

Isla

INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE

zummo

Conseils d'entretien et de nettoyage

zummo

Isla

- Nous recommandons l'utilisation de gants de protection lors de la manipulation de nos presse-agrumes.
- Il est recommandé de nettoyer la zone de traitement et de coupe au moins une fois par jour.
- N'oubliez pas de vérifier régulièrement les bacs à écorces.
- L'utilisation de produits spécifiques n'est pas nécessaire.
- Toutes les pièces sont compatibles avec le lave-vaisselle.



Fréquence de nettoyage recommandée

zummo

Nettoyer les composants suivants au moins une fois par jour :

Zone de traitement et de coupe :

- Bol
- Lame du bloc d'épluchage
- Lame de coupe tranches - morceaux / bâtonnets - bloc
- Poussoir de l'ananas
- Lame fixe supérieure

Produits à utiliser

Les machines doivent être nettoyées et désinfectées selon la fréquence indiquée précédemment. Lors de ce processus, il faut d'abord éliminer tous les résidus solides, puis procéder au nettoyage et à la désinfection de la machine. Pour désinfecter les machines, les types de produits suivants peuvent être utilisés :

Détergents détartrants/désinfectants de qualité alimentaire : Ils peuvent être utilisés soit par immersion (pour les petites pièces), soit par pulvérisation (pour les grandes pièces et la façade inox de la machine), en respectant la concentration recommandée par le fabricant. Il faut laisser agir le produit pendant le temps indiqué par le fabricant, puis rincer abondamment afin d'éviter tout contact du jus avec le produit. Ces produits ont généralement un pH très élevé qui, avec le temps, peut dégrader le polycarbonate (PC). Il est donc recommandé de ne pas dépasser les temps d'action indiqués sur les pièces en plastique transparent.

Détergents désinfectants chlorés de qualité alimentaire : Ils s'utilisent de la même manière que les produits précédents. Ils peuvent être appliqués par immersion ou par pulvérisation, en respectant les temps d'action recommandés par le fabricant. Rincez abondamment les pièces traitées avant qu'elles ne soient à nouveau en contact avec le jus.

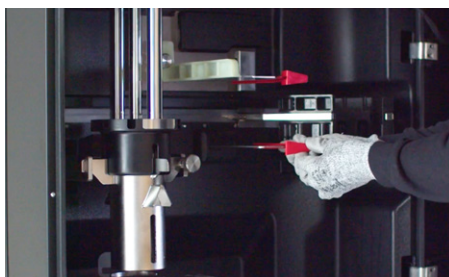
Une autre option consiste à utiliser des solutions à base d'eau de Javel à usage domestique (4 % de chlore) ou industriel (10 % de chlore). La concentration nécessaire pour garantir une désinfection efficace à température ambiante est de 100 ppm, ce qui correspond à 2,5 ml d'eau de Javel domestique par litre d'eau ou 1 ml d'eau de Javel industrielle par litre d'eau.

C/ Cádiz, 4 - 46113 Moncada - Valencia (Spain) - (+34) 961 301 246 - zummo@zummo.es - www.zummocorp.com

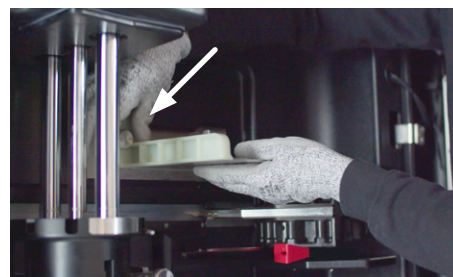
Démontage



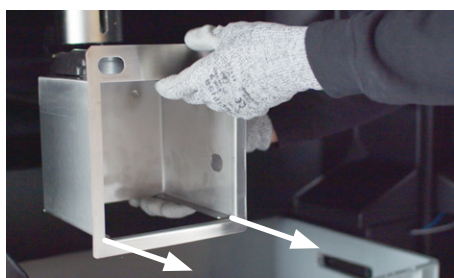
1. Nettoyer les lames fixes.



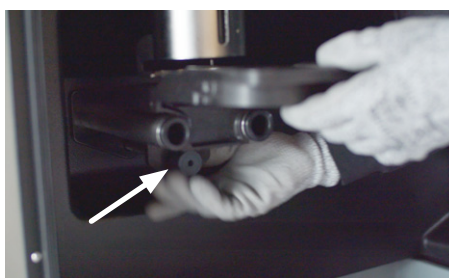
2. Placez les protections (rouges) sur la lame.



3. Dévissez l'écrou de la lame supérieure.



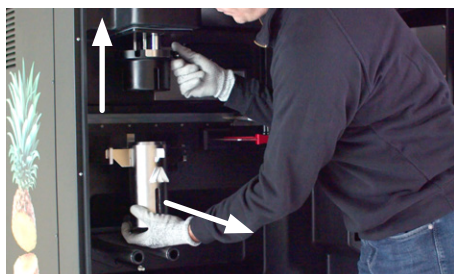
4. Retirez la cuvette.



5. Dévissez l'écrou du patin / retirez la lame horizontale.



6. Dévissez l'écrou du support.



7. Soulevez le poussoir et retirez la lame d'épluchage.



8. Retirez la goupille qui maintient le poussoir.

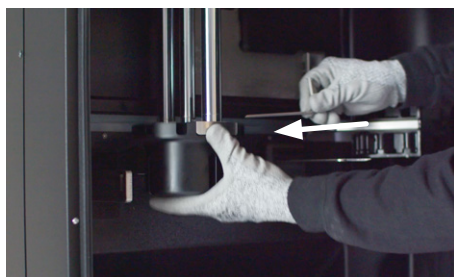


9. Nettoyez l'intérieur de la machine.

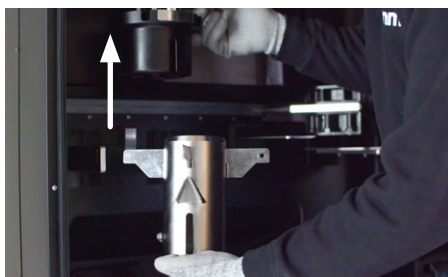


10. Utilisez une lavette en microfibre et le Zummo Cleaner.

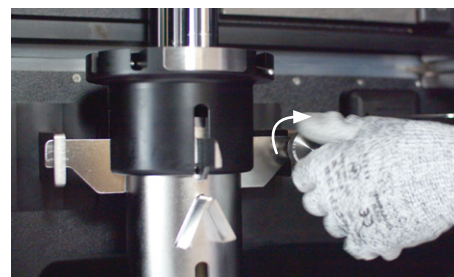
Montage



1. Placez le poussoir et insérez la goupille.



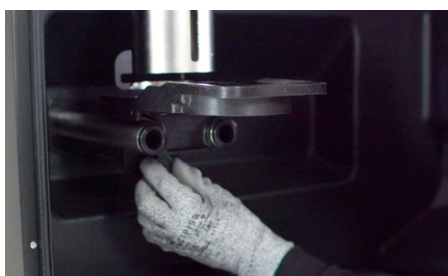
2. Soulevez le poussoir et insérez la lame d'épluchage.



3. Vissez le bouton de la lame d'épluchage.



4. Placez le plateau de coupe.



5. Serrez l'écrou de fixation.



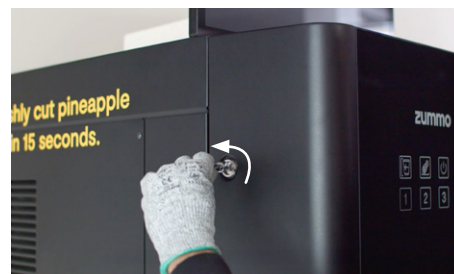
6. Placez la cuvette jusqu'au fond.



7. Placez la lame dans la position correcte et serrez le bouton de centrage.



8. Placez le bac à déchets.



9. Fermez la porte et tournez les verrous vers la gauche.



10. Sélectionnez le mode de coupe et branchez la machine.

zummo

P.O. Box 23 | C/Cádiz, 4, 46113 Moncada. Valencia. Spain. zummo@zummo.es | www.zummocorp.com | (+34)961 301 246