



Attenzione !



- **STACCARE** la spina per lavori di pulizia e manutenzione !
- Non utilizzare MAI lo spremiagrumi con sportelli aperti.
- Il contatto con parti interne in movimento può causare ferite gravi.



Attenzione !



- Trasportare lo spremiagrumi solo su superfici PIANE (mai su quelle inclinate).
- Spostare solo TIRANDO l'apposita maniglia.
- Dopodichè BLOCCARE le ruote.



CITRUS EXPRESS Lindenbuckweg 9, CH-8306 Brüttsellen

Tel. Mobile 078 601 8000

## Istruzioni per la pulizia e l'uso dello spremiagrumi JBT MFJ

### Prima della spremitura

**Accertarsi che ogni pezzo sia montato correttamente e fissato bene !**

- Attaccare la spina alla presa elettrica.
- Mettere il **sacco delle bucce** nell'apposito **container**.
- **Accendere** lo spremiagrumi tramite L'INTERRUTTORE PRINCIPALE in **posizione verticale <ON>** ed toccare il TASTO START-STOP per avviarlo.
- **Svuotare gli agrumi dai cartoni/cassette (18 Kg.)** nella tramoggia di carico o metterli a mano **uno ad uno** verificando che non ve ne siano di marci.
- **NON far funzione** lo spremiagrumi **SENZA FRUTTA** (rischio di usura e danni delle parti meccaniche).
- Ricordarsi di controllare regolarmente che il sacco delle bucce non sia già troppo pieno.

### Dopo la spremitura

- Arrestare lo spremiagrumi tramite il TASTO START-STOP e spegnerlo tramite L'INTERRUTTORE PRINCIPALE in **posizione orizzontale <OFF> !!!**

- **Staccare la spina dalla presa elettrica !**



UTILIZZARE **ByO-2** DILUITO FINO AD UNA PROPORZIONE DI **1+30=30 ML = 2X CUCCHIAI DA ZUPPA PER 1 LT. D'ACQUA,**

UNA SPUGNA O SPAZZOLA ANTI-GRAFFIO E SCIACQUARE ABBONDANTEMENTE CON ACQUA PER PULIRE **tutti i COMPONENTI di SPREMITURA** (coppa superiore ed inferiore, coltello/collettore succhi, filtro/cilindro, pistone/tubo bianco), **rubinetto/tubo bianco, rubinetto nero e vasca del succo, porta inox e le pareti interne in alluminio.**



- **Tutti i pezzi** (ad eccezione della porta di acciaio, della vasca del succo e delle coppe in alluminio, che devono essere lavati a mano) sono lavabili *a mano o in lavastoviglie* !

- È possibile che parti del macchinario si colorino di **ARANCIONE**. Per togliere questa colorazione raccomandiamo *l'immersione anche per tutta la notte* di tutti i **COMPONENTI di SPREMITURA in una SOLUZIONE DI ACQUA**



**CALDA E CORKLEAN®** per sciacquarli infine abbondantemente con acqua.

Per la **vasca del succo e le due coppe in alluminio** attendere **30-60 minuti** prima del risciacquo.

Per la **porta inox e le pareti interne in alluminio** attendere **appena 15 minuti** prima del risciacquo.

**NON utilizzare altri detersivi non compatibili con l'alluminio che possono causare corrosione al macchinario.**



- **SOLUZIONE DETERGENTE: 55-110 GR. CORKLEAN® PER 5-10 LITRI DI ACQUA A 45-55 °C ! 30 GR. = 3X CUCCHIAI / 5 LT. D'ACQUA**

**APPLICARE IL PRODOTTO IN AMBIENTI BEN AREATI. INDOSSARE INDUMENTI ADATTI, GUANTI ED OCCHIALI DI PROTEZIONE. EVITARNE L'INALAZIONE !**

- Lo spremiagrumi è **totalmente a prova di acqua.**
- **Un accumulo eventuale di cera** può essere eliminato tramite una **SOLUZIONE DETERGENTE A BASE DI AMMONIACA**, con successivo abbondante risciacquo con acqua.
- Per la pulizia **NON** utilizzare spugne (come Scotch Brite) o spazzole abrasive che possono intaccare e graffiare l'acciaio, ma solo quelle specialmente morbide per pulire superfici delicate come la vetro-ceramica.




### Nota Bene:

- Controllare l'integrità del **pistone / tubo bianco** e del **coltello**



Altrimenti sostituire  , se ridotti in queste condizioni 

- Affilare il **coltello ogni 2-3 giorni all'interno** con la parte rotonda rspt.  **all'esterno con la parte piatta** della pietra rossa affila-coltello. 

- **Risciacquo giornaliero, smontaggio/lavaggio settimanale** il **rubinetto nero** della vasca del succo 

**(1 >>> 12) = SMONTAGGIO / (12 >>> 1) = ASSEMBLAGGIO**

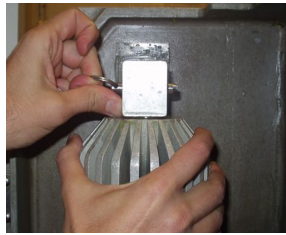
Tutte le viti si avvitano  in senso orario e si svitano  in senso anti-orario.

**1**



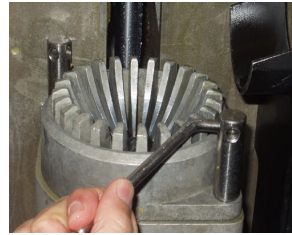
Fermo macchina.

**2**



Afferrare lateralmente la **coppa superiore** mentre contemporaneamente viene **sfilata** rspt. **infilata** la **spina/fermaglio**.

**3**



Smollare rspt. **stringere** tramite **leva** entrambi i **bulloni a vite** della **coppa inferiore** e **controllare prima della messa in moto dello spremiagrumi**.

**4**



**5**



Smollare rspt. **stringere** tramite **leva** il **filtro del collettore succhi** e **controllare prima della messa in moto dello spremiagrumi**.

**6**



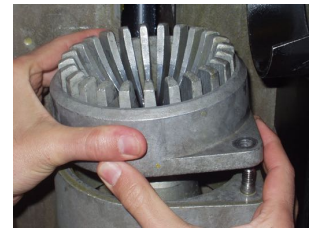
Smollare rspt. **stringere** tramite **leva** la **vite del collettore succhi** e **controllare prima della messa in moto dello spremiagrumi**.

**7**



Svitare rspt. **avvitare a mano** entrambi i **bulloni a vite** della **coppa inferiore**.

**8**



Sollevarlo rspt. **appoggiare con precauzione a mano** la **coppa inferiore dal /sul** suo supporto.

**9**



Mettere rspt. **togliere** il **capuccio rosso** di protezione del coltello.

**10**



Svitare rspt. **avvitare con la mano SINISTRA** la **vite del collettore succhi** tenendo contemporaneamente con **la mano DESTRA** il **collettore** stesso.

**11**



Con la stessa precauzione **estrarre/introdurre IN MODO PRECISO frontalmente e centralmente** il **pistone / tubo bianco**.  
**Assemblaggio corretto: vedi foto Nr.5**

**12**



Con la stessa precauzione **svitare** rspt. **avvitare** il **filtro del collettore succhi**.

Pulire dai resti di polpa di frutta **roteando con vigore**  **in senso orario** le **spazzole**.

**13.1** Cilindro / Filtro



**13.2** Collettore succhi



**13.3** Rubinetto bianco



Sturare il **buco del pistone / tubo bianco** liberandolo dai resti di semi e membrane di frutta, tramite lo **spiedo di plastica bianco**.

**14**



**15)** Allo stesso modo liberare le **alette** e l'**intercapedine rotonda centrale della coppa superiore** dai resti di bucce.

