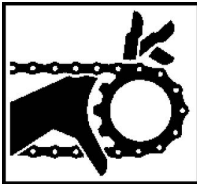




Attention !



- DÉBRANCHER la prise électrique avant le nettoyage ou a l'entretien !
- Toutes les portes doivent être FERMÉES avant de faire fonctionner l'équipement.
- Tout le contact avec les pièces internes en mouvement peut entraîner des blessures sérieuses.

CITRUS EXPRESS Lindenbuckweg 9, CH-8306 Brüttisellen



Attention !



- Ne déplacer l'équipement que sur une surface PLANE (jamais en pente).
- Ne déplacer l'équipement qu'en TIRANT sur la poignée.
- VERROULLIER LES ROULETTES une fois l'équipement mis en place.

Tel. Mobile 078 601 8000

Conseils de nettoyage et utilisation de la presse-agrumes JBT MFJ

Avant la production de jus

Vérifier la position correct des tous les composants !

- Remettre l'épave dans prise électrique en place.
- Vérifier que le bac à déchets est bien en place dans le container.
- Mettre la presse-agrumes an marche en plaçant L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL en position vertical <ON> et par le TOUCHE START-STOP.
- Faire tombe les fruits en vrac (cageot 18 Kg.) dans la hotte ou un par un (contrôle de qualité) sur la goulotte par l'ouverture située sur le couvercle de la hotte.
- NE PAS faire fonctionner SANS FRUITS la presse-agrumes (au risque d'endommager l'équipement).
- Vérifier régulièrement que le bac à déchets n'est pas plein.

Après la production de jus

- Mettre la presse-agrumes à l'arrêt par le TOUCHE START-STOP et en plaçant L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL en position horizontal <OFF> !!!

Débrancher l'épave de prise électrique !



UTILISER BYO-2 DILUÉE JUSQU'À UN RATIO DE 1÷30=30 ML = 2X CUILLÈRES A SOUPE POUR 1 LT. D'EAU,

UNE BROSSE, UN CHIFFON OU UNE ÉPONGE ANTI-ABRASIFS ET RINCER ABONDAMMENT AVEC EAU POUR NETTOYER tous les COMPOSANTS pour la PRODUCTION de JUS (coupe supérieure et inférieure, couteau/collecteur de jus, cylindre/filtre, piston/tube blanc), robinet/tube blanc, robinet noir et réservoir de jus, couvercle inox et surface en aluminium.

- Touts les composants (à l'exception de couvercle inox, réservoir de jus et de toutes les deux coupes en aluminium, à laver la main) ils sont lavables à la main ou en machine à laver !

- Une COLORATION ORANGE peut se produire sur l'équipement. Pour nettoyer cette coloration nous recommandons l'immersion même pour toute la nuit de tous les COMPOSANTS pour la PRODUCTION de JUS dans une SOLUTION DE EAU CHAUD ET CORKLEAN® et après rincer abondamment avec eau claire.

Pour le réservoir de jus et les deux coupes en aluminium attendre 30-60 minutes avant je rince.

Pour couvercle inox et surface en aluminium attendre seulement 15 minutes avant je rince.

NE PAS employer des autres détergents corrosifs à l'aluminium, pour éviter endommagements de l'équipement !

SOLUTION DE NETTOYAGE: 55-110 GR. CORKLEAN® POUR 5-10 LITRES D'EAU À 45-55°C! 30 GR. = 3X CUILLÈRES / 5 LT. D'EAU

UTILISER LE PRODUIT DANS UNE PIÈCE BIEN AÉRÉE ET ÉVITER L'INHALATION. PORTER DES LUNETTES, VÊTEMENT ET DES GANTS DE PROTECTION.

- La presse-agrumes est résistant à l'eau.
- Une accumulation éventuelle de cire peut être éliminée dans une SOLUTION DE NETTOYAGE AMMONIAQUÉE, avec une successive rincer abondamment avec eau claire.
- Pour nettoyer NE PAS employer de tampons abrasifs (Scotch Brite, laine de verre, etc.), ma seulement brosse, chiffon ou éponge anti-abrasifs.

Nota Bene:

- Contrôler l'intégrité du piston / tube blanc et du couteau

Autrement substituer

- Affûtage du couteau tous le 2-3 jours internement par la partie rond rspt. extérieurement par la partie plate à la pierre à affiler.

- À rincer tous le jours, à démonter/laver tous les semaine les robinet noir du réservoir de jus

(1 >>> 12) = DEMONTAGE / (12 >>> 1) = ASSEMBLAGE

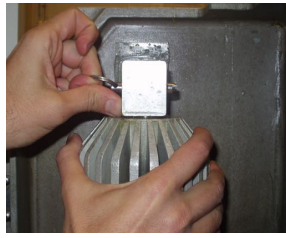
Toutes les vis sont vissées  dans le sens horaire et dévissées  dans le sens antihoraire.

1



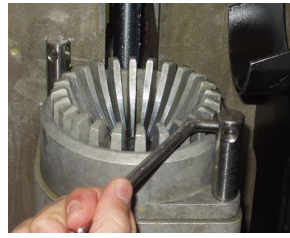
Machine à l'arrêt.

2



Tenir latéralement la coupe supérieure avant de tirer rspt. enfiler le épine/fermoir.

3



Dévissier rspt. visser par levier tous les deux boulons de vissage de la coupe inférieure et contrôler avant de la mise en marche de la presse-agrumes.

4



5



Dévissier rspt. visser par levier le filtre du collecteur de jus et contrôler avant de la mise en marche de la presse-agrumes.

6



Dévissier rspt. visser par levier la vis du collecteur de jus et contrôler avant de la mise en marche de la presse-agrumes.

7



Dévissier rspt. visser à la main tous les deux boulons de vissage de la coupe inférieure.

8



Soulever rspt. appuyer avec précaution à la main la coupe inférieure de/sur le sien je supporte.

9



Mettre rspt. enlever le capuchon rouge de protection du couteau.

10



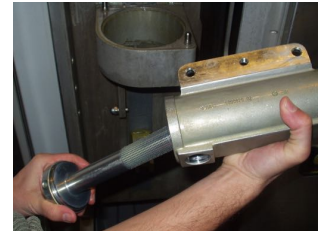
Dévissier rspt. visser par la main SINISTRE la vis du collecteur de jus et tenir en même temps par la main DROITE le collecteur même.

11



Avec la même précaution extraire/introduire EN MODE PRÉCISE frontalement et centralement le piston/tube blanc. Assemblage correct: voir foto No.5

12



Avec la même précaution dévissier rspt. visser le filtre du collecteur de jus.

Pour nettoyer les restes de pulpe de fruits tourner vigoureusement les brosses  dans les sens horaire.

13.1 Cylindre / filtre



13.2 Collecteur de jus



13.3 Robinet blanc



Libérer le piston/tube blanc des restes des pépins et des membranes du fruit en introduisant la broche de plastique blanc.

14



15) De la même manière libérer les ailettes et l'interstice rond central de la coupe supérieure des restes de la pelure.

