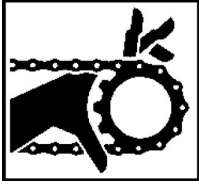




Achtung !



- Stecker **AUS** bei Wartungs- & Reinigungsarbeit !
- Die Zitruspresse **NIE** bei abgenommener Abdeckung betreiben.
- Bei **Berührung** von bewegenden inneren Bauteilen besteht Verletzungsgefahr.

CITRUS EXPRESS Lindenbuckweg 9, 8306 Brüttisellen



Achtung !



- Die Zitruspresse nur auf **EBENEN** (nie auf schiefen) Flächen bewegen.
- Nur durch **ZIEHEN** am Haltegriff bewegen.
- Danach Gleitrollen **SPERREN**.

Tel. Mobile 078 601 8000

Reinigungs- und Gebrauchsanweisungen der JBT MFJ Zitruspresse

Vor dem Saftpressen

Vergewissern Sie sich, daß beim Zusammenbau der Maschine **jedes Teil sorgfältig und gut eingerastet wird.**

- Stecken Sie den **Stecker ein**.
- Legen Sie einen **Abfallsack in den integrierten Abfallcontainer**.
- Schalten Sie die **Maschine** mit dem HAUPTSCHALTER **in der vertikale Position <ON>** ein und berühren Sie die START-STOP TASTE, so dass die Maschine anfängt zu laufen.
- Führen Sie die **Zitrusfrüchte einzeln** ins Füllungsloch **ein** (somit können faule Früchte entfernt werden) oder leeren Sie *die ganze Kiste (18 Kg.)* im Fruchtkorb ein.
- **Lassen Sie NICHT die Maschine OHNE FRÜCHTE laufen**, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Denken Sie daran, den **Abfallsack** regelmäßig zu kontrollieren, um ihn nicht zu überfüllen.

Nach dem Saftpressen

- Schalten Sie die **Maschine** mit der START-STOP TASTE & HAUPTSCHALTER **in der horizontalen Position <OFF>** aus!!!

- **Ziehen Sie den Stecker aus !**

- **Alle Preßmodule** (wie Halterungsschale, Messer/Saftverteiler, Siebrohr/-zylinder, weißes Kolben-Rohr), **weißes Saftbahn-Rohr, schwarzer Saftbehälterhahn und Saftbehälter, Innoxüre** und innere **Aluminium-Seitenwände** MIT **BYO-2** IN EINER PROPORTION BIS **1+30=30 ML = 2X ESSELÖFFEL FÜR 1 LT. WASSER** VERDÜNNT, SCHWAMM UND GEEIGNETER BÜRSTE REINIGEN UND REICHLICH MIT WASSER SPÜLEN.



- **Alle Teile** (außer der Innoxüre, dem Saftbehälter, sowie auch der Aluminium-Halterungsschale, die unbedingt **manuell gewaschen werden müssen**) sind **manuell oder im Geschirrspüler waschbar !**

- Wenn die **Preßmodule** zu stark mit **ORANGENFLECKEN** verschmutzt sind, besteht die Möglichkeit, sie für längere Zeit, auch die ganze Nacht, **in einer WARMWASSER-CORKLEAN®-LÖSUNG einzulegen** und dann *reichlich mit Warmwasser zu spülen*.

Für **Saftbehälter und Aluminium-Halterungsschale** bis 30-60 Minuten vor der Spülung warten.

Für die inneren **Aluminium-Seitenwände** bis maximal 15 Minuten vor der Spülung warten.

KEINE weitere Waschmittel verwenden, die nicht mit Aluminium verträglich sind und Korrosion verursachen können.

REINIGUNGSLÖSUNG: 55-110 GR. **CORKLEAN® PRO** 5-10 LITER 45-55 °C WARMWASSER ! **30 GR. = 3X ESSELÖFFEL / 5 LT. WASSER**

IN GUT GELÜFTETEN RÄUMEN VERWENDEN. GEEIGNETE SCHUTZBRILLE, -WESTE UND HANDSCHUHEN TRAGEN. DAS EINATMEN VERMEIDEN !



- Das Bespritzen oder Besprühen der **Maschine ist möglich**, weil sie vollständig **wasserdicht** ist.

- **Mögliche Wachsablagerungen** können mit einer **LÖSUNG AUF DER BASIS VON AMMONIAK** beseitigt werden. *Danach reichlich mit Wasser spülen.*



- Die Verwendung von Schwämmen (wie Scotch Brite) mit rauen Oberflächen zur Reinigung der **Deckungsplatten**, welche den EDELSTAHL verkratzen könnten, **ist hingegen untersagt**.

Nota Bene:

- Die Integrität des **weißes Kolben-Rohrs** und **Messer** kontrollieren.

Ansonsten Ersetzen, wenn gebrochen

- Der **Messer jede 2-3 Tage intern** mit der **runde bzw.** **extern mit der flache** Seite vom roten Stein schleifen.

- **Tägliche Spülung, wöchentliche Demontage & gründliche Reinigung** vom **Saftbehälterhahn**



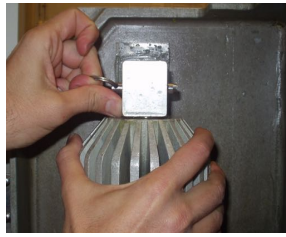
Alle Schrauben werden im Uhrzeigersinn  verschraubt und in der Gegenrichtung  gelöst.

1



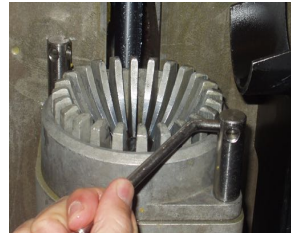
Ruhezustand.

2



Obere Halterungsschale *seitlich* fassen und sie *festhalten*, während der *Stift heraus-* bzw. *hineingezogen* wird.

3



Beide Schraubbolzen der unteren Halterungsschale *mit dem Hebel* aufschrauben- bzw. *festschrauben*. **Kontrolle vor dem Starten der Saftpresse.**

4



5



Schraube vom Siebrohr *mit dem Hebel* aufschrauben- bzw. *festschrauben*. **Kontrolle vor dem Starten der Saftpresse.**

6



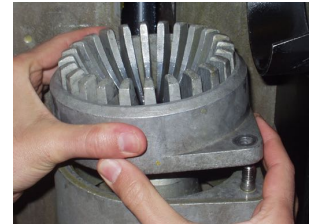
Schraube vom Saftverteiler *mit dem Hebel* aufschrauben- bzw. *festschrauben*. **Kontrolle vor dem Starten der Saftpresse.**

7



Beide Schraubbolzen der unteren Halterungsschale *mit den Händen* losschrauben- bzw. *anschrauben*.

8



Untere Halterungsschale *vorsichtig mit den Händen* entfernen bzw. *einrasten*.

9



Roter Schutzkappe *auf/aus* rundem Messer *einrasten-* bzw. *entfernen*.

10



Saftverteiler *mit RECHTER Hand* heben und gleichzeitig *Schraube* vom Saftverteiler *mit LINKER Hand* losschrauben- bzw. *anschrauben*.

11



Mit gleicher Vorsicht das *weiße Kolben/Rohr* festhalten und *herausziehen* bzw. **GANZ GENAU** *mittel/vorne einrasten*. **Korrekte Montage:** siehe Foto Nr.5

12



Mit gleicher Vorsicht Siebrohr *losschrauben* bzw. *anschrauben*.

Die Überreste von Fruchtfleisch mit der Hilfe von *im Uhrzeigersinn*  *kräftig bewegte Bürsten* entfernen.

13.1 Siebrohr/-zylinder



13.2 Saftverteiler



13.3 Weisser Safthahn



Mit Hilfe des weißen Spitzstabes aus Plastik Fruchtkörner und -Membranen aus dem *weißen Kolben/Rohr* herausstoßen.

14



15) *Ebenfalls* Schalenreste aus den *Flügeln* und der *runden zentralen* der oberen Halterungsschale entfernen.

