

Manual do Usuário

Orangexpress



Índice

Apresentação.....	3
Características e Especificações Técnicas.....	4
Aviso de Tomada	5
Manutenção e Limpeza.....	6
Visão Geral.....	6
Desmontagem.....	7
Limpeza.....	14
Esquema de furação de balcão.....	14
Desarme do botão de pânico.....	15
Perda da Garantia.....	17

Orangexpress

As maquinas foram projetadas com alta tecnologia permitindo ao usuário extrair apenas o suco da fruta, sem triturar o bagaço e caroço não misturando os sólidos evitando o amargor produzindo um suco de excelente qualidade. Sem a necessidade de troca de acessórios na **Orangexpress** você pode extrair sucos de: laranja, tangerina, murcote, limão, laranja lima, lima da pérsia.



Balcão



Recipiente Laterais



Gaveta



Mesa e cesto Inox

Os sucos produzidos pelas nossas maquinas podem ser engarrafados em embalagens de 1 litro, ½ litro e 250 ml, que mantido sob-refrigeração alcança um prazo de até 24 horas sem alteração de suas características naturais .

Características técnicas

- Monobloco único em aço inox 304, grande durabilidade.
- Suas dimensões facilitam sua colocação em qualquer ambiente.
- Seu grau de proteção é de – IP 65 – significa proteção contra poeiras e umidades em seus componentes elétricos.
- Corta, separa e extrai o suco automaticamente, sem o contato manual, dispensando as cascas pelos condutores laterais.
- Devido ao seu sistema de filtragem, peneira o suco retendo o caroço e a polpa.
- Silenciosa e com baixo consumo de energia.
- Capacidade do cesto de frutas: até oito dúzias.
- Produção: 40 frutas por minuto, até 240litros/h.

- Modelo Gaveta:

Altura: 1000 mm; Largura: 440 mm; Profundidade: 365 mm; Peso: 50 kg.

- Modelo Recipiente Lateral:

Altura: 800 mm; Largura: 440 mm; Profundidade: 365 mm; Peso: 50 kg.

- Modelo Balcão:

Altura: 800 mm; Largura: 440 mm; Profundidade: 365 mm; Peso: 50 kg.

Eletromecânica

(sem placa eletrônica)

Tensão de alimentação 220-230 w

Frequência 50/60hz

Potência do motor 0.5cv

Consumo de energia 370kw

Peso aproximado (com embalagem) 60 kg

Aviso

Antes de colocar o equipamento em funcionamento é de extrema importância à leitura de todo o manual e seguir rigorosamente as recomendações.

Só é permitida manutenção técnica por pessoal autorizado da **Orangexpress**.

É obrigatório desligar o equipamento antes de realizar qualquer trabalho de:

- Limpeza.
- Desmontagem e Montagem.

Usar somente frutas nas medidas recomendadas (mínimo de 55 mm e máximo de 80 mm de diâmetro), nunca forçar ou empurra-las pelo condutor.

Nunca colocar as mãos ou outros objetos na região das espremedoras ou lâminas com o equipamento em funcionamento.

Cumprir rigorosamente as instruções de montagem ou desmontagem dos acessórios durante a limpeza.

Crianças ou pessoas desabilitadas não podem operar ou trabalhar neste equipamento.

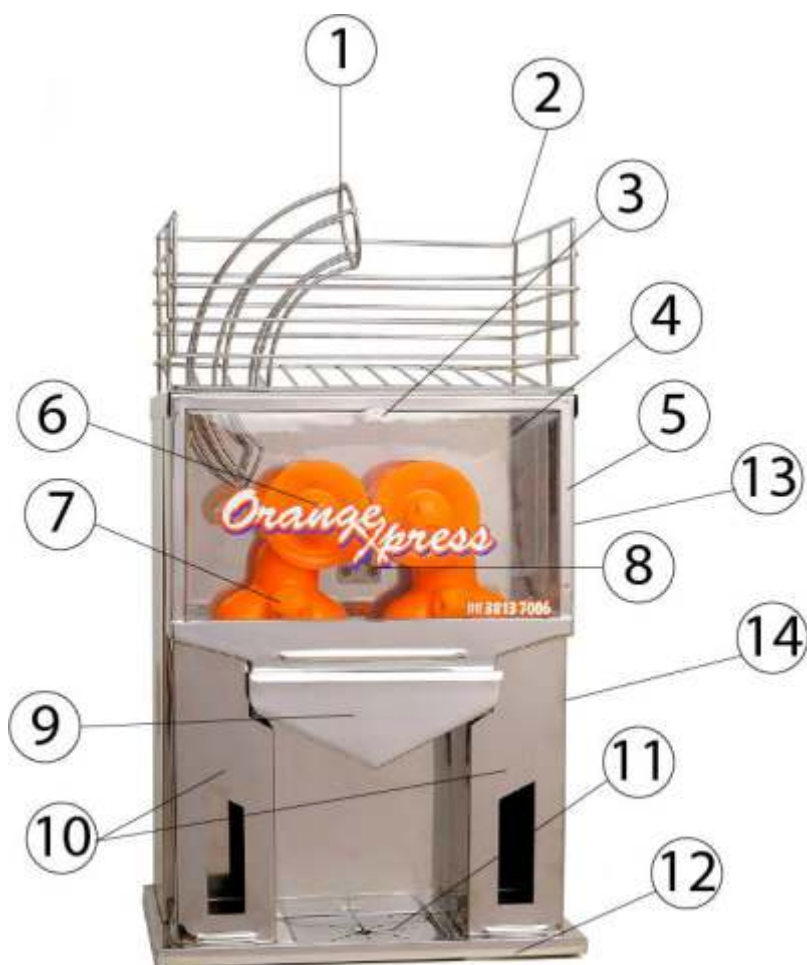
ATENÇÃO

A **Orangexpress** está adequada ao padrão nacional de tomadas ABNT, exigindo a obrigatoriedade do aterramento, sem o mesmo pode trazer danos ao equipamento, caracterizando a perda da GARANTIA.



Em caso de dúvidas, entrar em contato com um dos números: (0xx11) 3813-7006 ou (0xx85)3219-1896 departamento técnico.

Manutenção e Limpeza



VISÃO GERAL

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 – Conductor de laranjas | 8 – Lâmina |
| 2 – Cesto de frutas | 9 – Reservatório de suco e peneira |
| 3 – Pino de alinhamento | 10 – Condutores de casca |
| 4 – Policarbonato transparente da porta | 11 – Grelha e pingadeira |
| 5 – Porta | 12 – Base da máquina |
| 6 – Extratoras superiores | 13 – Botão Liga/Desliga |
| 7 – Extratoras inferiores | 14 – Botão de Pânico |

DESMONTAGEM

Antes de começar a fazer a limpeza e higienização da **Orangexpress** certifique-se que a chave de segurança esteja na posição **DESLIGADO**.

Passo 1: Sua máquina Orangexpress chegará a você da seguinte maneira;



Passo 2: Para iniciar o procedimento retire o cesto de frutas puxando-o para cima;



Passo 3: Coloque o cesto ao lado da máquina e continue;



Passo 4: Sua máquina estará da seguinte maneira;



Passo 5: Retire os condutores de cascas inclinando-os ligeiramente para o lado;



Passo 7: Coloque os condutores de casca ao lado da máquina.



Passo 8: Retire a pingadeira deslocando-a para cima;



Passo 9: Retire o reservatório de suco e a peneira;



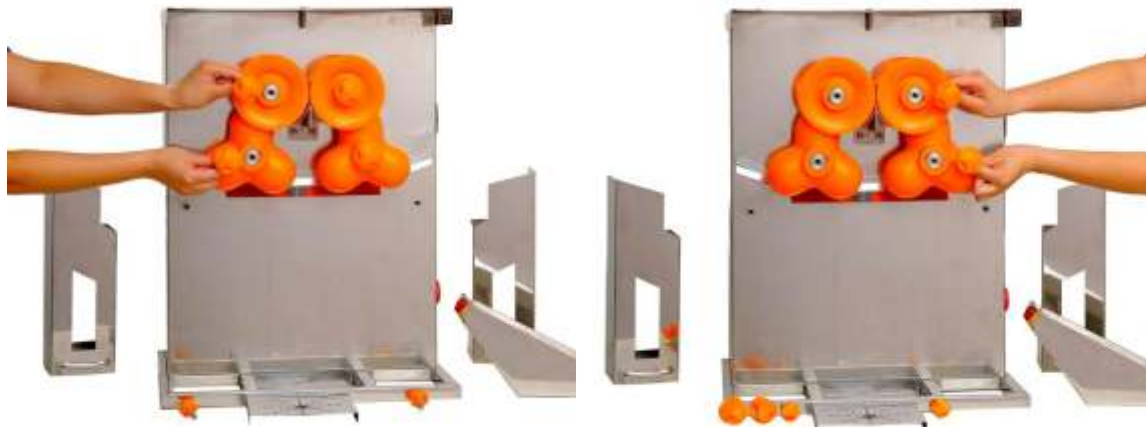
Passo 10: Retire os parafusos que se encontram abaixo da porta frontal;



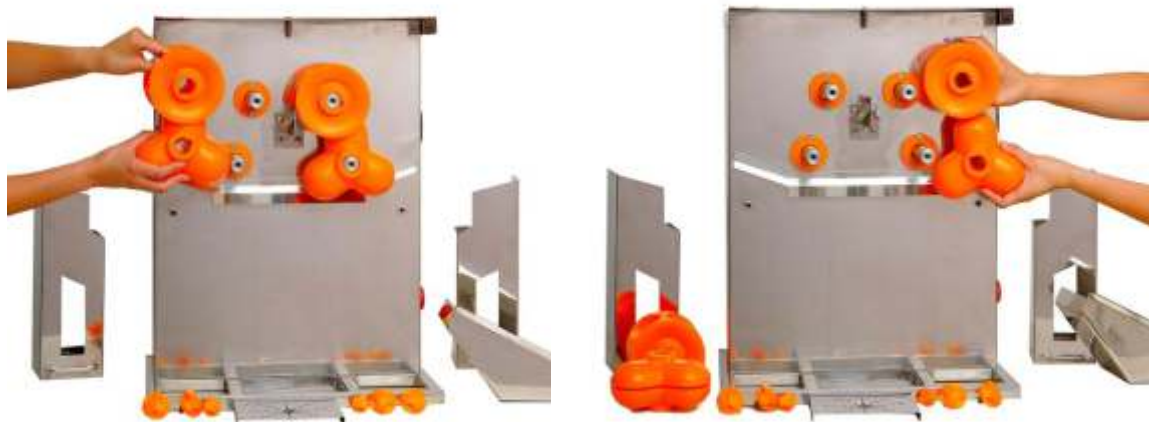
Passo 12: Remova a porta frontal deslocando-a primeiro para baixo e depois puxando-a para você;



Passo 14: Remova os parafusos das extratoras superiores e inferiores;



Passo 16: Retire as extratoras superiores e inferiores ao mesmo tempo;



Passo 16: A máquina desmontada ficará da seguinte maneira;



LIMPEZA

Após a conclusão destes procedimentos, remova a gaveta e retire os resíduos da fruta (bagaço, gominhos, cascas, caroços e etc.).

Limpar com água e detergente usando uma esponja macia.

Enxaguar o equipamento com esponja ou pano úmido.

Limpar todos os acessórios com esponja e detergente (porta, reservatório de suco, peneira, pingadeira, gaveta, recipientes, condutores de cascas, etc.).

Nunca jogar ou direcionar jatos d'água diretamente ao equipamento.

Atenção, montar corretamente os acessórios do equipamento para não caracterizar mau uso levando a perda da garantia.

Observações

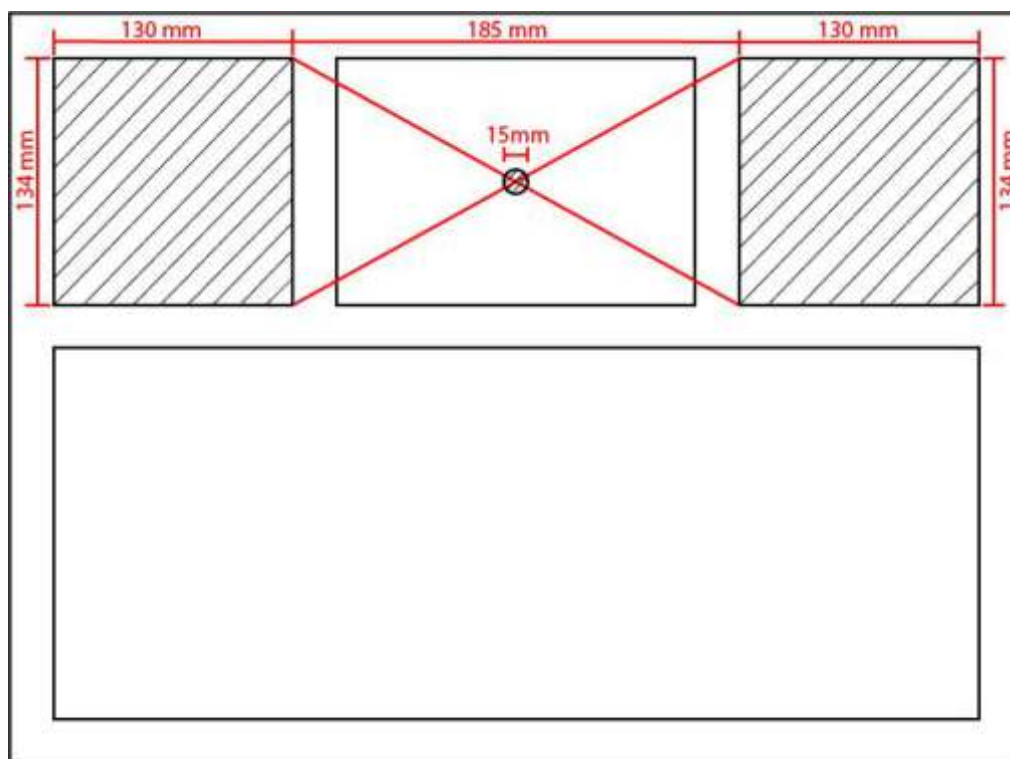
A cada 30 dias colocar as extratoras inferiores e superiores submersas em uma mistura de água e cloro para higienização das mesmas.

Observar sempre o sistema de peneiramento do reservatório de suco durante a extração para evitar o entupimento do mesmo por polpa ou caroços dos frutos.

Sempre observar pelos visores dos condutores de casca quando a gaveta deve ser esvaziada.

Esquema de furos p/ adaptar sua maquina ao balcão

Os modelos Balcão e Gaveta podem ser utilizados em um balcão de sua preferência, basta que o mesmo seja furado da seguinte maneira:



Obs.: Os furos a serem feitos são somente as partes marcadas com tracejados.

Desarmando o botão de pânico

Sempre que o botão de pânico for acionado, a máquina interrompe imediatamente seu funcionamento e não volta à atividade caso não haja o desarme do mesmo. Para realizar o desarme basta realizar os seguintes passos:

Obs.: Antes de seguir adiante resolva os motivos pelos quais o botão foi ativado.

1º Passo: O botão de pânico fica localizado abaixo do botão Lig/Des.



2º Passo: Após ser ativado o botão estará da seguinte maneira.



3º Passo: Gire o Botão no sentido horário.



4º Passo: O botão estará desarmado e isso é indicado pela faixa verde.



5º Passo: Espere 20 segundos e, em seguida, pressione o botão **Desliga** por 5 segundos.



6º Passo: A máquina voltará a funcionar normalmente e para acioná-la basta pressionar o botão **Liga**.



Atenção para casos de perda da Garantia

Em caso de mau funcionamento a **Orangexpress** deve ser desligada imediatamente. O problema deve ser comunicado a equipe de suporte técnico da **Orangexpress** para que a mesma tome ciência e possa responder pela garantia do equipamento.

A garantia do equipamento não é coberta em caso de mau uso, tais como:

- Queda do equipamento;
- Arranhões por materiais abrasivos ou por ataque químico;
- Quebra por queda das extratoras superiores e inferiores.
- Montagem errada das extratoras superiores e inferiores. (ex. : extratora inferior no lugar da superior ou vice-versa)
- Frutas congeladas danificam a lâmina, engrenagens, eixos e extratoras (não cobertos pela garantia).
- Porta frontal: observar sempre a posição do pino de alinhamento para retirada e colocação da mesma. Manter os parafusos do lado direito e lado esquerdos sempre apertados.
- Travamento do equipamento e queima do motor ou componentes elétricos por qualquer um dos motivos citados anteriormente.
- Nunca jogar ou direcionar jatos d'água diretamente ao equipamento.

Características de mau uso não coberto pela garantia de fabrica

1.



Encaixe da porta de forma errada danifica unhas que levam a quebra de extratora.

2.



Extradoras quebradas devido a unhas danificadas

3.



Inverter extratoras inferiores com superiores causa dano à máquina.

4.



As extratoras partidas por queda.