MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUALE DI ISTRUZIONI
BEDIENUNGSANLEITUNG
HANDLEIDING
MANUAL DE INSTRUÇÕES



EASY-PRO Z
EASY-PRO Z BLACK EDITION
EASY-PRO Z SS

0.3 m

ESP

ENG

FRA

ITA

GER

NED

POR

MANUAL DE INSTRUCCIONES 2

INSTRUCTION MANUAL 16

MANUEL D'INSTRUCTIONS 30

MANUALE DI ISTRUZIONI 44

BEDIENUNGSANLEITUNG 58

HANDLEIDING 72

MANUAL DE INSTRUÇÕES 86

ÍNDICE

1.- Introducción **3**
2.- Información general importante **3**
3.- Características técnicas **4**
4.- Control de calidad Mizumo **5**
5.- Instrucciones de utilización **6**
5.1- Conexión a la red **6**
5.2.-Primer uso **6**
5.3.-Mantenimiento diario (limpieza) **7**
5.4.-Desmontaje **9**
5.5.-Montaje **9**
5.6.-Piezas de exprimido **10**
5.7.-Inspección **10**
5.8.-Puesta en marcha **10**
5.9.- Atención **11**
5.10.-Sustitución de peladores **11**
6.-Despiece General **13**

1. Introducción

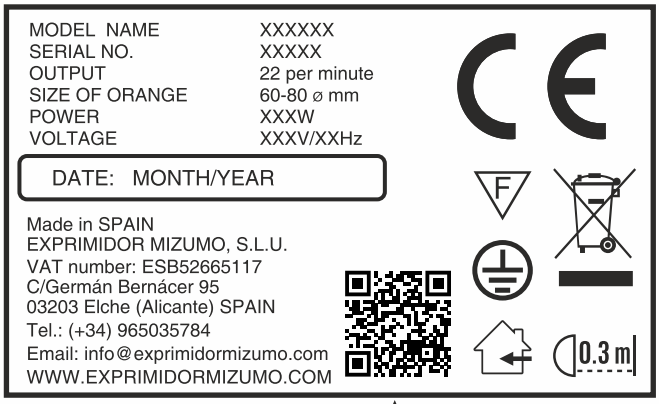
Los exprimidores de naranja, que nuestra empresa comercializa, están especialmente diseñados para proporcionar zumos de naranja natural.

Los exprimidores son ideales tanto para hoteles como bares, restaurantes, cafeterías o incluso supermercados. Nuestros exprimidores han sido diseñados para su fácil manejo. Una de sus ventajas a resaltar es la alta eficiencia y gran capacidad para la realización de zumos de naranja.

Además, cumplen con los requisitos de higiene y seguridad.

2. Información General Importante

En la etiqueta de identificación que se encuentra en el exprimidor, puede encontrar los datos específicos del mismo, tales como: tensión, frecuencia u otros datos de interés.





La etiqueta de identificación se encuentra detrás el exprimidor.

Símbolos			
CE	Marca UE Conformidad Europea	F	Adecuado àra el montaje directo sobre superficies de acero, madera, yeso u hormigón.
	No es un residuo urbano no seleccionado. Reciclable.		Toma de tierra.
	Solo en uso interior.	0.3 m	Mantener 0.3 m de distancia entre la máquina y la pared

Póngase en contacto con el servicio técnico para cualquier consulta que desee realizar, para ello recuerde siempre mencionar el número de serie del exprimidor. Éste aparece en la etiqueta de identificación de la misma.

Antes de proceder a la limpieza del exprimidor o realizar cualquier mantenimiento desconéctelo siempre de la red.

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del exprimidor, por una persona responsable de su seguridad

3. Características Técnicas

Modelo	EASY-PRO Z EASY-PRO Z BLACK ED.	EASY-PRO Z SS
Dimensiones (cm)	46x34x76,5 Opción Forze - 46x36x76,5	46x34x76,5 Opción Forze - 46x36x76,5
Potencia	200W*	200W*
Fusible	5A	5A
Peso Neto	42 Opción Forze - 46	44 Opción Forze - 48
Naranjas por minuto	22	22
Tamaño máximo de la fruta	60-80 mm ø	60-80 mm ø
Seguridad	Conforme a compatibilidad electromagnética	Conforme a compatibilidad electromagnética

*Consultar etiqueta de identificación (en algunos países podría variar)

4. Control de calidad Mizumo

Mizumo Quality
Control

Comprometidos
con el medio ambiente

Cleaning and Desinfection
Mizumo Program

5. Instrucciones de Utilización

5.1 Conexión a la red

- Tensión: Consultar la etiqueta de identificacion
- Asegúrese de utilizar una toma de corriente con conexión a tierra.
- El producto cumple con la norma resistencia a la interferencia eléctrica.

5.2 Primer uso

- Una vez sacado el exprimidor de la caja, compruebe que no le falta ninguna pieza (ver puntos 5.6 y 6 de este manual).
- A continuación, compruebe si los recipientes de cascara de naranja y la bandeja encajan en la posición correcta.
- Conecte el cable de alimentación a una toma y encienda el interruptor de alimentación, haga funcionar la máquina sin carga. De este modo, podrá comprobar que el exprimidor funciona correctamente y no hace ningún ruido extraño. A continuación, apague el interruptor.
- Para la limpieza del exprimidor, consulte la sección de mantenimiento diario (página 7 y 8) para asegurarse de que se ejecuta sin problemas.
- Lave las naranjas que vaya a exprimir antes de comenzar (asegurese que estas tengan un diámetro entre 60-80mm).
- Coloque la jarra en la bandeja para obtener el zumo.
- Encienda el interruptor y deje que la máquina funcione sin carga durante un tiempo. A continuación, ponga las naranjas en el carril de alimentación, y las naranjas comenzarán el circuito en el rodillo cóncavo, serán cortadas en dos mitades por el conjunto de cuchilla, y exprimidas con rodillo convexo. A continuación, el zumo saldrá automáticamente.
- Para detener el proceso, apague mediante el interruptor de alimentación.
- Precaución: nunca presionar el interruptor de alimentación mientras están las naranja exprimiéndose (salvo en situaciones de emergencia).

5. Instrucciones de Utilización

5.3 Mantenimiento diario (limpieza)

- Antes de limpiar el exprimidor, asegúrese de apagarlo y desconectarlo de la red.
- Limpiar diariamente todas las partes del exprimidor que pueden estar o están en contacto con el alimento (ver página 10, Piezas de exprimido 5.6).
- La limpieza consta de los siguientes pasos:
  - ✓ Retire los residuos (piel de naranja) de los recipientes de cascaras (ver página 8, imagen 1).
  - ✓ Retire el filtro de zumo (ver página 8, imagen 2).
  - ✓ Afloje los tornillos de presión de la cubierta transparente, sacar el recolector inclinando un poco la cubierta y después quitar la cubierta totalmente (ver página 8, imagen 3). *Nota: En la versión EASY-PRO Z SS necesitaremos un destornillador de estrella para desmontar el recolector.*
  - ✓ Saque primero la base de cuchilla con cuidado de no cortarse (usando las dos manos según imagen 4, página 8).
  - ✓ Luego saque los peladores (ver página 8, imagen 5).
  - ✓ Desmonte los rodillos cóncavos y convexos. Debe tomar el conjunto de rodillo cóncavo y convexo al mismo tiempo (ver página 8, imagen 6) aflojando totalmente primero los tornillos de presión que los sujetan.
  - ✓ Lave todas las piezas y séquelas al aire.

    Las piezas pueden lavarse a mano o usando lavavajillas

    (excepto la cubierta que se deberá lavar a mano).

    NO UTILIZAR PRODUCTOS ABRASIVOS O CORROSIVOS.



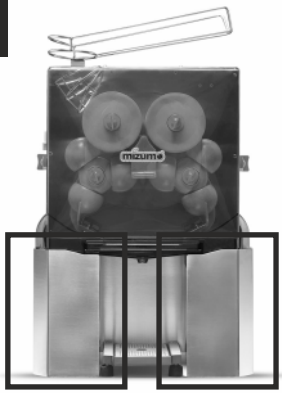


Lavavajillas

Utilice un paño húmedo desinfectado para limpiar el interior de la zona de compresión. También puede ayudarse con un cepillo fino para acceder a todos los rincones.

Finalmente, devolver todas las piezas limpias de nuevo a su posición. Asegúrese de apretar suficientemente los tornillos de presión y de que el pelador está en la posición correcta.

1



2



3



4



5



6



5. Instrucciones de Utilización

5.4 Desmontaje

Paso 1. Asegúrese de que el exprimidor está desenchufado.

Paso 2. Retirar filtro y recipientes de cascara.

Paso 3. Aflojar los tornillos de presión de la cubierta transparente, sacar el recolector inclinando un poco la cubierta y después quitar la cubierta totalmente. *Nota: En la versión EASY-PRO Z SS necesitaremos un destornillador de estrella para desmontar el recolector.*

Paso 4. Retirar la cuchilla tomando las precauciones necesarias para no cortarse. Usar las dos manos según imagen 3, página 8.

Paso 5. A continuación, desenroscar los tornillos de presión de los rodillos.

Paso 6. Ahora se pueden retirar los 2 peladores.

Paso 7. Seguidamente retiraremos los 4 rodillos.

5.5 Montaje

Paso 1. Coloque 1 rodillo cóncavo y 1 convexo en los ejes. Hacemos lo mismo con el otro.

Paso 2. Monte a continuación la cuchilla (ver página 8, imagen 3) y los 2 peladores hasta el fondo. Luego apretamos los 4 tornillos de presión de los rodillos.

Paso 3. Coloque la cubierta con el recolector de zumo y apriete luego los dos tornillos de presión de ambos lados.

Paso 4. Monte el filtro, la bandeja y los recipientes que recogen la piel de la naranja.

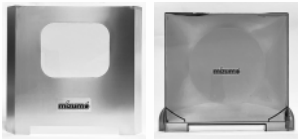
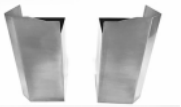
Vídeo instructivo
Montaje y Desmontaje

Escanee el código QR para el video instructivo online "Montaje y Desmontaje".



5. Instrucciones de Utilización

5.6 Piezas de exprimido

Base cuchilla + cuchilla (1 ud.)		Cubierta (1 ud.)	
Tornillo de presión (6 uds)		Filtro (1 ud.)	
		Recolector de zumo (1 unidad)	
Rodillo convexo (2 uds.)		Recipientes de cascaras (2 uds. izquierda derecha)	
Rodillo concavo (2 uds.)		Eje de pelador+ peladores (2 uds. izquierda y derecha)	

5.7 Inspección

- Compruebe una vez más que el exprimidor está bien montado y que no presenta ningún daño.
- Conecte la fuente de alimentación con el fin de iniciar una prueba sin carga.
- Pulse el botón verde (lado izquierdo) de encendido del exprimidor de naranjas.
- Compruebe si el exprimidor de naranjas trabaja normalmente sin ninguna anomalía.
- Pulse el botón rojo para apagar el exprimidor de naranjas.

5.8 Puesta en marcha

Paso 1. Antes de la puesta en marcha, deberemos de realizar una inspección.

Paso 2. Ponga una jarra o un vaso en la bandeja.

Paso 3. Lave las naranjas en el cesto y ponga sobre el rail las que desea exprimir (60-80 mm).

Paso 4. Inicie el ciclo presionando el botón verde en el lado izquierdo.

Paso 5. Espera que la máquina exprima las naranjas y no parar el ciclo mientras estén exprimiendo naranjas.

5. Instrucciones de Utilización

5.9 Atención

¡Importante! Durante su funcionamiento, seguir siempre estas indicaciones:

- Exprimir solo naranjas de 60-80 mm.
- Mantener siempre limpia.
- Desenchufar siempre antes del montaje y desmontaje.
- Vaciar los recipientes que recogen la piel de naranja, antes que estén llenos.

5.10 Sustitución de peladores

Para evitar que los peladores puedan romperse, es muy importante seguir estas recomendaciones:

- Los peladores (eje de pelador+pelador) deben meterse hasta el fondo del soporte del pelador antes de exprimir.
- El pelador debe de estar bien ajustado sobre el eje del pelador, de manera que una vez metido, la aleta central del pelador que se inserta en la ranura de los rodillos convexos apoye sobre el rodillo.

Para sustituir un pelador, necesitaremos dos llaves fijas del 8. Primero, desmontaremos del eje el pelador a sustituir y montaremos el nuevo en idéntica posición. Antes de apretar de nuevo los tornillos totalmente, presentaremos en el soporte de pelador y sobre el rodillo convexo, el conjunto de pelador y eje, hasta que alcance su correcta posición y la aleta central del pelador quede centrada en la ranura del rodillo convexo y haga tope sobre el fondo del mismo.

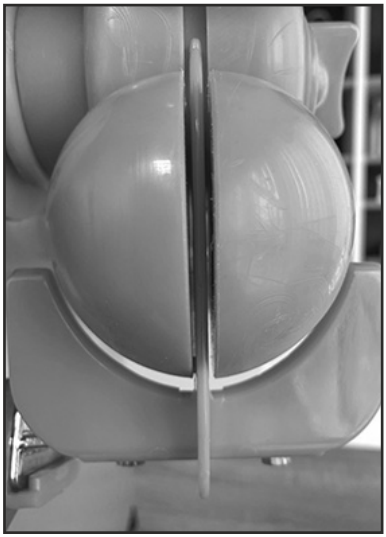
Debemos de tener en cuenta que los peladores se pueden montar en dos posiciones, según vaya a izquierdas o derechas. También, tomaremos en consideración que la parte del eje del pelador que entra sobre el soporte del pelador tiene posición, de manera que la parte más estrecha será la que primero entre en dicho soporte.

5. Instrucciones de Utilización

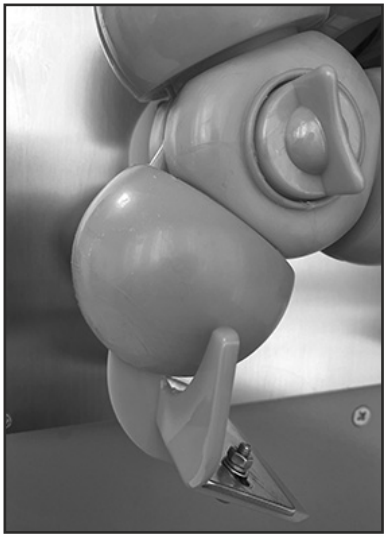
5.10 Sustitución de peladores



Detalle montaje del eje pelador



Detalle pelador centrado



Detalle pelador hasta el fondo

Vídeo instructivo
Montaje de peladores

6. Despiece General

Diagrama General - Pág. 14

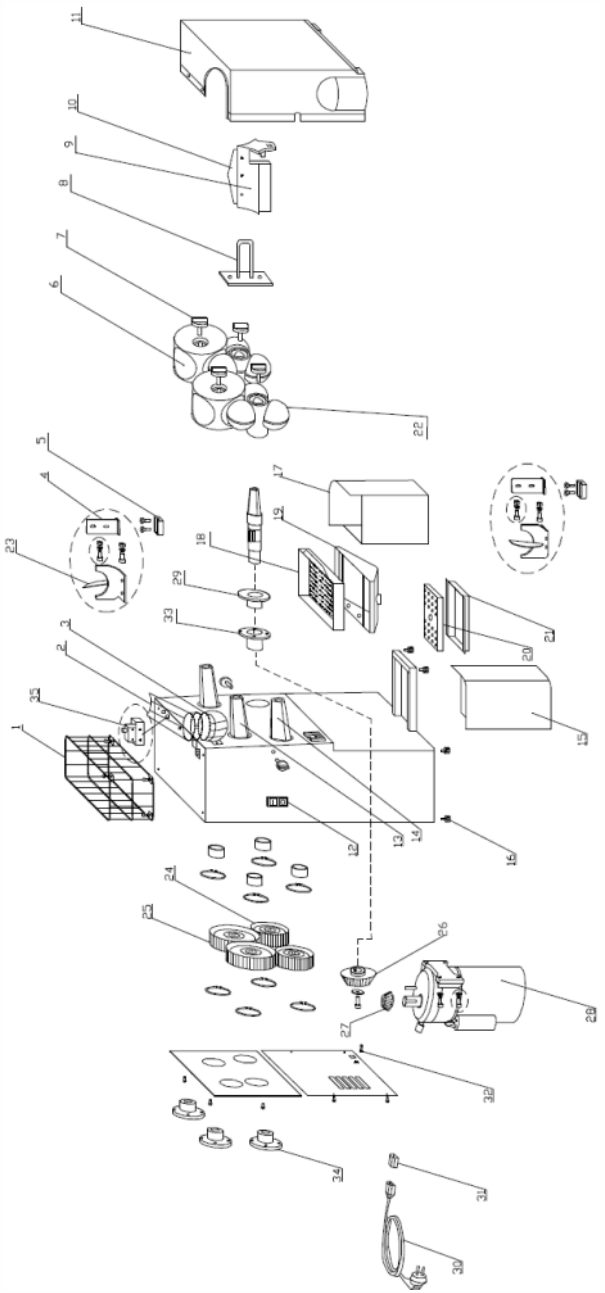
1. Cesta superior	13. Eje rodillo cóncavo	25. Engranaje nylon grande (A)
2. Carril de alimentación	14. Eje rodillo convexo	26. Engranaje de acero
3. Riel	15. Recipiente cascara	27. Engranaje de acero del eje motor
4. Eje del pelador	16. Pies	28. Motor
5. Soporte pelador	17. Recipiente de cascaras	29. Cubierta de soporte de nylon delantero
6. Rodillo cóncavo	18. Filtro	30. Cable de alimentación
7. Tornillo de presión	19. Recolector de zumo	31. Enchufe
8. Eje cuchilla	20. Bandeja	32. Fusible
9. Base cuchilla	21. Soporte bandeja	33. Soporte de nylon delantero
10. Cuchilla	22. Rodillo convexo	34. Soporte de nylon trasero
11. Cubierta	23. Pelador	35. Interruptor de seguridad
12. Interruptor	24. Engranaje nylon pequeño (B)	

Diagrama opción FORZE - Pág. 15

1. Tapa delantera inferior	6. Rodillo convexo	12. Bandeja
2. Tapa delantera superior	7. Rodillo cóncavo	13. Soporte bandeja
3. Cubierta	8. Conjunto pelador	14. Recolector de zumo
4. Conjunto cuchilla	8-1. Soporte del pelador	15. Filtro
4-1. Base cuchilla	8-2. Eje del pelador	16. Interruptor
4.2. Cuchilla	8-3. Pelador	17. Cuerpo
4.3. Eje cuchilla	9. Riel	18. Tapa trasera
4-4. Tope cuchilla	10. Carril de alimentación	19. Pies
5. Tornillo de presión	11. Cesta superior	

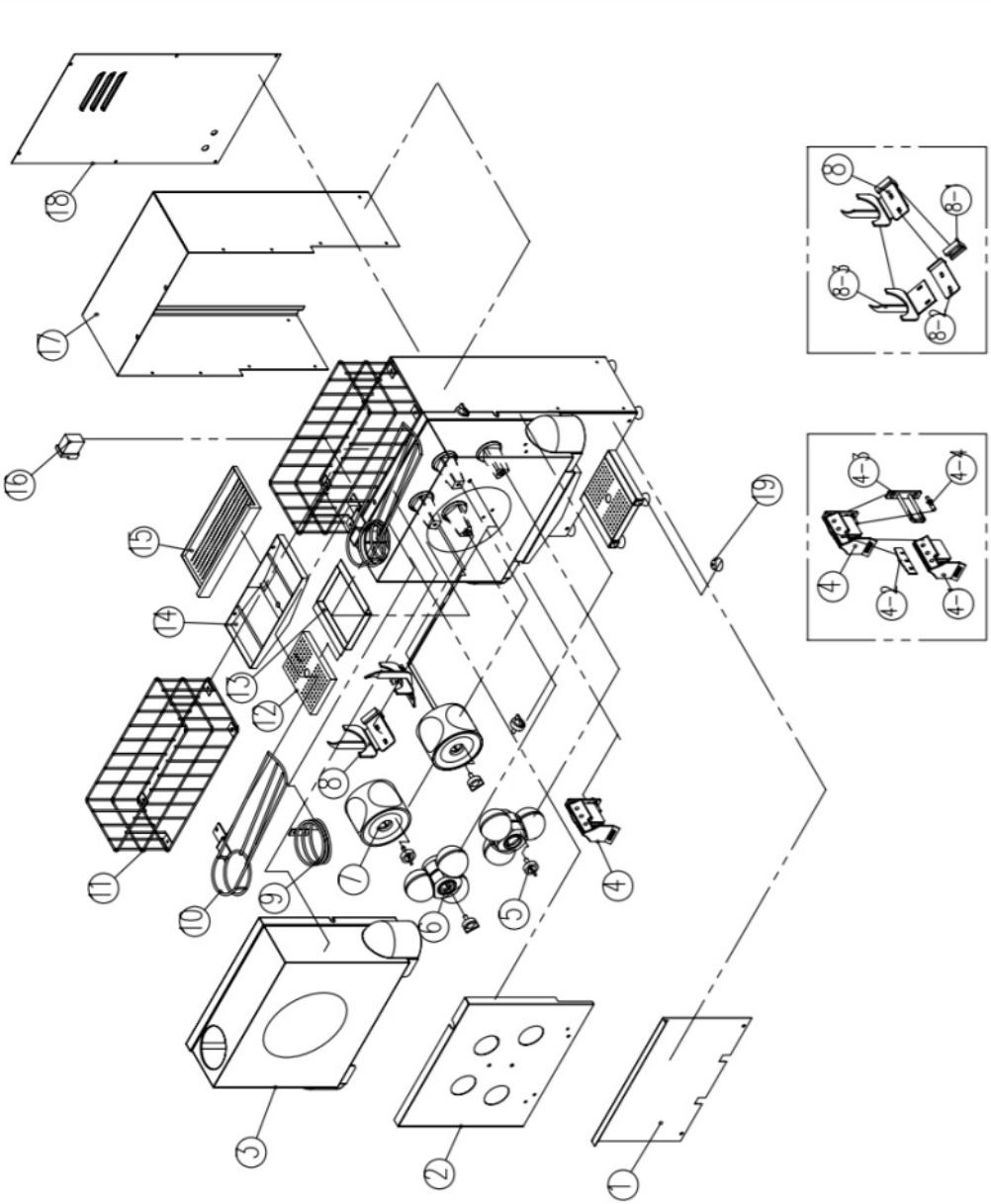
6. Despiece General

Diagrama General



6. Despiece General

Diagrama opción FORZE



CONTENTS

1.- Introduction **17**
2.- Important general information **17**
3.- Technical specifications **18**
4.- Mizumo quality control **19**
5.- Instructions for use **20**
5.1- Power connection **20**
5.2.-First use **20**
5.3.-Daily maintenance (cleaning) **21**
5.4.-Disassembly **23**
5.5.-Assembly **23**
5.6.-Juicing parts **24**
5.7.-Inspection **24**
5.8.-Startup **24**
5.9.- Precautions **25**
5.10.-Peeler replacement **25**
6.-Parts Breakdown **27**

1. Introduction

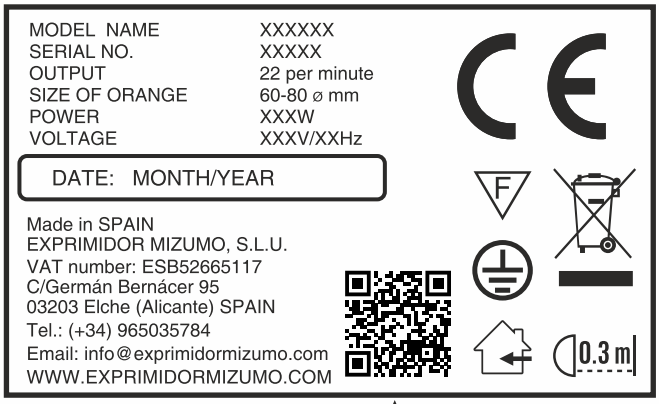
Commercial orange juicers developed by Mizumo are engineered to efficiently extract fresh, natural orange juice.

Juicers are ideally suited for use in hotels, bars, restaurants, cafes or even supermarkets. Our juicers have been designed with ease of use in mind. Their main advantages are high efficiency and large orange juice production capacity.

Furthermore, they comply with all health and safety requirements..

2. Important General Information

The identification label placed on the juicer contains its specific details, i.e.: voltage, frequency or other relevant data.



The identification label can be found on the back of the juicer.



Symbols			
CE	EU Mark European Conformity	F	Suitable for direct installation on steel, wood, plaster or concrete surfaces.
	Not unsorted urban waste. Recyclable.		Ground connection.
	For indoor use only.		Place the machine at least 0.3 m away from the wall

Please contact the technical service for any questions you may have, and be sure to quote the juicer's serial number. This number appears on its identification label.

Always disconnect the juicer from the mains before cleaning or carrying out any maintenance tasks.

This device is not suitable for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are supervised or have been instructed in how to use the juicer by a person responsible for their safety.

3. Technical specifications

Model	EASY-PRO Z EASY-PRO Z BLACK ED.	EASY-PRO Z SS
Dimensions (cm)	46x34x76,5 Forze option - 46x36x76,5	46x34x76,5 Forze option - 46x36x76,5
Power	200W*	200W*
Fuse	5A	5A
Net Weight	42 Opción Forze - 46	44 Opción Forze - 48
Oranges per minute	22	22
Maximum fruit size	60-80 mm ø	60-80 mm ø
Safety	Electromagnetic compatibility compliant	Electromagnetic compatibility compliant

*Consultar etiqueta de identificación (en algunos países podría variar)

4. Mizumo quality control

Mizumo Quality
Control

Environmentally
committed

Cleaning and Desinfection
Mizumo Program

5. Instructions for Use

5.1 Power connection

- Voltage: Check the identification label
- Be sure to use a grounded outlet.
- Product complies to electrical interference resistance standards.

5.2 First use

- Once you have removed the juicer from the box, check that no parts are missing (see points 5.6 and 6 of this manual).
- Then make sure that the orange peel containers and the tray fit in the correct position.
- Plug the power cord into an outlet and turn on the power switch, run the machine with no load. This allows you to check that the juicer is working properly and is not making any unusual noises. Then turn off the switch.
- For cleaning the juicer, refer to the daily maintenance section (page 21 and 22) to make sure it runs smoothly.
- Wash the oranges to be squeezed before starting (make sure they are between 60-80mm in diameter).
- Place the jug on the tray to collect the juice.
- Turn on the switch and let the machine run without load for a short while. Then load the oranges on the feeding rail, where they will start the circuit on the concave roller, get cut into two halves by the blade assembly, and squeezed with the convex roller. The juice will then come out automatically.
- To stop the process, turn off the power switch.
- Caution: never press the power switch while oranges are being squeezed (except in emergencies).

5. Instructions for use

5.3 Daily maintenance (cleaning)

- Before cleaning the juicer, be sure to turn it off and disconnect it from the mains.
- Clean all parts of the juicer that may be in contact with food on a daily basis (see page 24, Juicing parts 5.6).
- Cleaning consists of the following steps:
  - ✓ Remove the waste (orange peel) from the peel containers (see page 8, figure 1).
  - ✓ Remove the juice filter (see page 22, figure 2).
  - ✓ Loosen the thrust screws on the transparent cover, remove the collector by tilting the cover slightly and then remove the cover completely (see page 22, figure 3). *NB: For the EASY-PRO Z SS version, a Phillips screwdriver is required to dismantle the collector.*
  - ✓ First remove the blade base, taking care not to cut yourself (using both hands as shown in figure 4, page 22).
  - ✓ Then take out the peelers (see page 22, figure 5).
  - ✓ Remove the concave and convex rollers. The concave and convex roller assemblies must be removed at the same time (see page 22, figure 6) by first completely loosening the thrust screws that hold them together.
  - ✓ Wash all parts and air dry.

    The parts can be washed by hand or in a dishwasher (except for the cover, which should be hand washed).

    DO NOT USE ABRASIVE OR CORROSIVE PRODUCTS.



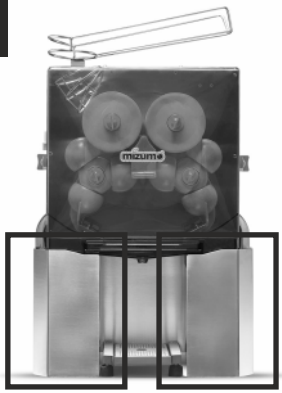


Dishwasher

Use a disinfected damp cloth to clean the inside of the compression area. You can also use a fine brush to reach all nooks and crannies.

Finally, put all cleaned parts back into place. Make sure that the thrust screws are sufficiently tightened and that the peeler is in the right position.

1



2



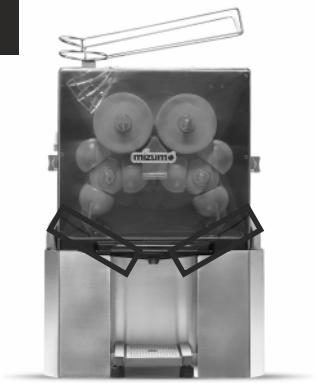
3



4



5



6



5. Instructions for use

5.4 Disassembly

Step 1. Ensure that the juicer is not plugged in.

Step 2. Remove filter and peel containers.

Step 3. Loosen the thrust screws on the transparent cover, remove the collector by tilting the cover slightly and then remove the cover completely. *NB: For the EASY-PRO Z SS version, a Phillips screwdriver is required to dismantle the collector.*

Step 4. Remove the blade taking the necessary precautions to avoid cutting yourself. Use both hands according to figure 3, page 22.

Step 5. Next, unscrew the roller thrust screws.

Step 6. Now the 2 peelers can be removed.

Step 7. Then remove the 4 rollers.

5.5 Assembly

Step 1. Place 1 concave and 1 convex roller on the axles. Do the same with the other roller.

Step 2. Then mount the blade (see page 22, figure 3) and the 2 peelers as far down as they go. Next, tighten the 4 thrust screws on the rollers.

Step 3. Place the cover with the juice collector and tighten the two thrust screws on both sides.

Step 4. Assemble the filter, tray and containers that collect the orange peels.

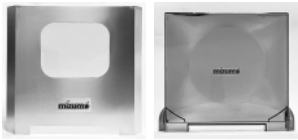
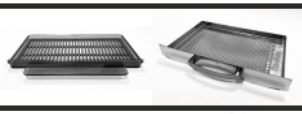
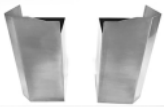
Assembly and Disassembly instruction video

Scan the QR code for the "Assembly and Disassembly" online instruction video.



5. Instructions for Use

5.6 Juicing parts

Blade base + blade (1 pc.)		Cover (1 pc.)	
Thrust screw (6 pcs)		Filter (1 pc.)	
		Juice collector (1 piece)	
Convex roller (2 pcs.)		Peel containers (2 pcs. left and right)	
Concave roller (2 pcs.)		Peeler shaft + peelers (2 pcs. left and right)	

5.7 Inspection

- Check once again that the juicer is correctly assembled and undamaged.
- Connect the power supply in order to start a test with no load.
- Press the green power button of the orange juicer (left-hand side).
- Check that the orange juicer is running normally without any malfunctions.
- Press the red button to turn off the orange juicer.

5.8 Startup

Step 1. Before start-up, an inspection must be carried out.

Step 2. Place a jug or glass on the tray.

Step 3. Wash the oranges in the basket and place the ones you want to juice (60-80 mm) on the rail.

Step 4. Start the cycle by pressing the green button on the left-hand side.

Step 5. Wait for the machine to squeeze the oranges and do not stop the cycle while the oranges are being squeezed.

5. Instructions for Use

5.9 Precautions

Important! Always follow these instructions during operation:

- Juice only oranges from 60-80 mm
- Always keep clean.
- Always unplug before assembly and disassembly.
- Empty the containers that collect the orange peel before they are full.

5.10 Replacing peelers

To prevent the peelers from breaking, it is very important to follow these recommendations:

- Before juicing, the peelers (peeler shaft+peeler) must be inserted all the way into the peeler holder.
- The peeler must be tightly fitted on the peeler shaft, so that once it is inserted, the central fin of the peeler, which is inserted into the groove of the convex rollers, rests on the roller.

To replace a peeler, you will need two fixed size 8 spanners. First, remove the peeler to be replaced from the shaft and mount the new one in the same position. Before retightening the screws completely, the peeler and axle assembly must be placed on the peeler support and on the convex roller until it reaches its correct position and the central fin of the peeler is centered in the groove of the convex roller and makes contact with the bottom of the convex roller.

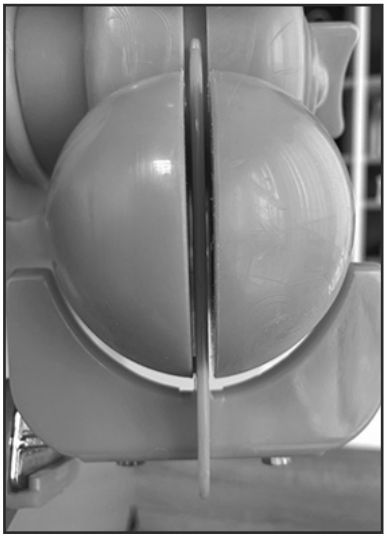
Please note that the peelers can be mounted in two positions, depending on whether they are left- or right-handed. Also, take into consideration that the part of the peeler shaft that enters the peeler support has a specific position, meaning that the narrowest part will be the part that enters the peeler support first.

5. Instructions for Use

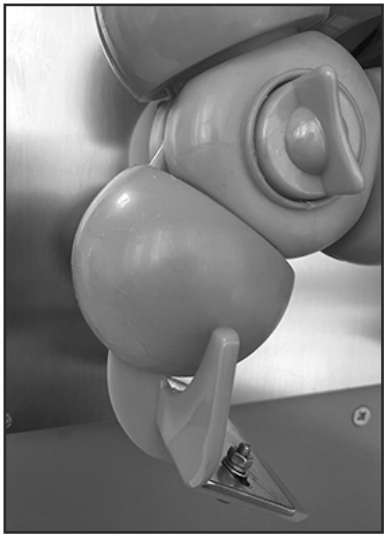
5.10 Replacing peelers



Detail of peeler shaft assembly



Detail of centered peeler



Detail of peeler in bottom position

Peeler Assembly instruction video

6. Parts Breakdown

General Diagram - Page 28

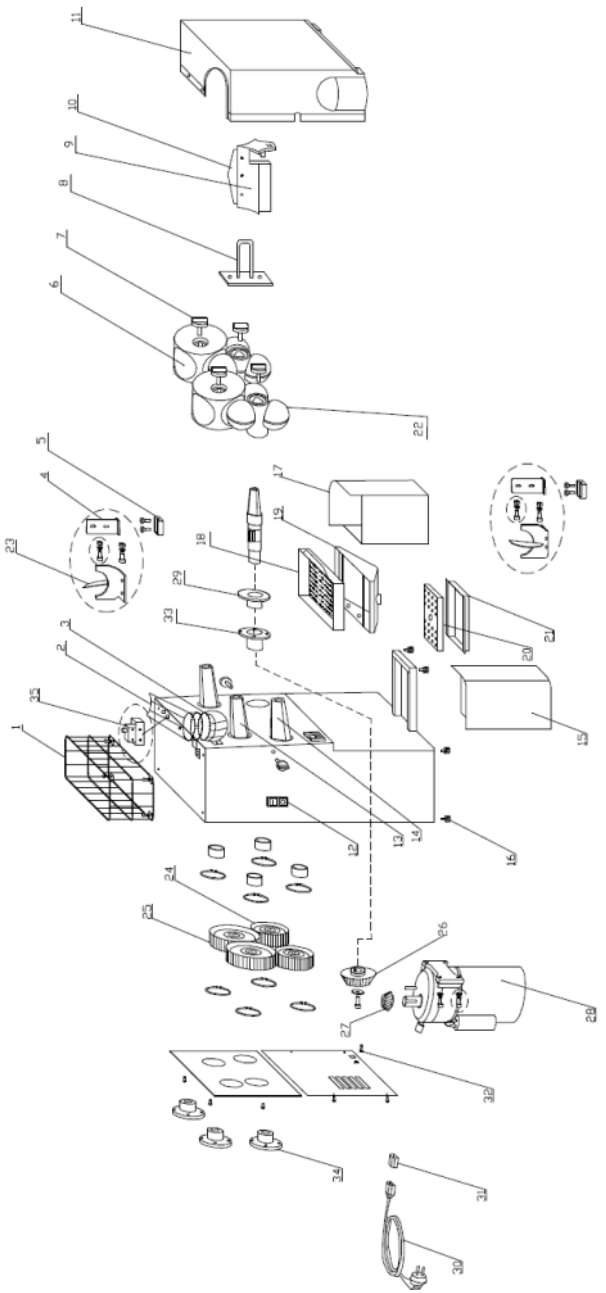
1. Upper basket	13. Concave roller shaft	25. Nylon gear large (A)
2. Feeding rail	14. Convex roller shaft	26. Steel gear
3. Rail	15.Peel container	27. Drive shaft steel gear
4. Peeler shaft	16. Feet	28. Motor
5. Peeler holder	17. Peel container	29. Front nylon support cover
6. Concave roller	18. Filter	30. Power cord
7. Thrust screw	19. Juice collector	31. Plug
8. Blade shaft	20. Tray	32. Fuse
9. Blade base	21. Tray support	33. Front nylon support
10. Blade	22. Convex roller	34. Rear nylon support
11. Cover	23. Peeler	35. Safety switch
12. Switch	24. Nylon gear small (B)	

FORZE option diagram - Page 29

1. Lower front cover	6. Convex roller	12. Tray
2. Upper front cover	7. Concave roller	13. Tray support
3. Cover	8. Peeler assembly	14. Juice collector
4. Blade assembly	8-1. Peeler holder	15. Filter
4-1. Blade base	8-2. Peeler shaft	16. Switch
4.2. Blade	8-3. Peeler	17. Body
4.3. Blade shaft	9. Rail	18. Back cover
4-4. Blade stop	10. Feeding rail	19. Feet
5. Thrust screw	11. Upper basket	

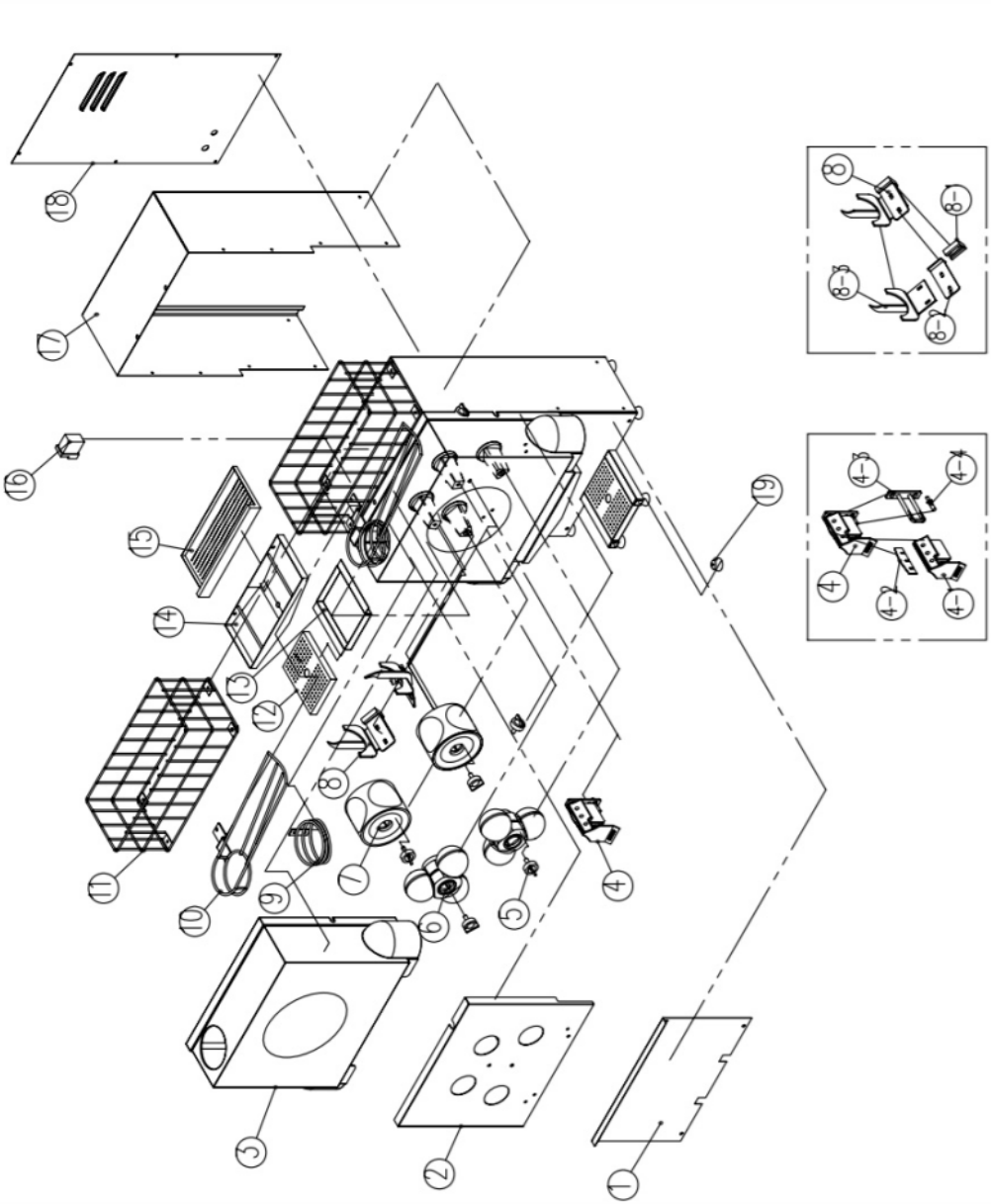
6. Parts Breakdown

General Diagram



6. Parts Breakdown

FORZE option diagram



INDEX

1.- Introduction **31**
2.- Informations générales importantes **31**
3.- Caractéristiques techniques **32**
4.- Contrôle qualité Mizumo **33**
5.- Mode d'emploi **34**
5.1- Connexion réseau **34**
5.2.-Première utilisation **34**
5.3.-Entretien quotidien (nettoyage) **35**
5.4.-Démontage **37**
5.5.-Montage **37**
5.6.-Pièces de pressage **38**
5.7.-Inspection **38**
5.8.-Démarrage **38**
5.9.- Attention **39**
5.10.-Remplacement des éplucheurs **39**
6.-Éclaté général **41**

1. Introduction

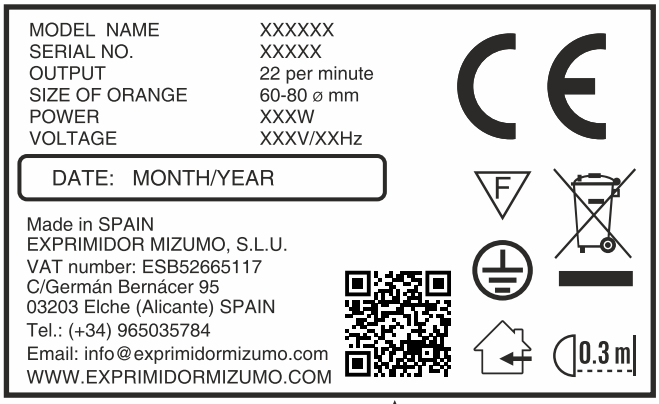
Les presse-agrumes que notre société commercialise sont spécialement conçus pour fournir des jus d'orange naturels.

Les presse-agrumes sont idéaux pour les hôtels, les bars, les restaurants, les cafés ou même les supermarchés. Nos presse-agrumes ont été conçus pour une manipulation facile. L'un de leurs avantages à souligner est la grande efficacité et la grande capacité de production de jus d'orange.

Par ailleurs, ils répondent aux exigences d'hygiène et de sécurité.

2. Informations générales importantes

Sur l'étiquette d'identification affichée sur le presse-agrumes, vous pouvez trouver ses données spécifiques, telles que : la tension, la fréquence ou d'autres données intéressantes.



L'étiquette d'identification se trouve à l'arrière du presse-agrumes.



Symboles			
	Marquage UE Conformité européenne		Convient pour un montage direct sur des surfaces en acier, bois, plâtre ou béton.
	Ce n'est pas un déchet urbain non sélectionné. Recyclable.		Mise à la terre.
	Pour une utilisation en intérieur uniquement.		Gardez une distance de 0,3 m entre la machine et le mur

Pour toute information complémentaire, contactez le service technique. Pensez toujours à mentionner le numéro de série du presse-agrumes. Ce dernier est indiqué sur son étiquette d'identification.

Avant de nettoyer le presse-agrumes ou d'effectuer tout entretien, débranchez-le toujours du secteur.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation du presse-agrumes par une personne responsable de leur sécurité.

3. Caractéristiques techniques

Modèle	EASY-PRO Z EASY-PRO Z BLACK ED.	EASY-PRO Z SS
Dimensions (cm)	46x34x76,5 Opción Forze - 46x36x76,5	46x34x76,5 Opción Forze - 46x36x76,5
Puissance	200W*	200W*
Fusible	5A	5A
Poids net	42 Opción Forze - 46	44 Opción Forze - 48
Oranges par minute	22	22
Taille maximale des fruits	60-80 mm ø	60-80 mm ø
Sécurité	Conforme à la compatibilité électromagnétique	Conforme à la compatibilité électromagnétique

*Vérifiez l'étiquette d'identification (dans certains pays, cela peut varier)

4. Contrôle qualité Mizumo

Mizumo Quality
Control

Engagés pour
l'environnement

Cleaning and Desinfection
Mizumo Program

5. Notice d'utilisation

5.1 Connexion réseau

- Tension: Vérifiez l'étiquette d'identification
- Assurez-vous d'utiliser une prise mise à la terre.
- Le produit est conforme à la norme de résistance aux interférences électriques.

5.2 Première utilisation

- Une fois que vous avez retiré le presse-agrumes de la boîte, vérifiez qu'aucune pièce ne manque (voir points 5.6 et 6 de ce manuel).
- Vérifiez ensuite si les récipients à écorces d'orange et le plateau sont bien placés.
- Branchez le câble d'alimentation dans une prise et allumez l'interrupteur d'alimentation, faites fonctionner la machine sans charge. Ainsi, vous pouvez vérifier que le presse-agrumes fonctionne correctement et qu'il n'émet aucun bruit étrange. Éteignez ensuite l'interrupteur.
- Pour nettoyer le presse-agrumes, reportez-vous à la section entretien quotidien (pages 35 et 36) pour vous assurer de son bon fonctionnement.
- Lavez les oranges que vous allez presser avant de commencer (assurez-vous qu'elles ont un diamètre compris entre 60 et 80 mm).
- Placez la carafe sur le plateau pour récupérer le jus.
- Allumez l'interrupteur et laissez la machine fonctionner sans charge pendant un moment.Ensuite, placez les oranges sur le rail d'alimentation. Elles démarreront le circuit sur le rouleau concave, seront coupées en deux moitiés par l'ensemble de lames et pressées avec le rouleau convexe. Ensuite, le jus sortira automatiquement.
- Pour arrêter le processus, éteignez-le à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.
- Attention : n'appuyez jamais sur l'interrupteur d'alimentation pendant que des oranges sont pressées (sauf en cas d'urgence).

5. Notice d'utilisation

5.3 Entretien quotidien (nettoyage)

- Avant de nettoyer le presse-agrumes, veillez à l'éteindre et à le débrancher du secteur.
- Nettoyez quotidiennement toutes les pièces du presse-agrumes qui peuvent être ou sont en contact avec des aliments (voir page 38, Pièces pour le pressage 5.6
- Le nettoyage comprend les étapes suivantes :
  - ✓ Retirez les résidus (écorces d'orange) des récipients à écorces (voir page 8, image 1).
  - ✓ Retirez le filtre à jus (voir page 36, image 2).
  - ✓ Desserrez les vis de pression du couvercle transparent, retirez le collecteur en inclinant légèrement le couvercle puis retirez complètement le couvercle (voir page 8, image 3).*Note: Dans la version EASY-PRO Z SS, nous aurons besoin d'un tournevis étoile pour retirer le collecteur.*
  - ✓ Retirez d'abord le socle de la lame en faisant attention de ne pas vous couper (en utilisant les deux mains selon l'image 4, page 36).
  - ✓ Retirez ensuite les éplucheurs (voir page 36, image 5).
  - ✓ Démontez les rouleaux concaves et convexes.Vous devez prendre l'ensemble des rouleaux concaves et convexes en même temps (voir page 36, image 6) en desserrant d'abord complètement les vis de serrage qui les maintiennent.
  - ✓ Lavez toutes les pièces et séchez-les à l'air.

    Les pièces peuvent être lavées à la main ou au lave-vaisselle (sauf la housse qui doit être lavée à la main).

    NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS OU CORROSIFS.



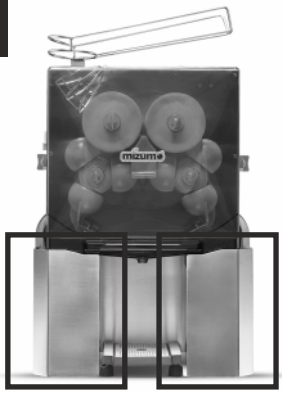


Lave-vaisselle

Utilisez un chiffon humide désinfecté pour nettoyer l'intérieur de la zone de compression. Vous pouvez également utiliser une brosse fine pour accéder à tous les coins.

Enfin, remettez toutes les pièces propres à leur place. Assurez-vous de serrer suffisamment les vis de serrage et que l'éplucheur est dans la bonne position.

1



2



3



4



5



6



5. Notice d'utilisation

5.4 Démontage

Étape 1. Assurez-vous que le presse-agrumes est débranché.

Étape 2. Retirez le filtre et les conteneurs des écorces.

Étape 3. Desserrez les vis de pression du couvercle transparent, retirez le collecteur en inclinant légèrement le couvercle puis retirez complètement le couvercle. *Note: Dans la version EASY-PRO Z SS, nous aurons besoin d'un tournevis étoile pour retirer le collecteur.*

Étape 4. Retirez la lame en prenant les précautions nécessaires pour éviter de vous couper. Utilisez les deux mains selon l'image 3, page 36.

Étape 5. Ensuite, dévissez les vis de pression des rouleaux.

Étape 6. Les 2 éplucheurs peuvent maintenant être retirés.

Étape 7. Ensuite, nous retirerons les 4 rouleaux.

5.5 Montage

Étape 1. Placez 1 rouleau concave et 1 convexe sur les axes. Nous faisons la même chose avec l'autre.

Étape 2. Montez ensuite la lame (voir page 36, image 3) et les 2 éplucheurs jusqu'au fond. Ensuite, les 4 vis de pression des rouleaux sont serrés.
Étape 3. Placez le couvercle avec le collecteur de jus, puis serrez les deux vis de pression des deux côtés.

Étape 4. Montez le filtre, le plateau et les récipients qui récupèrent les écorces d'orange.

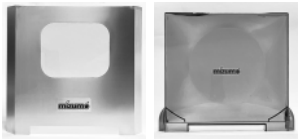
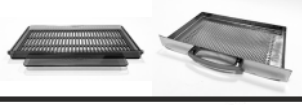
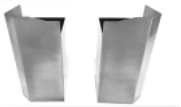
Vidéo pédagogique
Montage et Démontage

Scannez le code QR pour accéder à la vidéo pédagogique en ligne « Montage et démontage ».



5. Notice d'utilisation

5.6 Pièces de pressage

Base lame + lame (1 unité)		Couverture (1 unité)	
Vis de pression (6 unités)		Filtre (1 unité)	
		Filtre (1 unité) Collecteur de jus (1 unité)	
Rouleau convexe (2 unités)		Récipients des écorces (2 unités, gauche et droite)	
Rouleau concave (2 unités)		Axe éplucheur + éplucheurs >(2 unités gauche et droite)	

5.7 Inspection

- Vérifiez à nouveau que le presse-agrumes est correctement monté et ne présente aucun dommage.
- Connectez l'alimentation électrique afin de démarrer un test à vide.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation vert (côté gauche) de démarrage du presse-agrumes.
- Vérifiez si le presse-agrumes fonctionne normalement sans aucune anomalie.
- Appuyez sur le bouton rouge pour éteindre le presse-agrumes.

5.8 Mise en service

Étape 1. Avant la mise en service, nous devons effectuer une inspection.

Étape 2. Mettez une carafe ou un verre sur le plateau.

Étape 3. Lavez les oranges dans le panier et placez sur le rail celles que vous souhaitez presser (60-80 mm).

Étape 4. Démarrez le cycle en appuyant sur le bouton vert sur le côté gauche.

Étape 5. Attendez que la machine presse les oranges et n'arrêtez pas le cycle pendant que les oranges sont pressées.

5. Mode d'emploi

5.9 Attention

Important ! Pendant son fonctionnement, suivez toujours ces instructions :

- Pressez uniquement des oranges de 60 à 80 mm.
- Gardez-le toujours propre.
- Débranchez-le toujours avant le montage et le démontage.
- Videz les récipients qui collectent les écorces d'orange avant qu'ils ne soient pleins.

5.10 Remplacement des éplucheurs

Pour éviter que les éplucheurs ne se cassent, il est très important de suivre ces recommandations :

- Les éplucheurs (tige de l'éplucheur + éplucheur) doivent être insérés à fond dans le support de l'éplucheur avant d'extraire le jus.
- L'éplucheur doit être bien ajusté sur l'axe de l'éplucheur, de sorte qu'une fois insérée, l'ailette centrale de l'éplucheur qui s'insère dans la fente des rouleaux convexes repose sur le rouleau.

Pour remplacer un éplucheur, nous aurons besoin de deux clés fixes du 8. Tout d'abord, nous démonterons l'axe de l'éplucheur à remplacer et nous monterons le nouveau dans la même position. Avant de serrer à nouveau complètement les vis, nous placerons sur le support de l'éplucheur et sur l'axe convexe l'ensemble de l'éplucheur et l'axe, jusqu'à ce qu'il atteigne sa position correcte et que l'ailette centrale de l'éplucheur soit centrée dans la rainure du rouleau convexe et fasse butée au fond de celui-ci.

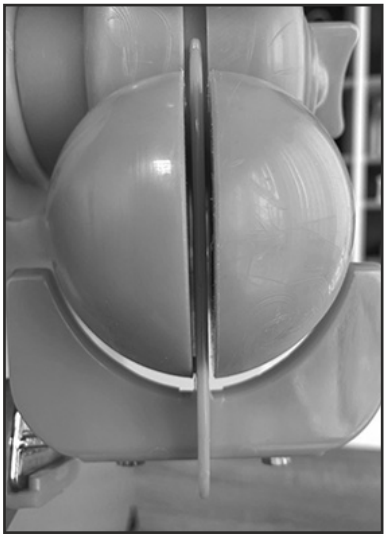
Il faut garder à l'esprit que les éplucheurs peuvent être montés dans deux positions, selon qu'ils sont à gauche ou à droite. De plus, nous prendrons en considération que la partie de l'axe de l'éplucheur qui entre dans le support de l'éplucheur a une position, de sorte que la partie la plus étroite sera celle qui entre en premier dans ledit support.

5. Mode d'emploi

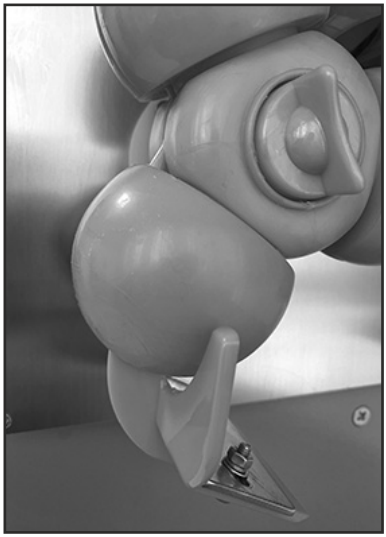
5.10 Remplacement des éplucheurs



Détail montage de l'axe de l'éplucheur



Détail éplucheur centré



Détail éplucheur jusqu'au fond

Vidéo pédagogique
Montage des éplucheurs

6. Éclaté général

Schéma général - Page 42

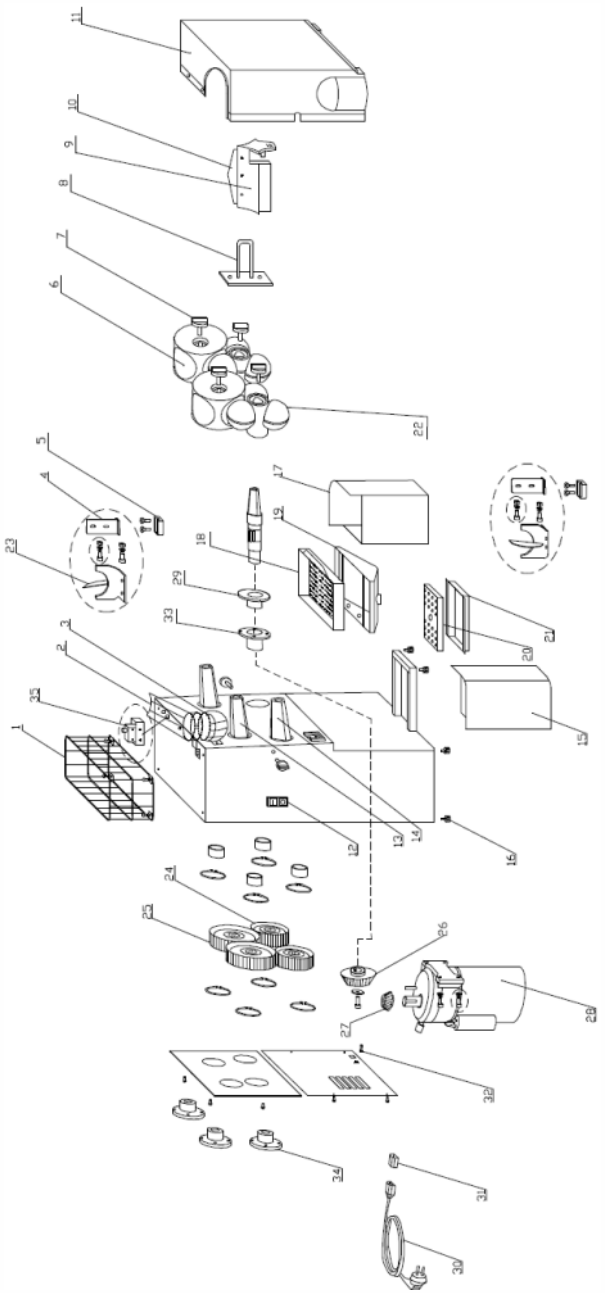
1. Panier supérieur	13. Axe rouleau concave	25. Engrenage nylon grand (A)
2. Rail d'alimentation	14. Axe rouleau convexe	26. Engrenage en acier
3. Rail	15. Récipient écorce	27. Engrenage en acier de l'axe moteur
4. Axe de l'éplucheur	16. Pieds	28. Moteur
5. Support éplucheur	17. Récipient des écorces	29. Couverture de support en nylon avant
6. Rouleau concave	18. Filtre	30. Câble d'alimentation
7. Vis de pression	19. Collecteur de jus	31. Prise
8. Axe lame	20. Plateau	32. Fusible
9. Base lame	21. Support plateau	33. Support avant en nylon
10. Lame	22. Rouleau convexe	34. Support arrière en nylon
11. Couverture	23. Éplucheur	35. Interrupteur de sécurité
12. IInterrupteur	24. Engrenage nylon petit (B)	

Diagrama opción FORZE - Page 43

1. Couvercle avant inférieur	6. Rouleau convexe	12. Plateau
2. Couvercle avant supérieur	7. Rouleau concave	13. Support plateau
3. Couverture	8. Ensemble éplucheur	14. Collecteur de jus
4. Ensemble lame	8-1. Support éplucheur	15. Filtro
4-1. Base lame	8-2. Axe de l'éplucheur	16. Interrupteur
4.2. Lame	8-3. Éplucheur	17. Corps
4.3. Axe lame	9. Rail	18. Couvercle arrière
4-4. Butée lame	10. Rail d'alimentation	19. Pieds
5. Vis de pression	11. Panier supérieur	

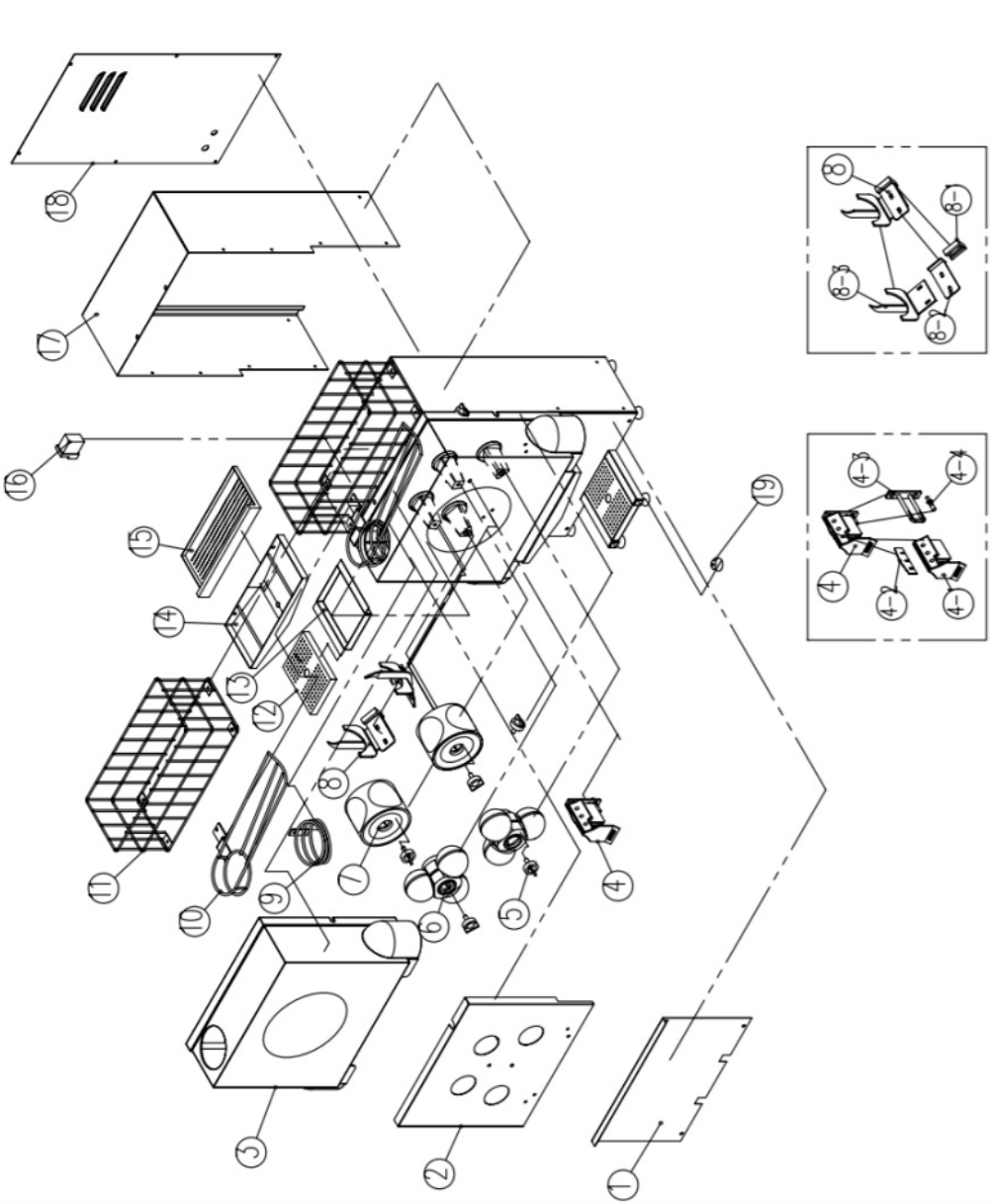
6. Schéma éclaté général

Schéma général



6. Schéma éclaté général

Schéma option FORZE



INDICE

1.- Introduzione **45**
2.- Informazioni generali importanti **45**
3.- Caratteristiche tecniche **46**
4.- Controllo qualità Mizumo **47**
5.- Istruzioni per l'uso **48**
5.1- Connessione di rete **48**
5.2.-Primo utilizzo **48**
5.3.-Manutenzione quotidiana (pulizia) **49**
5.4.-Smontaggio **51**
5.5.-Assemblaggio **51**
5.6.-Pezzi per spremitura **52**
5.7.-Ispezione **52**
5.8.-Avvio **52**
5.9.- Attenzione **53**
5.10.-Sostituzione delle pelatrici **53**
6.-Esploso Generale **55**

1. Introduzione

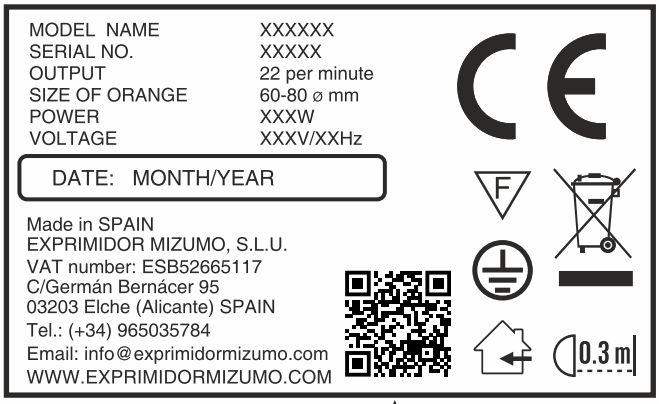
Gli spremiagrumi venduti dalla nostra azienda sono appositamente progettati per fornire succhi d'arancia naturali.

Gli spremiagrumi sono ideali per hotel, bar, ristoranti, caffetterie o anche supermercati. I nostri spremiagrumi sono stati progettati per essere maneggiati facilmente. Uno dei vantaggi da evidenziare è l'elevata efficienza e la grande capacità di produrre succhi d'arancia.

Inoltre, soddisfano ogni requisito di igiene e sicurezza.

2. Informazioni generali importanti

Sull'etichetta di identificazione presente sullo spremiagrumi si possono trovare i dati specifici come: voltaggio, frequenza o altri dati di interesse.



L'etichetta di identificazione si trova sul retro dello spremiagrumi.



Simboli			
	Marchio UE Conformità europea		Adatto per il montaggio diretto su superfici in acciaio, legno, gesso o cemento.
	Non si tratta di rifiuti urbani non selezionati. Riciclabile.		Messa a terra.
	Solo per uso interno.		Mantenere una distanza di 0,3 m tra la macchina e il muro

Per qualsiasi dubbio contattate il servizio tecnico tenendo sempre a mano il numero di serie dello spremiagrumi. Si trova sull'etichetta di identificazione.

Prima di pulire lo spremiagrumi o di effettuare qualsiasi manutenzione, scollegarlo sempre dalla rete elettrica.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dello spremiagrumi da una persona responsabile della loro sicurezza.

3. Caratteristiche tecniche

Modello	EASY-PRO Z EASY-PRO Z BLACK ED.	EASY-PRO Z SS
Dimensioni (cm)	46x34x76,5 Opzione Forze - 46x36x76,5	46x34x76,5 Opzione Forze - 46x36x76,5
Potenza	200W*	200W*
Fusibile	5A	5A
Peso Netto	42 Opzione Forze - 46	44 Opzione Forze - 48
Arance a minuto	22	22
Dimensione massima frutto	60-80 mm ø	60-80 mm ø
Sicurezza	Conforme alla compatibilità elettromagnetica	Conforme alla compatibilità elettromagnetica

*Verificare etichetta di identificazione (in alcuni paesi può variare)

4. Mizumo Quality Control

Mizumo Quality
Control

Impegnati
a favore dell'ambiente

Programma di pulizia e
disinfezione Mizumo

5. Istruzioni per l'uso

5.1 Connessione di rete

- Tensione: Controllare l'etichetta di identificazione.
- Assicurarsi di utilizzare una presa con messa a terra.
- Il prodotto è conforme alla resistenza standard alle interferenze elettriche.

5.2 Primo utilizzo

- Una volta tolto lo spremiagrumi dalla scatola, verificare che non manchi alcun pezzo (vedi punti 5.6 e 6 del presente manuale).
- Successivamente, controllare se i contenitori per le bucce d'arancia e il vassoio si inseriscono nella posizione corretta.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa e accendere l'interruttore di alimentazione, far funzionare la macchina senza carico. In questo modo si verifica che lo spremiagrumi funzioni correttamente e non emetta rumori strani.Quindi spegnere l'interruttore.
- Per pulire lo spremiagrumi, fare riferimento alla sezione sulla manutenzione quotidiana (pagina 49 e 50) per garantire che venga effettuata correttamente.
- Lavare le arance da spremere prima di iniziare (assicurarsi che abbiano un diametro compreso tra 60 e 80 mm).
- Posizionare la caraffa sul vassoio per prelevare il succo.
- Accendere l'interruttore e lasciare funzionare la macchina senza carico per un po. Successivamente, posizionare le arance sulla guida di alimentazione e le arance inizieranno il circuito sul rullo concavo, verranno tagliate in due metà dal gruppo lame e spremute con il rullo convesso. Quindi il succo uscirà automaticamente.
- Per interrompere il processo, spegnere utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Attenzione: non premere mai l'interruttore di alimentazione durante la spremitura delle arance (tranne in situazioni di emergenza).

5. Istruzioni per l'uso

5.3 Manutenzione giornaliera (pulizia)

- Prima di pulire lo spremiagrumi, verificare che sia spento e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Pulire quotidianamente tutte le parti dello spremitore che possono essere o sono a contatto con gli alimenti (vedere pagina 52, Parti di spremitura 5.6).
- La pulizia consiste nei seguenti passaggi:
  - ✓ Rimuovere i residui (buccia d'arancia) dai contenitori delle bucce (vedere pagina 50, immagine 1).
  - ✓ Rimuovere il filtro del succo (vedere pagina 50, immagine 2).
  - ✓ Allentare le viti di pressione del coperchio trasparente, rimuovere il collettore inclinando leggermente il coperchio e quindi rimuovere completamente il coperchio (vedere pagina 50, immagine 3). *Nota: Nella versione EASY-PRO Z SS è necessario un cacciavite a stella per rimuovere il collettore.*
  - ✓ Rimuovere prima la base della lama, facendo attenzione a non tagliarsi (utilizzando entrambe le mani come indica l'immagine 4, pagina 50).
  - ✓ Quindi estrarre la pelatrice (vedere pagina 50, immagine 5).
  - ✓ Rimuovere i rulli concavi e convessi.È necessario prendere il gruppo dei rulli concavo e convesso contemporaneamente (vedere pagina 50, immagine 6) allentando prima completamente le viti di fissaggio che li tengono in posizione.
  - ✓ Lavare tutte le parti e asciugarle all'aria.

    Le parti possono essere lavate a mano o in lavastoviglie (tranne il coperchio che deve essere lavato a mano).

    NON UTILIZZARE PRODOTTI ABRASIVI O CORROSIVI.



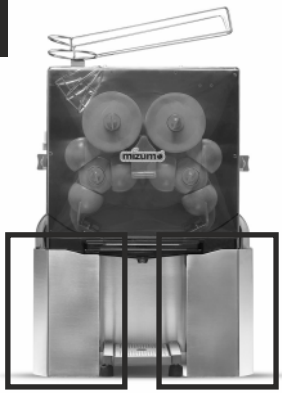


Lavastoviglie

Utilizzare un panno umido disinfettato per pulire l'interno dell'area di compressione. È possibile anche usare un pennello sottile per accedere a tutti gli angoli.

Infine, riporre tutte le parti pulite nella posizione corretta. Verificare che le viti di fissaggio siano state ben avvittate o e che la pelatrice sia nella posizione corretta.

1



2



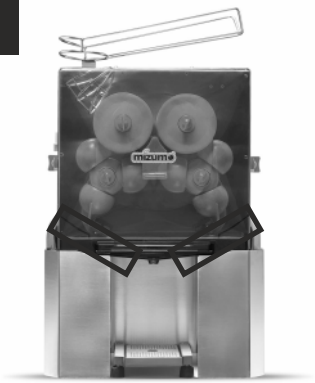
3



4



5



6



5. Istruzioni per l'uso

5.4 Smontaggio

Passo 1. Verificare che lo spremiagrumi sia scollegato.

Passo 2. Rimuovere il filtro e i contenitori delle bucce.

Passo 3. Allentare le viti di pressione del coperchio trasparente, rimuovere il collettore inclinando leggermente il coperchio e quindi rimuovere completamente il coperchio. *Nota: Nella versione EASY-PRO Z SS è necessario un cacciavite a stella per rimuovere il collettore.*

Passo 4. Rimuovere la lama adottando le precauzioni necessarie per evitare di tagliarsi. Utilizzare entrambe le mani come nell'immagine 3, pagina 8.

Passo 5. Successivamente, svitare le viti di pressione del rullo.

Passo 6. Ora è possibile rimuovere le 2 pelatrici.

Passo 7. Successivamente rimuoveremo i 4 rulli.

5.5 Assemblaggio

Passo 1. Posizionare 1 rullo concavo e 1 convesso sugli assi. Ripetere l'operazione con l'altro

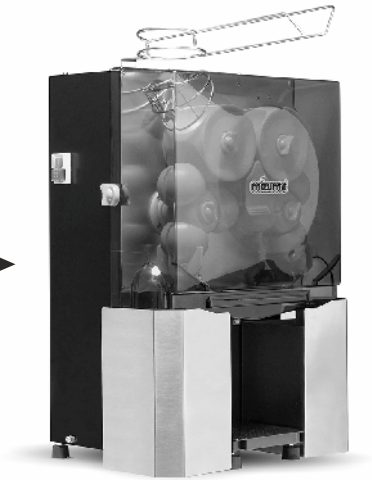
Passo 2. Quindi montare la lama (vedi pagina 50, immagine 3) e le 2 pelatrici fino in fondo. Quindi stringere le 4 viti di pressione del rullo.

Passo 3. Posizionare il coperchio con il raccoglitore di succo e quindi avvitare le viti di fissaggio su entrambi i lati.

Passo 4. Assemblare il filtro, la vaschetta ed i contenitori che raccolgono le bucce d'arancia.

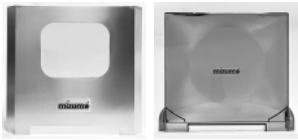
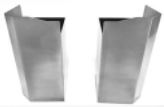
Video didattico
Assemblaggio e Smontaggio

Scansionare il codice QR per vedere il video online "Assemblaggio e smontaggio".



5. Istruzioni per l'uso

5.6 Pezzi per la spremitura

Base lama + lama (1 pz.)		Coperchio (1 pz.)	
Vite di pressione (6 pz)		Filtro (1 pz.)	
		Raccoglitore di succo (1 unità)	
Rullo convesso (2 pz.)		Contenitori bucce (2 pz sinistra destra)	
Rullo concavo (2 pz.)		Asso di pelatura + pelatrice (2 pezzi sinistra e destra)	

5.7 Ispezione

- Controllare ancora una volta che lo spremiagrumi sia montato correttamente e non presenti danni.
- Collegare l'alimentazione per avviare un test a vuoto.
- Premere il pulsante di accensione verde (lato sinistro) dello spremiagrumi.
- Controllare se lo spremiagrumi funziona normalmente senza alcuna anomalia.
- Premere il pulsante rosso per spegnere lo spremiagrumi.

5.8 Attivazione

Passo 1. Prima dell'avvio, effettuare un'ispezione.

Passo 2. Appoggiare una caraffa o un bicchiere sul vassoio.

Passo 3. Lavare le arance nel cestello e posizionare sulla guida (60-80 mm) quelle da spremere.

Passo 4. Avviare il ciclo premendo il pulsante verde sul lato sinistro.

Passo 5. Attendere che la macchina sprema le arance e non interrompere il ciclo mentre si spremono le arance.

5. Istruzioni per l'uso

5.9 Attenzione

Importante! Durante il funzionamento seguire sempre queste istruzioni:

- Spremere solo arance da 60-80 mm.
- Mantenerlo sempre pulito.
- Scollegare sempre la spina prima di 'assemblaggio e smontaggio.
- Svuotare i contenitori che raccolgono le bucce d'arancia prima che siano pieni.

5.10 Sostituzione delle pelatrici

Per evitare che le pelatrici si rompano è molto importante seguire questi consigli:

- Le pelatrici (asse della pelatrice+pelatrice) devono essere inserite completamente nel supporto della pelatrice prima della spremitura.
- La pelatrice deve essere ben regolata sull'asse corrispondente, in modo che una volta inserita, l'aletta centrale della pelatrice che si inserisce nella fessura dei rulli convessi poggi sul rullo.

Per sostituire una pelatrice, usare due chiavi inglesi misura 8. Per prima cosa rimuoveremo dall'albero la pelatrice da sostituire e montare quella nuova nella stessa posizione. Prima di serrare nuovamente completamente le viti, posizionare il gruppo pelatrice e asse sul supporto corrispondente e sul rullo convesso, finché non raggiunge la posizione corretta e l'aletta pelatrice è centrata nella scanalatura del rullo convesso e si ferma sul fondo.

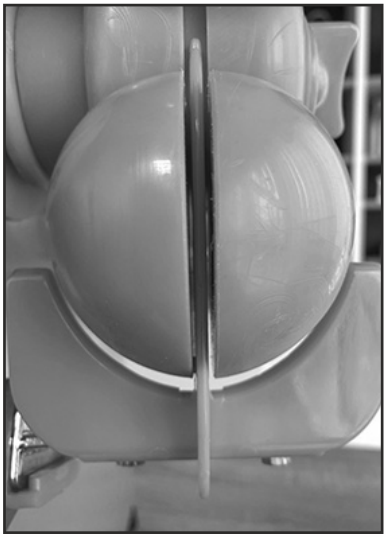
Tenere presente che le pelatrici possono essere montate in due posizioni, a seconda che siano sinistra o destra. Inoltre, tenere conto che la parte dell'albero della pelatrice che entra nel supporto della pelatrice ha una posizione specifica, in modo che la parte più stretta sarà quella che entra per prima in detto supporto.

5. Istruzioni per l'uso

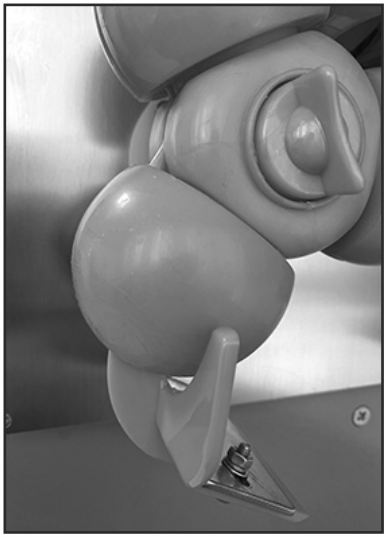
5.10 Sostituzione delle pelatrici



Dettaglio assemblaggio albero pelatrice



Dettaglio pelatrice centrato



Dettaglio pelatrice fino in fondo

Video didattico
Assemblaggio delle pelatrici

6. Esploso generale

Esploso Generale - Pag. 56

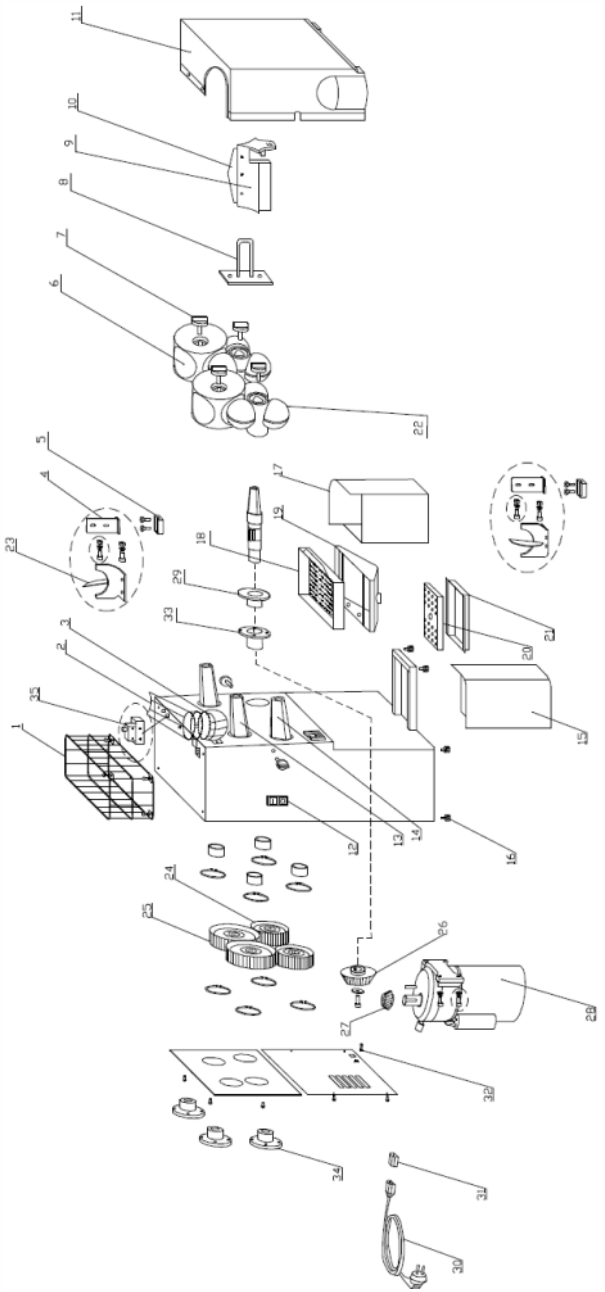
1. Cestello superiore	13. Asse rullo concavo	25. Ingranaggio nylon grande (A)
2. Binario di alimentazione	14. Asse rullo convesso	26. Ingranaggio in acciaio
3. Guida	15. Contenitore bucce	27. Ingranaggio in acciaio dell'asse motore
4. Asse pelatrice	16. Piedi	28. Motore
5. Supporto pelatrice	17. Contenitore per bucce	29. Coperchio di supporto nylon anteriore
6. Rullo concavo	18. Filtro	30. Cavo di alimentazione
7. Vite di pressione	19. Raccoglitore di succo	31. Presa
8. Albero lama	20. Vassoio	32. Fusibile
9. Base lama	21. Supporto vassoio	33. Supporto in nylon anteriore
10. Lama	22. Rullo convesso	34. Supporto in nylon posteriore
11. Coperchio	23. Pelatrice	35. Interruttore di sicurezza
12. Interruttore	24. Ingranaggio nylon piccolo (B)	

Diagrama opción FORZE - Pag. 57

1. Coperchio anteriore inferiore	6. Rullo convesso	12. Vassoio
2. Coperchio anteriore superiore	7. Rullo concavo	13. Supporto vassoio
3. Coperchio	8. Gruppo pelatrice	14. Raccoglitore di succo
4. Gruppo della lama	8-1. Supporto per pelatrice	15. Filtro
4-1. Base lama	8-2. Asse pelatrice	16. Interruttore
4.2. Lama	8-3. Pelatrice	17. Corpo
4.3. Asse lama	9. Guida	18. Coperchio posteriore
4-4.Arresto lama	10. Binario di alimentazione	19.Piedi
5. Vite di pressione	11. Cestello superiore	

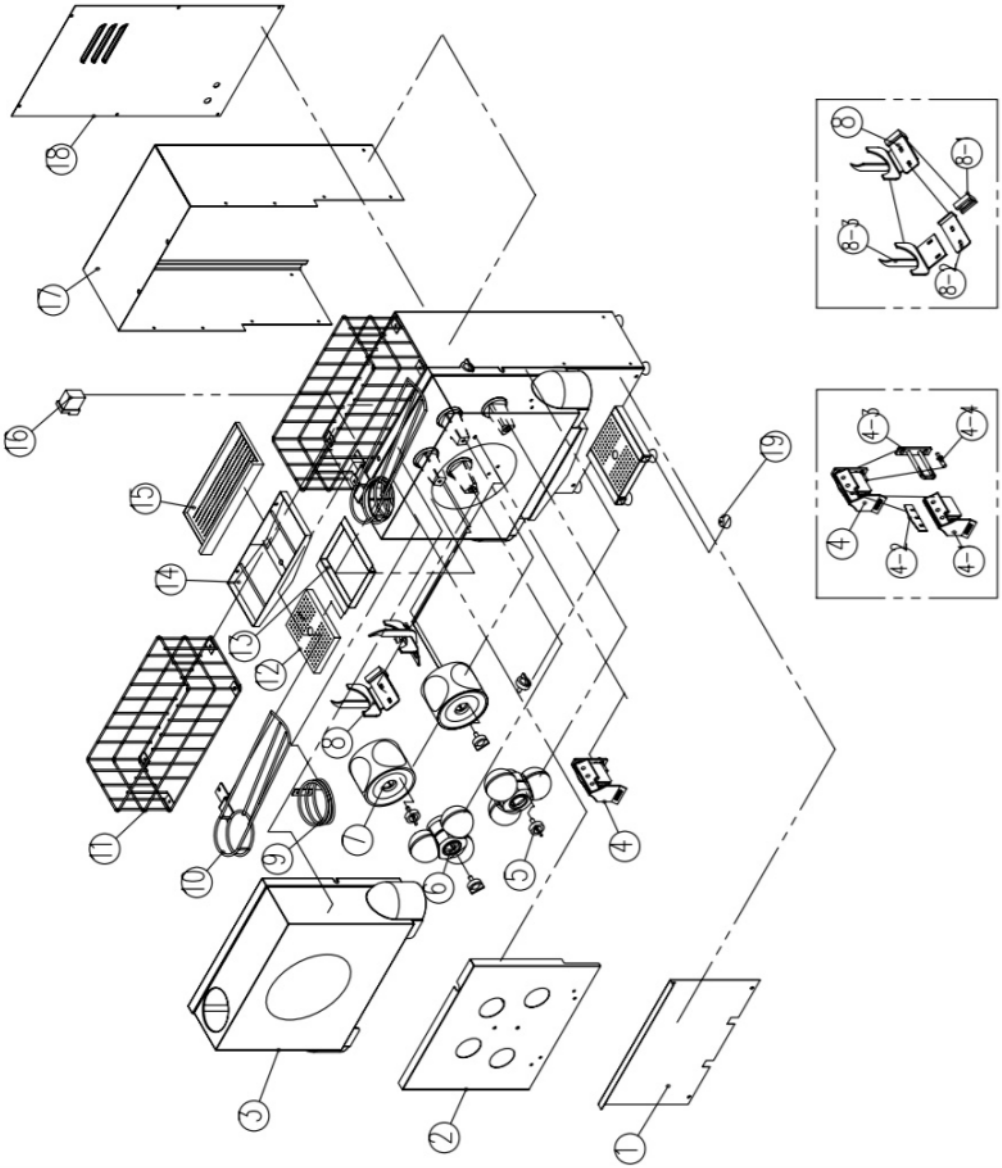
6. Esploso Generale

Schema Generale



6. Esploso Generale

Schema delle opzioni FORZE



INDEX

1.- Einleitung **59**
2.- Wichtige allgemeine Informationen **59**
3.- Technische Merkmale **60**
4.- Mizumo Qualitätskontrolle **61**
5.- Gebrauchsanweisung **62**
5.1- Netzanschluss **62**
5.2.-Erster Gebrauch **62**
5.3.-Tägliche Pflege (Reinigung) **63**
5.4.-Demontage **65**
5.5.-Montage **65**
5.6.-Teile der Presse **66**
5.7.-Inspektion **66**
5.8.-Inbetriebnahme **66**
5.9.- Wichtige Hinweise **67**
5.10.-Austauschen der Schäler **67**
6.-Allgemeine Teileübersicht **69**

1. Einleitung

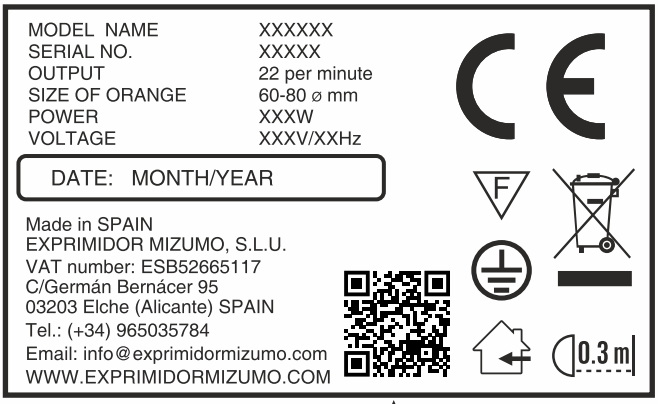
Die Orangensaftpressen, die unser Unternehmen verkauft, wurden speziell für die Herstellung natürlicher Orangensäfte entwickelt.

Die Saftpressen sind ideal für Hotels, Bars, Restaurants, Cafés oder sogar Supermärkte. Unsere Saftpressen sind für eine einfache Handhabung konzipiert. Einer ihrer hervorzuhebenden Vorteile ist die hohe Effizienz und große Kapazität für die Herstellung von Orangensäften.

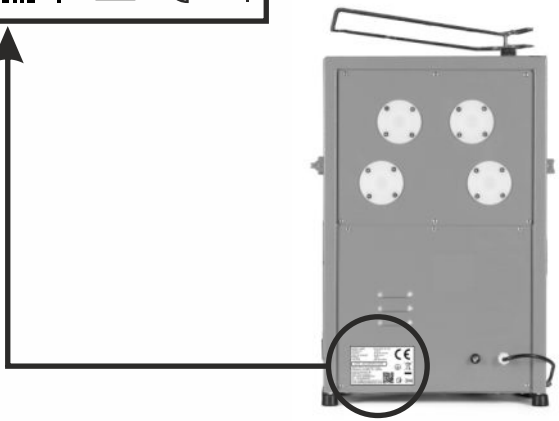
Darüber hinaus erfüllen sie die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

2. Wichtige allgemeine Informationen

Auf dem Typenschild der Saftpresse finden Sie deren spezifische Daten, wie zum Beispiel: Spannung, Frequenz oder andere wichtige Informationen



Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite der Saftpresse.



Symbole			
CE	EU-Zeichen, Europäische Konformität.	F	Geeignet für die direkte Montage auf Stahl-, Holz-, Putz- oder Betonoberflächen.
	Es ist kein gewöhnliches unsortiertes Abfallprodukt. Recycelbar.		Erdung.
	Nur in Innenbereichen verwenden.		Halten Sie einen Abstand von 0,3 m zwischen dem Gerät und der Wand ein.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst. Geben Sie dabei bitte immer die Seriennummer der Saftpresse an. Diese steht auf dem Typenschild.

Bevor Sie die Saftpresse reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie sie immer vom Stromnetz.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung der Saftpresse eingewiesen.

3. Technische Merkmale

Modell	EASY-PRO Z EASY-PRO Z BLACK ED.	EASY-PRO Z SS
Abmessungen (cm)	46x34x76,5 Option Forze - 46x36x76,5	46x34x76,5 Option Forze - 46x36x76,5
Leistung	200W*	200W*
Sicherung	5A	5A
Nettogewicht	42 Option Forze - 46	44 Option Forze - 48
Orangen pro Minute	22	22
Maximale Fruchtgröße	60-80 mm ø	60-80 mm ø
Sicherheit	Gemäß elektromagnetischer Verträglichkeit	Gemäß elektromagnetischer Verträglichkeit

*Überprüfen Sie das Typenschild (in einigen Ländern kann es variieren)

4. Mizumo Qualitätskontrolle

Mizumo Quality
Control

Der Umwelt
verpflichtet

Reinigungs- und
Desinfektionsprogramm
von Mizumo

5. Gebrauchsanweisung

5.1 Netzanschluss

- Spannung: Überprüfen Sie das Typenschild.
- Verwenden Sie unbedingt eine geerdete Steckdose.
- Das Produkt entspricht der Norm zur Beständigkeit gegen elektrische Störungen.

5.2 Erster Gebrauch

- Nachdem Sie die Saftpresse aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie, dass keine Teile fehlen (siehe Punkte 5.6 und 6 dieser Anleitung).
- Überprüfen Sie anschließend, ob die Behälter für die Orangenschalen und das Tablett in der richtigen Position angebracht sind.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein. Lassen Sie das Gerät ohne es zu befüllen laufen. Auf diese Weise können Sie überprüfen, ob die Saftpresse ordnungsgemäß funktioniert und keine seltsamen Geräusche macht. Schalten Sie sie dann mit dem Schalter aus.
- Informieren Sie sich zur Reinigung der Saftpresse im Abschnitt “Tägliche Pflege” (Seite 63 und 64), um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß umgesetzt wird.
- Waschen Sie die Orangen, die Sie entsaften möchten, bevor Sie beginnen (versichern Sie sich, dass diese einen Durchmesser zwischen 60 und 80 mm haben).
- Stellen Sie den Krug auf das Tablett, um den Saft aufzufangen.
- Schalten Sie es mit dem Schalter ein und lassen Sie das Gerät eine Weile ohne es zu befüllen laufen. Legen Sie die Orangen als nächstes auf die Zuführschiene. Die Orangen beginnen sich auf der konkaven Rolle zu bewegen, sie werden von den Messern in zwei Hälften geschnitten und mit der konvexen Rolle ausgepresst . Anschließend kommt der Saft automatisch heraus.
- Um den Vorgang zu stoppen, schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter aus.
- Achtung: Drücken Sie niemals den Netzschalter, während die Orangen ausgepresst werden (außer in Notsituationen).

5. Gebrauchsanweisung

5.3 Tägliche Pflege (Reinigung)

- Bevor Sie die Saftpresse reinigen, schalten Sie sie unbedingt aus und trennen Sie sie vom Stromnetz.
- Reinigen Sie täglich alle Teile der Saftpresse, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können oder in Berührung waren (siehe Seite 66, Teile der Presse 5.6).
- Die Reinigung besteht aus den folgenden Schritten:
  - ✓ Entfernen Sie die Rückstände (Orangenschalen) aus den Schalenbehältern (siehe Seite 64, Bild 1).
  - ✓ Entfernen Sie den Saftfilter (siehe Seite 64, Bild 2).
  - ✓ Lösen Sie die Druckschrauben der transparenten Abdeckung, entfernen Sie den Auffangbehälter durch leichtes Kippen der Abdeckung und nehmen Sie die Abdeckung anschließend vollständig ab (siehe Seite 64, Bild 3). *Hinweis: Für das Gerät EASY-PRO Z SS benötigen Sie zum Entfernen des Auffangbehälters einen Sternschraubendreher.*
  - ✓ Entfernen Sie zunächst die Klingenbasis und achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden (benutzen Sie beide Hände wie auf Bild 4, Seite 8).
  - ✓ Nehmen Sie dann die Schäler heraus (siehe Seite 648, Bild 5).
  - ✓ Entnehmen Sie die konkaven und konvexen Rollen. Sie müssen die konkaven und die konvexen Rollen gleichzeitig entnehmen (siehe Seite 64, Bild 6), indem Sie zunächst die Druckschrauben, mit denen sie befestigt sind, vollständig lösen.
  - ✓ Reinigen Sie alle Teile und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

Die Teile können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden (mit Ausnahme der Abdeckung, die von Hand gereinigt werden muss).

VERWENDEN SIE KEINE SCHLEIFENDE ODER ÄTZENDE PRODUKTE.



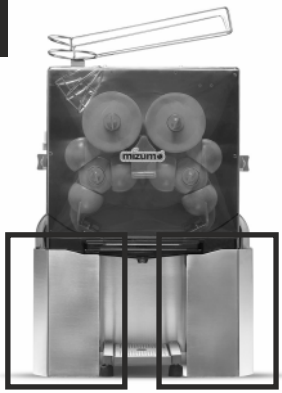


Geschirrspüler

Reinigen Sie die Innenseite des Pressbereichs mit einem desinfizierten, feuchten Tuch. Sie können auch einen feinen Pinsel verwenden, um alle Ecken zu erreichen.

Bringen Sie abschließend alle sauberen Teile wieder an ihrem Platz an. Versichern Sie sich, dass Sie die Druckschrauben richtig festziehen und dass sich der Schäler in der richtigen Position befindet.

1



2



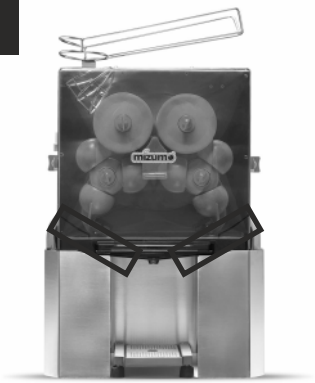
3



4



5



6



5. Gebrauchsanweisung

5.4 Demontage

Schritt 1. Versichern Sie sich, dass die Saftpresse nicht angeschlossen ist.

Schritt 2. Filter und Schalenbehälter entfernen.

Schritt 3. Lösen Sie die Druckschrauben an der transparenten Abdeckung, entfernen Sie den Auffangbehälter durch leichtes Kippen der Abdeckung und nehmen Sie die Abdeckung anschließend vollständig ab. *Hinweis: Für das Gerät EASY-PRO Z SS benötigen Sie zum Entfernen des Auffangbehälters einen Sternschraubendreher.*

Schritt 4. Entfernen Sie die Klinge und treffen Sie dabei die nötigen Vorsichtsmaßnahmen, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Benutzen Sie beide Hände wie auf Bild 3, Seite 64.

Schritt 5. Lösen Sie als nächstes die Druckschrauben der Rollen.

Schritt 6. Jetzt können die 2 Schäler entfernt werden.

Schritt 7. Entnehmen Sie als nächstes die 4 Rollen.

5.5 Montage

Schritt 1. Platzieren Sie je 1 konkave und 1 konvexe Rolle auf den Achsen. Führen Sie den Vorgang mit der anderen durch.

Schritt 2. Bringen Sie dann das Messer (siehe Seite 64, Bild 3) und die beiden Schäler an und drücken Sie sie bis nach unten. Ziehen Sie dann die 4 Druckschrauben der Rollen fest.

Schritt 3. Montieren Sie die Abdeckung mit dem Saftauffangbehälter und ziehen Sie dann diebeiden Druckschrauben auf beiden Seiten fest.

Schritt 4. Bauen Sie den Filter, das Tablett und die Behälter zum Auffangen der Orangenschalen ein.

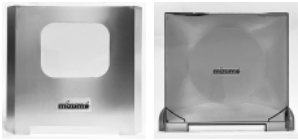
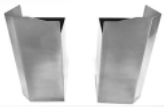
Anleitungsvideo Montage und Demontage

Scannen Sie den QR-Code, um sich online das Anleitungsvideo „Montage und Demontage“ anzuschauen.



5. Gebrauchsanweisung

5.6 Teile der Presse

Klingenbasis + Klinge (1 Stk.)		Abdeckung (1 Stk.)	
Druckschraube (6 Stück)		Filter (1 Stk.)	
		Saftauffangbehälter (1 Stück)	
Konvexe Rolle (2 Stk.)		Schalenbehälter (2 Stk. links und rechts)	
Konkave Rolle (2 Stk.)		Achse Schäler + Schäler (2 Stück links und rechts)	

5.7 Inspektion

- Überprüfen Sie noch einmal, ob die Saftpresse ordnungsgemäß zusammengebaut ist und keine Schäden aufweist.
- Schließen Sie die Stromversorgung an, um einen Leerlauftest zu starten.
- Drücken Sie den grünen Netzschalter (linke Seite), um die Orangensaftpresse anzuschalten.
- Überprüfen Sie, ob die Orangensaftpresse normal und ohne Auffälligkeiten funktioniert.
- Drücken Sie die rote Taste, um die Orangensaftpresse auszuschalten.

5.8 Inbetriebnahme

Schritt 1. Vor der Inbetriebnahme müssen Sie eine Inspektion durchführen.

Schritt 2. Stellen Sie einen Krug oder ein Glas auf das Tablett.

Schritt 3. Waschen Sie die Orangen im Korb und legen Sie die Orangen, die Sie entsaften möchten (60-80 mm), auf die Schiene.

Schritt 4. IStarten Sie den Vorgang, indem Sie die grüne Taste auf der linken Seite drücken.

Schritt 5. Warten Sie, bis das Gerät die Orangen ausgepresst hat, und stoppen Sie den Vorgang nicht, solange die Orangen ausgepresst werden.

5. Gebrauchsanweisung

5.9 Wichtige Hinweise

Wichtig! Befolgen Sie während des Betriebs stets die folgenden Anweisungen:

- Entsaften Sie nur 60–80 mm große Orangen.
- Immer sauber halten.
- Vor der Montage und Demontage immer den Netzstecker ziehen.
- Leeren Sie die Behälter, in denen die Orangenschalen aufgefangen werden, bevor sie voll sind.

5.10 Austauschen der Schäler

Um zu verhindern, dass die Schäler beschädigt werden, ist es sehr wichtig, diese Empfehlungen zu befolgen:

- Die Schäler (Achse der Schäler + Schäler) müssen vor dem Entsaften vollständig in die Schälerhalterung eingeführt werden.
- Der Schäler muss gut auf der Achse des Schälers ausgerichtet sein, sodass nach dem Einsetzen das Mittelstück des Schälers, das in den Schlitz der konvexen Rollen eingeführt wird, auf der Rolle aufliegt.

Um einen Schäler auszutauschen, benötigen Sie zwei Schraubenschlüssel der Größe 8. Entfernen Sie zuerst den auszutauschenden Schäler von der Achse und bringen Sie den neuen an der gleichen Stelle an. Bevor Sie die Schrauben wieder vollständig anziehen, platzieren Sie in der Schälerhalterung und auf der konvexen Rolle, den Schäler und die Achse, bis sie ihre richtige Position erreicht haben und das Mittelstück des Schälers im Schlitz der konvexen Rolle zentriert und bis nach unten gedrückt ist.

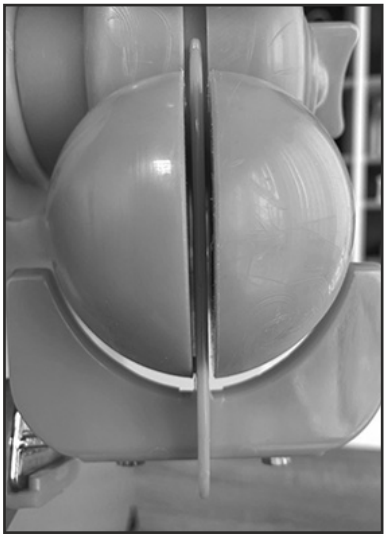
Berücksichtigen Sie bitte, dass die Schäler in zwei Positionen angebracht werden können, je nachdem, ob sie links oder rechts sind. Beachten Sie bitte auch, dass die Achse des Schälers, der in der Schälerhalterung angebracht wird, sich in Position befindet, sodass der schmalste Teil derjenige ist, der zuerst in die Schälerhalterung eintritt.

5. Gebrauchsanweisung

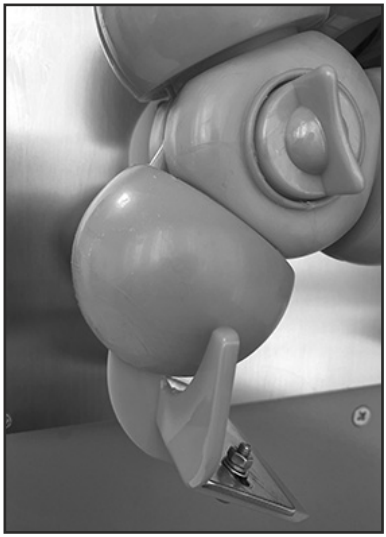
5.10 Austauschen der Schäler



Detail Montage Achse des Schälers



Detail zentrierter Schäler



Detail Schäler bis nach unten gedrückt

Anleitungsvideo Montage der Schäler

Allgemeine Teileübersicht

Allgemeines Diagramm - Seite 70

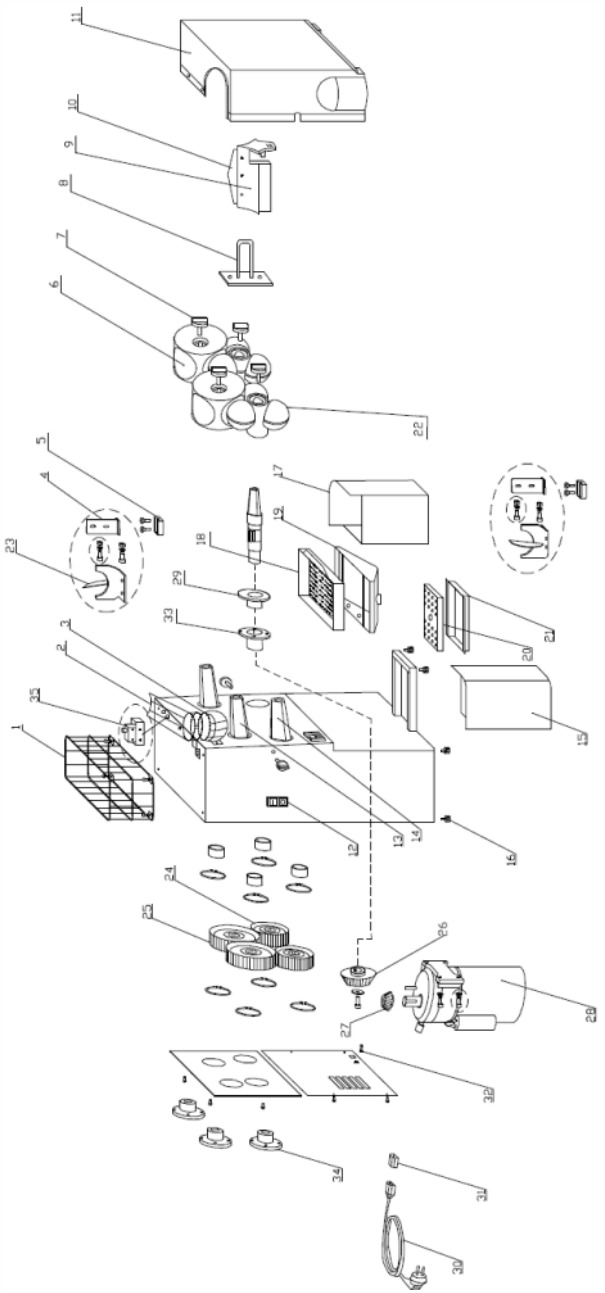
1. Oberer Korb	13. Achse konkave Rolle	25. Verzahnung Nylon groß (A)
2. Zuführschiene	14. Achse konvexe Rolle	26. Verzahnung Stahl
3. Schiene	15. Schalenbehälter	27. Verzahnung Antriebswelle aus Stahl
4. Achse des Schälers	16. Beine	28. Motor
5. Schälerhalterung	17. Schalenbehälter	29. Abdeckung der Halterung aus Nylon Vorderseite
6. Konkave Rolle	18. Filter	30. Netzkabel
7. Druckschraube	19. Saftauffangbehälter	31. Stecker
8. Messerwelle	20. Tablett	32. Sicherung
9. Klingenbasis	21. Tabletthalterung	33. Vordere Halterung aus Nylon
10. Klinge	22. Konvexe Rolle	34. Hintere Halterung aus Nylon
11. Abdeckung	23. Schäler	35. Sicherheitsschalter
12. Schalter	24. Verzahnung Nylon klein (B)	

Diagramm Option FORZE - Seite 71

1. Untere vordere Abdeckung	6. Konvexe Rolle	12. Tablett
2. Obere vordere Abdeckung	7. Konkave Rolle	13. Tabletthalterung
3. Abdeckung	8. Schäler-Set	14. Saftauffangbehälter
4. Klingen-Set	8-1. Schälerhalterung	15. Filter
4-1. Klingenbasis	8-2. Achse des Schälers	16. Schalter
4.2. Klinge	8-3. Schäler	17. Körper
4.3. Messerwelle	9. Schiene	18. Abdeckung Rückseite
4-4. Klingenstopp	10. Zuführschiene	19. Beine
5. Druckschraube	11. Oberer Korb	

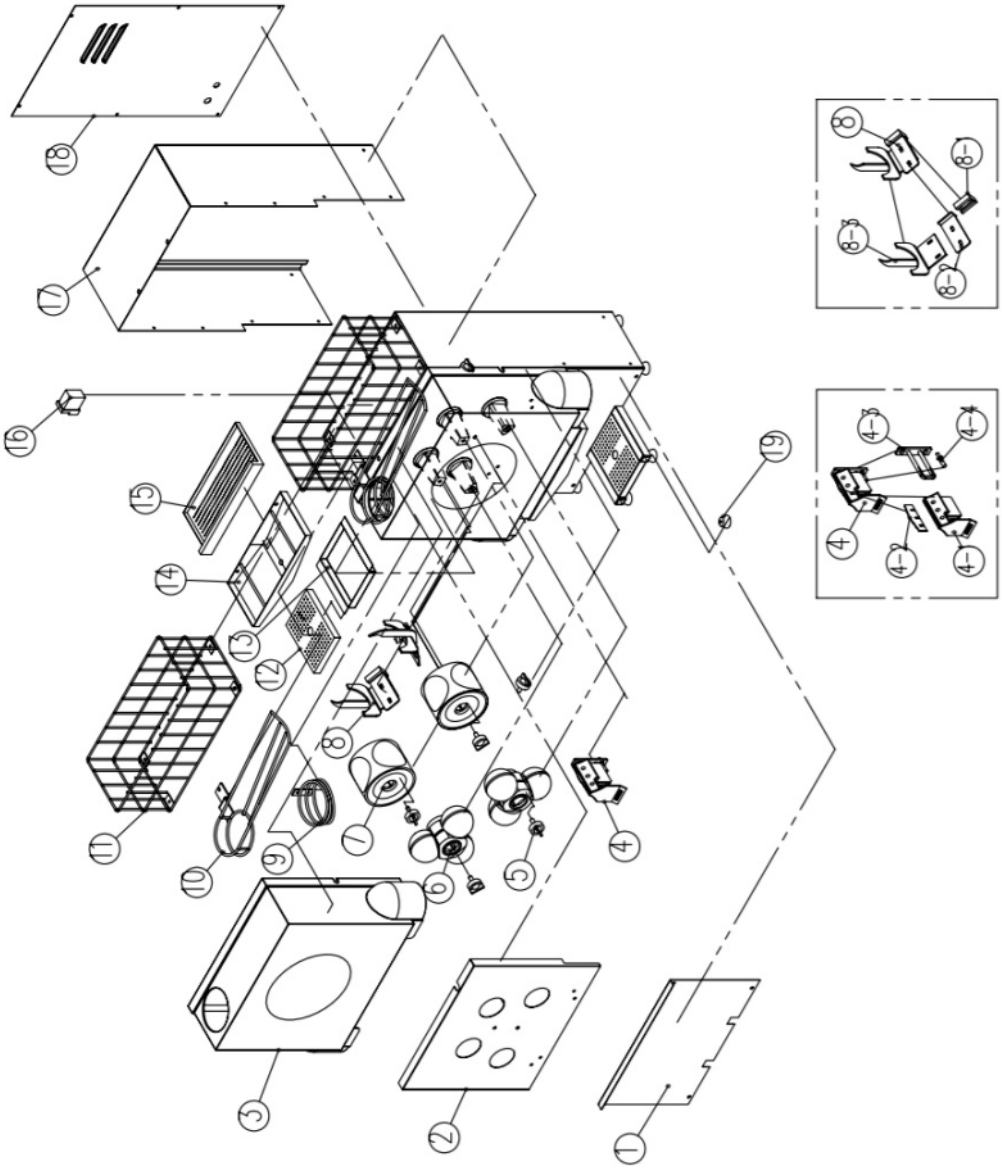
6. Allgemeine Teileübersicht

Allgemeines Diagramm



6. Allgemeine Teileübersicht

Diagramm Option FORZE



INHOUDSOPGAVE

1.- Inleiding **73**
2.- Belangrijke algemene informatie **73**
3.- Technische eigenschappen **74**
4.- Mizumo-kwaliteitscontrole **75**
5.- Gebruiksaanwijzing **76**
5.1- Netwerkverbinding **76**
5.2.-Eerste gebruik **76**
5.3.-Dagelijks onderhoud (reiniging) **77**
5.4.-Demontage **79**
5.5.-Montage **79**
5.6.-Onderdelen **80**
5.7.-Inspectie **80**
5.8.-Opstarten **80**
5.9.- Opgelet **81**
5.10.-Vervangen van de schillers **81**
6.-Algemene explosietekening **83**

1. Inleiding

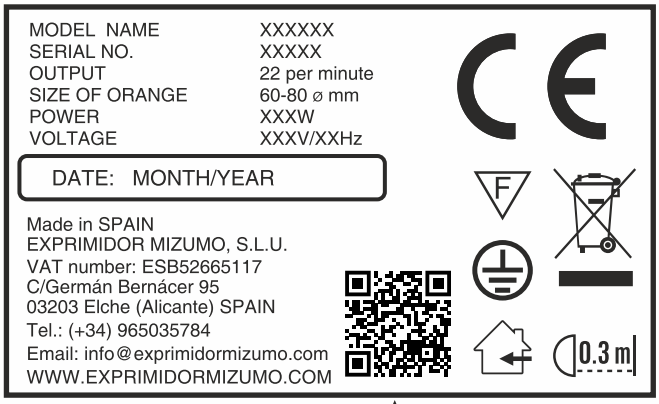
De sapcentrifuges die ons bedrijf verkoopt zijn speciaal ontworpen om natuurlijk sinaasappelsap te produceren.

Sapcentrifuges zijn ideaal voor hotels, bars, restaurants, cafés en zelfs supermarkten. Onze sapcentrifuges zijn ontworpen voor een eenvoudig gebruik. Een van de grote voordelen is het hoge rendement en de grote capaciteit voor het maken van sinaasappelsap.

Bovendien voldoen ze aan de hygiëne- en veiligheidseisen.

2. Belangrijke algemene informatie

Op het identificatie-etiket van de sapcentrifuge vind je de specifieke gegevens ervan, zoals spanning, frequentie en andere belangrijke gegevens.



Het identificatie-etiket bevindt zich op de achterkant van de sapcentrifuge.



Symbolen			
	EU-markering Europese Conformiteit		Geschikt voor rechtstreekse montage op staal-, hout-, gips- of betonoppervlakken.
	Geen ongesorteerd huishoudelijk afval. Recyclebaar.		Aarding.
	Alleen voor gebruik binnenshuis.		Houd een afstand van 0,3 meter aan tussen de sapcentrifuge en de muur

Neem voor eventuele vragen contact op met de technische dienst. Vermeld daarbij altijd het serienummer van de sapcentrifuge. Het serienummer staat vermeld op het identificatie-etiket.

Voordat je de sapcentrifuge reinigt of onderhoud uitvoert, dien je deze altijd van het elektriciteitsnet los te koppelen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt.

3. Technische eigenschappen

Model	EASY-PRO Z EASY-PRO Z BLACK ED.	EASY-PRO Z SS
Afmetingen (cm)	46x34x76,5 Optie Forze - 46x36x76,5	46x34x76,5 Optie Forze - 46x36x76,5
Vermogen	200W*	200W*
Zekering	5A	5A
Nettogewicht	42 Optie Forze - 46	44 Optie Forze - 48
Sinaasappelen per minuut	22	22
Maximale diameter vrucht	60-80 mm ø	60-80 mm ø
Veiligheid	Voldoet aan elektromagnetische compatibiliteit	Voldoet aan elektromagnetische compatibiliteit

*Raadpleeg identificatie-etiket (kan per land variëren)

4. Mizumo-kwaliteitscontrole

Mizumo Quality
Control

Betrokken
bij het milieu

Reiniging en desinfectie
Mizumo-programma

5. Gebruiksaanwijzing

5.1 Netwerkverbinding

- Spanning: Raadpleeg het identificatie-etiket
- Zorg ervoor dat je een geaard stopcontact gebruikt.
- Het product voldoet aan de norm weerstand tegen elektrische interferentie.

5.2 Eerste gebruik

- Nadat je de sapcentrifuge uit de doos hebt gehaald, controleer je of er geen onderdelen ontbreken (zie punten 5.6 en 6 van deze handleiding).
- Controleer vervolgens of de afvalbakken en de plaat op de hiervoor aangewezen plek passen.
- Steek de stekker in het stopcontact, zet de aan/uit-schakelaar aan en laat de sapcentrifuge onbelast draaien. Zo kun je nagaan of de sapcentrifuge goed werkt en geen vreemde geluiden maakt. Zet vervolgens de sapcentrifuge uit.
- Om de sapcentrifuge schoon te maken, raadpleeg je het hoofdstuk Dagelijks onderhoud (pagina 77 en 78) om er zeker van te zijn dat deze soepel werkt om er zeker van te zijn dat deze soepel werkt.
- Was de sinaasappelen die je gaat uitpersen voordat je begint (zorg ervoor dat ze een diameter tussen 60-80 mm hebben).
- Plaats de kan op de plaat om het sap op te vangen.
- Zet de sapcentrifuge aan en laat het apparaat een tijdje onbelast draaien. Plaats de sinaasappelen op de invoerrail. De sinaasappelen worden via de holle persrol naar de messen geleid waar de sinaasappelen in tweeën worden gesneden en vervolgens worden uitgeperst door de bolle persrol. Het sap komt er nu vanzelf uit.
- Om het proces te stoppen, schakel je het apparaat uit met de aan/uit-schakelaar.
- Let op: druk nooit op de aan/uit-schakelaar terwijl sinaasappelen worden geperst (behalve in noodsituaties).

5. Gebruiksaanwijzing

5.3 Dagelijks onderhoud (reiniging)

- Voordat je de sapcentrifuge schoonmaakt, dien je deze uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.
- Maak dagelijks alle onderdelen van de sapcentrifuge schoon die in contact komen of kunnen komen met voedsel (zie pagina 80, Onderdelen 5.6).
- Het reinigen van de sapcentrifuge bestaat uit de volgende stappen:
  - ✓ Verwijder het afval (sinaasappelschillen) uit de afvalbakken (zie pagina 78, afbeelding 1).
  - ✓ Verwijder het sapfilter (zie pagina 78, afbeelding 2).
  - ✓ Draai de stelschroeven van het transparante deksel los, verwijder de opvangbak door het deksel iets te kantelen en verwijder vervolgens het deksel volledig (zie pagina 78, afbeelding 3). *Opmerking: In de EASY-PRO Z SS-versie moet je een kruiskopschroevendraaier gebruiken om de opvangbak te verwijderen.*
  - ✓ Verwijder eerst de messen waarbij je oplet dat je jezelf niet snijdt (gebruik beide handen volgens afbeelding 4 op pagina 78).
  - ✓ Verwijder vervolgens de schillers (zie pagina 78, afbeelding 5).
  - ✓ Verwijder nu de holle en bolle persrollen. Je moet de holle en bolle persrollen tegelijkertijd verwijderen (zie pagina 78, afbeelding 6) door de stelschroeven waarmee ze vastzitten volledig los te draaien.
  - ✓ Reinig alle onderdelen en laat ze aan de lucht drogen.

De onderdelen kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gewassen (behalve het deksel, dat met de hand moet worden gewassen).

GEBRUIK GEEN SCHURENDE OF CORROSIEVE PRODUCTEN.



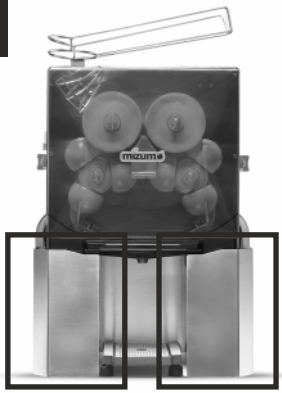


Afwasmachine

Gebruik een gedesinfecteerde vochtige doek om de roestvrijstalen wand schoon te maken. Je kunt ook een fijne borstel gebruiken om bij alle hoeken te komen.

Plaats ten slotte alle schone onderdelen terug op hun plaats. Zorg ervoor dat je de stelschroeven goed vastdraait en dat de schiller zich in de juiste positie bevindt.

1



2



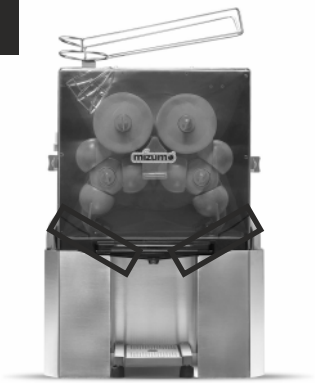
3



4



5



6



5. Gebruiksaanwijzing

5.4 Demontage

Stap 1. Zorg ervoor dat de sapcentrifuge niet op het elektriciteitsnet is aangesloten.

Stap 2. Verwijder het filter en de afvalbakken.

Stap 3. Draai de stelschroeven van het transparante deksel los, verwijder de opvangbak door het deksel iets te kantelen en verwijder vervolgens het deksel volledig. *Opmerking: In de EASY-PRO Z SS versie hebben we een ster schroevendraaier nodig om de opvangbak te verwijderen.*

Stap 4. Verwijder het mes en neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat je jezelf snijdt. Gebruik beide handen volgens afbeelding 3 op pagina 78.

Stap 5. Draai vervolgens de stelschroeven van de persrollen los.

Stap 6. Nu kunnen de 2 schillers worden verwijderd.

Stap 7. Vervolgens verwijder je de 4 persrollen.

5.5 Montage

Stap 1. Plaats 1 holle en 1 bolle persrol op de assen. Doe vervolgens hetzelfde met de andere persrollen.

Stap 2. Monteer vervolgens het mes (zie pagina 78, afbeelding 3) en de 2 schillers. Draai vervolgens de 4 stelschroeven van de persrollen vast.
Stap 3. Plaats het deksel met de opvangbak en draai vervolgens de twee stelschroeven aan beide zijden vast.

Stap 4. Monteer het filter, de plaat en de afvalbakken.

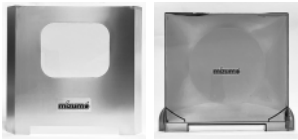
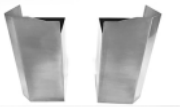
Instructievideo Montage en demontage

Scan de QR-code voor de online-instructievideo "Montage en demontage".



5. Gebruiksaanwijzing

5.6 Onderdelen

Mesbasis + mes (1 st.)		Deksel (1 st.)	
Drukschroef (6 st.)		Filter (1 st.)	
		Opvangbak sap (1 st.)	
Bolle persrol (2 st.)		Afvalbakken (2 st. links rechts)	
Holle persrol (2 st.)		Schillerbasis + schillers (2 stuks links en rechts)	

5.7 Inspectie

- Controleer nogmaals of de sapcentrifuge goed gemonteerd is en geen beschadigingen heeft.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact om de sapcentrifuge onbelast te laten draaien.
- Druk op de groene knop (linkerkant) van de sapcentrifuge.
- Controleer of de sapcentrifuge normaal en zonder problemen werkt.
- Druk op de rode knop om de sapcentrifuge uit te schakelen.

5.8 Inwerkingstelling

Stap 1. Voordat je sinaasappelen gaat persen, moet je eerst een inspectie uitvoeren.

Stap 2. Zet een kan of glas op de plaat.

Stap 3. Spoel de sinaasappelen af met water en plaats de sinaasappelen die je wilt uitpersen (60-80 mm) op de rail.

Stap 4. Start de cyclus door op de groene knop aan de linkerkant te drukken.

Stap 5. Wacht tot de sapcentrifuge de sinaasappelen heeft uitgeperst en stop de cyclus niet terwijl de machine sinaasappelen uitperst.

5. Gebruiksaanwijzing

5.9 Opgelet

Belangrijk! Volg tijdens het gebruik altijd de volgende instructies:

- Pers alleen sinaasappelen met een diameter tussen 60-80 mm.
- Houd de machine altijd schoon.
- Haal vóór montage en demontage altijd de stekker uit het stopcontact.
- Leeg de afvalbakken voordat ze helemaal vol zitten.

5.10 Vervangen van de schillers

Om te voorkomen dat de schillers breken, is het heel belangrijk om de volgende aanbevelingen op te volgen:

- De schillers (schillerbasis + schiller) moeten vóór het uitpersen van de sinaasappelen volledig in de schillerhouder worden gestoken.
- De schiller moet goed op de schillerbasis zijn bevestigd, zodat het centrale gedeelte van de schiller dat in de gleuf van de bolle persrol past, in de persrol rust.

Om een schiller te vervangen heb je een steeksleutel van 8 mm nodig. Eerst verwijder je de schiller van de basis, om vervolgens een nieuwe schiller op dezelfde plek te bevestigen. Voordat je de schroeven weer volledig vastdraait, plaats je de schiller in de houder en in de bolle persrol totdat deze zich in de juiste positie bevindt en het centrale gedeelte van de schiller perfect past in de gleuf van de bolle persrol en erin rust.

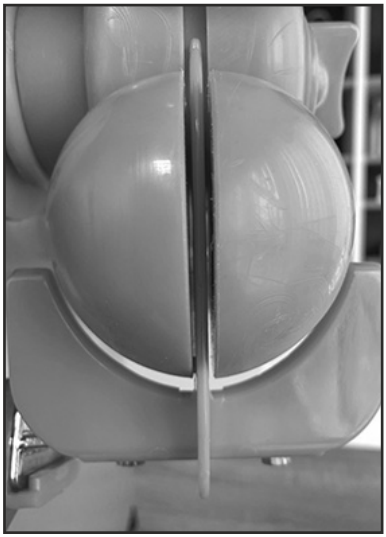
Houd er rekening mee dat de schillers in twee posities kunnen worden gemonteerd, naargelang de schiller rechts of links op de sapcentrifuge wordt bevestigd. Houd er ook rekening mee dat de schillerbasis vanaf het smalste gedeelte in de houder moet worden gezet.

5. Gebruiksaanwijzing

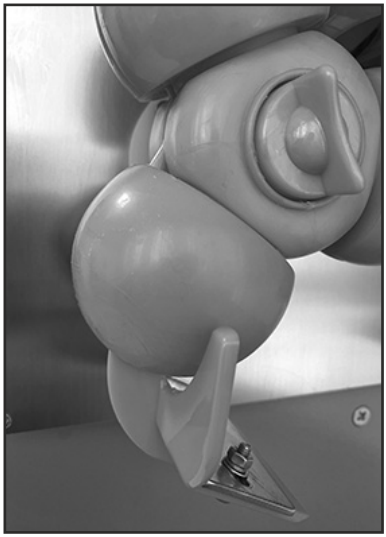
5.10 Vervangen van de schillers



Close-up van de schillerbasis



Close-up van het centrale gedeelte



Close-up van de schiller in de gleuf

Instructievideo Montage van schillers

6. Explosietekening

Algemeen schema - Pag. 84

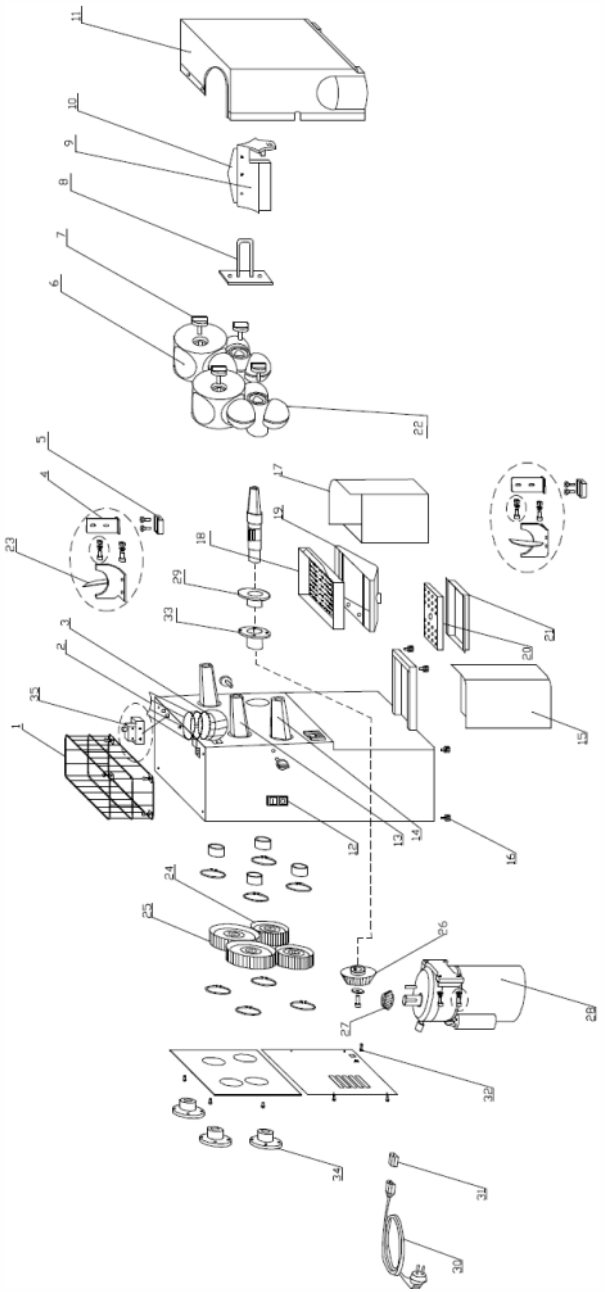
1. Bovenste mand	13. As holle persrol	25. Nylon tandwiel groot (A)
2. Invoerrail	14. As bolle persrol	26. Metalen tandwiel
3. Korf	15. Afvalbak	27. Metalen tandwiel aandrijfas
4. Schillerbasis	16. Voetstukken	28. Motor
5. Schillerhouder	17. Afvalbak	29. Afdekking nylon drager voorkant
6. Holle persrol	18. Filter	30. Voedingskabel
7. TStelschroef	19. Opvangbak sap	31. Plug
8. Houder mesbasis	20. Plaat	32. Zekering
9. Mesbasis	21. Plaatondersteuning	33. Nylon drager voorkant
10. Mes	22. Bolle persrol	34. Nylon drager achterkant
11. Deksel	23. Schiller	35. Veiligheidsschakelaar
12. Schakelaar	24. Nylon tandwiel klein (B)	

Schema optie FORZE - Pag. 85

1. Onderste plaat voorkant	6. Bolle persrol	12. Plaat
2. Bovenste plaat voorkant	7. Holle persrol	13. Plaatondersteuning
3. Deksel	8. Schillerset	14. Opvangbak sap
4. Messenset	8-1. Schillerhouder	15. Filter
4-1. Mesbasis	8-2. Schillerbasis	16. Schakelaar
4.2. Mes	8-3. Schiller	17. Basis
4.3. Houder mesbasis	9. Korf	18. Plaat achterkant
4-4. Mesbeveiliging	10. Invoerrail	19. Voetstukken
5. Stelschroef	11. Bovenste mand	

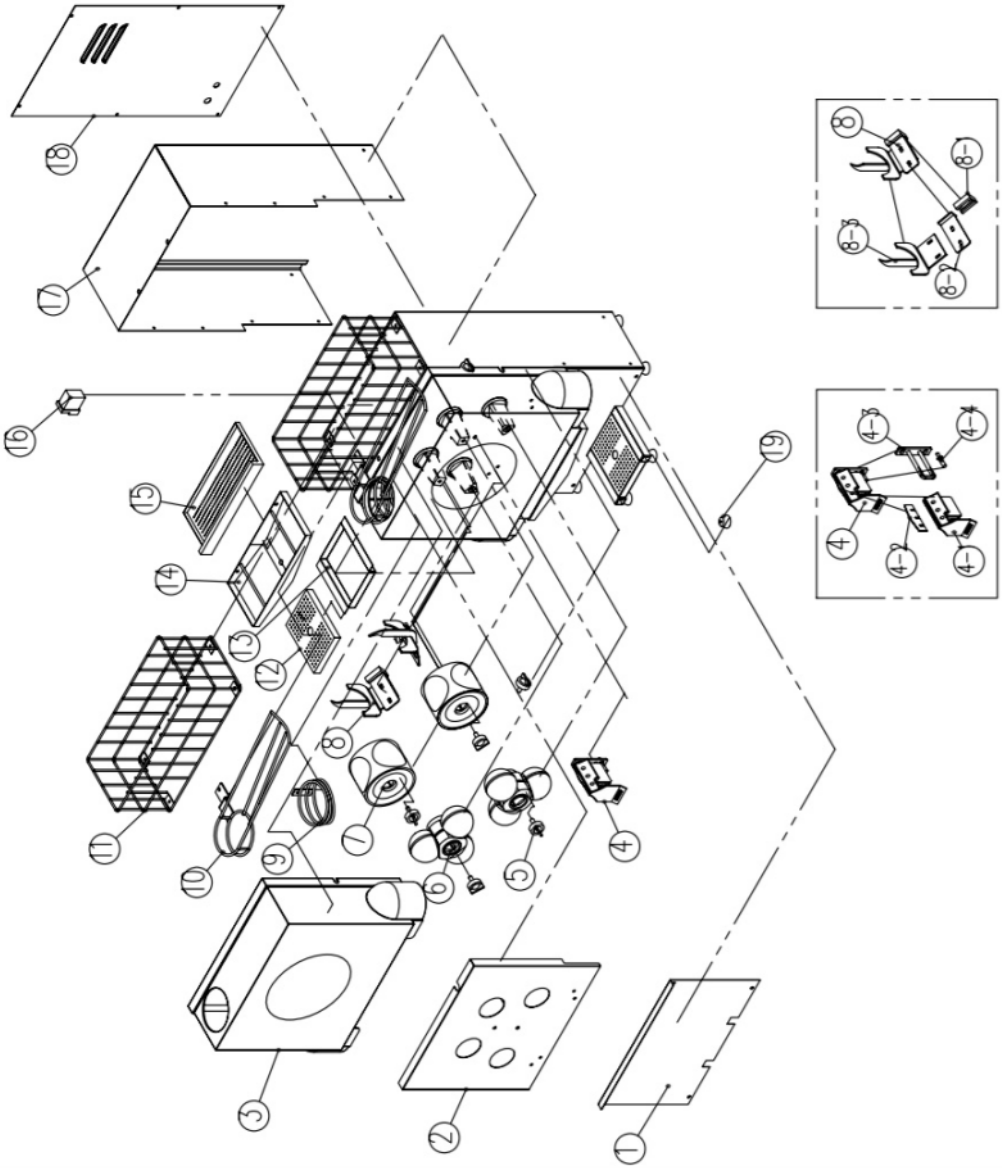
6. Algemene explosietekening

Algemeen schema



6. Algemene explosietekening

Schema optie FORZE



ÍNDICE

1.- Introdução **87**
2.- Informações gerais importantes **87**
3.- Características tecnicas **88**
4.- Controle de qualidade Mizumo **89**
5.- Instruções de uso **90**
5.1- Conexão à rede **90**
5.2.-Primeiro uso **90**
5.3.-Manutenção diária (limpeza) **91**
5.4.-Desmontagem **93**
5.5.-Montagem **93**
5.6.-Peças do espremedor **94**
5.7.-Inspecção **94**
5.8.-Inicialização **94**
5.9.- Atenção **95**
5.10.-Substituição de descascadores **95**
6.-Desmontagem Geral **97**

1. Introdução

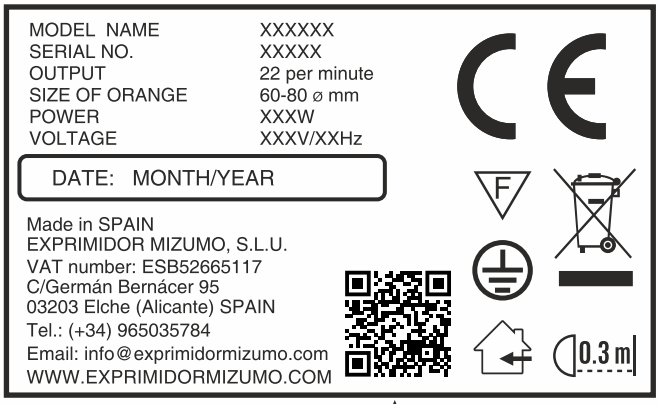
Os espremedores de laranja, que a nossa empresa comercializa, são especialmente projetados para fornecer sucos de laranja naturais.

Os espremedores são ideais para hotéis, bares, restaurantes, cafés ou até supermercados. Os nossos espremedores foram concebidos para serem fáceis de usar. Uma das vantagens a destacar é a alta eficiência e grande capacidade na realização de sucos de laranja.

Além disso, cumprem com os requisitos de higiene e segurança.

2. Informações gerais importantes

A etiqueta de identificação que se encontra no espremedor contém os dados específicos do próprio, tais como: tensão, frequência e outras informações relevantes.



A etiqueta de identificação está localizada na parte traseira do espremedor.



Símbolos			
	Marca CE - Conformidade Europeia		Adequado para montagem direta em superfícies de aço, madeira, gesso ou concreto
	Estes não são resíduos urbanos não selecionados. Reciclável.		Aterramento.
	Só para uso interior.		Mantenha uma distância de 0,3 m entre a máquina e a parede

Entre em contato com o serviço técnico para qualquer consulta que deseje realizar, e lembre-se sempre de mencionar o número de série do espremedor. Esta informação se encontra na etiqueta de identificação.

Antes de proceder à limpeza do espremedor ou realizar qualquer manutenção, desconecte-o sempre da rede elétrica.

Este aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas sobre o uso do espremedor por uma pessoa responsável pela sua segurança.

3. Características tecnicas

Modelo	EASY-PRO Z EASY-PRO Z BLACK ED.	EASY-PRO Z SS
Dimensões (cm)	46x34x76,5 Opção Forze - 46x36x76,5	46x34x76,5 Opção Forze - 46x36x76,5
Potência	200W*	200W*
Fusível	5A	5A
Peso Líquido	42 Opção Forze - 46	44 Opção Forze - 48
Laranjas por minuto	22	22
Tamanho máximo da fruta	60-80 mm ø	60-80 mm ø
Segurança	De acordo com a compatibilidade eletromagnética	De acordo com a compatibilidade eletromagnética

Verifique a etiqueta de identificação (em alguns países pode variar)

4. Controle de qualidade Mizumo

Controle de qualidade
Mizumo

Comprometidos
com o meio ambiente

Programa Mizumo de
Limpeza e Desinfecção

5. Instruções de uso

5.1 Conexão à rede

- Tensão: Consultar a etiqueta de identificação
- Certifique-se de usar uma tomada aterrada.
- O produto está em conformidade com a norma de resistência à interferência elétrica.

5.2 Primeiro uso

- Depois de retirar o espremedor da caixa, verifique que não falte nenhuma peça (ver pontos 5.6 e 6 deste manual).
- A seguir, verifique se os recipientes de casca de laranja e a bandeja estão encaixados na posição correcta.
- Conecte o cabo de alimentação a uma tomada e ligue o interruptor de alimentação, faça a máquina funcionar sem carga. Desta forma, você poderá verificar se o espremedor está funcionando bem e não emite ruídos estranhos. Em seguida, desligue o interruptor.
- Para a limpeza do espremedor, consulte a secção de manutenção diária (páginas 91 e 92) para garantir que seja executada sem problemas.
- Lave as laranjas que quer espremer antes de começar, (certifique-se de que tenham um diâmetro entre 60-80 mm).
- Coloque a jarra na bandeja para recolher o suco.
- Ligue o interruptor e deixe a máquina funcionar sem carga por um tempo. Em seguida, coloque as laranjas na calha de alimentação e elas seguirão pelo circuito, passando pelo rolo côncavo, serão cortadas ao meio pela lâmina e espremidas pelo rolo convexo. Em seguida, o suco sairá automaticamente.
- Para interromper o processo, desligue-o usando o botão liga / desliga.
- Cuidado: Nunca pressione o botão liga / desliga enquanto as laranjas estiverem sendo espremidas (excepto em situações de emergência).

5. Instruções de uso

5.3 Manutenção diária (limpeza)

- Antes de limpar o espremedor, certifique-se de desligá-lo e desconectá-lo da rede elétrica.
- Limpe diariamente todas as partes do espremedor que possam estar ou estejam em contato com alimentos (ver página 94, Peças para fazer suco 5.6).
- A limpeza consiste nos seguintes passos:
  - ✓ Retire os resíduos (cascas de laranja) dos recipientes de cascas (ver página 92, imagem 1).
  - ✓ Retire o filtro de suco (ver página 92, imagem 2).
  - ✓ Solte os parafusos de pressão da tampa transparente, retire o recipiente inclinando um pouco a tampa e depois retire a tampa completamente (ver página 92, imagem 3). *Observação: Na versão EASY-PRO Z SS, será necessário uma chave de fenda de estrela para desmontar o colector*
  - ✓ Retire primeiro a base da lâmina, tomando cuidado para não se cortar (usando as duas mãos conforme imagem 4, página 92).
  - ✓ Em seguida, retire os descascadores (ver página 92, imagem 5).
  - ✓ Desmonte os rolos côncavos e convexos. Você deve pegar o conjunto de rolos côncavo e convexo ao mesmo tempo (ver página 92, imagem 6) afrouxando completamente os parafusos de pressão primeiro.
  - ✓ Lave todas as peças e deixe secar ao ar.

    As peças podem ser lavadas à mão ou na máquina de lavar louça (excepto a tampa que deve ser lavada à mão).

    NÃO USE PRODUTOS ABRASIVOS OU CORROSIVOS.





Lava-louças

Use um pano úmido desinfetado para limpar o interior da área de compressão. Você também pode usar um pincel fino para alcançar todos os cantos.

Por fim, coloque todas as peças limpas de volta em seu lugar. Certifique-se de apertar os parafusos de pressão o suficiente e de que o descascador esteja na posição correta.

1



2



3



4



5



6



5. Instruções de uso

5.4 Desmontagem

Passo 1. Certifique-se de que o espremedor esteja desconectado.

Passo 2. Remover o filtro e os recipientes de casca.

Passo 3. Desaperte os parafusos de pressão da tampa transparente, retire o recipiente inclinando um pouco a tampa e retire a tampa completamente. *Observação: Na versão EASY-PRO Z SS, será necessário uma chave de fenda de estrela para desmontar o colector.*

Passo 4. Retire a lâmina tomando os cuidados necessários para evitar cortar-se. Use as duas mãos conforme a imagem 3, página 92.

Passo 5. Em seguida, desaparafuse os parafusos de pressão do rolo.

Passo 6. Agora os 2 descascadores podem ser retirados.

Passo 7. Em seguida, removeremos os 4 rolos.

5.5 Montagem

Passo 1. Coloque 1 rolo côncavo e 1 rolo convexo nos eixos. Fazemos a mesma coisa com o outro.

Passo 2. Em seguida, monte a lâmina (ver página 92, imagem 3) e os 2 descascadores até o fundo. Então, apertamos os 4 parafusos de pressão dos rolos.

Passo 3. Coloque a tampa com o recipiente de suco e aperte os dois parafusos de pressão em ambos os lados.

Passo 4. Monte o filtro, a bandeja e os recipientes que coletam a casca da laranja.

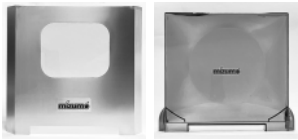
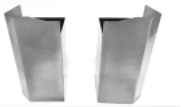
Vídeo instrutivo
Montagem e Desmontagem

Escaneie o código QR para assistir ao vídeo instrutivo online "Montagem e Desmontagem".



5. Instruções de uso

5.6 Peças do espremedor

Base da lâmina + lâmina (1 un.)		Tampa (1 un.)	
Parafuso de pressão (6 un,)		Filtro (1 un.)	
Rolo convexo (2 un.)		Recipiente de suco (1 un.)	
Rolo côncavo (2 un.)		Recipientes de cascas (2 un. esquerda e direita)	
		Eixo descascador + descascadores (2 un. esquerda e direita)	

5.7 Inspecção

- Verifique mais uma vez se o espremedor está correctamente montado e não apresenta nenhum dano.
- Conecte a fonte de alimentação para iniciar um teste sem carga.
- Pressione o botão liga/desliga verde (lado esquerdo) do espremedor de laranja.
- Verifique se o espremedor de laranjas está funcionando normalmente sem nenhuma anomalia.
- Pressione o botão vermelho para desligar o espremedor de laranja.

5.8 Inicialização

Passo 1. Antes da inicialização, devemos realizar uma inspecção.

Passo 2. Coloque uma jarra ou copo na bandeja.

Passo 3. Lave as laranjas no cesto e coloque calha de alimentação aquelas que deseja espremer (60-80 mm).

Passo 4. Inicie o ciclo pressionando o botão verde do lado esquerdo.

Passo 5. Espere a máquina espremer as laranjas e não pare o ciclo enquanto a máquina estiver expremendo as laranjas.

5. Instruções de uso

5.9 Atenção

Importante! Durante o funcionamento, siga sempre estas instruções:

- Espremer apenas laranjas de 60-80 mm.
- Manter a máquina sempre limpa.
- Sempre desligue antes de montar e desmontar.
- Esvaziar os recipientes que recolhem a casca das laranjas antes que estejam cheios.

5.10 Substituição dos descascadores

Para evitar que os descascadores quebrem, é muito importante seguir estas recomendações:

- Os descascadores (eixo do descascador + descascador) devem ser inseridos até o fundo do suporte do descascador antes de espremer.
- O descascador deve ser ajustado adequadamente no eixo do descascador, de modo que uma vez inserido, a aba central do descascador que se encaixa na ranhura dos rolos convexos apoie sobre o rolo.

Para substituir um descascador, precisaremos de duas chave de fenda de estrelas de tamanho 8. Primeiro, vamos desmontar o descascador a ser substituído do eixo e montar o novo na mesma posição. Antes de apertar completamente os parafusos novamente, vamos posicionar o conjunto do descascador e do eixo no suporte do descascador e sobre o rolo convexo até que alcance a posição correta e a aba central do descascador fique centralizada na ranhura do rolo convexo e faça contato com a parte inferior do mesmo.

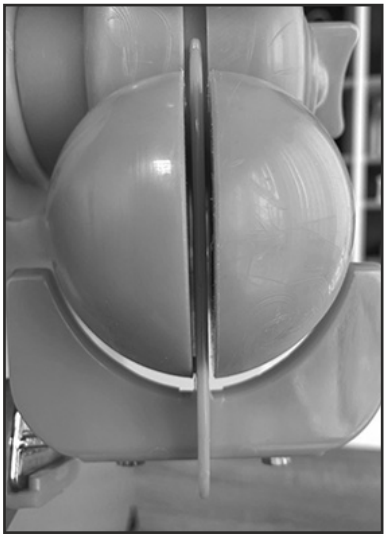
Devemos ter em mente que os descascadores podem ser montados em duas posições, dependendo se estão à esquerda ou à direita. Além disso, vamos considerar que a parte do eixo do descascador que entra no suporte do descascador tem uma posição, de modo que a parte mais estreita será a primeira a entrar nesse suporte.

5. Instruções de uso

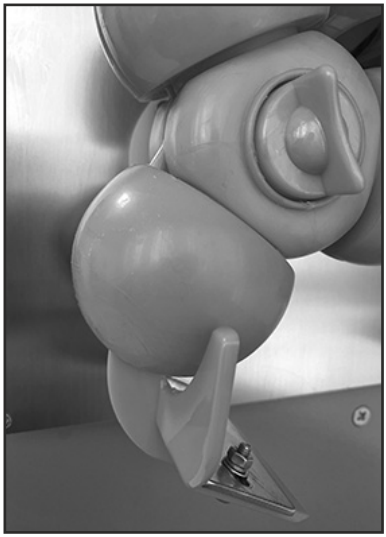
5.10 Substituição dos descascadores



Detalhe da montagem do eixo do descascador



Detalhe centralizado do descascador



Detalhe do descascador na parte inferior

Vídeo instrutivo
Montagem de descascadores

6. Desmontagem Geral

Diagrama Geral - Pág. 98

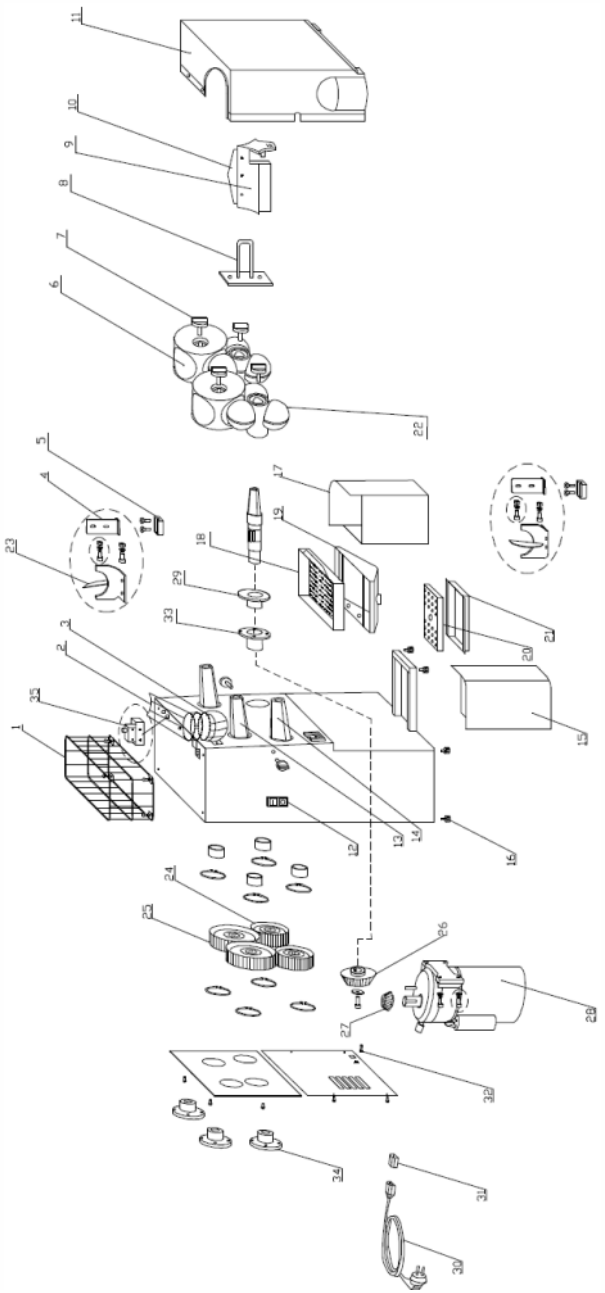
1. Cesto superior	13. Eixo de rolo côncavo	25. Engrenagem de náilon grande (A)
2. Calha de alimentação	14. Eixo de rolo convexo	26. Engrenagem de aço
3. Calha	15. Recipiente de casca	27. Engrenagem de aço do eixo do motor
4. Eixo do descascador	16. Pés	28. Motor
5. Porta descascador	17. Recipiente de cascas	29. Tampa de suporte náilon frontal
6. Rolo côncavo	18. Filtro	30. Cabo de alimentação
7. Parafuso de pressão	19. Recipiente de suco	31. Tomada
8. Eixo da lâmina	20. Bandeja	32. Fusível
9. Base da lâmina	21. Suporte da bandeja	33. Suporte dianteiro em náilon
10. Lâmina	22. Rolo convexo	34. Suporte traseiro em náilon
11. Tampa	23. Descascador	35. Interruptor de segurança
12. Interruptor	24. Engrenagem de náilon pequeno (B)	

Diagrama opção FORZE - Página 99

1. Tampa frontal inferior	6. Rolo convexo	12. Bandeja
2. Tampa frontal superior	7. Rolo côncavo	13. Suporte da bandeja
3. Tampa	8. Conjunto de descascador	14. Recipiente de suco
4. Conjunto da lâmina	8-1. Suporte do descascador	15. Filtro
4-1. Base da lâmina	8-2. Eixo do descascador	16. Interruptor
4.2. Lâmina	8-3. Descascador	17. Corpo
4.3. Eixo da lâmina	9. Calha	18. Tampa traseira
4-4. Limite da lâmina	10. Calha de alimentação	19. Pés
5. Parafuso de pressão	11. Cesto superior	

6. Desmontagem Geral

Desmontagem Geral



6. Desmontagem Geral

Diagrama opção FORZE

