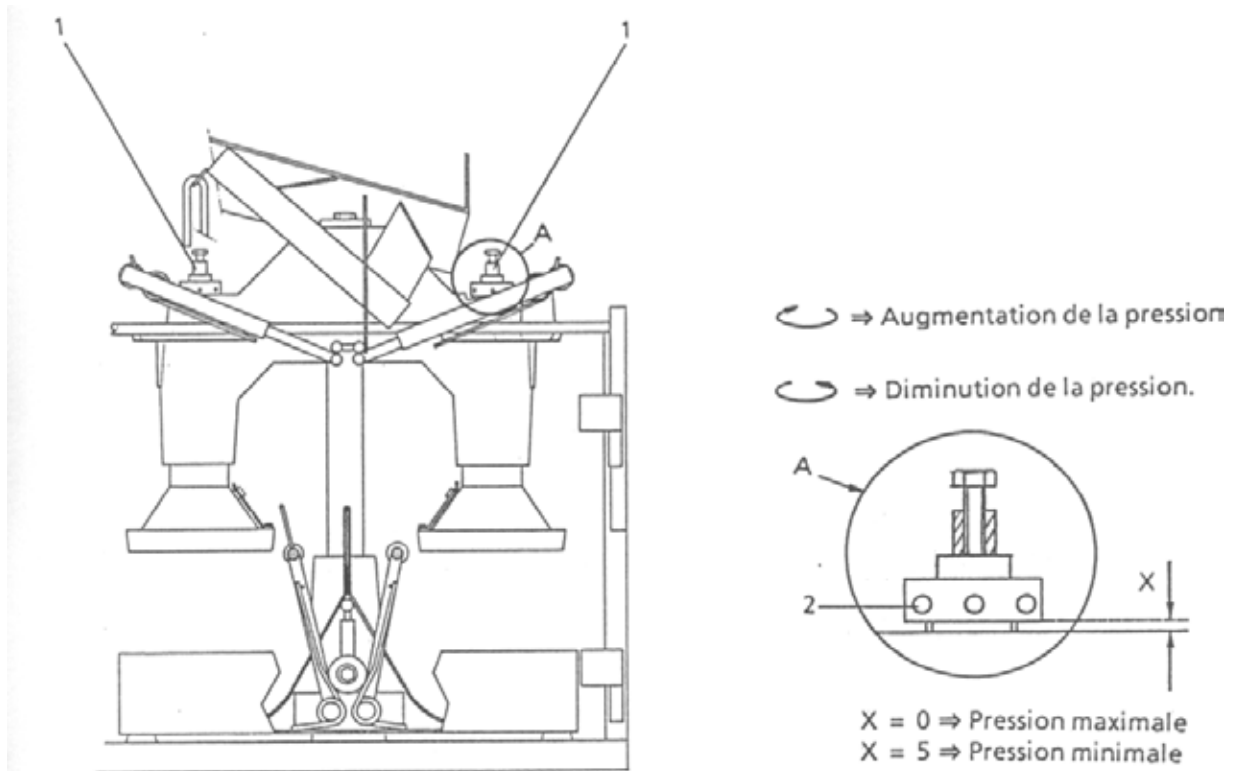
Opérations complémentaires :

- Remonter le protecteur arrière.
- Fermer et verrouiller la porte.
- Brancher la machine.

REGLAGE DE LA PRESSION D'EXTRACTION DU JUS :

La pression d'extraction est considérée convenable lorsque le maximum de jus est extrait sans déchirer la peau de l'orange. La pression d'extraction dépend donc de l'épaisseur de la peau et de la variété des oranges.

Pour régler la pression, il suffit de serrer ou desserrer la vis de réglage (1) correspondante (course maximum : 5 mm) à l'aide d'une tige de diamètre 5 mm introduite dans les trous (2).



Pour optimiser la qualité du jus et le rendement, et afin de limiter la fréquence de ce réglage, il convient, dans la mesure du possible, de toujours utiliser des oranges de même variété (même épaisseur de peau).

NETTOYAGE :

IMPORTANT :

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

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. La tôle inox sera nettoyée avec une éponge douce humide, puis séché.



Ingrédients :

- Eau chaude (Nettoyeur haute pression exclu)
- Eau froide (Nettoyeur haute pression exclu)
- Solution désinfectante.

Matériel :

- Jet ou éponge non abrasive ou chiffon doux
- Un pulvérisateur à eau, à pression réglable (portable) capacité 5 litres est fourni avec la machine.

Opérations préliminaires :

- Arrêter la machine, en utilisant la touche « PAUSE », qui entraîne un arrêt automatique des porte-presseurs en position haute.
- Débrancher la machine.
- Déverrouiller et ouvrir la porte.
- Enlever le couteau avec précaution et le filtre.
- Démonter les deux ogives.
- Démonter le protecteur arrière et le nettoyer.

Opération proprement dite :

1) Nettoyage en cours de journée : le presse-oranges doit être nettoyé toutes les quatre heures de fonctionnement ou entre deux arrêts si celui-ci est supérieur à une ½ heure (il est important de ne jamais laisser sécher le jus sur la machine, en particulier sur le couteau).

- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- Nettoyer à l'eau chaude (Nettoyeur haute pression interdit) l'intérieur de la machine (mécanismes compris). Enlever complètement tous les déchets de pulpe ou de peau et les matières indésirables.

Laver le couteau (Attention aux risques de coupures pendant la manipulation), le filtre, les ogives et le repose-verre.

- Remettre en place le repose-verre, les ogives, le filtre puis le couteau.
- Nettoyer à l'eau chaude l'extérieur de la machine.

2) Nettoyer en fin de journée : le presse-oranges doit d'abord être nettoyé à l'eau chaude (voir 1 Nettoyage en cours de journée), puis avec une solution désinfectante. Il doit donc être rincé abondamment (utiliser éventuellement un jet d'eau, mais pas de haute pression) avant la remise en place des différents éléments (ogives, filtre, couteau).



Opérations complémentaires :

- Remonter le protecteur arrière.
- Fermer et verrouiller la porte.
- Brancher la machine.

Note : Le protecteur arrière est muni d'une sécurité : tout démarrage est impossible sans une remise en place de ce capot.

ENTRETIEN :

Afin de garantir un bon fonctionnement du presse-oranges, le tableau suivant indique les opérations d'entretien et les périodicités à respecter.

Opération à effectuer	Périodicité
Nettoyage général	Après chaque utilisation (si arrêt supérieur à une demi-heure)
Changement des ressorts	Tous les 6 mois
Contrôle du soufflet caoutchouc et de l'axe principal	1 fois par an
Contrôle du mécanisme d'entraînement	1 fois par an
Nettoyage de la réserve à oranges, de la goulotte d'alimentation et du sélecteur	1 fois par an
Graissage de l'axe principal	Tous les 2 mois

Pour cette opération, nous recommandons la graisse – KLUBER STRUCTOVIS P00

Changement des ressorts :

- Rechanges :

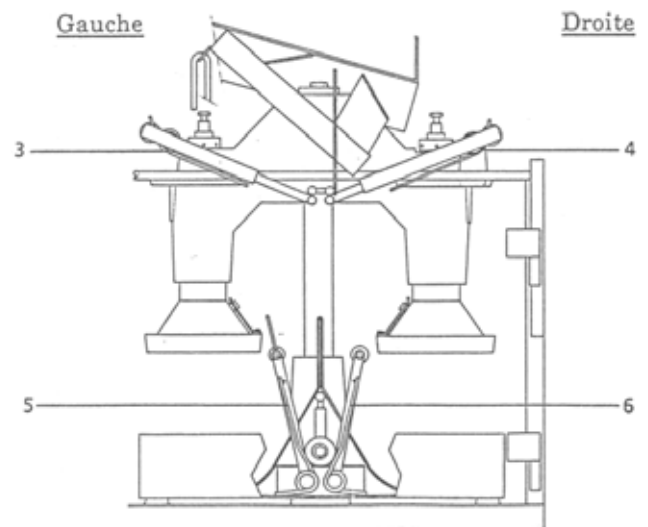
- Ressorts 1 et 2 (réf. 32 279).
- Ressorts 3 (réf.32245) et 4 (réf. 32 244).
- Ressorts 5 (réf. 32 327) et 6 (réf.32 326)
- Ressorts 7 et 8 (réf. 32 261).
- Ressort (réf 32144)

- Opérations préliminaires

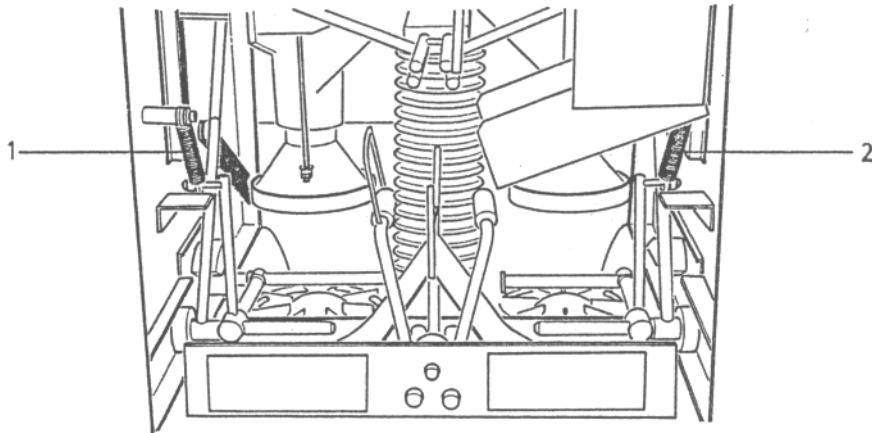
- Arrêter la machine, en utilisant la touche « PAUSE » (porte-presseurs en position haute)
- Débrancher la machine.

- Opération proprement dite :

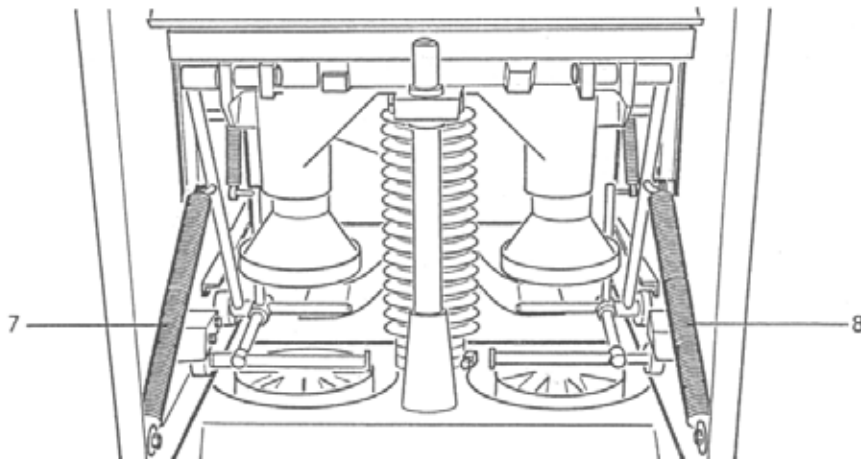
- suivre impérativement les opérations préliminaires.
- Déverrouiller et ouvrir la porte



- Changer les 2 ressorts (1 et 2) en prenant soin de bien positionner les bouches d'accrochage des ressorts neufs dans les rainures des bagues plastiques d'articulation.



- Changer avec précaution les ressorts 3, 4, 5 et 6.
- Démontez le protecteur arrière et le panneau supérieur arrière.
- Changer les 2 ressorts (7 et 8) en prenant soin de bien positionner les bouches d'accrochage des ressorts neufs dans les rainures des bagues plastiques d'articulation.



Opérations complémentaires :

- Remonter le panneau supérieur arrière et le protecteur arrière.
- Fermer et verrouiller la porte.
- Brancher la machine.

Contrôle du soufflet caoutchouc et de l'axe principal :

Ingrédients :

- Graisse KLUBER STRUCTOVIS POO
- Eau

Matériel :

- Tournevis

Rechange éventuel

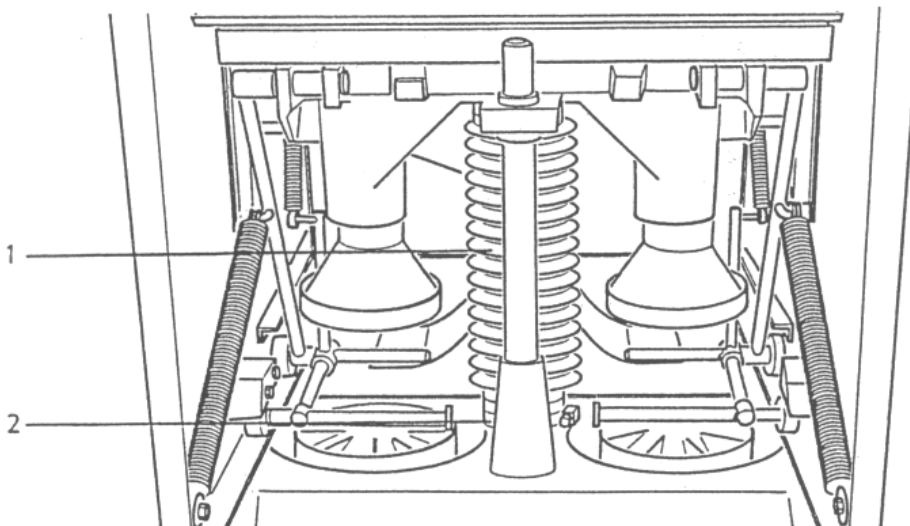
- Soufflet caoutchouc (réf 32432)

Opérations préliminaires

- Arrêter la machine, porte presseur en position haute.
- Débrancher le machine.

Opérations proprement dites :

- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- Démontez le protecteur arrière et le panneau supérieur arrière.
- Vérifier l'état du soufflet (1). Changer si nécessaire (présence de déchirures).
- Démontez le collier du bas (2) et soulever le soufflet
- Nettoyer à l'eau et sécher l'axe principal. Graisser si nécessaire.



Opérations complémentaires :

- Remonter le panneau supérieur arrière et le protecteur arrière.
- Brancher la machine.



Contrôle du mécanisme d'entraînement :

Ingrédients :

- Graisse silicone

Matériel :

- Tournevis

Pièces de rechange éventuelles :

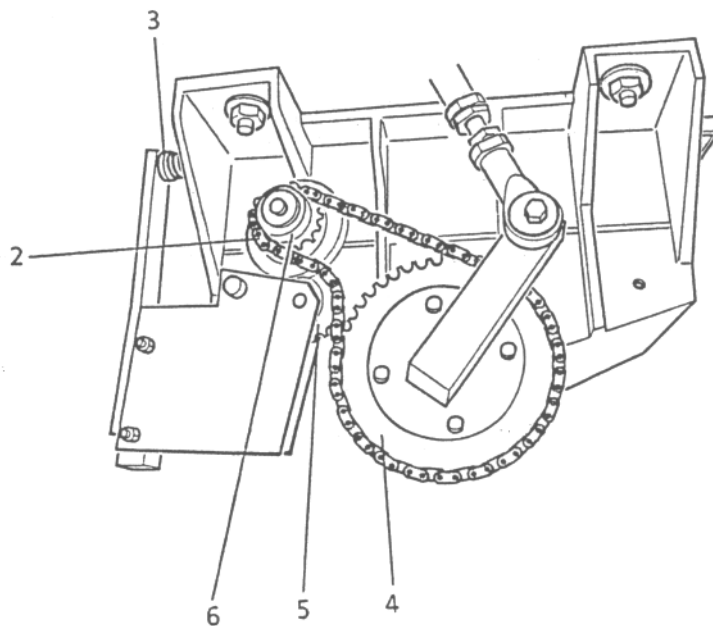
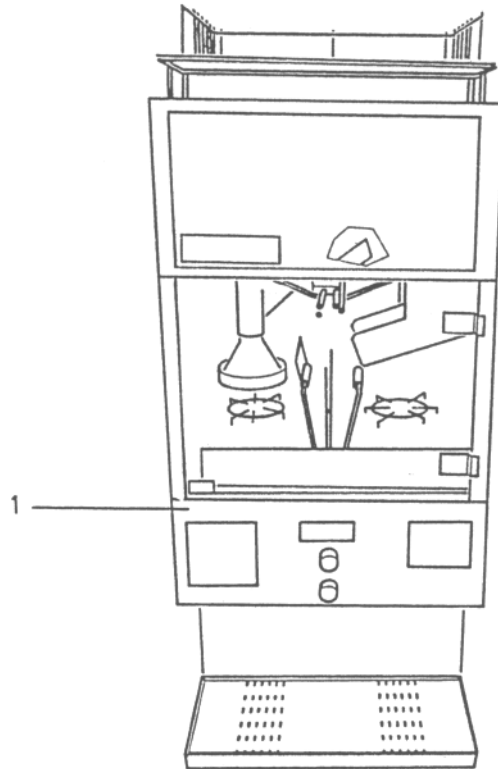
- Pignon moteur réf 32666 (13dents)
- Pignon tendeur réf 32555
- Pignon mené réf 32520
- Chaîne référence 32582 (70 maillons) pour 60 Hz, réf :32583 (64 maillons) pour 50 Hz
- Tendeur complet réf 32540
- Ressort tendeur réf 32560

Opérations préliminaires :

- Arrêt de la machine, par le bouton PAUSE (porte presseur en position haute.)
- Débrancher le machine.

Opérations proprement dites :

- Suivre impérativement les opérations préliminaires.
- Déposer le panneau inférieur avant (1)
- Vérifier la tension de la chaîne (2) et le ressort (3) du tendeur. Changer le ressort si nécessaire.
- Vérifier l'état des pignons (4,5 et 6) . les changer si nécessaire.
- Vérifier l'état de la chaîne (2) la changer si nécessaire.
- Graisser la chaîne (2) si nécessaire.



Opérations complémentaires :

- Poser le panneau inférieur avant.
- Brancher la machine.



MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil.

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 les ressorts du presseur, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).



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**

notés sous l'appareil.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)				
Modèle		N° 32		N° 32T
Tension d'alimentation	(V)	220-240	100-120	220-240
Fréquence	(Hz)	50	50/60	60
Moteur :				
Puissance absorbée	(W)	600	650	650
Vitesse	(tr/mn)	1500	1500/1800	1800
Débit moyen (oranges/minutes)		20		20
Contenance de la réserve d'oranges	(kg)	10		10
Dimensions : Hauteur	(mm)	1025		1825
Largeur	(mm)	410		410
Profondeur	(mm)	600		850
Poids : Poids net	(kg)	61		85
Poids emballé	(kg)	67		95
Bruit : (2) L_{pA} incertitude $K_{pA} = 2.5dB$	(dBA)	N.C		N.C

(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.

Schéma électrique 220-240V 50Hz

220 - 240V , 50HZ

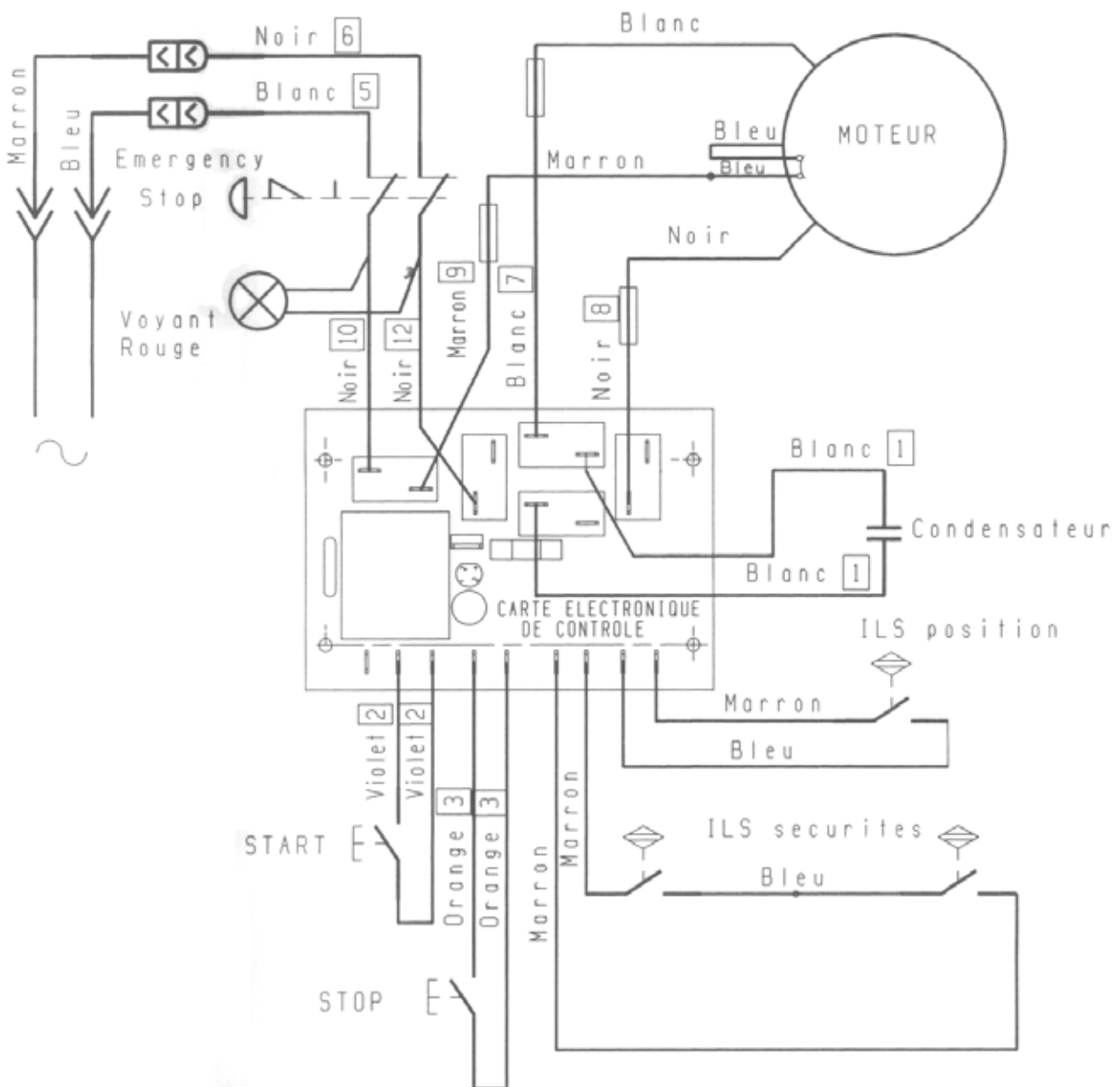


Schéma électrique 220-240V 60Hz

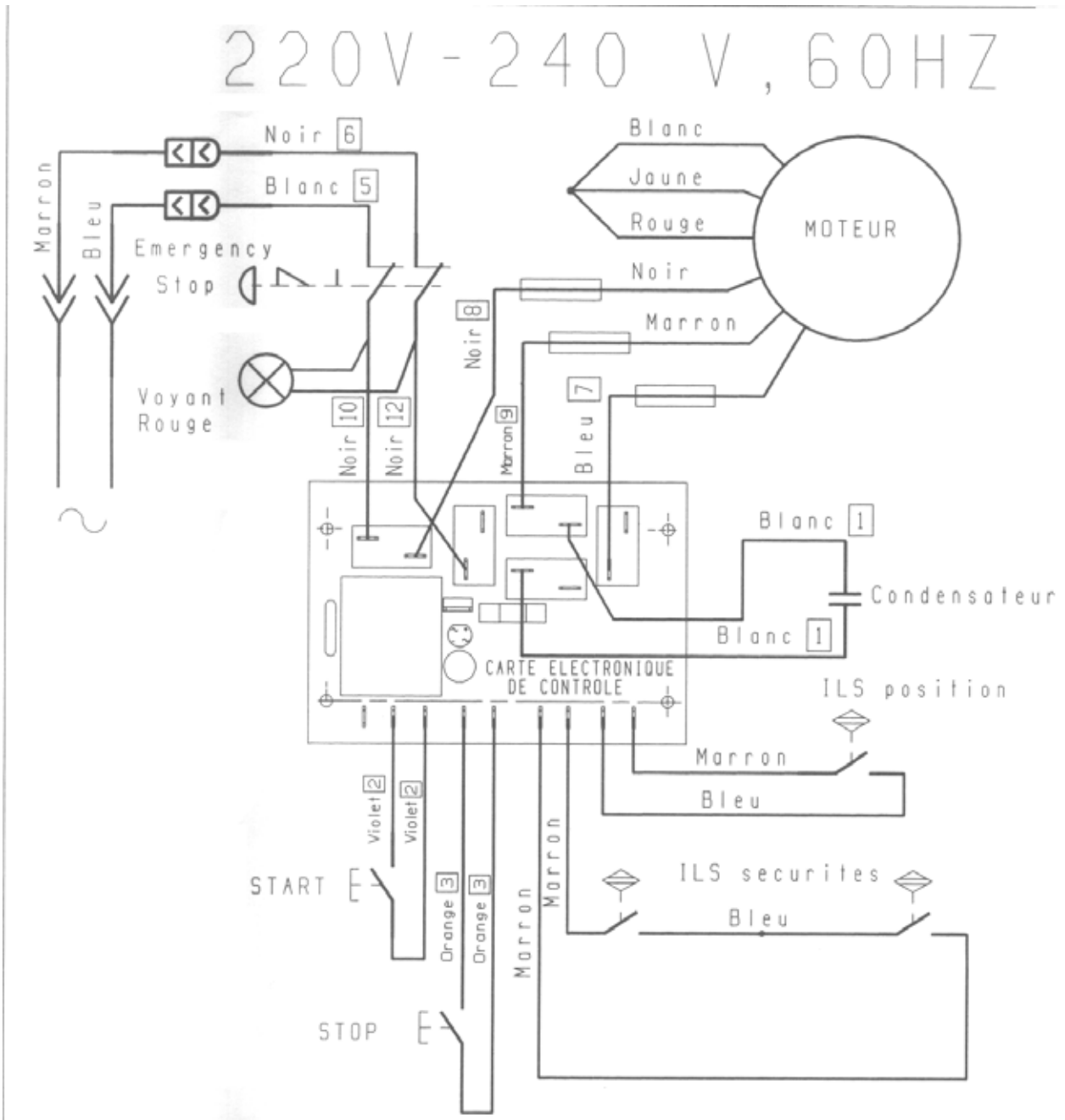


Schéma électrique 110-120V 60Hz

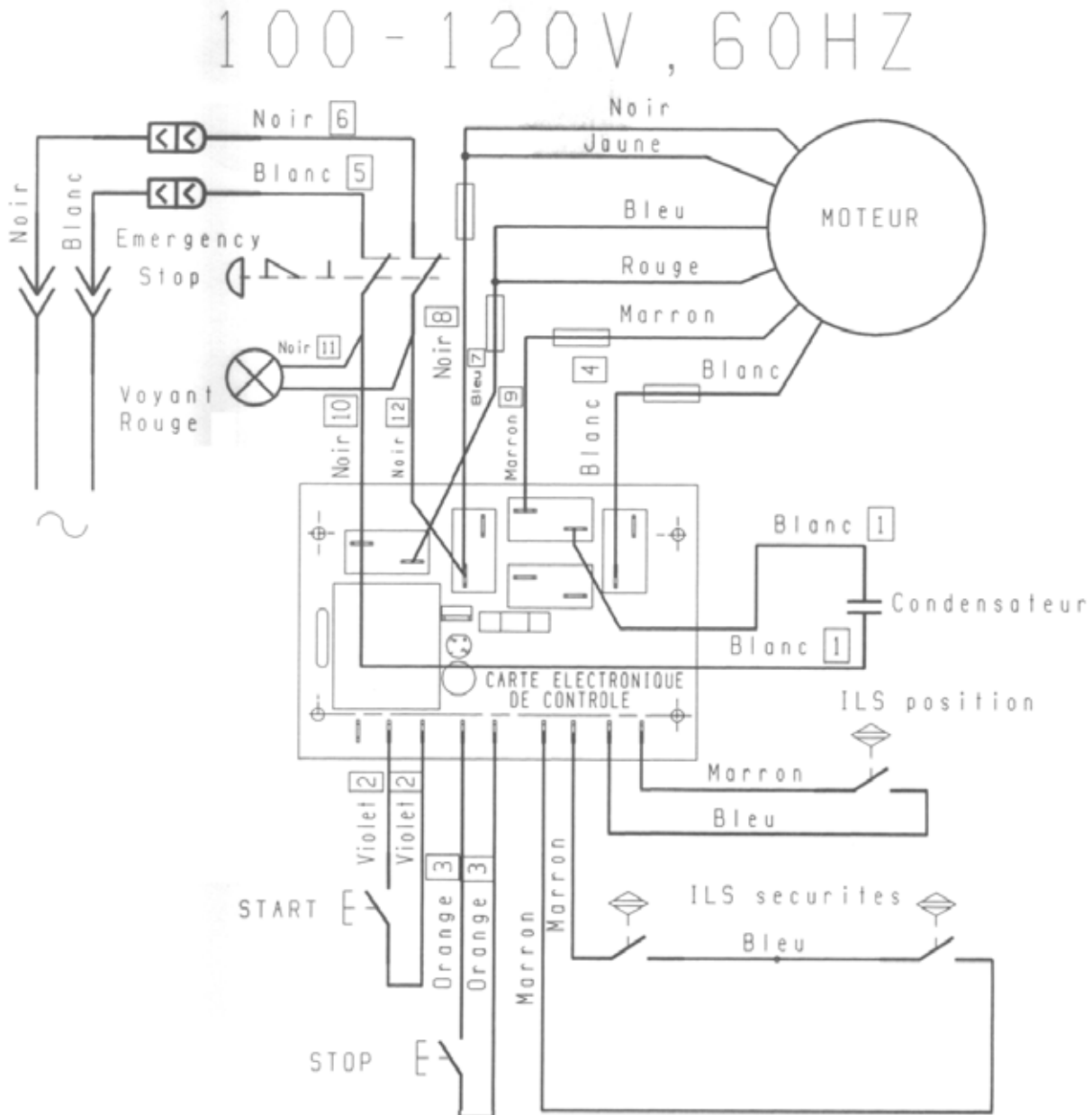


Planche 2 : Porte-presseur complet

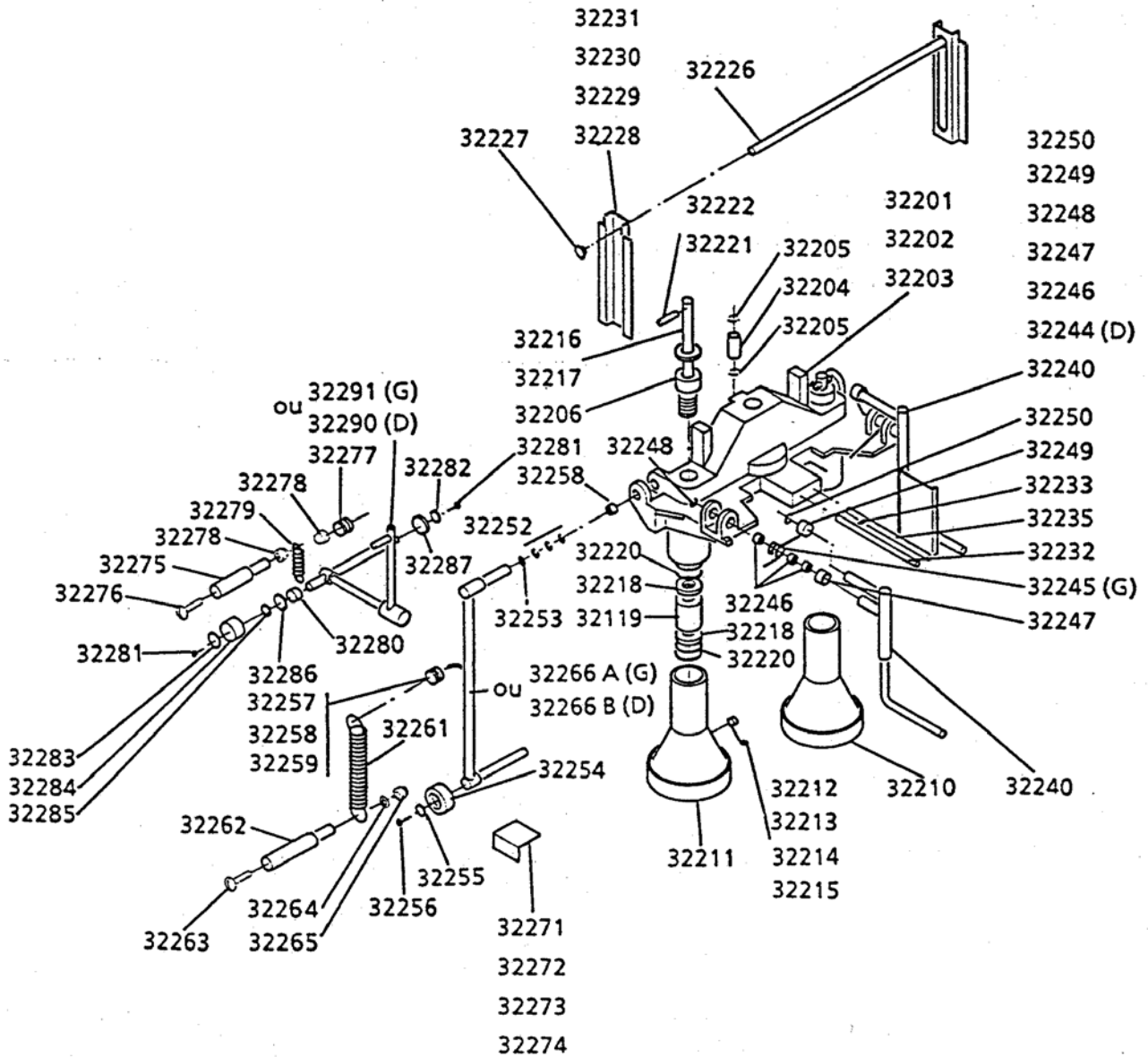


Planche 3 : Couteau complet et cuve complète

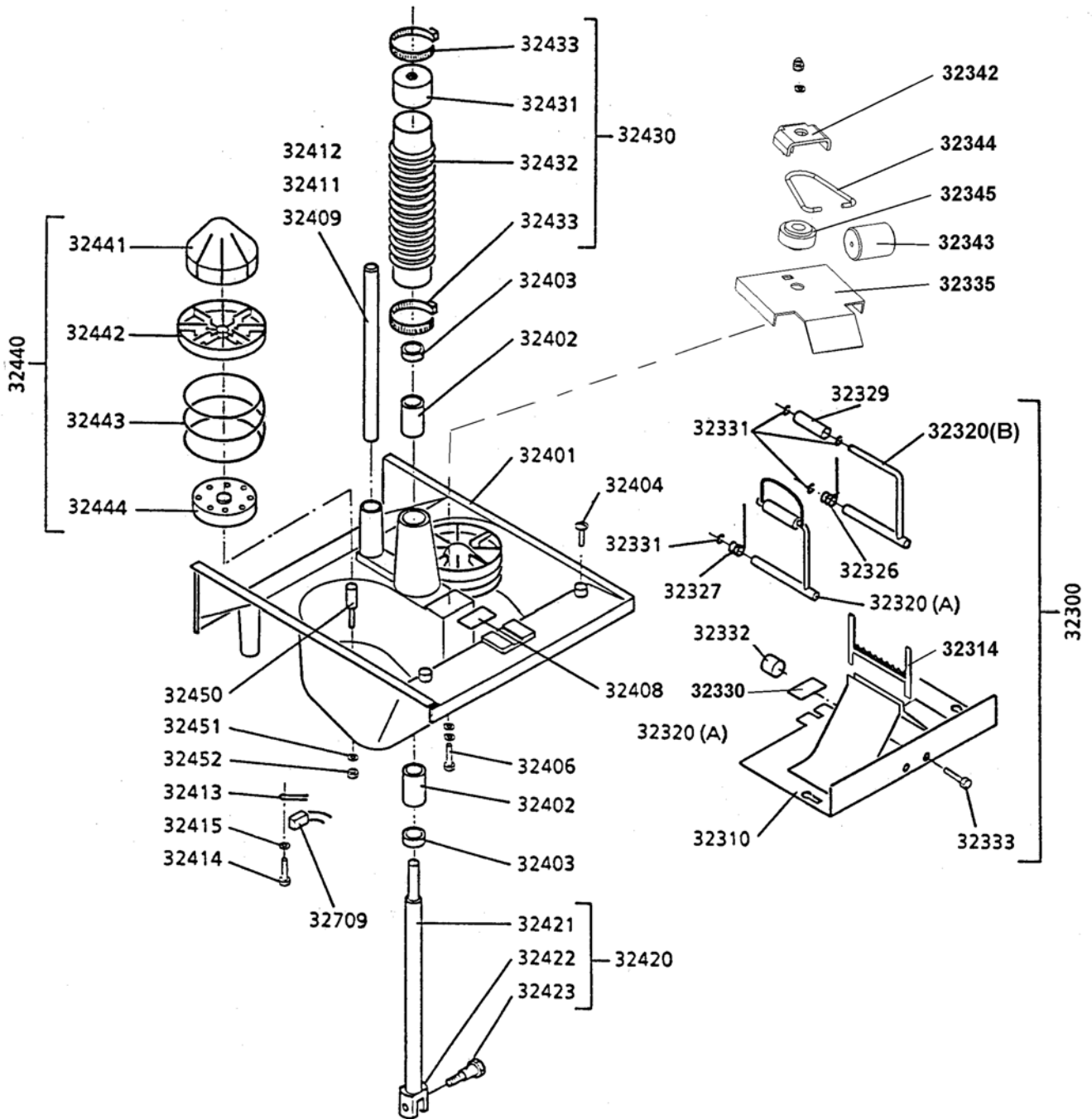


Planche 4 : Support moto-réducteur complet

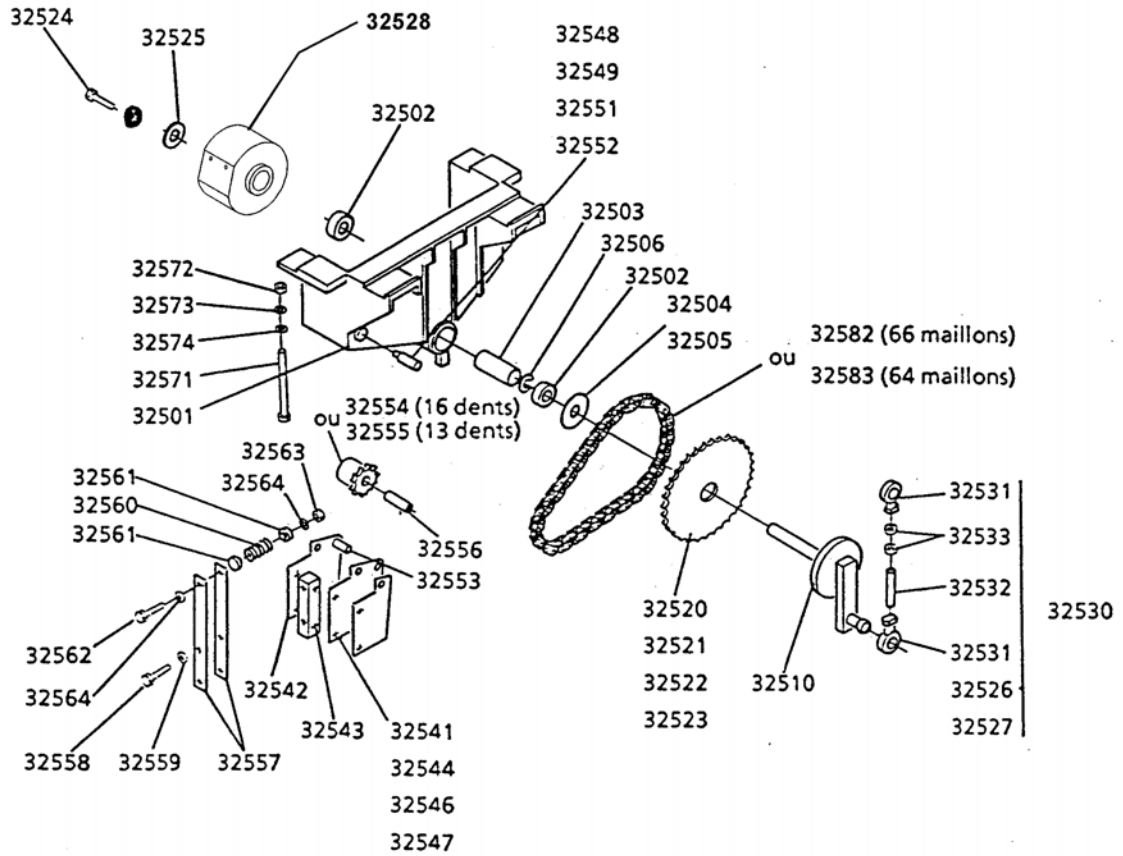
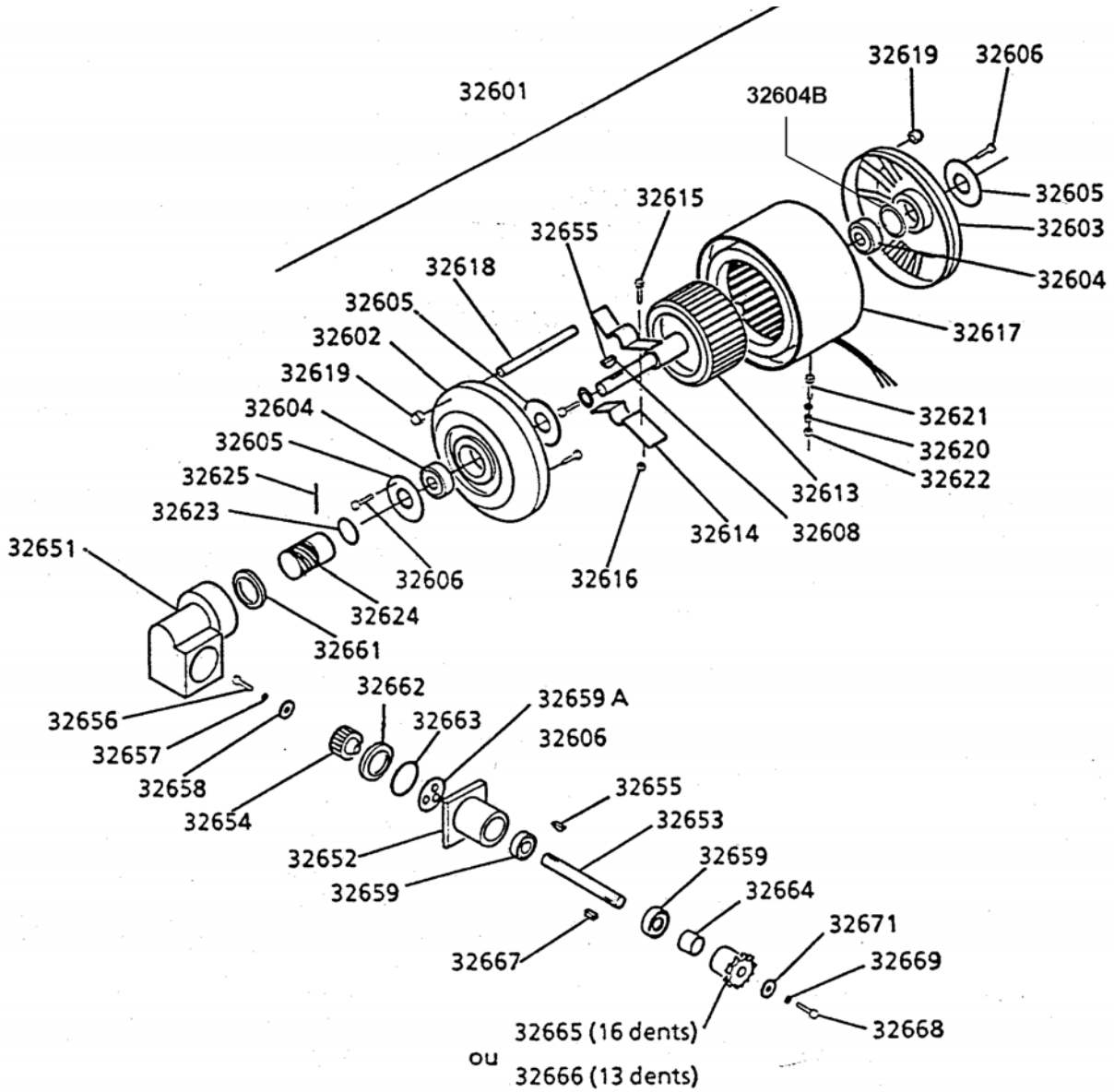


Planche 5 : Moto-réducteur complet





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

