



orange-x-press
pure natural juicy

Betriebsanleitung

ORANGE X-PRESS OXP K(A)



Seriennummer:

Orange X-PRESS Handels- und
Vertriebsgesellschaft mbH

Industriehof 4
D-77933 Lahr

Tel.: +49 7821-9397-62
Fax: +49 7821-9397 69
E-Mail: info@orange-x-press.de

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
1.1	Allgemeines	3
1.2	Piktogramme	4
1.3	Konformitätserklärung	4
1.4	Einsatzmöglichkeiten	6
1.5	Technische Daten	6
1.6	Herstellerkennzeichen	6
2	Sicherheit	7
2.1	Sicherheitsmaßnahmen	7
2.2	Sicherheitshinweise	8
2.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
2.4	Sicherheit bei Arbeiten an der Maschine	9
3	Transport, Aufstellung, Anschluss	10
3.1	Transport	10
3.2	Transportschaden	10
3.3	Lieferumfang	10
3.4	Aufstellung	10
3.5	Anschluss	12
4	Inbetriebnahme	13
4.1	Inbetriebnahmen und Gebrauch	13
4.2	Nachfüllen	15
5	Reinigung	16

5.1	Wichtige Hinweise zur Reinigung	16
5.2	Zerlegen der Maschine zur Reinigung	17
5.3	Reinigung der Maschine	19
5.4	Zusammenbau nach Reinigung	19
6	Störung	20
6.1	Hindernisse beim Zusammenbau	20
6.2	Fehleranzeige	20
6.3	Ersatzteile	20
6.4	Allgemeine Hinweise	21

1 Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für die Saftmaschine Orange X-Press K(A) von Orange-X-Press entschieden haben. Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, um Fehler beim Installieren, Benutzen oder Reinigen zu verhindern.

1.1 Allgemeines

Die Inbetriebnahme der Maschine darf nur nach eingehendem Studium der nachstehenden Betriebsanleitung erfolgen.

Außerdem ist zu beachten:

- Die Allgemeinen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die Schutzempfehlungen der Fachverbände und Berufsgenossenschaften die je nach Land unterschiedlich sein können.
- Alle Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung sind zu beachten.

Die Bauart der Maschine gewährleistet bei bestimmungsgemäßer Nutzung ein Rüsten, Betreiben und Warten ohne Personengefährdung.

Alle Abbildungen und Zeichnungen in dieser Betriebsanleitung dienen zur allgemeinen Veranschaulichung. Bestimmte Einzelheiten müssen nicht immer mit dem aktuellen Konstruktionsstand übereinstimmen.

Die technischen Angaben und Abmessungen sind unverbindlich. Ansprüche daraus können nicht abgeleitet werden.

Technische Änderungen durch Weiterentwicklung der in dieser Betriebsanleitung behandelten Maschine behalten wir uns vor, ohne diese Anleitung zu ändern.

Die Urheberrechte an dieser Betriebsanleitung, sowie beigefügter

Zeichnungen und anderer Unterlagen, behalten wir uns vor.

1.2 Piktogramme

Folgende Piktogramme werden in dieser Betriebsanleitung verwendet:



Macht auf gefährliche Situationen mit möglichen Personenschäden aufmerksam, ebenso auf mögliche Maschinenschäden.



Die auszuführenden Arbeiten dürfen nur von einer eingewiesenen Elektrokraft ausgeführt werden.



Hinweis auf nützliche Ratschläge, Erläuterungen und Ergänzungen zur Betriebsanleitung.



1.3 Konformitätserklärung

Die Maschine wurde nachfolgenden Standards gefertigt:

EN 1672-2:2005+A1:2009 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen

EN 55014-1:2021-03 Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung

EN 55014-2:2016-01 Elektromagnetische Verträglichkeit- Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit - Produktfamiliennorm (CISPR 14-2:1997/A2:2008)

EN 60335-1:2020-08 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (IEC 60335-1:2020-08 (modifiziert))

EN 61000-3-2:2019-12 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3-2: Grenzwerte - Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom ≤ 16 A je Leiter) (IEC 61000-3-2:2014)

EN 61000-3-3:2020-07 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3-3: Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom ≤ 16 A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen (IEC 61000-3-3:2013)

EN 61000-6-4:2009-12 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 6-4: Fachgrundnormen - Störaussendung für Industriebereiche (IEC 61000-6-4:2006/A1:2010)

EN 62233:2008-11 Verfahren zur Messung der elektromagnetischen Felder von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen Feldern (IEC 62233:2008 (modifiziert))

EN ISO 12100:2010 Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Risikobeurteilung und Risikominderung (ISO 12100:2010)

EN ISO 13849-1:2015 Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen - Teil 1: Allgemeine Gestaltungsleitsätze (ISO 13849-1:2015)

EN ISO 13849-2:2012 Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen - Teil 2: Validierung (ISO 13849-2:2012)

EN ISO 13850:2015 Sicherheit von Maschinen - Not-Halt - Gestaltungsleitsätze (ISO 13850:2015)

EN ISO 13857:2008 Sicherheit von Maschinen - Sicherheitsabstände gegen das Erreichen von Gefährdungsbereichen mit den oberen und unteren Gliedmaßen (ISO 13857:2008)

EN ISO 141 19:2013 Sicherheit von Maschinen - Verriegelungseinrichtungen in Verbindung mit trennenden Schutzeinrichtungen - Leitsätze für Gestaltung und Auswahl (ISO 14119:2013)

1.4 Einsatzmöglichkeiten

Dieses Gerät dient zum Herstellen von frischem Orangensaft ohne herben Schalengeschmack.

Durch das Ausdrehen der Orange besitzt der Saft Fruchtfleischanteile. Das Gerät gibt es nur mit automatischer Beschickung.

1.5 Technische Daten

Orangensaftpresse:	Breite	450 mm
	Höhe	840 mm
	Tiefe	600 mm
	Gewicht	Ca. 45 kg
	Netzspannung	230V AC, 50Hz
	Leistungsaufnahme	420 kW
	Geräuschemission	60 dB(A)
Unterwagen:	Breite	520 mm
	Höhe	900 mm
	Tiefe	600 mm
	Gewicht	Ca. 20 kg

Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe möglich.

1.6 Herstellerkennzeichen

Das Herstellerkennzeichen befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

Geben Sie bei allen Schreiben und bei Inanspruchnahme des Kundendienstes die Daten auf dem Herstellerkennzeichen an.

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitsmaßnahmen

Die Maschine wurde nach den neuesten Erkenntnissen gefertigt und entspricht zum Zeitpunkt der Auslieferung dem Stand der Technik.

Die in Deutschland geltenden sicherheitstechnischen Anforderungen an Be- und Verarbeitungsmaschinen sowie das Gesetz über technische Arbeitsmittel wurden beim Bau der Maschine berücksichtigt.

Aus diesem Grunde sind, soweit sicherheitstechnische Belange berührt werden, die festgelegten Arbeitsabläufe unbedingt einzuhalten.

Jede Veränderung am Originalzustand der Maschine und des Zubehörs ist ohne vorherige Zustimmung durch Orange-X-Press nicht zulässig.

Die Maschine darf nur von Personen bedient werden, die unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgabe zuverlässig erfüllen.

Bei unsachgemäßer Bedienung sind von der Maschine ausgehende Gefahren nicht auszuschließen.

Der Maschinenbetreiber muss dafür sorgen, dass die nachfolgende Betriebsanleitung befolgt und genauestens beachtet wird.

Die besonders hervorgehobenen Sicherheitshinweise in den einzelnen Kapiteln müssen von allen Personen, die für die Aufstellung, Bedienung und Reparatur der Maschine verantwortlich sind, befolgt werden.

Vor Inbetriebnahme ist die Maschine auf ordnungsgemäße Funktion aller erforderlichen Schutzeinrichtungen zu überprüfen. Der Bediener muss davon überzeugt sein, dass sich niemand zu nahe an bewegten Teilen befindet bzw. in diese hineingreift.

Alle Reinigungs-, Wartungs- und Kontrollarbeiten sind nach der Vorgabe der Betriebsanleitung durchzuführen. Diese Arbeiten dürfen nur damit beauftragte und unterrichtete Personen ausführen.

Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Original- und identische Orange X- PRESS Ersatzteile verwendet werden.

2.2 Sicherheitshinweise

Folgende Hinweise für die Unfallverhütung beim Betreiben der Maschine beachten:

- Die Maschine nur in einwandfreiem Zustand betreiben.
- Niemals Sicherheitsvorrichtungen der Maschine entfernen oder umgehen. Elektrische Sicherheitsvorrichtungen nicht überbrücken oder außer Funktion setzen.
- Keine beweglichen oder rotierenden Teile berühren.
- Regelmäßig die Maschine kontrollieren und wenn notwendig Einstell- oder Wartungsarbeiten von autorisiertem Fachpersonal durchführen lassen. Verschlossene oder schadhafte Teile ersetzen.
- Für die Wartung nur geeignetes Werkzeug verwenden.
- Nach Reparaturarbeiten alle Schutzvorrichtungen anbringen und elektrisch sowie mechanisch überprüfen.
- Bei Arbeiten an dem Gerät Netzstecker ziehen. Die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen beachten.
- Stromführende Teile vor Feuchtigkeit schützen.
- Nur frische, einwandfreie Orangen verwenden.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Betreiben mit frischen, einwandfreien Orangen mit einem maximalen Durchmesser von 64- 80 mm bestimmt. Dies entspricht einem **Kaliber 6 und 7**.

Eine andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß.



Fremdkörper (z.B. Werkzeuge oder ähnliches) dürfen nicht in die Maschine gelangen.

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung der Maschine, haftet der Hersteller nicht für ggf. auftretende Folgen.

2.4 Sicherheit bei Arbeiten an der Maschine

Vor Beginn jeglicher Arbeiten an der Maschine, ist sicherzustellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist.

3 Transport, Aufstellung, Anschluss

3.1 Transport

Unsachgemäßer Transport berechtigt nicht zu Ersatz- oder Garantieansprüchen.



Beim Transport, Heben und Absetzen ruckartige Bewegungen, Stöße oder starke Erschütterungen vermeiden.



Die Maschine und Zubehörteile sofort nach dem Auspacken sorgfältig auf Transportschäden untersuchen.



3.2 Transportschaden

Bei einem Transportschaden sofort benachrichtigen:

- Transportunternehmer
- Transportversicherung
- Firma Orange-X-Press

3.3 Lieferumfang

Der Lieferumfang entspricht dem in Auftrag gegebenen Umfang.

Nach Erhalt der Maschine sofort anhand des beiliegenden Lieferscheins die Lieferung auf Vollständigkeit prüfen.

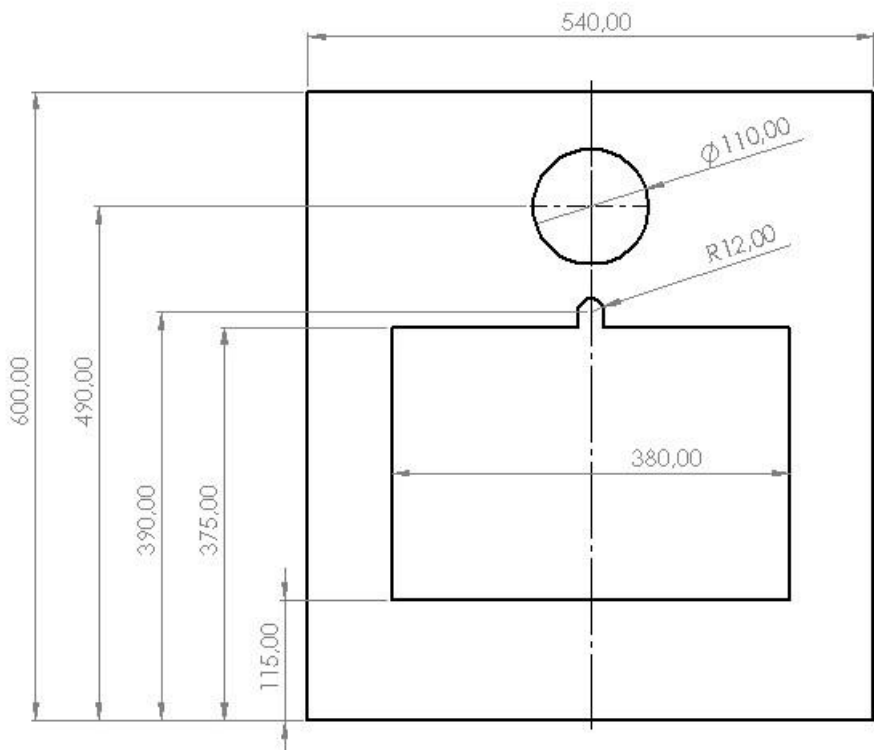
3.4 Aufstellung

Ein besonderes Fundament ist für diese Maschine nicht erforderlich. Für den Betrieb muss die Feststellung der beiden vorderen Rollen betätigt sein. Es genügt ein ebener Boden mit ausreichender Tragfähigkeit (mit Unterwagen – Modell OXP K).

Beim Auftischmodell (Modell OXP KA) liegt der Platzbedarf bei 45x60 cm (siehe Kap. 1.4. Technische Daten).

Zum korrekten Gebrauch muss in die Tischplatte ein Ausschnitt eingelassen werden. Darunter muss ein ausreichend großer Abfallbehälter passen (Siehe Ausschnittzeichnung unten).

Es empfiehlt sich außerdem die Verwendung eines Abfallschachts. Bei Verwendung eines Abfallschachts ist der Ausschnitt entsprechend größer zu planen.



3.5 Anschluss

Der Anschluss des Gerätes erfolgt an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose.



Ziehen Sie eine qualifizierte Elektrofachkraft zu Rate, wenn Zweifel bestehen, ob das Gerät sachgerecht geerdet ist.

Betriebsspannung und Anschlussleistung, siehe Kapitel 1.4 Technische Daten.



Die VDE- Vorschriften und die Bestimmungen des örtlichen EVUs beachten.

Schutzart, entsprechend den Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens.

Vorhandene Netzspannung unbedingt mit der auf dem Typenschild (Maschine) angegebenen Spannung auf Übereinstimmung überprüfen.

4 Inbetriebnahme

4.1 Inbetriebnahmen und Gebrauch

Die Maschine ist komplett zusammengebaut und aufgestellt

- ! Während des Transports von Unterwagen und Maschine unbedingt die Maschine mit einer Hand festhalten, da der Schwerpunkt im oberen Drittel liegt. !
- ! Die Maschine mit Unterwagen immer mit der Front vorausschieben. !
- ! Maschine vor Gebrauch gründlich reinigen. Zum Reinigen Netzstecker ziehen. !

Der Netzstecker und Ein-/Ausshalter befindet sich an der Rückseite der Maschine.



Bei dem Maschinentyp Standard löst der rechte beleuchtete Taster an der Front das Pressen aus. Bei dem Maschinentyp SB löst der Hebel das Pressen aus.

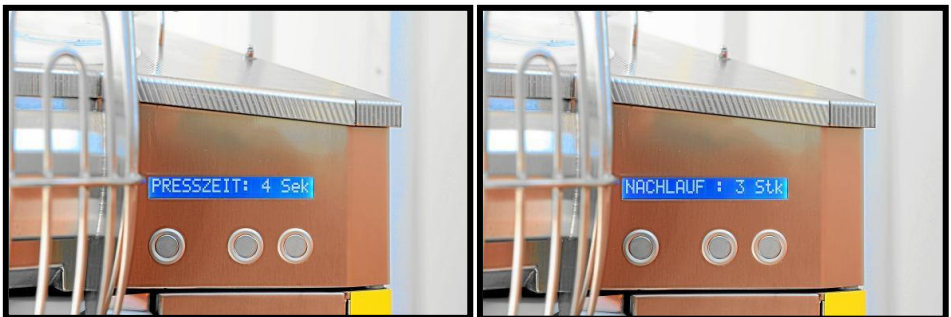
Die Anzeige zeigt Presszeit (in Sek) und die Menge Orangen (in Stk) an, die nach auslösen gepresst werden.

Abbildung: Es werden 3 Orangen jeweils 4 Sekunden lang ausgepresst.



Zur Programmierung der Presszeit und Nachlaufmengen wie folgt vorgehen:

1. Programmtaster (A) gedrückt halten, bis die Anzeige auf „Presszeit“ bzw. „Nachlauf“ wechselt:
2. Mit den Tastern „-“(B) und „+“(C) Presszeit einstellen.
3. Durch Betätigen des Programmschalters wechseln Sie zwischen „Presszeit“ und „Nachlauf“.
4. Mit den Tastern „-“(B) und „+“(C) Orangen Nachlauf einstellen.
5. Zum Bestätigen die Taster (B) und (C) gleichzeitig drücken.



Während des normalen Betriebs sollten mind. 2-3 Orangen vorhanden sein, um eine gute Übergabe in die Ronden zu gewährleisten (sonst können Orangen zerquetscht werden wodurch Bitterstoffe in den Saft gelangen).

4.2 Nachfüllen

! Orangen sollten einzeln nachgefüllt werden! Beim Nachfüllen direkt aus der Orangenkiste besteht die Gefahr, dass verfaulte bzw. unreine Früchte in die Maschine geraten. !

Um ein optimales Qualitätsergebnis zu erreichen, bitte ausschließlich **Orangen des Kalibers 6-7** verarbeiten. Hierdurch ist auch der optimale Nachlauf der Orangen erreicht (64 mm – 80 mm).

5 Reinigung

5.1 Wichtige Hinweise zur Reinigung

Nur ein einwandfrei gereinigtes Gerät entspricht den Hygienebestimmungen.



Bei Nichteinhaltung der folgenden Anweisungen besteht Vergiftungsgefahr.

Das Gerät muss mindestens einmal am Tag vollständig gereinigt werden.



Vor der Reinigung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.

Achtung!!!



Benzin, Nitroverdünnung oder ähnlich aggressive Flüssigkeiten, Reinigungsmittel, die Putzkörperchen enthalten, sowie Stahlbürsten oder Schaber dürfen nicht verwendet werden.

Das Gerät niemals mit Dampf, Hochdruckreiniger oder direkt in einem Spülbecken reinigen.

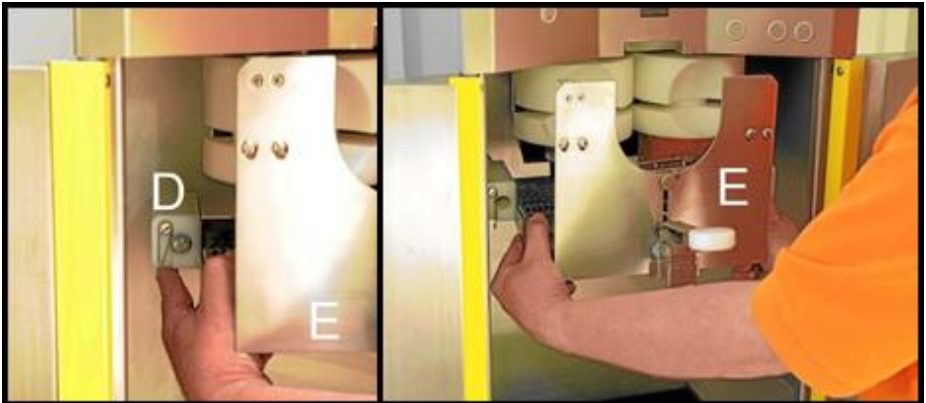


Wasser und Feuchtigkeit dürfen nicht in das Gerät dringen.

Gefahr: Elektrischer Strom, Verbrennungen / Tod.

5.2 Zerlegen der Maschine zur Reinigung

1. Orangenzuführung entfernen (A): Dafür werden die zwei Federn (B) und (C) unten am Rüssel zusammengedrückt und die Orangenzuführung (A) erst nach oben, dann nach vorne weggezogen.
2. Türen öffnen durch Ziehen an den Kugelgriffen der Maschine.
3. Saftschale (E) entfernen: Dafür links und rechts die Federn (D) zur Seite drücken, dann Saftschale (E) nach vorne hin rausziehen.



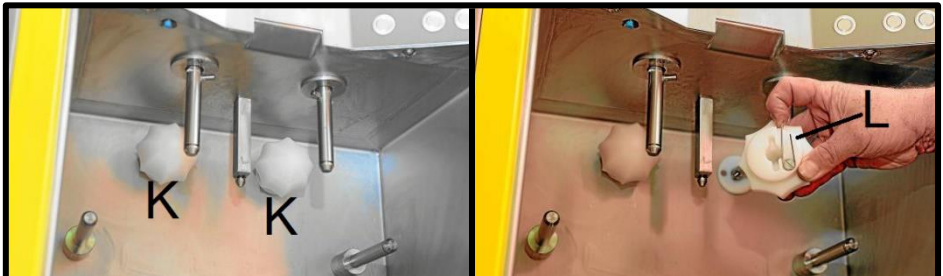
4. Ronden (G) entfernen: Dafür unten an den Ronden (G) die Federn (F) drücken (von der Aufnahmewelle weg) und die Ronden nach unten ziehen.



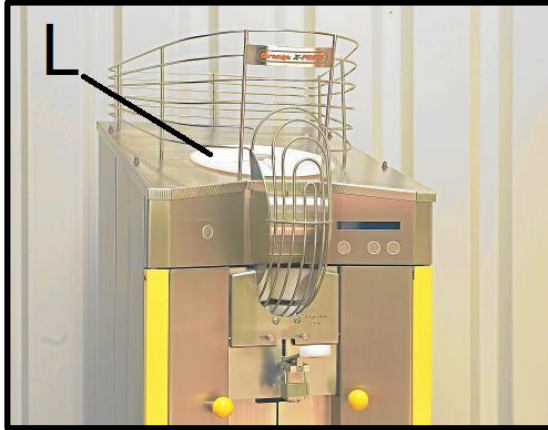
5. Messerbalken (J) entfernen: Dafür unten am Messerbalken (J) die Feder (H) drücken (zu sich hin) und den Messerbalken nach unten ziehen.



ACHTUNG: SCHARFE KLINGE!! Beim Ausbau des Messerbalkens den mitgelieferten Klingenschutz aufsetzen, um Schnittverletzungen zu vermeiden!



6. Drehsterne (K) entfernen: Dafür hinten an den Drehsternen (K) die Federn (L) drücken (von der Aufnahmewelle weg) und die Drehsterne nach vorne herausziehen.
7. Drehteller (L) entfernen



5.3 Reinigung der Maschine

Alle abnehmbaren Teile können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Der Innenraum der Maschine kann nun ebenfalls gereinigt werden. Bitte benutzen Sie hierzu handelsübliche, lebensmittelgeeignete Reinigungsmittel.

In regelmäßigen Abständen empfiehlt es sich, die Teile und die Maschine mit geeigneten Reinigungsmitteln zusätzlich zu desinfizieren.

5.4 Zusammenbau nach Reinigung

Um die Maschine wieder zusammen zu bauen, führen Sie bitte Schritt 1. –7. aus dem Kapitel „5.2. Zerlegen der Maschine zur Reinigung“ in umgekehrter Reihenfolge durch. Bei Schritt den Klingenschutz wieder entfernen.

Dann Netzstecker einstecken, Hauptschalter betätigen und Probelauf starten.

6 Störung

6.1 Hindernisse beim Zusammenbau

Sollten die Federn der Bauteile nicht wie gewohnt einrasten, vergewissern sie sich, dass die Federn in Takt und nicht verbogen sind, so wie die Rastnuten frei von Schmutzrückständen sind.

6.2 Fehleranzeige

Sollte die Maschine eine Störung haben wird ein Zutreffender Fehler im Display angezeigt.

Stoppkreisfehler: Dieser Fehler tritt auf, wenn die Orangenzuführung nicht oder nicht richtig montiert ist. Nach korrekter Montage bedarf es einem Neustart der Maschine.

Antriebsfehler: Dieser Fehler tritt auf, wenn der Antrieb der Maschine blockiert wird. vergewissern sie sich, dass alle Teile gut eingerastet sind.

Wenn die Maßnahmen keine Wirkung zeigen, wenden sie sich bitte an den Service von Orange-X-Press.

6.3 Ersatzteile

Typische Verschleißteile in der Maschine sind:

- Alle Arten von Federn
- Bürsten an den Ronden
- Gummischieber an den Ronden

Bitte ersetzen sie diese bei abweichender Optik (Verbogen, Ausgefrantzt, gerissen). Auf der letzten Seite finden sie die Teile benannt.

6.4 Allgemeine Hinweise

Grundsätzlich beachten, dass die Maschine ausgeschaltet ist und der Funktionslauf der Maschine genau verfolgt wird, bis die Fehlerquelle festgestellt ist. Jede Störung muss vor einer erneuten Inbetriebnahme beseitigt werden.

Allgemein können Störungen an den elektrischen Schaltschränken und Motoren entstehen, wenn Netzspannungsschwankungen auftreten, die die zulässige Toleranzgruppe überschreiten.

Störungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft beseitigt werden.

Drehsterne
Federn Typ 1

Messerbalken
Federn Typ 2

Gummischieber

Bürsten

Ronden
Federn Typ 3

Saftschublade (SB)
Federn Typ 1

