orange-x-press
pure natural juicy

Mode d’emploi

ORANGE X-PRESS OXP MULTIFRUIT



Numéro de série: site web

Orange X-PRESS Handels- und
Vertriebsgesellschaft mbH

Industriehof 4
D-77933 Lahr

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

Machine support

Table des matières

1 Introduction 3

1.1 Nous nous réservons les droits d'auteur sur ce mode d'emploi, les schémas joints et les autres documents. 4

1.2 Pictogrammes 4

1.3 Possibilités d'utilisation 4

1.4 Déclaration de conformité 5

1.5 Caractéristiques techniques 6

1.6 Marque du fabricant 6

2 Sécurité 7

2.1 Mesures de sécurité 7

2.2 Consignes de sécurité 8

2.3 Utilisation conforme 9

2.4 Sécurité lors des interventions sur la machine. 9

3 Transport, installation, raccordement 9

3.1 Transport 9

3.2 Dommage lié au transport 10

3.3 Contenu de la livraison 10

3.4 Composition 10

3.5 Raccordement 12

4 Mise en service 13

4.1 Mise en service et utilisation 13

4.2 Recharge 17

5 Nettoyage 18
5.1 Remarques importantes concernant le nettoyage 18
5.2 Démontage de la machine pour le nettoyage 19
5.3 Nettoyage de la machine 21
5.4 Remontage après nettoyage 21
6 Dépannage 22
6.1 Difficultés rencontrées lors du montage 22
6.2 Affichage des erreurs 22
6.3 Pièces de rechange 22
6.4 Remarques générales 23

1 Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi la centrifugeuse **Orange X-Press K(A) d'Orange X-Press**. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi afin d'éviter toute erreur lors de l'installation, de l'utilisation ou du nettoyage.

1.1 Généralités

La mise en service de la machine ne doit avoir lieu qu'après une lecture attentive du mode d'emploi ci-dessous.

Il convient également de tenir compte des points suivants :

- Les consignes générales de sécurité et de prévention des accidents, ainsi que les recommandations de protection émises par les associations professionnelles et les caisses d'assurance accident, qui peuvent varier d'un Land à l'autre.
- Il convient de respecter toutes les consignes de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi.

La conception de la machine garantit, dans le cadre d'une utilisation conforme, que la mise en service, l'exploitation et la maintenance peuvent être effectuées sans danger pour les personnes. Toutes les illustrations et tous les schémas figurant dans le présent mode d'emploi sont fournis à titre indicatif. Certains détails peuvent ne pas toujours correspondre à l'état actuel de la conception.

Les caractéristiques techniques et les dimensions sont fournies à titre indicatif. Elles ne sauraient donner lieu à aucune réclamation.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques liées au perfectionnement de la machine décrite dans ce mode d'emploi, sans pour autant modifier ce dernier.

1.1 Nous nous réservons les droits d'auteur sur ce mode d'emploi, les schémas joints et les autres documents.

1.2 Pictogrammes

Les pictogrammes suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :



Attire l'attention sur les situations dangereuses pouvant entraîner des blessures corporelles, ainsi que sur les dommages potentiels aux machines.



Les travaux à effectuer ne doivent être réalisés que par un électricien qualifié ayant reçu une formation adéquate.

! Référence à des conseils utiles, des explications et des compléments d'information concernant le mode d'emploi. !

1.3 Possibilités d'utilisation

Cet appareil sert à préparer du jus de fruits frais sans arrière-goût amer dû à la peau.

Le jus contenant des morceaux de pulpe en raison du pressage des fruits, l'appareil est disponible uniquement avec un système d'alimentation automatique.

1.4 Déclaration de conformité

orange-x-press
pure natural juicy

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II 1.A

- Original -

CE

Hersteller / Bevollmächtigter:	Orange X-Press Handels- u. Vertriebsgesellschaft mbH Juan Llombart Gavaldá Industriehof 4, 77933 Lahr, Deutschland
Dokumentationsbevollmächtigter:	Orange X-Press Handels- u. Vertriebsgesellschaft mbH Juan Llombart Gavaldá Industriehof 4, 77933 Lahr, Deutschland
	ORANGE X-PRESS OXP MultiFruit OXP – _ _ _ _ – _ _ _ _ Maschine zum Pressen von Obst (Orangen, Granatäpfeln, Zitronen und Grapefruit) für Saft durch Personen des täglichen Lebens

Erklärung:	**Hiermit erklären wir, die Orange X-Press Handels- u. Vertriebsgesellschaft mbH, dass die oben beschriebene Maschine allen einschlägigen Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG entspricht.**
	Folgende Richtlinien wurden angewandt:
Richtlinie 2006/42/EG	Maschinenrichtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006
Richtlinie 2014/30/EU	Elektromagnetische Verträglichkeit von Elektro- und Elektronikprodukten – (EMV)
Richtlinie 2014/35/EU	Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU werden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.
	Folgende harmonisierten Normen wurden angewandt:
EN ISO 7010:2020	Graphische Symbole – Sicherheitsfarben und Sicherheitszeichen – Registrierte Sicherheitszeichen
EN ISO 12100:2010	Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze, Risikobeurteilung und Risikominderung
EN ISO 13849-1:2023	Sicherheit von Maschinen – Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen – Teil 1: Allgemeine Gestaltungsleitsätze
EN ISO 13854:2020	Sicherheit von Maschinen – Mindestabstände zur Vermeidung des Quetschens von Körperteilen
EN ISO 13857:2020	Sicherheit von Maschinen – Sicherheitsabstände gegen das Erreichen von Gefährdungsbereichen mit den oberen und unteren Gliedmaßen
EN ISO 14119:2013	Sicherheit von Maschinen – Verriegelungseinrichtungen in Verbindung mit trennenden Schutzeinrichtungen – Leitsätze für Gestaltung und Auswahl
EN ISO 14120:2016	Sicherheit von Maschinen – Trennende Schutzeinrichtungen – Allgemeine Anforderungen an Gestaltung und Bau von feststehenden und beweglichen trennenden Schutzeinrichtungen
EN 1672-1:2014	Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 1: Sicherheitsanforderungen
EN 1672-2:2021	Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit
EN 60204-1:2019	Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen – Teil 1: Allgemeine Anforderungen
EN 60529:1991 + A1:2000 + A2:2013	Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code)
EN 62061:2021	Sicherheit von Maschinen – Funktionale Sicherheit sicherheitsbezogener elektrischer, elektronischer und programmierbar elektronischer Steuerungssysteme
EN 55014-1:2021	Elektromagnetische Verträglichkeit – Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte – Teil 1: Störaussendung
EN 55014-2:2021	Elektromagnetische Verträglichkeit – Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte – Teil 2: Störfestigkeit
EN 61000-3-2:2019 + A1:2021	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) – Teil 3-2: Grenzwerte – Grenzwerte für Oberschwingungsströme
EN 61000-3-3:2013 + A2:2021	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) – Teil 3-3: Grenzwerte – Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker

orange-x-press
pure natural juicy

Juan Llombart Gavaldá, Geschäftsführer
Lahr, 22.07.2026

1.5 Caractéristiques techniques

Presse-agrumes:	Largeur	450 mm
	Hauteur	840 mm
	Profondeur	600 mm
	Poids	ca. 80 kg
	Tension du réseau	230 V AC, 50 Hz
	Consommation électrique	0,42 kW
	Émissions sonores	60 dB(A)
Châssis:	Largeur	540 mm
	Hauteur	840 mm
	Profondeur	600 mm
	Poids	ca. 20 kg

Surépaisseur latérale de 3 cm grâce à l'interrupteur situé sur le côté droit de la machine. Sous réserve de modifications sans préavis.

1.6 Marque du fabricant

Le numéro d'identification du fabricant se trouve à l'arrière de l'appareil.

Veuillez fournir les informations figurant sur la plaque signalétique du fabricant en cas de questions ou si vous faites appel au service après-vente. Veuillez fournir les informations figurant sur la plaque signalétique du fabricant en cas de questions ou si vous faites appel au service après-vente.

2 Sécurité

2.1 Mesures de sécurité

La machine a été fabriquée selon les connaissances les plus récentes et correspond, au moment de la livraison, à l'état actuel de la technique.

Les exigences techniques de sécurité applicables en Allemagne et dans l'Union européenne concernant les machines d'usinage et de transformation ont été prises en compte lors de la conception et de la fabrication de la machine.

C'est pourquoi les procédures de travail définies doivent être respectées dès lors qu'il s'agit de questions de sécurité.

Toute modification apportée à l'état d'origine de la machine ou des accessoires est interdite sans l'accord préalable d'Orange-X-Press.

La machine ne doit être utilisée que par des personnes ayant reçu une formation adéquate et dont on peut attendre qu'elles s'acquittent de leur tâche de manière fiable.

En cas d'utilisation non conforme, on ne peut exclure l'existence de risques liés à la machine.

L'exploitant de la machine doit veiller à ce que le mode d'emploi ci-après soit respecté et scrupuleusement suivi.

Les consignes de sécurité mises en évidence dans chaque chapitre doivent être respectées par toutes les personnes chargées de l'installation, de l'utilisation et de la réparation de la machine.

Avant la mise en service, il convient de vérifier le bon fonctionnement de tous les dispositifs de protection. La zone de danger autour des pièces en mouvement doit être dégagée de toute présence humaine. Les travaux de nettoyage, d'entretien et de contrôle ne doivent être

effectués que conformément au présent mode d'emploi et par des personnes mandatées et formées à cet effet. En cas de réparations, seules des pièces de rechange d'origine Orange X-Press doivent être utilisées.

2.2 Consignes de sécurité

Les consignes suivantes doivent être respectées dans le cadre de la prévention des accidents lors de l'utilisation de la machine:

- N'utiliser la machine que si elle est en parfait état.
- Ne jamais retirer ni contourner les dispositifs de sécurité de la machine. Ne pas shunter ni désactiver les dispositifs de sécurité électriques.
- Ne pas toucher les pièces mobiles ou en rotation.
- Contrôler régulièrement la machine et, si nécessaire, faire effectuer les réglages ou les opérations d'entretien par du personnel spécialisé agréé. Remplacer les pièces usées ou défectueuses.
- N'utiliser que des outils adaptés pour l'entretien.
- Une fois les travaux de réparation terminés, tous les dispositifs de protection doivent être remis en place et leur bon fonctionnement, tant électrique que mécanique, doit être vérifié.
- Débranchez la fiche secteur avant d'effectuer toute intervention sur l'appareil. Respectez les dispositions légales en vigueur.
- Protéger les pièces sous tension de l'humidité.
- N'utiliser que des fruits frais et en parfait état.

2.3 Utilisation conforme

L'appareil ne doit être rempli que de fruits frais et en parfait état. Pour garantir un fonctionnement optimal, veuillez utiliser des fruits de la taille suivant :

Orange:	Calibres 6 et 7	(diamètre max. 64-80 mm)
Grenade:	Calibres 12	(diamètre max. 90mm)
Pamplemousse:	Calibres 4 et 6	(diamètre max. 90mm)

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu.



Aucun corps étranger (par exemple, des outils ou autres objets similaires) ne doit pénétrer dans la machine.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

2.4 Sécurité lors des interventions sur la machine.

Avant d'effectuer toute intervention sur la machine, il faut s'assurer qu'elle est hors tension.

3 Transport, installation, raccordement

3.1 Transport

Aucun droit à indemnisation ou à garantie ne peut être invoqué pour les dommages résultant d'un transport inapproprié.



Lors du transport, du levage et de la mise en place de la machine, il convient d'éviter les mouvements brusques, les chocs ou les fortes vibrations.

! Vérifiez soigneusement la machine et ses accessoires dès leur déballage afin de détecter d'éventuels dommages liés au transport. !

3.2 Dommage lié au transport

Si un dommage lié au transport est constaté lors de la réception des marchandises, celui-ci doit être immédiatement consigné et signalé aux services suivants :

- l'entreprise de transport
- l'assurance transport
- la société Orange X-Press

3.3 Contenu de la livraison

Le contenu de la livraison correspond à la commande passée.

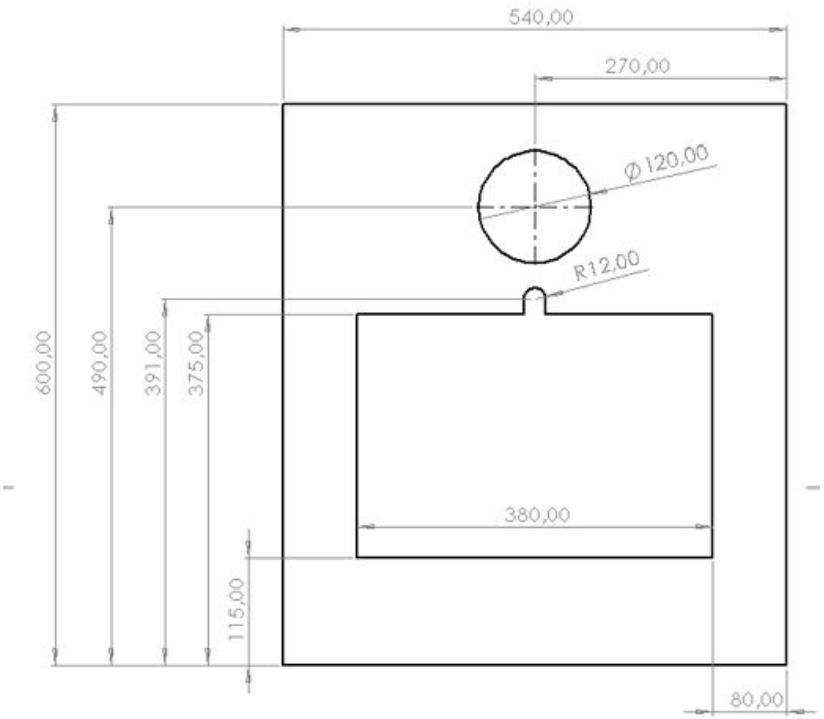
Vérifiez que la livraison est complète dès réception, en vous référant au bon de livraison joint.

3.4 Composition

Pour le modèle de table (modèle OXP KA), l'encombrement est de 45 x 60 cm (voir chapitre 1.4. « Caractéristiques techniques »).

Pour garantir un fonctionnement correct, il faut réaliser une découpe dans le plateau de la table. Celle-ci doit permettre d'y placer une poubelle suffisamment grande (voir le schéma de découpe ci-dessous).

Il est également recommandé d'utiliser une goulotte à déchets. Si vous optez pour une goulotte à déchets, prévoyez une ouverture suffisamment grande.



3.5 Raccordement

L'appareil doit être branché sur une prise de courant correctement mise à la terre.



L'appareil doit être branché sur une prise de courant correctement mise à la terre.

Tension de service et puissance absorbée : voir chapitre 1.4 « Caractéristiques techniques ».



Respecter les prescriptions du VDE et les dispositions de la compagnie d'électricité locale.

L'indice de protection est conforme aux prescriptions du fournisseur d'énergie local.

Avant le raccordement, il convient de vérifier que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.

4 Mise en service

4.1 Mise en service et utilisation

La machine est entièrement assemblée et installée.

! Pendant le transport du châssis et de la machine, celle-ci doit être immobilisée, car son centre de gravité se situe dans le tiers supérieur. !

! Poussez toujours la machine avec son châssis en faisant passer l'avant en premier. !

! Nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser. Débranchez la fiche secteur avant de procéder au nettoyage. !

La fiche secteur et l'interrupteur marche/arrêt se trouvent à l'arrière de l'appareil.



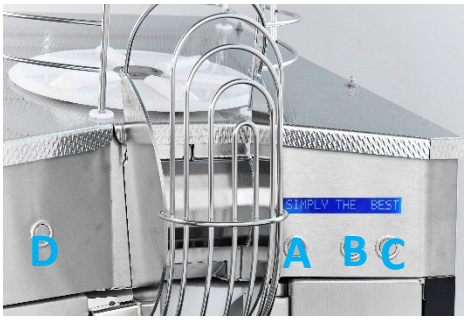


Sur le modèle Standard, le cycle de pressage est déclenché à l'aide du bouton lumineux situé à gauche sur la face avant. Sur le modèle SB, le cycle de pressage est déclenché à l'aide du levier.

Le menu permet de définir les paramètres suivants:

- Temps de pressage
- Volume de pressage
- Version (libre-service ou standard)
- Étoiles rotatives (marche / arrêt)
- Système anti-mouches des fruits (marche / arrêt)
- Langue (allemand, anglais, français, tchèque, néerlandais)

Pour sélectionner et programmer les différentes options du menu, procédez comme suit :



Saisissez les raccourcis clavier comme suit :

1. Appuyez simultanément sur les touches (B) et (C) et maintenez-les enfoncées
2. Appuyez une fois sur la touche (A)
3. Appuyez une fois sur la touche (D)
4. Appuyer plusieurs fois sur la touche (A)

Option de menu 1 : <u>Durée de pressage</u>
(Par défaut : 1 seconde)



- L'heure peut être modifiée à l'aide de la touche B ou C
- Pour enregistrer la sélection, appuyez simultanément sur les touches B et C

Option de menu 2 : Durée de pressage
(uniquement pour la version standard)

- La quantité peut être modifiée à l'aide de la touche B ou C
- Pour enregistrer la sélection, appuyez simultanément sur les touches B et C



Option de menu 3 : Variante (SB ou Standard)

- La sélection peut être modifiée à l'aide de la touche B ou C
- Pour enregistrer la sélection, appuyez simultanément sur les touches B et C



Option de menu 4: Étoiles tournantes
(Marche - Arrêt)

- La sélection peut être modifiée à l'aide de la touche B ou C
- Pour enregistrer la sélection, appuyez simultanément sur les touches B et C



* Lorsque les étoiles rotatives sont désactivées, le rendement en jus diminue

Option de menu 5 : Système anti-mouches des fruits (éteint - allumé)



- La sélection peut être modifiée à l'aide de la touche B ou C
- Pour enregistrer la sélection, appuyez simultanément sur les touches B et C

* Pour un nettoyage optimal, il est recommandé de n'utiliser le système anti-mouches des fruits que lorsque cela est nécessaire, pendant les mois d'été.

Option de menu 6 : Langue (DE – FR – ENG – NL - CZ)



- La sélection peut être modifiée à l'aide de la touche B ou C
- Pour enregistrer la sélection, appuyez simultanément sur les touches B et C

! En fonctionnement normal, il doit y avoir au moins 2 à 3 oranges dans la zone d'alimentation afin de garantir un transfert sans problème vers les disques. Dans le cas contraire, les oranges risquent d'être écrasées, ce qui entraînerait la présence de substances amères dans le jus. !

4.2 Recharge

! Les oranges doivent être ajoutées une à une. Si vous les ajoutez directement depuis la caisse d'oranges, vous risquez de faire entrer des fruits pourris ou sales dans la machine. !

Afin d'obtenir un résultat optimal en termes de qualité, veuillez utiliser exclusivement des oranges de calibre 6-7. Cela garantit également un rendement optimal des oranges (diamètre 64–80 mm).

5 Nettoyage

5.1 Remarques importantes concernant le nettoyage



Seul un appareil parfaitement nettoyé est conforme aux règles d'hygiène.

L'appareil doit être nettoyé de fond en comble au moins une fois par jour.

!

Les pièces d'usure, telles que les brosses de nettoyage et les racleurs en caoutchouc des disques, doivent être remplacées après 30 000 cycles, ou au plus tard au bout de 12 mois.

Les ressorts de fixation du bac à jus, des disques et des étoiles d'extraction doivent également être remplacés en cas d'usure.



Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur.

Attention



Il est interdit d'utiliser de l'essence, du diluant nitro ou tout autre liquide agressif similaire, des produits nettoyants abrasifs, ainsi que des brosses en acier ou des grattoirs.

Ne nettoyez jamais l'appareil à la vapeur, avec un nettoyeur haute pression ou directement dans un évier.



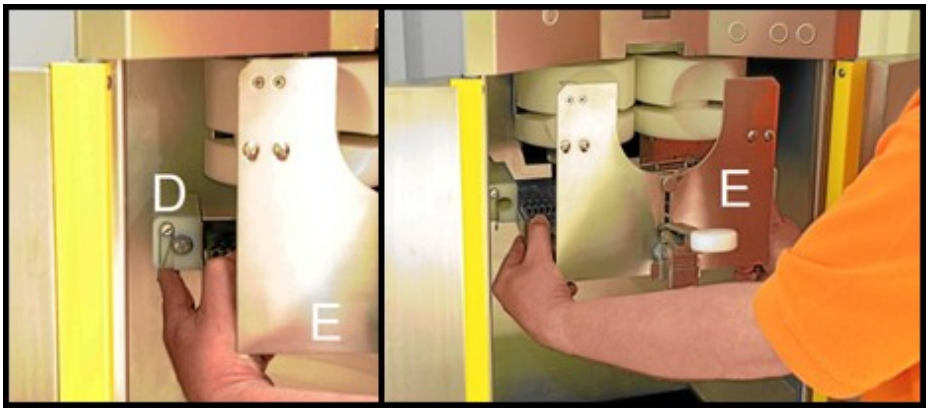
L'eau et l'humidité ne doivent pas pénétrer dans l'appareil.

Danger : danger de mort dû au courant électrique.

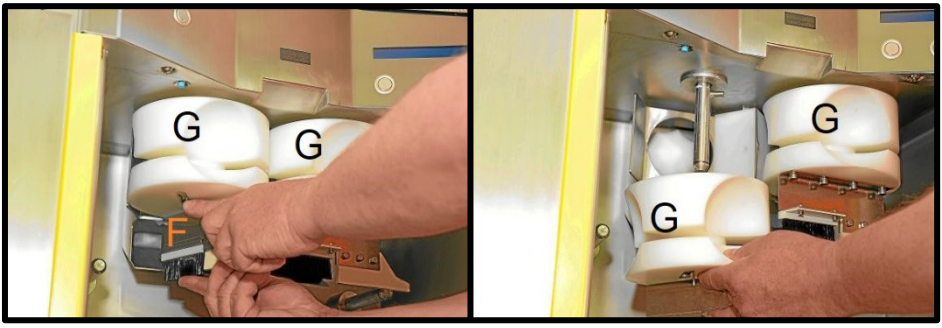
5.2 Démontage de la machine pour le nettoyage

1. Si nécessaire, clipser la barrière anti-oranges à la sortie du panier.
2. **Retirer le bac à oranges (A)**: Pour ce faire, pressez les deux ressorts (B) et (C) situés au bas de la trompe, puis retirez le guide-orange (A) d'abord vers le haut, puis vers l'avant.
3. **Ouvrir les portes en tirant sur les poignées sphériques.**
4. **Retirer le bac à jus (E):** Pour ce faire, poussez les ressorts (D) vers la gauche et vers la droite, puis retirez le bac à jus (E) en le tirant vers l'avant.

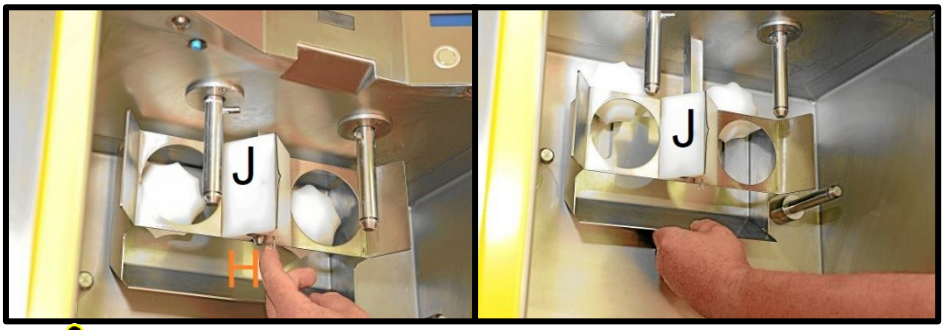




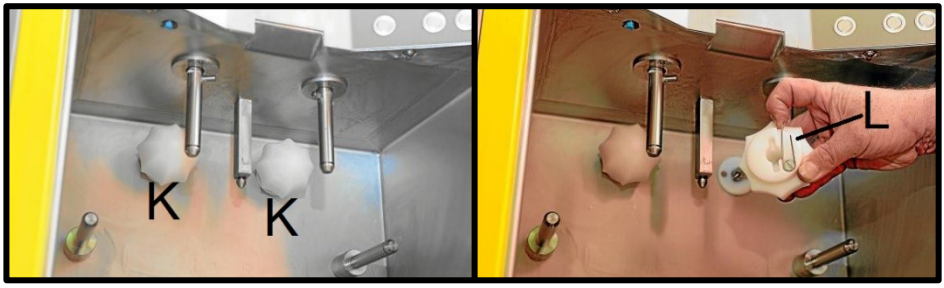
5. **Supprimer les cercles (G):** Pour ce faire, repoussez les ressorts (F) situés au bas des rondelles (G) pour les éloigner de l'arbre de fixation, puis retirez les rondelles vers le bas.



6. **Retirer la barre de coupe (J):** Pour ce faire, appuyez sur le ressort (H) situé en bas de la barre de coupe (J) vers vous, puis retirez la barre de coupe vers le bas.



7. **Attention ! Lame tranchante !** Lors du démontage de la barre de coupe, installez le protège-lame fourni afin d'éviter toute coupure.



8. **Retirer les étoiles tournantes (K):** Pour ce faire, écarter les ressorts (L) situés à l'arrière des étoiles rotatives (K) de l'arbre de fixation, puis retirer les étoiles rotatives vers l'avant.
9. **Retirer le plateau tournant (L)**



5.3 Nettoyage de la machine

Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle.

L'intérieur de l'appareil peut désormais être nettoyé lui aussi. Pour ce faire, utilisez des produits nettoyants disponibles dans le commerce et adaptés au contact alimentaire.

Il est recommandé de procéder régulièrement à une désinfection supplémentaire des pièces et de la machine à l'aide d'un désinfectant adapté.

5.4 Remontage après nettoyage

Pour remonter la machine, veuillez suivre les étapes 1 à 7 du chapitre 5.2 « Démontage de la machine pour le nettoyage » dans l'ordre inverse. Une fois le bloc de lames installé, retirez à nouveau le protège-lames.

Brancher ensuite la fiche d'alimentation, mettre l'interrupteur principal sous tension et effectuer un essai de fonctionnement.

6 Dépannage

6.1 Difficultés rencontrées lors du montage

Si les ressorts des pièces ne s'enclenchent pas comme d'habitude, assurez-vous que les ressorts sont intacts et ne sont pas tordus, et que les rainures d'enclenchement sont exemptes de résidus de saleté.

6.2 Affichage des erreurs

En cas de dysfonctionnement de la machine, l'erreur correspondante s'affiche à l'écran.

Erreur de cercle d'arrêt: Cette erreur se produit lorsque le système d'alimentation en oranges n'est pas installé ou n'est pas installé correctement. **Une fois correctement montée, la machine doit être redémarrée**.

Erreur d'entraînement: Cette erreur se produit lorsque l'entraînement de la machine est bloqué. **Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement enclenchées**.

Si ces mesures ne donnent aucun résultat, veuillez contacter le service client d'Orange X-Press au +49 7821 939762.

6.3 Pièces de rechange

Les pièces d'usure typiques de la machine sont les suivantes:

- Tous les types de ressorts
- Brosses sur les disques
- Racloirs en caoutchouc sur les disques
- Couteau

Veuillez les remplacer en cas de dommages visibles (déformés, effilochés ou déchirés).

En cas de surcharge, le fusible situé dans le connecteur à l'arrière de la machine peut se déclencher ; celui-ci est calibré à 3,15 A/MT. Il suffit de soulever le capuchon à l'aide d'un tournevis pour remplacer le fusible.

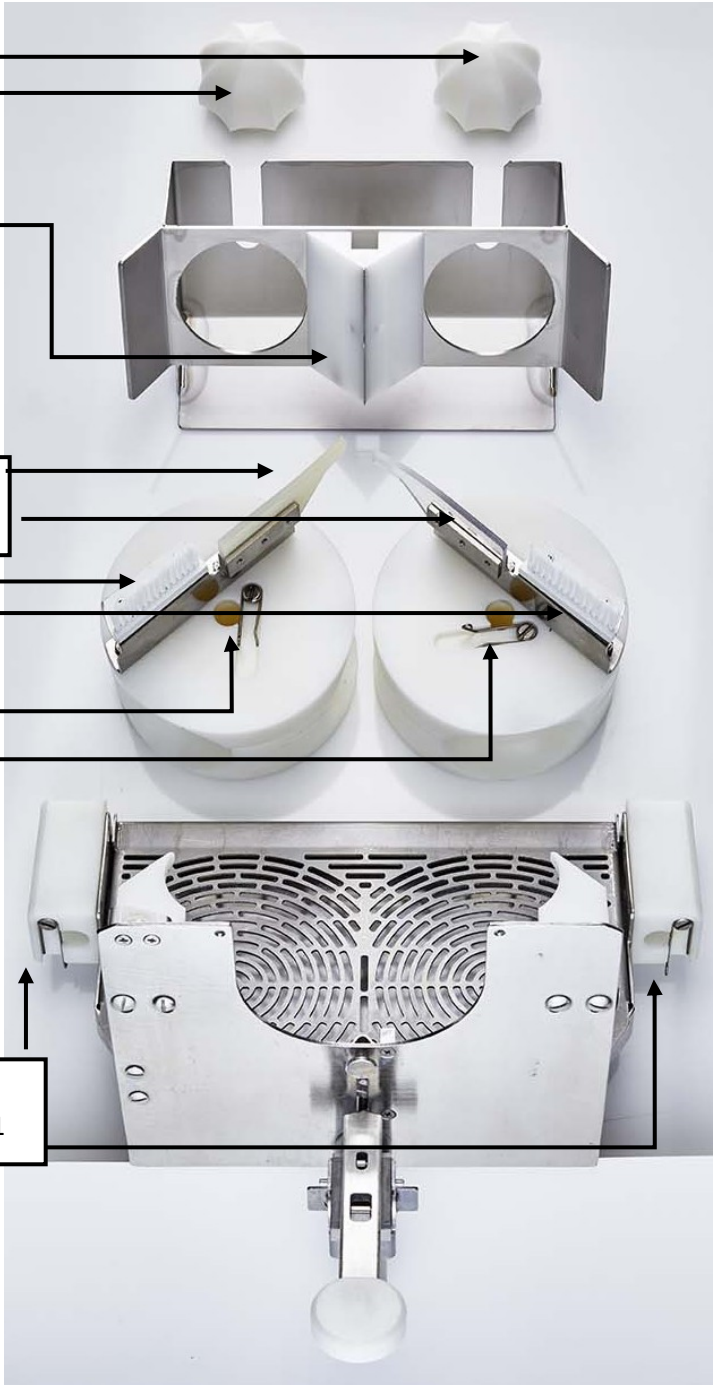
! Avant de remplacer le fusible, veillez à débrancher impérativement la fiche secteur!! !

6.4 Remarques générales

Il convient de toujours s'assurer que la machine est hors tension. Il faut observer attentivement le déroulement du fonctionnement jusqu'à ce que la cause du dysfonctionnement ait été identifiée. Tout dysfonctionnement doit être éliminé avant toute remise en service.

Des dysfonctionnements peuvent survenir au niveau des armoires électriques et des moteurs lorsque les variations de tension du réseau dépassent les tolérances de tension admissibles.

Les pannes ne doivent être réparées que par un électricien qualifié.


Étoiles rotatives
Ressorts de type 1
Barre de coupe
Ressorts de type 2
Raclette en caoutchouc
Brosses
Disques
Ressorts de type 3
Tiroir à jus (SB)
Ressorts de type 1