

INSTRUCTION MANUAL

Automatic Citrus Juice Extractors

Item	39519	39520	39517	39518	47989	47959
Model	JE-ES-0015-F	JE-ES-0015-T	JE-ES-0015	JE-ES-0015-S	JE-ES-0028N-F	JE-ES-0028N-T
Item	47990	47960				
Model	JE-ES-0045N-B	JE-ES-0028N-BB				



Warning!

Before you begin using your appliance, **PLEASE READ AND UNDERSTAND THIS DOCUMENT CAREFULLY** before installing, operating, maintaining, or servicing.

There are many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read all safety messages.

Failure to do so can result in appliance failure, property damage, serious injury or death. Appliance failure, injury or property damage due to improper installation is not covered by warranty.

Stop!

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE STORE!

For questions or assistance with this product, call TRENTO Toll free: **1-833-487-3686** or visit the support section from our website, **www.trentoequipment.com**

Version: Revised - 04/05/2024



TABLE OF CONTENTS

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 6
Technical Specifications -----	6 - 8
Installation -----	9 - 11
Operation -----	11 - 13
Maintenance -----	13 - 19
Troubleshooting -----	19 - 21
Instructions Français -----	21 - 37
Instrucciones en Español -----	37 - 53
Parts Breakdown -----	54 - 65
Electrical Schematics -----	66 - 67
Notes -----	68 - 70
Warranty Registration -----	71

GENERAL INFORMATION

Omcan Manufacturing and Distributing Company Inc., Food Machinery of America, Inc. dba Omcan and Omcan Inc. are not responsible for any harm or injury caused due to any person's improper or negligent use of this equipment. The product shall only be operated by someone over the age of 18, of sound mind, and not under the influence of any drugs or alcohol, who has been trained in the correct operation of this machine, and is wearing authorized, proper safety clothing. Any modification to the machine voids any warranty, and may cause harm to individuals using the machine or in the vicinity of the machine while in operation.

CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

Upon receipt of an Omcan shipment please inspect for external damage. If no damage is evident on the external packaging, open carton to ensure all ordered items are within the box, and there is no concealed damage to the machine. If the package has suffered rough handling, bumps or damage (visible or concealed), please note it on the bill of lading before accepting the delivery and contact Omcan within 24 hours, so we may initiate a claim with the carrier. A detailed report on the extent of the damage caused to the machine must be filled out within three days, from the delivery date shown in the shipping documents. Omcan has no recourse for damaged products that were shipped collect or third party.

Before operating any equipment, always read and familiarize yourself with all operation and safety instructions.

Omcan would like to thank you for purchasing this machine. It's of the utmost importance to save these instructions for future reference. Also save the original box and packaging for shipping the equipment if servicing or returning of the machine is required.

Omcan Fabrication et distribution Compañie Limité et Food Machinery d'Amérique, dba Omcan et Omcan Inc. ne sont pas responsables de tout dommage ou blessure causé du fait que toute personne ait utilisé cet équipement de façon irrégulière. Le produit ne doit être exploité que par quelqu'un de plus de 18 ans, saine d'esprit, et pas sous l'influence d'une drogue ou d'alcool, qui a été formé pour utiliser cette machine correctement, et est vêtu de vêtements de sécurité approprié. Toute modification de la machine annule toute garantie, et peut causer un préjudice à des personnes utilisant la machine ou des personnes à proximité de la machine pendant son fonctionnement.

VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

Dès réception d'une expédition d'Omcan veuillez inspecter pour dommages externes. Si aucun dommage n'est visible sur l'emballage externe, ouvrez le carton afin de s'assurer que tous les éléments commandés sont dans la boîte, et il n'y a aucun dommage dissimulé à la machine. Si le colis n'a subi aucune mauvaises manipulations, de bosses ou de dommages (visible ou cachée), notez-le sur le bond de livraison avant d'accepter la livraison et contactez Omcan dans les 24 heures qui suivent, pour que nous puissions engager une réclamation auprès du transporteur. Un rapport détaillé sur l'étendue des dommages causés à la machine doit être rempli dans un délai de trois jours, à compter de la date de livraison indiquée dans les documents d'expédition. Omcan n'a aucun droit de recours pour les produits endommagés qui ont été expédiées ou cueilli par un tiers transporteur.

Avant d'utiliser n'importe quel équipement, toujours lire et vous familiariser avec toutes les opérations et les

GENERAL INFORMATION

consignes de sécurité.

Omcan voudrais vous remercier d'avoir choisi cette machine. Il est primordial de conserver ces instructions pour une référence ultérieure. Également conservez la boîte originale et l'emballage pour l'expédition de l'équipement si l'entretien ou le retour de la machine est nécessaire.

Omcan Empresa De Fabricacion Y Distribucion Inc. Y Maquinaria De Alimentos De America, Inc. dba Omcan y Omcan Inc. no son responsables de ningun daño o perjuicio causado por cualquier persona inadecuada o el uso descuidado de este equipo. El producto solo podra ser operado por una persona mayor de 18 años, en su sano juicio y no bajo alguna influencia de droga o alcohol, y que este ha sido entrenado en el correcto funcionamiento de esta máquina, y ésta usando ropa apropiada y autorizada. Cualquier modificación a la máquina anula la garantía y puede causar daños a las personas usando la máquina mientras esta en el funcionamiento.

REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

Tras la recepcion de un envio Omcan favor inspeccionar daños externos. Si no hay daños evidentes en el empaque exterior, Habra el carton para asegurarse que todos los articulos solicitados estén dentro de la caja y no encuentre daños ocultos en la máquina. Si el paquete ha sufrido un manejo de poco cuidado, golpes o daños (visible o oculto) por favor anote en la factura antes de aceptar la entrega y contacte Omcan dentro de las 24 horas, de modo que podamos iniciar una reclamación con la compañía. Un informe detallado sobre los daños causados a la máquina debe ser llenado en el plazo de tres días, desde la fecha de entrega que se muestra en los documentos de envío. Omcan no tiene ningun recurso por productos dañados que se enviaron a recoger por terceros.

Antes de utilizar cualquier equipo, siempre lea y familiarizarse con todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad.

Omcan le gustaría darle las gracias por la compra de esta máquina. Es de la mayor importancia para salvar estas instrucciones para futuras consultas. Además, guarda la caja original y el embalaje para el envío del equipo si servicio técnico o devolución de la máquina que se requiere.

SAFETY AND WARRANTY

- It is the responsibility of the user to read the enclosed warnings prior to using this machine.
- After removing the packaging, check that equipment is not damaged. If in doubt, do not use it and contact Trento.
- The packaging materials (plastic bags, foam, cork, etc.) should not be left within reach of children, as they are a potential danger.
- Before assembling the machine, please, make sure there are no pieces left in the packaging.
- The machine needs to have some ventilation around it in order to perform properly.

SAFETY AND WARRANTY

- For models on a stand, remember to set the brakes on the front wheels in order to prevent unwanted moving.
- Before use, clean all the juicing area, SEE CLEANING INSTRUCTIONS in Maintenance.
- Never start the machine without making sure that all components are in their correct place, especially the front cover otherwise the security detector will not allow the machine to run.
- When using the machine, do not touch or access to the moving parts neither by hands nor with any utensils.
- Machine should never be operated by minor or inexperienced staff without supervision.
- Check that the voltage of your outlet is according to voltage stated in technical label on the side of your machine.
- Do not use an extension cord. If you decide to do it, it is on your own responsibility, use only extension that is in good condition and suitable for the power of the machine. The extension cord should be placed so that no one can pull it or stumble.
- Do not allow the cord to come into contact with hot surfaces.
- To protect against risk of electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- This product is designed for indoor use, do not expose this appliance to rain or moisture and do not use it outdoors or with wet hands.
- Always place the machine on a dry, stable and leveled surface.
- To disconnect from the electrical outlet pull the plug gently. Never pull from the cord.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury, always use original spare parts.

THE PROPER SIZE OF ORANGE IN ORDER TO OBTAIN BEST RESULTS IS 60-80MM (2.4 - 3.1 INCH) DIAMETER.

- It is recommended to wash fruit before juice extraction.
- Do not use the machine out of the temperature range: (from -20° to 40°C / -4° to 104°F).
- The manufacturer declines any responsibility for damages resulting from improper, careless or negligent use of equipment, as well as from use by unauthorized persons.

Due to high manufacturing standards and strict quality controls, we guarantee the perfect performance of our machines.

THIS WARRANTY DOES NOT COVER: the breakage or weakness of any part or component as a consequence of improper or inadequate installation, misuse or neglect. Furthermore, we will not be held responsible for damage caused by normal wear and tear, repair or modification to any part of the machine undertaken by any unauthorized person. To fulfil the terms of the warranty, all repairs must be performed by our technical department or the official Trento distributor.

Any falsification of warranty documentation, or the loss or damage to the machine's identification plate, will void manufacturer's warranty.

RESIDENTIAL USERS: vendor assumes no liability for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications. The right is reserved to

SAFETY AND WARRANTY

deny shipment for residential usage; if this occurs, you will be notified as soon as possible.

5 YEAR PARTS AND 1 YEAR LABOUR WARRANTY

Within the warranty period, contact Omcan Inc. at 1-833-487-3686 to schedule an Omcan authorized service technician to repair the equipment locally.

Unauthorized maintenance will void the warranty. Warranty covers electrical and part failures, not improper use.

Please see <https://omcan.com/disclaimer> for complete info.

WARNING:

The packaging components are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

In any case, for suitable recycling, we suggest disposing of the products separately (differentiated waste) according to the current norms.

DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MINIMAX

Item Number	39517	39518
Model	JE-ES-0015	JE-ES-0015-S
HP	0.75 HP	
Fruit Diameter	2.36" - 3.15" / 60 - 80mm	
Feeder Capacity	6 Oranges	
Peel Bucket	19.8 lbs. / 9 kgs.	
Production	15 oranges per minute	
Electrical	110-120V / 60Hz / 1	
Current	9 / 8.6 A	
Dimensions	17.7" x 19.3" x 33" / 450 x 490 x 838mm	
Weight	113.1 lbs. / 51.3 kgs.	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MINIMATIC

Item Number	39519	39520
Model	JE-ES-0015-F	JE-ES-0015-T
HP	0.75 HP	
Fruit Diameter	2.36" - 3.15" / 60 - 80mm	
Feeder Capacity	13.2 lbs. / 6 kgs.	
Peel Bucket	19.8 lbs. / 9 kgs.	
Production	15 oranges per minute	
Electrical	110-120V / 60Hz / 1	
Current	9 / 8.6 A	
Dimensions	17.7" x 19.3" x 36.6" / 450 x 490 x 930mm	
Weight	119.9 lbs. / 54.4 kgs.	

TOP

Item Number	47989	47959
Model	JE-ES-0028N-F	JE-ES-0028N-T
HP	0.75 HP	
Fruit Diameter	2.56" - 3.15" / 65 - 80mm	
Feeder Capacity	39.7 lbs. / 18 kgs.	
Peel Bucket	44.1 lbs. / 20 kgs.	
Production	28 fruits per minute	
Electrical	110-120V / 60Hz / 1	
Current	9 / 8.6 A	
Dimensions	19.7" x 24.4" x 38.2" / 500 x 620 x 970mm	
Weight	104.7 lbs. / 47.5 kgs.	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

FAST TOP

Item Number	47990
Model	JE-ES-0045N-B
HP	0.75 HP
Fruit Diameter	2.56" - 3.15" / 65 - 80mm
Feeder Capacity	39.7 lbs. / 18 kgs.
Peel Bucket	44.1 lbs. / 20 kgs.
Production	45 fruits per minute
Electrical	110-120V / 60Hz / 1
Current	9 / 8.6 A
Dimensions	19.7" x 24.4" x 38.2" / 500 x 620 x 970mm
Weight	104.7 lbs. / 47.5 kgs. (184.1 lbs. / 83.5 kgs. with stand)

BIG BASIC

Item Number	47960
Model	JE-ES-0028N-BB
HP	0.75 HP
Fruit Diameter	2.95" - 3.74" / 75 - 95mm
Feeder Capacity	6 Orange / Grapefruit / Pomegranate
Peel Bucket	44.1 lbs. / 20 kgs.
Production	28 fruits per minute
Electrical	110-120V / 60Hz / 1
Current	4.1 / 3.7 A - 9 / 8.6 A
Dimensions	19.7" x 24.4" x 33" / 500 x 620 x 838mm
Weight	93.9 lbs. / 42.6 kgs.

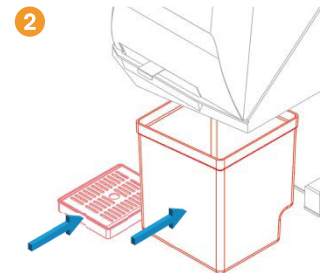
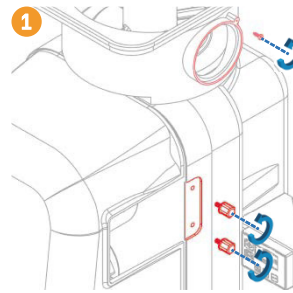
INSTALLATION

Proceed to assemble all the pieces that for transportation reasons come disassembled in their proper location.

SET UP OF THE MACHINE

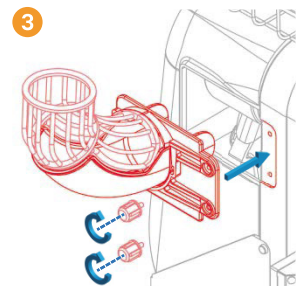
MINIMAX / MINIMATIC

1. Unscrew the side thumbscrews. For MINIMATIC juicers also unscrew the head screw.
2. Place the peel bucket and the juice tray.



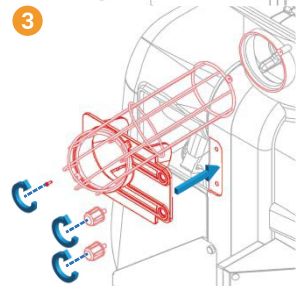
MINIMAX

3. Place the feeder in the corresponding place by screwing the thumbscrews.



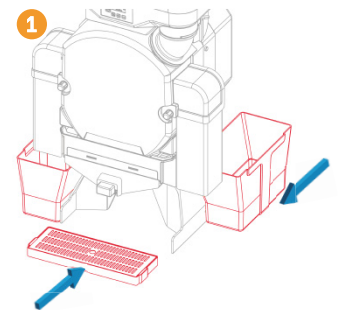
MINIMATIC

3. Mount the feeder tube in the corresponding place and tighten the head screw and thumbscrews.



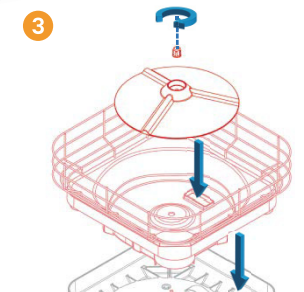
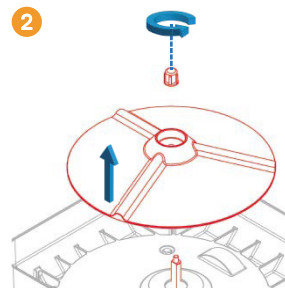
BASIC / BIGBASIC / TOP / FASTTOP / BIGTOP

1. Place the peel bucket in the right place. Place the juice tray.



TOP / FASTTOP / BIGTOP

2. Unscrew and remove the turning feeder plate from the head.
3. Insert the feed basket, then the turning feeder plate and screw the assembly together.

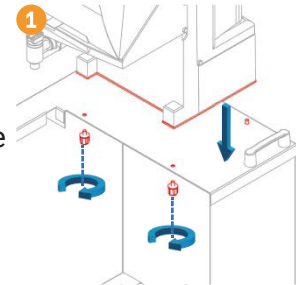


INSTALLATION

SET UP OF THE STAND

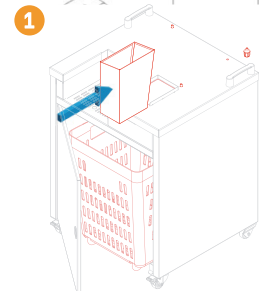
ANCHORING ON THE MINI STAND

1. Place the Minimax or Minimatic juicer on the stand in the correct position. Fasten the juicer to the stand using the thumbscrews.



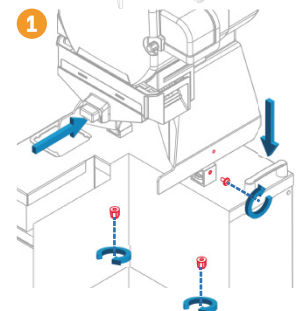
MINI STAND

1. Remove the down tube from the trolley inside the stand and place it in the stand as shown in the drawing.



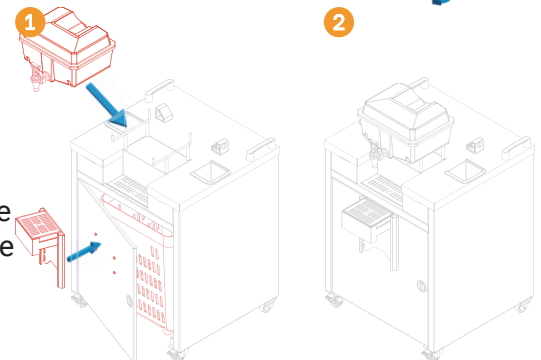
ANCHORING ON THE SERVICE / FRIGO / DISPENSER STAND

1. Screw the support thumbscrews to the cabinet to prevent movement and unscrew the screws on the sides. Place the juicer on the stand making sure that the holes match and screw the screws to fix the juicer.



DISPENSER STAND

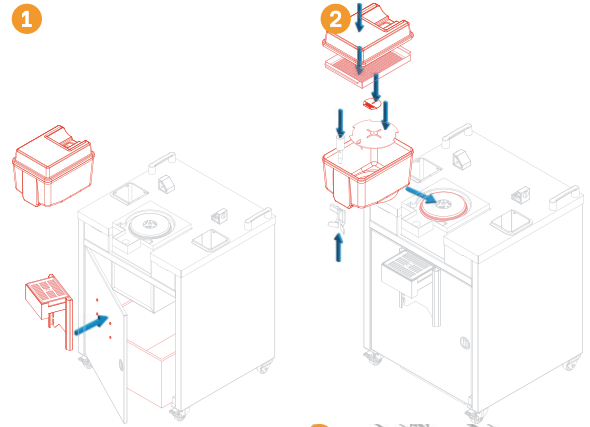
1. Remove the juice tray and the dispenser kit from the trolley inside the stand.
2. Place the tank on the supports of the dispenser kit. Place the drip grid on the nipples of the stand door. Place the down tubes and the trolley on the lower part of the bottom of the stand, as shown in the drawing.



INSTALLATION

FRIGO STAND

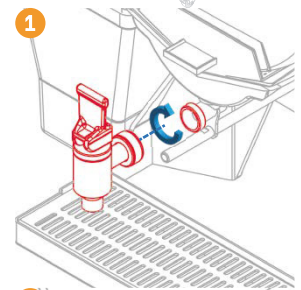
1. Remove the juice tray and the dispenser kit from the peel bucket inside the stand.
2. Place the reservoir on the seal of the cooling device. Place the bowl and the pump cover. Insert the tap piston into the cavity at the front of the tank and, from the outside, attach the push handle to the piston. Attach the filter and the tank cover. Also fit the juice tray.



SET UP OF THE OPTIONS

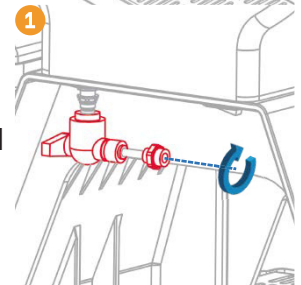
STAINLESS STEEL SELF-TAP

1. Thread the Stainless Steel Self-Tap assembly to the support.



SELF-CLEANING SYSTEM

1. Connect the juicer to the water supply through the socket at the rear of the machine. The connection must be made using a G 1/4" female thread. This system is prepared to work between 1.5 and 3 bars of pressure.



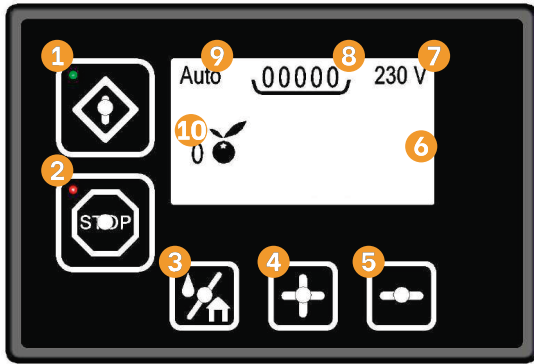
OPERATION

TO ACTIVATE THE JUICER

1. Connect the juicer to a grounded outlet.
2. Activate the juicer by pressing the switch on the back of the juicer.
3. Feed citrus fruit through the feeder tube or into the top basket of the feeder.
4. Turn on the control display by pressing Start for 2 seconds.

OPERATION

CONTROL PANEL PARTS




1. Start button
2. Stop button
3. Self-Cleaning/Home button
4. Selector + button *
5. Selector - button *
6. Status Area
7. Voltage input *
8. Counter *
9. Functioning mode
10. Selector *


* Not available on Minimax and Minimatic models.


MACHINE CONFIGURATION


1. To access settings menu. Press and hold the Self-Cleaning/Menu button for 2 seconds.
2. Select the option to configure. Press the buttons + and - to move between configurable settings. Select a setting to configure by pressing the Self-Cleaning/Menu button

CONFIGURATION SETTINGS

 Peel basket capacity: Select quantity of oranges to squeeze before a "Full peel basket" warning is displayed. If a 0 value is set, warning is not active.



 Auto-Off Time: By this setting user can configure the no operation time length before machine turns itself off automatically. If a 0 value is set, Auto-Off is not active.

 Self-Cleaning duration*: Select shower cycle duration (in seconds).

 Auto/Manual Mode*: Select how to start and stop squeezing operation: Automatic Mode (by Self or Level Detection) or Manual Mode.

*Only available in machines with additional options

STANDARD OPTION

1. Turn on the control display. Press and hold Start for 2 seconds.
2. Select continuous or selector mode operation. Press + and - to set continuous or selector mode operation.
If  = 0 Continuous mode active.
If  ≠ 0 Selector mode active.
3. Start the squeezing process by pressing Start.
4. The juicer will stop when Stop is pressed or when the number of oranges indicated in the selector mode has been squeezed.

OPERATION

STAINLESS STEEL SELF-TAP OPTION

1. Turn on the control display. Press and hold Start for 2 seconds.
2. To start juicing, make sure that the juicer is in "Ready" status (green Led on) and turn on the Self-Tap.
3. The machine will stop when the Self-Tap is closed, when the stop button is pressed, or when the number of oranges indicated on the selector has been squeezed (Selector Operation).

LEVEL DETECTOR OPTION

1. Turn on the control display. Press and hold Start for 2 seconds.
2. Activate the level detector. Press the Start button
3. Start of squeezing. The machine will start the squeezing operation automatically when the tank level detector detects that it is not at the "Maximum level".
4. End of squeezing. The machine will stop the squeezing operation when the tank level detector detects "Maximum level" or when the Stop button is pressed.

MAINTENANCE STOP

Maintenance stop activation. With machine in "Stop" status, press and hold simultaneously the Stop button and the Self-Cleaning/Home button. Machine will start turning until maintenance position is reached.

INVERTED TURN

Inverted turn activation. With machine in "Stop" status, press and hold simultaneously the Start and Stop buttons.

SELF-CLEANING OPTION (ONLY FOR MACHINES INCLUDING SELF-CLEANING OPTION)

To start washing*: Make sure that any orange is inside squeezing area. To start washing press when machine is running.

To finish washing: Automatic shower will stop washing when cycle time is completed or when pressing again.

* The automatic feeder is equipped with a Lock/Stop system to stop the feeding of fruits. Use this system to lock the feeding before proceeding to start the washing.

AUTOMATIC FILTER (ONLY FOR MACHINES INCLUDING AUTOMATIC FILTER OPTION)

To start filtering: The automatic filter displacement will start at the moment the squeezing process is initiated.

To finish filtering: Filter displacement will stop 10 seconds after completion of the squeezing process.

Important: Machine will immediately stop running if a warning signal is received.

MAINTENANCE

The cleaning process is very important to keep the juicer in perfect condition. In order to perform a correct cleaning, you must take into account the following guidelines:

- Do not allow the residues produced in the squeezing process to dry out.
- Do not allow the juice to solidify in the different elements that make up the squeezing system.
- Keep filters and squeezing elements free of pulp, seeds or rests of peels.

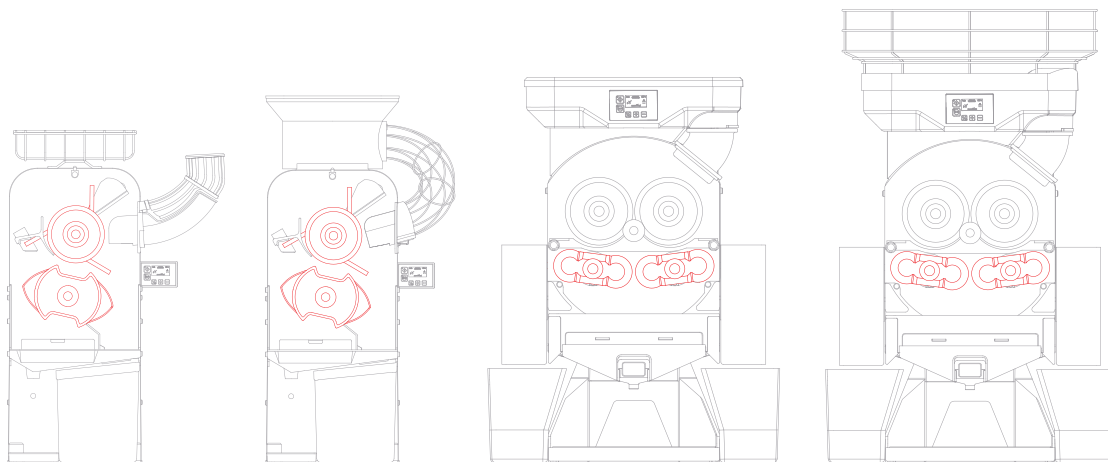
MAINTENANCE

- Keep the waste bins empty and clean.
- Follow the specific cleaning steps below.
- It is recommended that the fruit be washed before being subjected to the squeezing process.

The Self-Cleaning option allows a quick wash of the squeezing area, facilitating perfect hygiene and leaving your juicer ready for the next squeezing process. It is recommended to perform a wash cycle at the end of the juicing operation. If your juicer is equipped with the Self-Wash option, it is recommended to start a cycle before proceeding to the manual cleaning.

The cleaning and maintenance process should be initiated once the squeezing process has been completed.

Activate the "MAINTENANCE STOP" function on the display and make sure that the males and drums of the juicer are in the position shown in the following images.



Unplug the machine from the mains socket.

Remove the juice filter.

If your juicer has any option included, you must proceed to disassemble the options prior to disassemble the juicer

Once the cleaning process is finished, proceed to assemble the juicer by reversing the order of the steps established for disassembling the different models and options.

MAINTENANCE

MINIMAX AND MINIMATIC

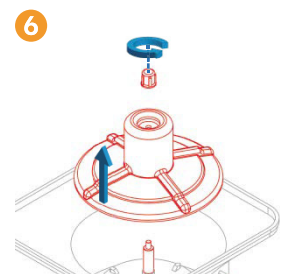
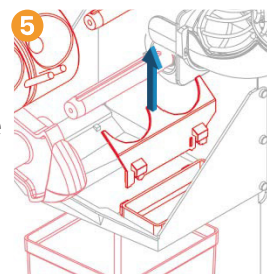
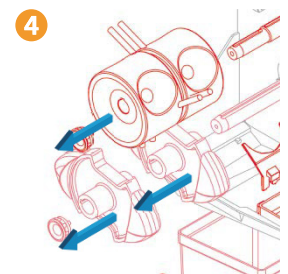
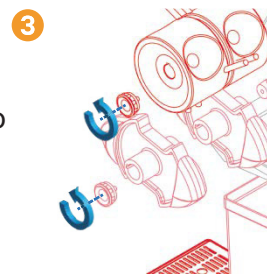
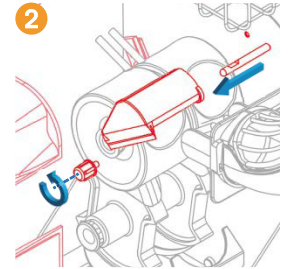
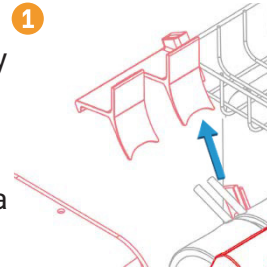
Empty the waste bin. Remove the front cover by sliding it slightly upwards and remove it.

1. Remove the positioner by sliding it upwards.
2. Remove the knifepiece by unscrewing the thumbscrew. BE CAREFUL! Handle with caution as this part incorporates a cutting element.
3. Unscrew thumbscrews to release males and drums.
4. Remove drums and males.
5. Pull the extractor out of its housing in the tray.
6. For MINIMATIC juicers: Remove the turning feeder plate from its housing by unscrewing the clamping thumbscrew to the right.

Clean all the parts perfectly, as well as the machine block with water and detergent.

The parts, with the exception of the cover, can be put in the dishwasher at a maximum temperature of 40°C.

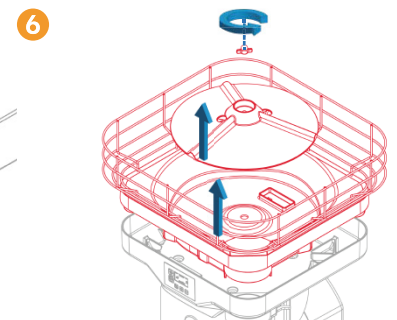
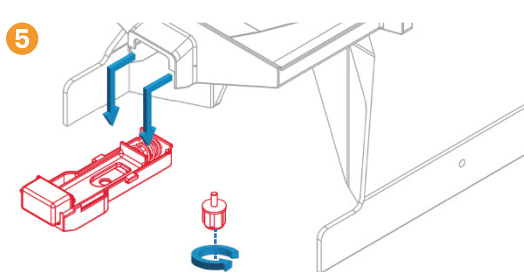
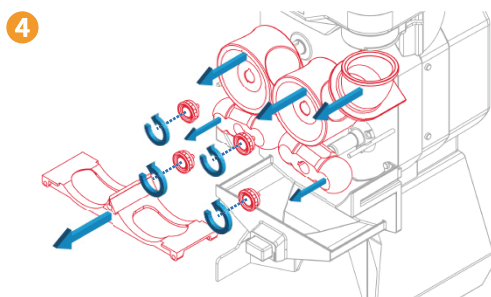
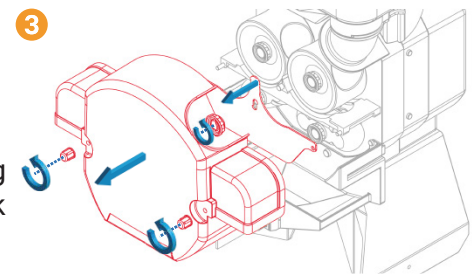
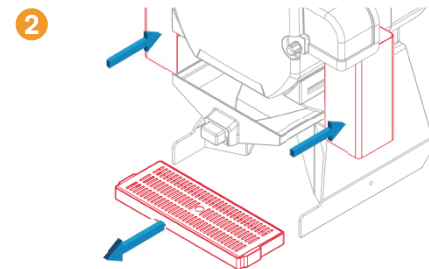
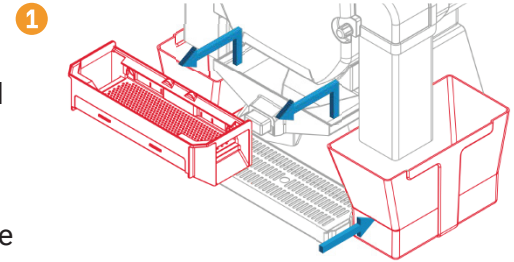
Do not use abrasive products or solvents, as they could damage the compound of the elements of the juicer system. Do not clean the juicer assembly using pressurized water. Dry the components of the squeezing system and the machine block.



MAINTENANCE

BASIC, BIGBASIC, TOP, FASTTOP and BIGTOP

1. Remove the filter by lifting it slightly upwards and removing it outwards with a frontal movement. Remove the peel buckets and empty them.
2. Remove the drip tray and the down tubes by moving them to the rear.
3. Unscrew the knobs that hold the cover and remove them. Remove the cover. Unscrew the central knob and remove it together with the splash guard
4. Extract the central blade by moving it forward.
ATTENTION! This piece contains a cutting element. Handle this part with great care. Unscrew the four knobs that secure the drums and squeezers of the juicing system and remove them. Remove the two juicing squeezers and the two drums by moving them forward. Also remove the feeder tube with a forward movement.
5. Dismantle the Push system. Remove the knob at the bottom. Press the button as far as possible and while holding it down, extract the entire assembly with a forward movement of approximately one centimeter, and when it stops, move down.
6. For TOP, FASTTOP and BIGTOP models: unscrew the knob that secures the feeder plate and remove the feeder plate and feeding basket. Clean all the parts perfectly, as well as the machine block with water and detergent. The parts, with the exception of the cover, can be put in the dishwasher at a maximum temperature of 40°C. Do not use abrasive products or solvents, as they could damage the compound of the elements of the juicer system. Do not clean the juicer assembly using pressurized water. Dry the components of the squeezing system and the machine block.



MAINTENANCE

AUTOMATIC DOUBLE ACTION FILTER

1. Place the tap handle in horizontal position. Remove the Automatic Filter assembly by sliding it upwards and pulling it outwards. Remove the drop tubes by sliding them backwards and pulling them out.
2. Remove the base of the automatic filter by unhooking it from the two front and rear slots.
3. Remove the rollers that hold the belt by exerting slight downward pressure on them.
4. Remove the rotating band.

Clean all the parts perfectly, as well as the machine block with water and detergent.

The parts, with the exception of the cover, can be put in the dishwasher at a maximum temperature of 40°C.

Do not use abrasive products or solvents, as they could damage the compound of the elements of the juicer system. Do not clean the juicer assembly using pressurized water. Dry the components of the squeezing system and the machine block.

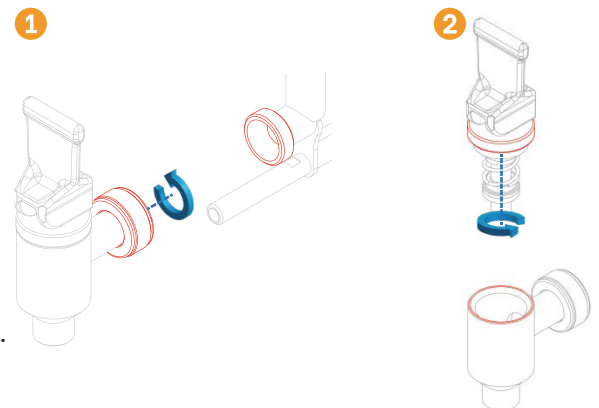
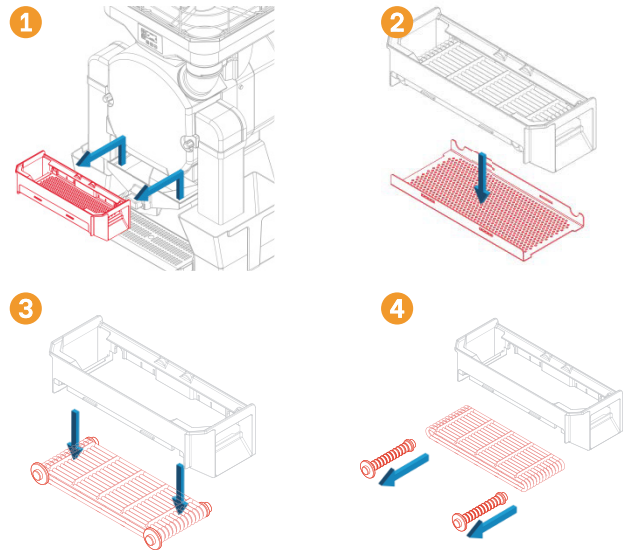
NOTE: When mounting the automatic filter, make sure that the anchoring is done in the correct way. If the filter does not fit, rotate the rotating band to facilitate fitting.

STAINLESS STEEL SELF-TAP

To ensure perfect hygiene of your juicer, it is essential to clean the tap regularly.

1. Unscrew the knurled nut that connects the tap to the juicer.
2. Unscrew the knurled thread underneath the actuator.

Clean perfectly all the parts of the tap with water and detergent, focusing on those areas with more relief with the help of a brush.



MAINTENANCE

PULP-OUT FILTER

1. Move the sweeper to one end of the filter.
2. Remove the Pulp-Out Filter assembly from its location by lifting it slightly upwards and sliding it outwards.
3. Remove the cover. Remove the upper drop tubes by lifting the part slightly upward to disengage them.
4. Unclamp and remove the lateral drop tubes.

Clean all the parts perfectly, as well as the machine block with water and detergent.

The parts, with the exception of the cover, can be put in the dishwasher at a maximum temperature of 40°C.

Do not use abrasive products or solvents, as they could damage the compound of the elements of the juicer system. Do not clean the juicer assembly using pressurized water. Dry the components of the squeezing system and the machine block.

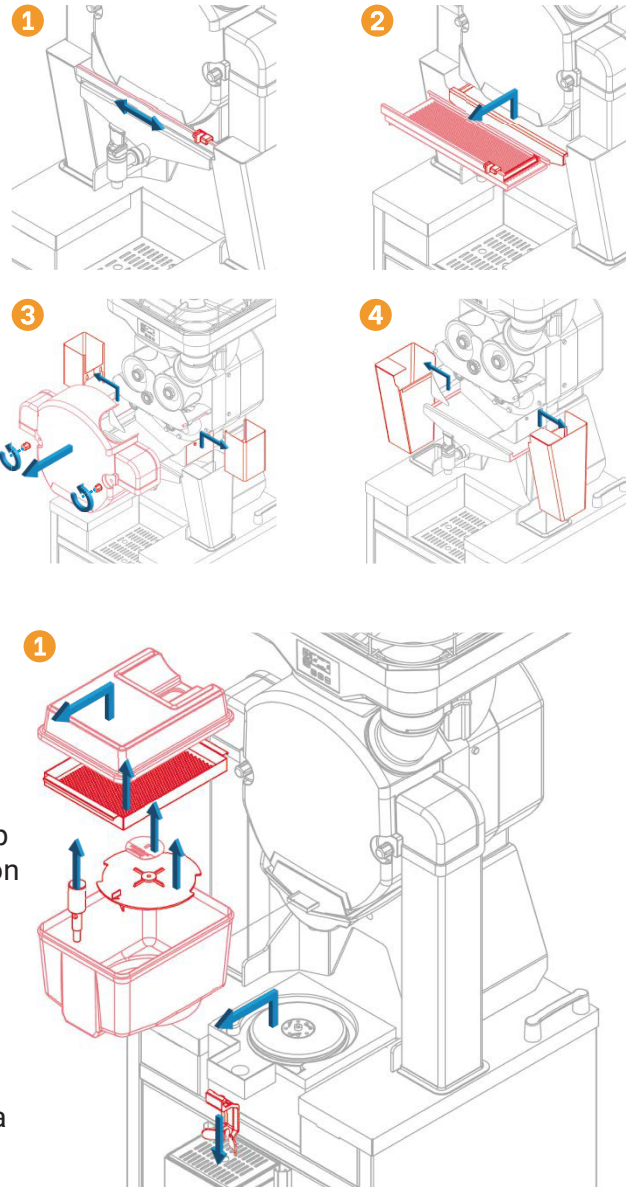
FRIGO STAND

1. Remove the upper cover of the tank by lifting it a few millimeters and moving it horizontally. Remove the filter. Unlatch the coupling plate and remove it. Remove the pump cover. Remove the complete container. Disengage the piston and the control lever.

Clean all the parts perfectly, as well as the machine block with water and detergent.

The parts, with the exception of the machine cover, the dispenser base and the cover, can be put in the dishwasher at a maximum temperature of 40°C.

Do not use abrasive products or solvents, as they could damage the compound of the elements of the juicer system. Do not clean the juicer assembly using pressurized water. Dry the components of the squeezing system and the machine block.



MAINTENANCE

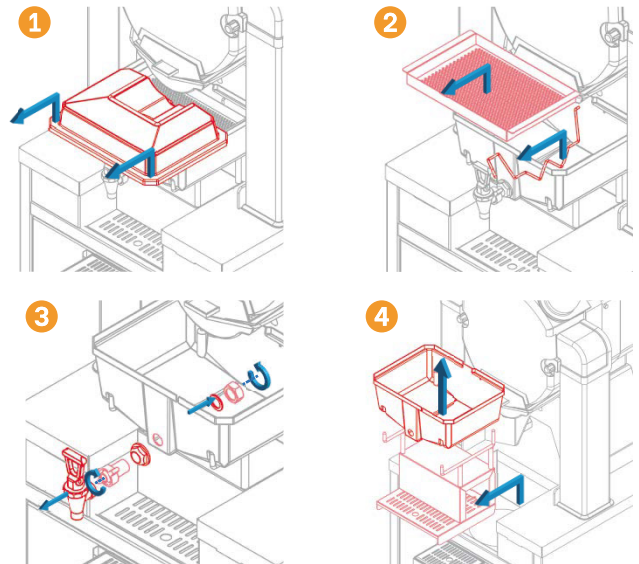
DISPENSER STAND

1. Remove the top cover of the dispenser by lifting it a few millimeters and pulling it out horizontally.
2. Remove the filter and the shaker.
3. Unscrew the tap assembly from the coupling bracket. Unscrew the inner reservoir nut and remove the nuts and reservoir gasket.
4. Remove the dispenser support and uncouple the reservoir by pressing upwards.

Clean all the parts perfectly, as well as the machine block with water and detergent.

The parts, with the exception of the machine cover, the dispenser base and the cover, can be put in the dishwasher at a maximum temperature of 40°C.

Do not use abrasive products or solvents, as they could damage the compound of the elements of the juicer system. Do not clean the juicer assembly using pressurized water. Dry the components of the squeezing system and the machine block.



TROUBLESHOOTING

FAILURE	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The machine does not operate.	Machine unplugged.	Plug it to socket.
	No power.	Check the plug and socket.
	Transparent cover misplaced.	Make sure it is well placed.
	Defective safe detectors.	Call customer service.
	Defective ON/OFF button.	Call customer service.
	Defective electric circuit.	Call customer service.
The machine is blocked while squeezing is in progress.	Insufficient voltage.	Check that the voltage is as indicated on the identification label.
	Wrong fruit size.	Check the size of the fruit is as shown in this manual.
The machine stops every few minutes.	Insufficient ventilation.	Check that ventilation gratings are not covered.
	Insufficient voltage.	Check the voltage.

TROUBLESHOOTING

The positioner is broken or bent.	Misplaced drum or positioner.	Make sure the pieces are well placed.
The tap is blocked.	Juice has seeds or excessive pulp.	Disassemble and clean the tap as described in the manual.
Counter increases counts wrongly.	Noise or perturbations in electric supply.	Unplug and plug machine to electric supply. If problem persists, unplug the machine and plug again after a few minutes.







WARNINGS AND EMERGENCY STOPS

Warning and Emergency stops are situations that require user attention.


These situations can answer to following causes:

- User security and protection.
- Equipment protection against external factors.
- User attention is required to continue a sequenced operation.
- User attention is required due to machine maintenance.

Once a Warning or Emergency Stop is reached, machine automatically stops and enters “Warning” status. In this status, red led over “Stop” button will light intermittently and the corresponding warning advice will be displayed through screen:

WARNING	CAUSE	ACTIONS
	Front cover is not correctly assembled. Incorrect assembly of the automatic filter (if applicable).	Tighten the fasteners that fix the cover to the machine casing. Check the automatic filter anchorage.
	Maintenance stop reached.	In case of cleaning, remove juicers.
	Motor overheating*.	Check if any piece or part is blocking or hindering machine turn.
	Voltage input out of range.	Check voltage supply.
	Control fuse damaged.	Replace fuse (10A) on Control board.
	Full dispenser signal while automatic shower function is being executed.	Empty dispenser.

TROUBLESHOOTING

	<p>Orange peel cycle completed (Peel basket is full).</p>	<p>Empty peel basket.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	---------------------------

*Every 10 minutes of non-stop operation of the machine takes about 15 minutes to reset the engine temperature.

Important: To exit a “Warning” state, it will be necessary to press the “Stop” button. The machine will go to “Stop” status. If the machine does not exit the “Warning” state when the “Stop” button is pressed, it means that the cause of the warning has not yet been resolved.

INSTRUCTIONS FRANÇAIS

SÉCURITÉ ET GARANTIE

- Il est de la responsabilité de l'utilisateur de lire les avertissements ci-joints avant d'utiliser cette machine.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'équipement n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez Trento.
- Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, mousse, liège, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent un danger potentiel.
- Avant d'assembler la machine, assurez-vous qu'il ne reste aucune pièce dans l'emballage.
- La machine a besoin d'une certaine ventilation autour d'elle pour fonctionner correctement.
- Pour les modèles sur pied, pensez à freiner les roues avant afin d'éviter tout déplacement intempestif.
- Avant utilisation, nettoyez toute la zone de jus, VOIR LES INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE dans Entretien.
- Ne démarrez jamais la machine sans vous assurer que tous les composants sont à leur place correcte, en particulier le capot avant, sinon le détecteur de sécurité ne permettra pas à la machine de fonctionner.
- Lors de l'utilisation de la machine, ne touchez pas et n'accédez pas aux pièces mobiles ni avec les mains ni avec des ustensiles.
- La machine ne doit jamais être utilisée par du personnel mineur ou inexpérimenté sans surveillance.
- Vérifiez que la tension de votre prise est conforme à la tension indiquée sur l'étiquette technique sur le côté de votre machine.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous décidez de le faire, c'est sous votre propre responsabilité, utilisez uniquement une rallonge en bon état et adaptée à la puissance de la machine. La rallonge doit être placée de manière à ce que personne ne puisse la tirer ou trébucher.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour vous protéger contre les risques de choc électrique et de blessures corporelles, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ce produit est conçu pour une utilisation en intérieur, n'exposez pas cet appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou avec les mains mouillées.
- Placez toujours la machine sur une surface sèche, stable et nivelée.
- Pour débrancher de la prise électrique, tirez doucement sur la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

INSTRUCTIONS FRANÇAIS

LA TAILLE APPROPRIÉE D'ORANGE AFIN D'OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS EST DE 60 À 80 MM (2,4 À 3,1 POUCES) DE DIAMÈTRE.

- Il est recommandé de laver les fruits avant d'en extraire le jus.
- N'utilisez pas la machine en dehors de la plage de température : (de -20° à 40°C / -4° à 104°F).
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation impropre, imprudente ou négligente de l'équipement, ainsi que de l'utilisation par des personnes non autorisées.

Grâce à des normes de fabrication élevées et à des contrôles de qualité stricts, nous garantissons les performances parfaites de nos machines.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS: la casse ou la faiblesse de toute pièce ou composant résultant d'une installation inappropriée ou inadéquate, d'une mauvaise utilisation ou d'une négligence. De plus, nous ne serons pas tenus responsables des dommages causés par l'usure normale, la réparation ou la modification de toute partie de la machine effectuée par toute personne non autorisée. Pour remplir les conditions de garantie, toutes les réparations doivent être effectuées par notre service technique ou par le distributeur officiel de Trente.

Toute falsification des documents de garantie, ou la perte ou l'endommagement de la plaque d'identification de la machine annulera la garantie du fabricant.

UTILISATEURS RÉSIDENTIELS: Le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour les pièces ou la main-d'œuvre en cas de défaillance de composants ou d'autres dommages résultant de l'installation dans des applications non commerciales ou résidentielles. Le droit est réservé de refuser l'expédition pour un usage résidentiel ; si cela se produit, vous en serez informé dans les plus brefs délais.

GARANTIE 5 ANS PIÈCES ET 1 AN MAIN D'OEUVRE

Pendant la période de garantie, contactez Omcan Inc. au 1-833-487-3686 pour planifier un technicien de service autorisé Omcan pour réparer l'équipement localement.

Un entretien non autorisé annulera la garantie. La garantie couvre les pannes électriques et de pièces, et non une utilisation inappropriée.

Veuillez consulter <https://omcan.com/disclaimer> pour des informations complètes.

AVERTISSEMENT:

Les composants de l'emballage sont classés comme déchets urbains solides normaux et peuvent donc être éliminés sans difficulté.

Dans tous les cas, pour un recyclage adapté, nous vous suggérons d'éliminer les produits séparément (déchets différenciés) selon les normes en vigueur.

INSTRUCTIONS FRANÇAIS

NE JETER AUCUN MATÉRIEL D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MINIMAX

	39517	39518
Numéro d'article	39517	39518
Modèle	JE-ES-0015	JE-ES-0015-S
HP	0.75 HP	
Diamètre des fruits	2.36" - 3.15" / 60 - 80mm	
Capacité du chargeur	6 Oranges	
Seau à éplucher	19.8 lbs. / 9 kgs.	
Production	15 oranges par minute	
Électrique	110-120V / 60Hz / 1	
Courant	9 / 8.6 A	
Dimensions	17.7" x 19.3" x 33" / 450 x 490 x 838mm	
Poids	113.1 lbs. / 51.3 kgs.	

MINIMATIC

	39519	39520
Numéro d'article	39519	39520
Modèle	JE-ES-0015-F	JE-ES-0015-T
HP	0.75 HP	
Diamètre des fruits	2.36" - 3.15" / 60 - 80mm	
Capacité du chargeur	13.2 lbs. / 6 kgs.	
Seau à éplucher	19.8 lbs. / 9 kgs.	
Production	15 oranges par minute	
Électrique	110-120V / 60Hz / 1	
Courant	9 / 8.6 A	
Dimensions	17.7" x 19.3" x 36.6" / 450 x 490 x 930mm	
Poids	119.9 lbs. / 54.4 kgs.	

INSTRUCTIONS FRANÇAIS

TOP

Numéro d'article	47989	47959
Modèle	JE-ES-0028N-F	JE-ES-0028N-T
HP	0.75 HP	
Diamètre des fruits	2.56" - 3.15" / 65 - 80mm	
Capacité du chargeur	39.7 lbs. / 18 kgs.	
Seau à éplucher	44.1 lbs. / 20 kgs.	
Production	28 fruits par minute	
Électrique	110-120V / 60Hz / 1	
Courant	9 / 8.6 A	
Dimensions	19.7" x 24.4" x 38.2" / 500 x 620 x 970mm	
Poids	104.7 lbs. / 47.5 kgs.	

FAST TOP

Numéro d'article	47990
Modèle	JE-ES-0045N-B
HP	0.75 HP
Diamètre des fruits	2.56" - 3.15" / 65 - 80mm
Capacité du chargeur	39.7 lbs. / 18 kgs.
Seau à éplucher	44.1 lbs. / 20 kgs.
Production	45 fruits par minute
Électrique	110-120V / 60Hz / 1
Courant	9 / 8.6 A
Dimensions	19.7" x 24.4" x 38.2" / 500 x 620 x 970mm
Poids	104.7 lbs. / 47.5 kgs. (184.1 lbs. / 83.5 kgs. with stand)

INSTRUCTIONS FRANÇAIS

BIG BASIC

Numéro d'article	47960
Modèle	JE-ES-0028N-BB
HP	0.75 HP
Diamètre des fruits	2.95" - 3.74" / 75 - 95mm
Capacité du chargeur	6 Orange / Pamplemousse / Grenade
Seau à éplucher	44.1 lbs. / 20 kgs.
Production	28 fruits par minute
Électrique	110-120V / 60Hz / 1
Courant	4.1 / 3.7 A - 9 / 8.6 A
Dimensions	19.7" x 24.4" x 33" / 500 x 620 x 838mm
Poids	93.9 lbs. / 42.6 kgs.

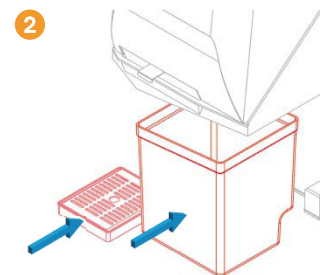
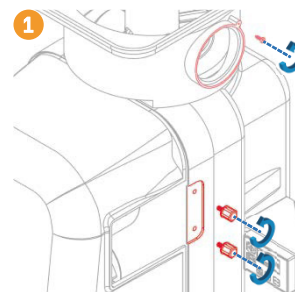
INSTALLATION

Procéder au montage de toutes les pièces qui, pour des raisons de transport, sont démontées à leur emplacement approprié.

CONFIGURATION DE LA MACHINE

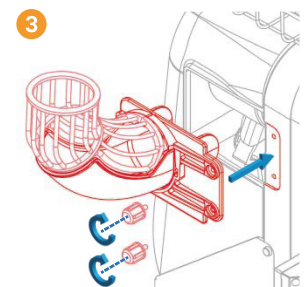
MINIMAX / MINIMATIC

1. Dévissez les vis à oreilles latérales. Pour les machines presse agrumes MINIMATIC, dévissez également la vis de tête.
2. Placez le poubelle et le plateau à jus.



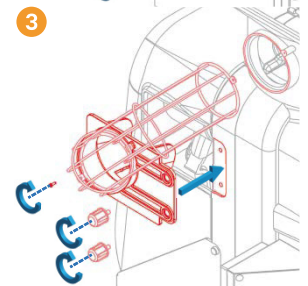
MINIMAX

3. Placez le alimentation à l'endroit correspondant en vissant les vis à oreilles.



MINIMATIC

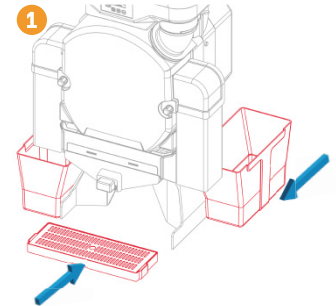
3. Montez le tube d'alimentation à l'endroit correspondant et serrez la vis de tête et les vis à oreilles.



INSTRUCTIONS FRANÇAIS

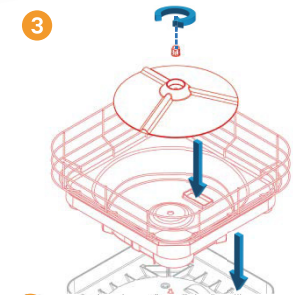
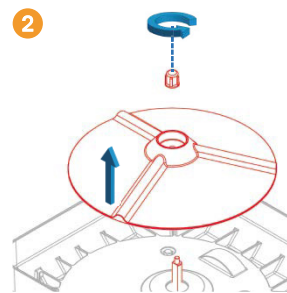
BASIC / BIGBASIC / TOP / FASTTOP / BIGTOP

1. Placez le poubelle au bon endroit. Placez le bac à jus.



TOP / FASTTOP / BIGTOP

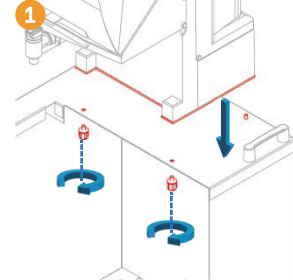
2. Dévissez et retirez la plaque d'alimentation tournante de la tête.
3. Insérez le panier d'alimentation, puis la plaque d'alimentation tournante et vissez l'ensemble.



MONTAGE MEUBLE

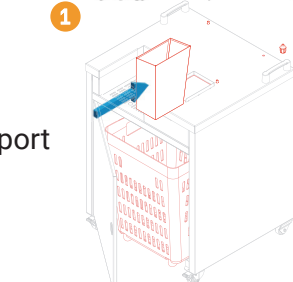
ANCRAGE SUR LE MEUBLE MINI

1. Placez le presse-agrumes Minimax ou Minimatic sur le support dans la bonne position. Fixez le presse-agrumes au support à l'aide des vis à oreilles.



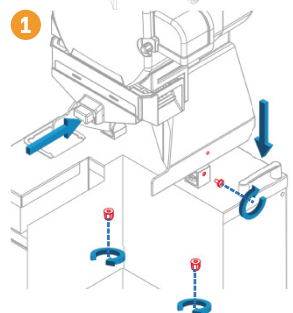
MEUBLE MINI

1. Retirez le tube de descente du chariot à l'intérieur du meuble et placez-le dans le support comme indiqué sur le dessin.



ANCRAGE SUR LE MEUBLE SERVICE / FRIGO / DISPENSER

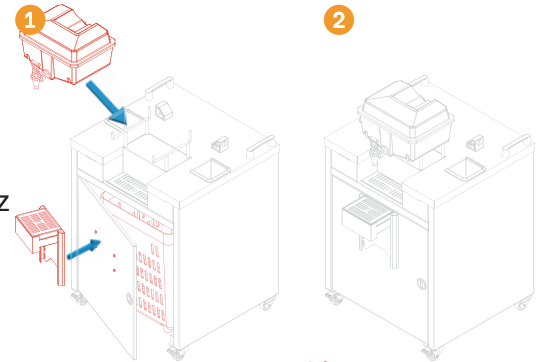
1. Vissez les vis à oreilles de support sur l'armoire pour éviter tout mouvement et dévissez les vis sur les côtés. Placez le presse-agrumes sur l'armoire en veillant à ce que les trous correspondent et vissez les vis pour fixer le presse-agrumes.



INSTRUCTIONS FRANÇAIS

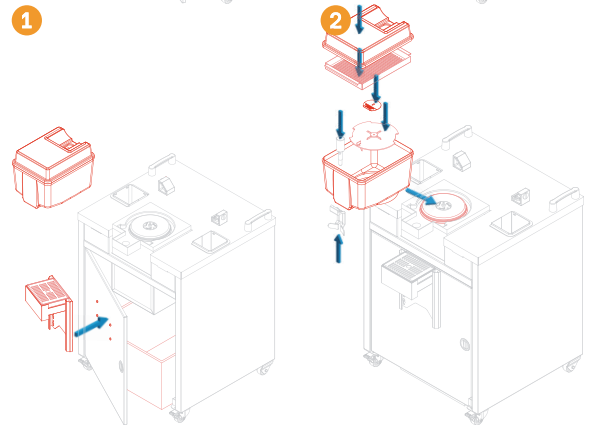
MEUBLE DISPENSER

1. Extraire du chariot à l'intérieur de l'armoire, le grille d'égouttement et réservoir de jus.
2. Placez le réservoir sur les supports du kit distributeur. Placez la grille d'égouttement sur les mamelons de la porte du stand. Placez les tubes de descente et le chariot sur la partie inférieure de la base du stand, comme indiqué sur le dessin.



MEUBLE FRIGO

1. Extrait du dépôt d'écorce intérieur du meuble, la grille d'égouttage et le réservoir de jus.
2. Placez le réservoir sur le joint du dispositif de refroidissement. Placez le bol et le couvercle de la pompe. Insérez le piston du robinet dans la cavité située à l'avant du réservoir et, depuis l'extérieur, fixez la poignée de poussée au piston. Fixez le filtre et le couvercle du réservoir.



MONTAGE DES OPTIONS

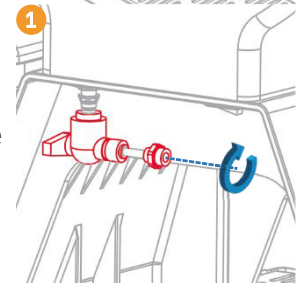
ROBINET SELF-INOX

1. Visser l'ensemble Robinet Self-Inox sur le support.



SYSTÈME AUTONETTOYANT

1. Connectez l'extracteur de jus à l'alimentation en eau via la prise située à l'arrière de la machine. Le raccordement doit être réalisé à l'aide d'un G 1/4» filetage femelle. Ce système est préparé pour fonctionner entre 1,5 et 3 bars de pression.



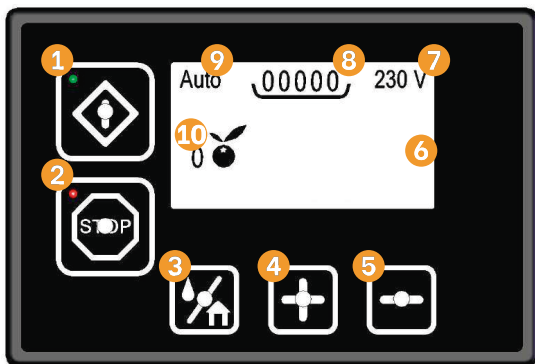
OPÉRATION

POUR ACTIVER LE PRESSE AGRUMES

1. Branchez le presse agrumes sur une prise de courant reliée à la terre.
2. Activez le presse agrumes en appuyant sur l'interrupteur situé à l'arrière du presse agrumes.
3. Faites passer les agrumes par le tube de l'alimentation ou dans le panier supérieur de l'alimentation.
4. Allumez l'écran de contrôle en appuyant sur Start pendant 2 secondes.

INSTRUCTIONS FRANÇAIS

PIÈCES DU L'ÉCRAN DE CONTRÔLE




1. Bouton Start
2. Bouton Stop
3. Bouton Auto-Nettoyage/Home
4. Bouton Sélecteur + *
5. Bouton Sélecteur - *
6. Status Area
7. Entrée de tension *
8. Compteur *
9. Mode de fonctionnement
10. Sélecteur *


* Non disponible sur les modèles Minimax et Minimatic

CONFIGURATION DE LA MACHINE

1. Pour accéder au menu de configuration. Appuyez sur la touche Auto-nettoyage/Home pendant 2 secondes.
2. En sélectionnant l'option pour configurer. Appuyez sur et pour naviguer dans les différents paramètres de configuration. Pour sélectionner une option, appuyez sur.

OPTIONS CONFIGURABLES

 Capacité du bac de peaux: Vous devez alors définir le nombre d'oranges par cycle nécessaires au remplissage du bac de peaux. Une fois que le cycle est terminé, une alarme s'affichera sur l'écran. Vous pouvez désactiver l'alarme du bac en configurant sa valeur sur « 0 ».



 Programmation de l'arrêt automatique: Définit un temps de non-fonctionnement pour éteindre automatiquement la machine. Vous pouvez désactiver l'arrêt automatique en sélectionnant la valeur « 0 ».

 Durée del auto-nettoyage*: Définit la durée du cycle de lavage automatique (secondes).

 Mode automatique/manuel*: Définit le mode automatique ou manuel.

*Uniquement disponible sur les machines avec options supplémentaires

STANDARD OPTION

1. Allumez l'écran de contrôle. Appuyez sur Start pendant 2 secondes.
2. Sélectionner fonctionnement continu o sélecteur. Appuyez sur et pour sélectionner fonctionnement continu o sélecteur.
Si  = 0 Fonctionnement continu actif.
Si  ≠ 0 Fonctionnement sélecteur actif.
3. Démarrez le processus de pressage en appuyant sur Start.
4. La machine s'arrête lorsque vous appuyez sur la touche Stop ou lorsque le nombre d'oranges indiqué dans le mode de sélection a été pressé.

INSTRUCTIONS FRANÇAIS

ROBINET SELF-INOX OPTION

1. Allumez l'écran de contrôle. Appuyez sur Start pendant 2 secondes.
2. Pour commencer à extraire des jus, assurez-vous que l'extracteur est "Prêt" (voyant vert allumé) et mettez en marche le robinet automatique.
3. La machine s'arrête lorsque le robinet automatique est fermé, lorsqu'il est pressé ou lorsque le nombre d'oranges indiqué sur le sélecteur a été pressé (fonctionnement du sélecteur).

DÉTECTEUR DE NIVEAU OPTION

1. Allumez l'écran de contrôle. Appuyez sur Start pendant 2 secondes.
2. Activation du détecteur de niveau. Appuyez sur Start.
3. Pour démarrer le pressage. La machine démarre automatiquement l'opération de pressage lorsque le détecteur de niveau du réservoir détecte qu'il n'est pas au «niveau maximum».
4. Pour arrêter le pressage. La machine s'arrête le pressage une fois le signal "niveau max" du réservoir reçu par le détecteur de niveau ou lorsque est cliqué.

ARRÊT DE MAINTENANCE

Activation arrêt de maintenance: Avec la machine en mode « Arrêté », pressant et maintenant simultanément les boutons et. La machine tourne pour atteindre la position de maintenance.

FONCTIONNEMENT INVERSÉ

Activation fonctionnement Inversé: Avec la machine en mode « Arrêté », vous pouvez activer ce mode inversé en pressant et maintenant simultanément les boutons Start et Arrêté.

SYSTÈME AUTONETTOYANT OPTION (SEULEMENT POUR LES MACHINES DISPOSANT DE CETTE OPTION)

IMPORTANT: Pour effectuer le processus d'auto-lavage, la quantité de fruits dans la tête d'alimentation ne doit pas dépasser 3 kg.

Pour commencer le lavage*: Assurez-vous qu'il n'y a pas d'oranges à l'intérieur de la zone de pressage. Avec la machine en fonctionnement, appuyez sur le bouton.

Pour arrêter le lavage: La douche automatique arrête le lavage lorsque la durée du cycle est terminée ou en appuyant sur à nouveau.

* L'alimentateur automatique est équipé d'un système de verrouillage/arrêt pour arrêter l'alimentation des fruits. Utilisez ce système pour verrouiller l'alimentation avant de commencer le lavage.

FILTRE AUTOMATIQUE (SEULEMENT POUR LES MACHINES DISPOSANT DE CETTE OPTION)

Pour commencer à filtrer: Le déplacement automatique du filtre commencera au moment où le processus de pressage sera lancé.

Pour finir de filtrer: Le déplacement du filtre s'arrête 10 secondes après la fin du processus de pressage.

Important: La machine arrêtera immédiatement le fonctionnement si un signal d'alarme apparaît. Voir la section « Alarmes et Arrêts d'urgence ».

INSTRUCTIONS FRANÇAIS

ENTRETIEN

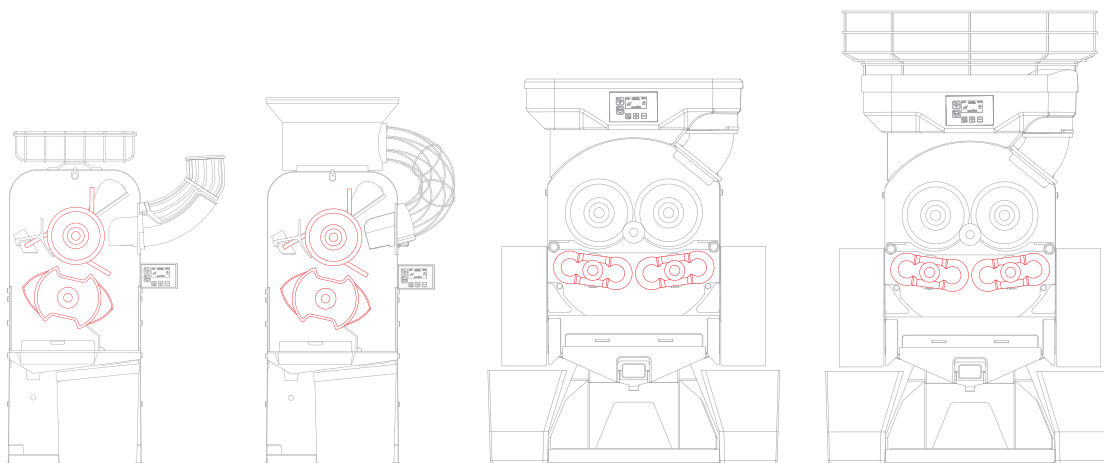
Afin d'effectuer un nettoyage correct, vous devez tenir compte des directives suivantes:

- Ne laissez pas sécher les résidus produits par le processus de pressage.
- Ne laissez pas le jus se solidifier dans les différents éléments qui composent le système de pressage.
- Maintenez les filtres et les éléments de pressage exempts de pulpe, de graines ou de restes d'écorces.
- Maintenez les poubelles vides et propres.
- Suivez les étapes de nettoyage spécifiques ci-dessous.
- Il est recommandé de laver les fruits avant de les soumettre au processus de pressage.

L'option Auto-nettoyage permet un lavage rapide de la zone de pressage, facilitant une hygiène parfaite et laissant votre presse-agrumes prêt pour la prochaine opération de pressage. Il est recommandé d'effectuer un cycle de lavage à la fin de l'opération de pressage. Si votre presse-agrumes est équipé de l'option Auto-nettoyage, il est recommandé de lancer un cycle avant de procéder au nettoyage manuel.

Le processus de nettoyage et d'entretien doit être lancé une fois que le processus de pressage est terminé.

Activez la fonction «MAINTENANCE STOP» sur l'écran et assurez-vous que les mâles et les tambours du presse-agrumes sont dans la position indiquée sur les images suivantes.



Débranchez la machine de la prise de courant.

Retirez le filtre à jus.

Si votre extracteur de jus comporte des options, celles-ci doivent être retirées avant de démonter l'extracteur.

Une fois le processus de nettoyage terminé, procédez au montage de la presse agrume en inversant l'ordre des étapes établies pour le démontage des différents modèles et options.

INSTRUCTIONS FRANÇAIS

MINIMAX ET MINIMATIC

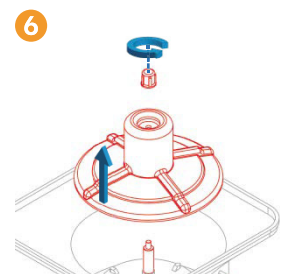
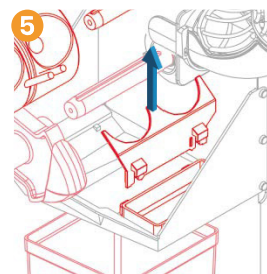
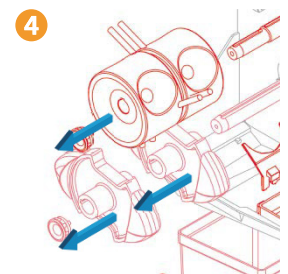
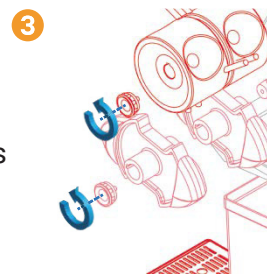
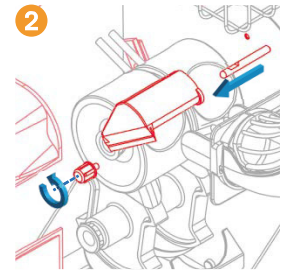
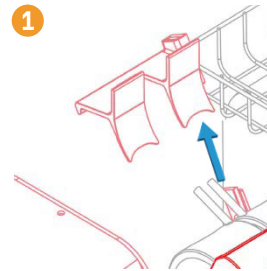
Videz la poubelle. Retirez le couvercle avant en le faisant glisser légèrement vers le haut et retirez-le.

1. Retirez le positionneur en le faisant glisser vers le haut.
2. Retirez le couteau en dévissant la vis à tête cylindrique.
ÊTRE PRUDENT! Manipuler avec précaution car cette pièce comporte un élément coupant.
3. Dévissez les vis à tête cylindrique pour libérer les mâles et les tambours.
4. Retirez les tambours et les mâles.
5. Tirez l'extracteur hors de son logement dans le plateau.
6. Pour les extracteurs de jus MINIMATIC : Retirez le plateau tournant de son logement en dévissant la vis de serrage vers la droite.

Nettoyez parfaitement toutes les pièces, ainsi que le bloc machine, avec de l'eau et du détergent.

Les pièces, à l'exception du couvercle, peuvent être mises dans le lave-vaisselle à une température maximale de 40°C.

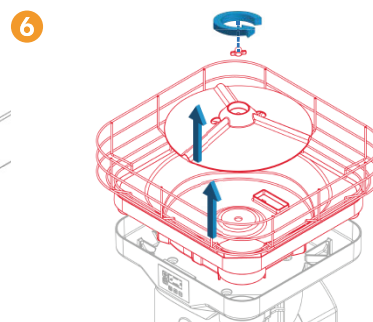
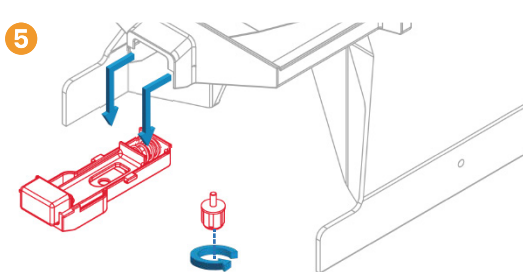
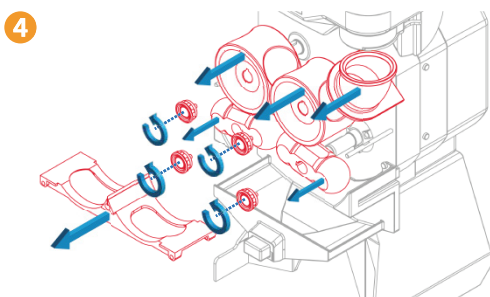
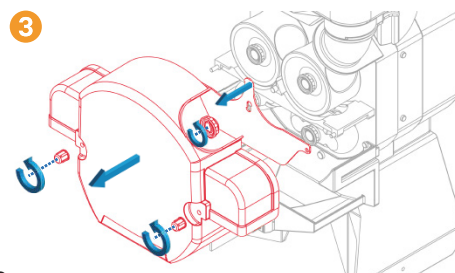
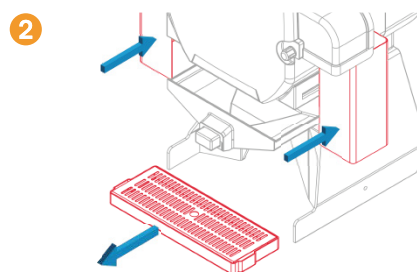
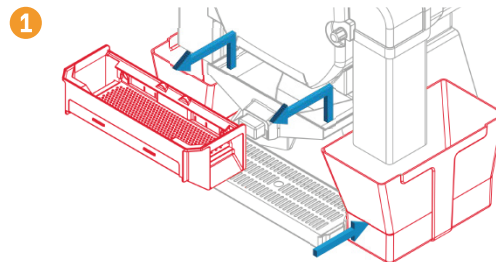
N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants, car ils pourraient endommager le composé des éléments du système du presse-agrumes. Ne nettoyez pas l'ensemble du presse-agrumes avec de l'eau sous pression. Séchez les éléments du système de pressage et le bloc machine.



INSTRUCTIONS FRANÇAIS

BASIC, BIGBASIC, TOP, FASTTOP Y BIGTOP

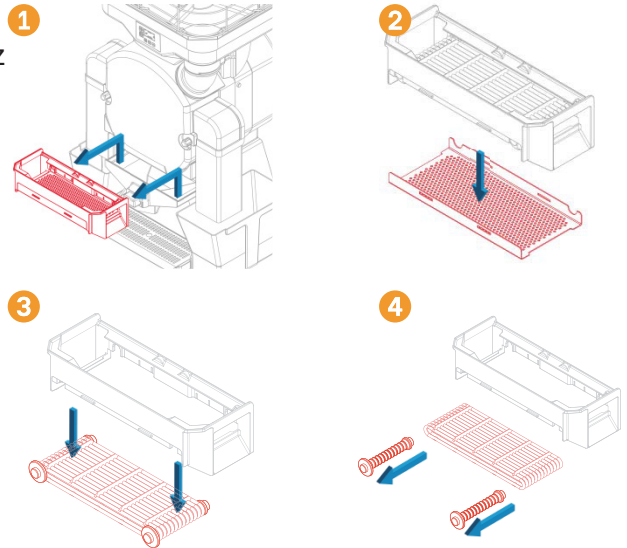
1. Retirez le filtre en le soulevant légèrement vers le haut et en le retirant vers l'extérieur par un mouvement frontal. Retirez les dépôts d'écorce et videz-les.
2. Retirez le gouttoir, la grille et les tubes de descente en les déplaçant vers l'arrière.
3. Dévissez les vis qui maintiennent le couvercle et retirez-les. Enlever le couvercle. Dévissez le vis central et retirez-le ensemble avec l'écran antisalpique.
4. Extrayez la lame centrale en la déplaçant vers l'avant. **ATTENTION!** Cette pièce contient un élément coupant. Manipulez cette pièce avec beaucoup de soin. Dévissez les quatre vis qui fixent les tambours et les presses du système d'extraction de jus et retirez-les. Retirez les deux presses et les deux tambours en les avançant. Retirez également le tube d'alimentation avec un mouvement vers l'avant.
5. Démontez le système Push. Retirez le vis en bas. Appuyez au maximum sur le bouton et tout en le maintenant enfoncé, extrayez l'ensemble avec un mouvement vers l'avant d'environ un centimètre. et quand il s'arrête, descendez.
6. Pour les modèles TOP, FASTTOP et BIGTOP : dévissez le vis qui fixe la plateau d'alimentation, retirez le plateau et le panier d'alimentation. Nettoyez parfaitement toutes les pièces, ainsi que le bloc machine, avec de l'eau et du détergent. Les pièces, à l'exception du couvercle, peuvent être mises dans le lave-vaisselle à une température maximale de 40°C. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants, car ils pourraient endommager le composé des éléments du système du presse-agrumes. Ne nettoyez pas l'ensemble du presse-agrumes avec de l'eau sous pression. Séchez les éléments du système de pressage et le bloc machine.



INSTRUCTIONS FRANÇAIS

FILTRE AUTOMATIQUE DOUBLE ACTION

1. Placez la poignée du robinet en position horizontale. Retirez l'ensemble du filtre automatique en le faisant glisser vers le haut et en le tirant vers l'extérieur. Retirez les tubes de descente en les faisant glisser vers l'arrière et en les tirant vers l'extérieur.
2. Retirez la base du filtre automatique en la décrochant des deux fentes avant et arrière.
3. Retirez les galets qui maintiennent la courroie en exerçant une légère pression vers le bas.
4. Retirez la bande rotative.



Nettoyez parfaitement toutes les pièces, ainsi que le bloc machine, avec de l'eau et du détergent.

Les pièces, à l'exception du couvercle, peuvent être mises dans le lave-vaisselle à une température maximale de 40°C.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants, car ils pourraient endommager le composé des éléments du système du presse-agrumes. Ne nettoyez pas l'ensemble du presse-agrumes avec de l'eau sous pression. Séchez les éléments du système de pressage et le bloc machine.

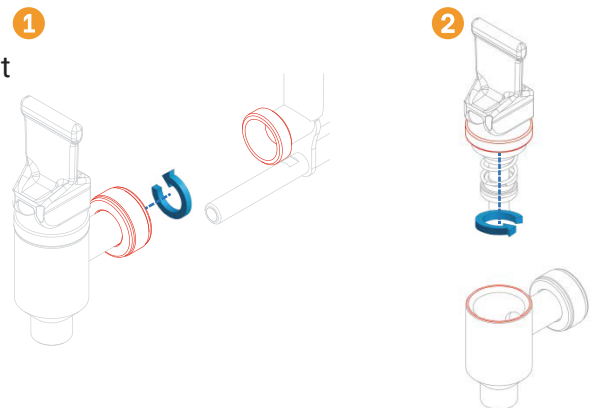
REMARQUE: Lors du montage du filtre automatique, assurez-vous que l'ancrage est effectué correctement. Si le filtre ne rentre pas, faites tourner la courroie rotative pour faciliter son installation.

ROBINET SELF-INOX

Pour assurer une hygiène parfaite de votre extracteur de jus, il est indispensable de nettoyer régulièrement le robinet.

1. Dévissez l'écrou moleté qui relie le robinet au presse-agrumes.
2. Dévissez le filetage moleté situé sous l'actionneur.

Nettoyez parfaitement toutes les parties du robinet avec de l'eau et du détergent, en vous concentrant sur les zones les plus en relief à l'aide d'une brosse.



INSTRUCTIONS FRANÇAIS

FILTRE PULP-OUT

1. Déplacez la balayuse à une extrémité du filtre.
2. Retirez l'ensemble du filtre Pulp-Out de son emplacement en le soulevant légèrement vers le haut et en le faisant glisser vers l'extérieur.
3. Retirez le couvercle. Retirez les tubes de descente supérieurs en soulevant légèrement la pièce vers le haut pour les désengager.
4. Détachez et retirez les tubes de descente latéraux.

Nettoyez parfaitement toutes les pièces, ainsi que le bloc machine, avec de l'eau et du détergent.

Les pièces, à l'exception du couvercle, peuvent être mises dans le lave-vaisselle à une température maximale de 40°C.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants, car ils pourraient endommager le composé des éléments du système du presse-agrumes. Ne nettoyez pas l'ensemble du presse-agrumes avec de l'eau sous pression. Séchez les éléments du système de pressage et le bloc machine.

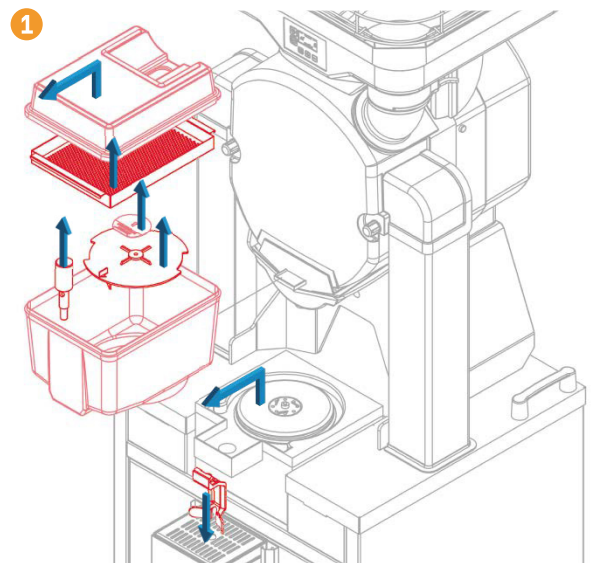
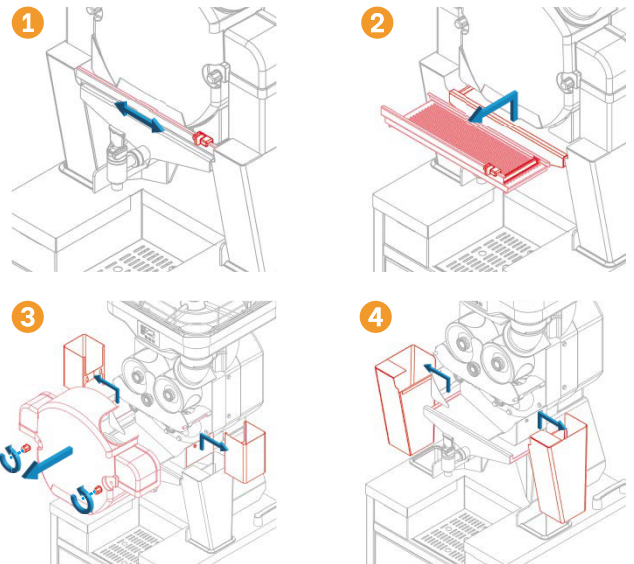
MEUBLE FRIGO

1. Retirez le couvercle supérieur du réservoir en le soulevant de quelques millimètres et en le déplaçant horizontalement. Retirez le filtre. Déverrouillez la plaque d'accouplement et retirez-la. Retirez le couvercle de la pompe. Retirez le réservoir complet. Débrayer le piston et le levier de commande.

Nettoyez parfaitement toutes les pièces, ainsi que le bloc machine, avec de l'eau et du détergent.

Les pièces, à l'exception du couvercle, peuvent être mises dans le lave-vaisselle à une température maximale de 40°C.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants, car ils pourraient endommager le composé des éléments du système du presse-agrumes. Ne nettoyez pas l'ensemble du presse-agrumes avec de l'eau sous pression. Séchez les éléments du système de pressage et le bloc machine.



INSTRUCTIONS FRANÇAIS

MEUBLE DISPENSER

1. Retirez le couvercle supérieur du distributeur en le soulevant de quelques millimètres et en le tirant horizontalement.
2. Retirez le filtre et l'agitateur.
3. Dévissez l'ensemble du robinet du support d'accouplement. Dévissez l'écrou du réservoir intérieur et retirez les écrous et le joint du réservoir.
4. Retirez le support du distributeur et désaccouplez le réservoir en appuyant vers le haut.

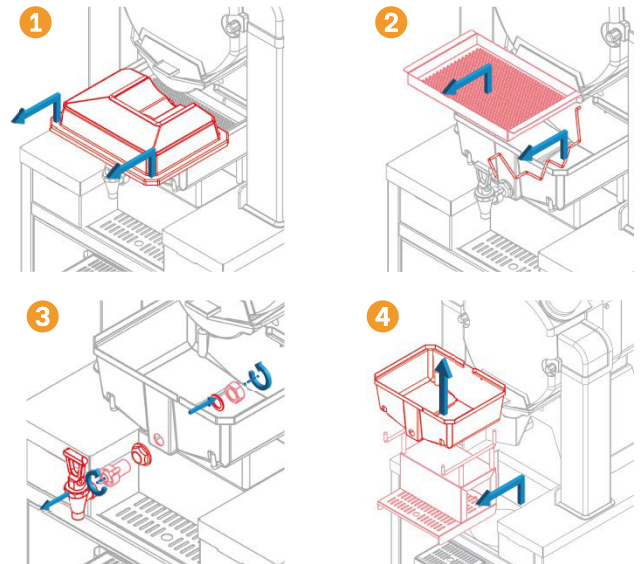
Nettoyez parfaitement toutes les pièces, ainsi que le bloc machine, avec de l'eau et du détergent.

Les pièces, à l'exception du couvercle, peuvent être mises dans le lave-vaisselle à une température maximale de 40°C.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants, car ils pourraient endommager le composé des éléments du système du presse-agrumes. Ne nettoyez pas l'ensemble du presse-agrumes avec de l'eau sous pression. Séchez les éléments du système de pressage et le bloc machine.

DÉPANNAGE

DEFAULT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La machine ne fonctionne pas.	Machine débranché.	Connectez-vous au réseau.
	Pas d'alimentation à une prise.	Consultez la prise.
	Capot transparent égaré.	Assurez-vous que est bien placé.
	Détecteurs de sécurité.	Informez le service technique.
	Bouton ON / OFF rompu.	Informez le service technique.
	Circuit défectueux.	Informez le service technique.
La machine se bloque au moment de presser.	Tension d'alimentation insuffisante.	Vérifiez que la tension est comme indiquée sur l'étiquette d'identification.
	La taille des fruits est mal.	Vérifiez que la taille du fruit est la même comme indiqué dans ce manuel.
La machine fonctionne à des intervalles.	Une ventilation insuffisante.	Vérifiez que les grilles d'aération de l'appareil ne sont pas couvertes.
	Sous-tension.	Vérifier la tension.



INSTRUCTIONS FRANÇAIS

Le Positionneur se casse ou double.	Positionneur ou tambour pas bien placés.	Assurez-vous que les pièces sont bien placées.
Le robinet est bloqué.	Le filtre a un excès de pulpe ou des traces d'écorce.	Nettoyer le filtre.
Augmentation de valeur incorrecte compteur.	Perturbations dans le réseau d'approvisionnement en électricité.	Débranchez l'équipement et reconnectez-le. Si le problème persiste, déconnectez l'équipement et attendez quelques minutes jusqu'à ce qu'il se reconnecte.











ALARMES ET ARRÊTS D'URGENCE

Les alarmes et les arrêts d'urgence sont des situations qui doivent requérir toute votre attention.





Ces situations répondent aux objectifs suivants:

- Protection et sécurité de l'utilisateur.
- Protection de l'équipement contre des facteurs extérieurs.
- L'attention de l'utilisateur est requise pour continuer une manoeuvre séquencée.
- L'attention de l'utilisateur est requise pour la maintenance de la machine.

Une fois que l'alarme ou que l'arrêt d'urgence est déclenché, la machine s'arrête automatiquement et se met en mode « Alarme ». Dans ce cas, la diode LED rouge au-dessus du bouton « Stop » clignotera et les consignes correspondants à l'alarme apparaîtront sur l'écran:

ALARME	CAUSE	ACTIONS
 → 	Le capot avant n'est pas assemblé correctement. Montage incorrect du filtre.	Fixez correctement le capot avant à la machine. Vérifiez l'ancrage du filtre.
 → 	Arrêt de maintenance.	En cas de lavage, enlever les presses.
 → 	Surchauffe moteur*.	Vérifiez qu'aucune pièce ne bloque ou n'empêche la machine de fonctionner.
 → 	Entrée de tension hors tolérance.	Vérifiez l'entrée de tension.
 → 	Fusible de contrôle endommagé.	Remplacez le fusible (10A) du panneau de contrôle.

INSTRUCTIONS FRANÇAIS

 → 	Signal de réservoir plein alors que la douche automatique est en marche.	Videz le réservoir.
 → 	Cycle de peaux d'oranges terminé (le bac de peaux est plein).	Videz le poubelle.

*Toutes les 10 minutes de fonctionnement continu de la machine prennent environ 15 minutes pour réinitialiser la température du moteur.

Important: Pour sortir d'un état «Alarme», il sera nécessaire d'appuyer sur le bouton «Stop». La machine passera à l'état «Stop». Si la machine ne sort pas de l'état «Alarme» lorsque vous appuyez sur le bouton «Stop», cela signifie que la cause de l'avertissement n'a pas encore été résolue.

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

SEGURIDAD Y GARANTÍA

- Es responsabilidad del usuario leer las advertencias adjuntas antes de utilizar esta máquina.
- Después de retirar el embalaje, comprobar que el equipo no esté dañado. En caso de duda, no lo utilices y contacta con Trento.
- Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, espuma, corcho, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que suponen un peligro potencial.
- Antes de montar la máquina, por favor, asegúrese de que no quedan piezas en el embalaje.
- La máquina necesita tener algo de ventilación a su alrededor para poder funcionar correctamente.
- En los modelos sobre pedestal, recuerde poner los frenos en las ruedas delanteras para evitar movimientos no deseados.
- Antes de usar, limpie toda el área de exprimido, CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA en Mantenimiento.
- Nunca arranque la máquina sin asegurarse de que todos los componentes estén en su lugar correcto, especialmente la cubierta frontal, de lo contrario el detector de seguridad no permitirá que la máquina funcione.
- Cuando utilice la máquina, no toque ni acceda a las partes móviles ni con las manos ni con ningún utensilio.
- La máquina nunca debe ser operada por personal menor o sin experiencia sin supervisión.
- Verifique que el voltaje de su tomacorriente coincida con el voltaje indicado en la etiqueta técnica en el costado de su máquina.
- No utilice un cable de extensión. Si decide hacerlo es bajo su propia responsabilidad, utilice únicamente extensión que esté en buen estado y adecuada a la potencia de la máquina. El cable de extensión debe colocarse de manera que nadie pueda tirar de él o tropezar.
- No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

- Este producto está diseñado para uso en interiores, no exponga este aparato a la lluvia o la humedad y no lo utilice al aire libre o con las manos mojadas.
- Coloque siempre la máquina sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- Para desconectarlo de la toma de corriente, tire suavemente del enchufe. Nunca tire del cable.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones, utilice siempre repuestos originales.

EL TAMAÑO ADECUADO DE LA NARANJA PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS ES DE 60 A 80 MM (2,4 - 3,1 PULGADAS) DE DIÁMETRO.

- Se recomienda lavar la fruta antes de extraer el jugo.
- No utilice la máquina fuera del rango de temperatura: (de -20° a 40°C / -4° a 104°F).
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños resultantes del uso inadecuado, descuidado o negligente del equipo, así como del uso por parte de personas no autorizadas.

Debido a altos estándares de fabricación y estrictos controles de calidad, garantizamos el perfecto rendimiento de nuestras máquinas.

ESTA GARANTÍA NO CUBRE: la rotura o debilidad de cualquier pieza o componente como consecuencia de una instalación inadecuada o inadecuada, mal uso o negligencia. Además, no seremos responsables de los daños causados por el desgaste normal, reparación o modificación de cualquier parte de la máquina realizada por cualquier persona no autorizada. Para cumplir con los términos de la garantía, todas las reparaciones deben ser realizadas por nuestro departamento técnico o el distribuidor oficial de Trento.

Cualquier falsificación de la documentación de garantía, o la pérdida o daño de la placa de identificación de la máquina anulará la garantía del fabricante.

USUARIOS RESIDENCIALES: el proveedor no asume ninguna responsabilidad por la cobertura de piezas o mano de obra por fallas de componentes u otros daños resultantes de la instalación en aplicaciones residenciales o no comerciales. Se reserva el derecho de negar el envío para uso residencial; Si esto ocurre, se le notificará lo antes posible.

GARANTÍA DE 5 AÑOS EN PIEZAS Y 1 AÑO DE MANO DE OBRA

Dentro del período de garantía, comuníquese con Omcan Inc. al 1-833-487-3686 para programar que un técnico de servicio autorizado de Omcan repare el equipo localmente.

El mantenimiento no autorizado anulará la garantía. La garantía cubre fallas eléctricas y de piezas, no el uso inadecuado.

Consulte <https://omcan.com/disclaimer> para obtener información completa.

ADVERTENCIA:

Los componentes del embalaje están clasificados como residuos sólidos urbanos normales y, por tanto,

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

pueden eliminarse sin dificultad.

En cualquier caso, para un adecuado reciclaje, sugerimos eliminar los productos por separado (residuos diferenciados) según las normas vigentes.

¡NO DESECHE NINGÚN MATERIAL DE EMBALAJE AL MEDIO AMBIENTE!

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MINIMAX

Número de artículo	39517	39518
Modelo	JE-ES-0015	JE-ES-0015-S
HP	0.75 HP	
Diámetro del fruto	2.36" - 3.15" / 60 - 80mm	
Capacidad del alimentador	6 naranjas	
Cubo para pelar	19.8 lbs. / 9 kgs.	
Producción	15 naranjas por minuto	
Eléctrico	110-120V / 60Hz / 1	
Actual	9 / 8.6 A	
Dimensiones	17.7" x 19.3" x 33" / 450 x 490 x 838mm	
Peso	113.1 lbs. / 51.3 kgs.	

MINIMATIC

Número de artículo	39519	39520
Modelo	JE-ES-0015-F	JE-ES-0015-T
HP	0.75 HP	
Diámetro del fruto	2.36" - 3.15" / 60 - 80mm	
Capacidad del alimentador	13.2 lbs. / 6 kgs.	
Cubo para pelar	19.8 lbs. / 9 kgs.	
Producción	15 naranjas por minuto	
Eléctrico	110-120V / 60Hz / 1	
Actual	9 / 8.6 A	
Dimensiones	17.7" x 19.3" x 36.6" / 450 x 490 x 930mm	
Peso	119.9 lbs. / 54.4 kgs.	

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

TOP

Número de artículo	47989	47959
Modelo	JE-ES-0028N-F	JE-ES-0028N-T
HP	0.75 HP	
Diámetro del fruto	2.56" - 3.15" / 65 - 80mm	
Capacidad del alimentador	39.7 lbs. / 18 kgs.	
Cubo para pelar	44.1 lbs. / 20 kgs.	
Producción	28 frutas por minuto	
Eléctrico	110-120V / 60Hz / 1	
Actual	9 / 8.6 A	
Dimensiones	19.7" x 24.4" x 38.2" / 500 x 620 x 970mm	
Peso	104.7 lbs. / 47.5 kgs.	

FAST TOP

Número de artículo	47990
Modelo	JE-ES-0045N-B
HP	0.75 HP
Diámetro del fruto	2.56" - 3.15" / 65 - 80mm
Capacidad del alimentador	39.7 lbs. / 18 kgs.
Cubo para pelar	44.1 lbs. / 20 kgs.
Producción	45 frutas por minuto
Eléctrico	110-120V / 60Hz / 1
Actual	9 / 8.6 A
Dimensiones	19.7" x 24.4" x 38.2" / 500 x 620 x 970mm
Peso	104.7 lbs. / 47.5 kgs. (184.1 lbs. / 83.5 kgs. with stand)

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

BIG BASIC

Número de artículo	47960
Modelo	JE-ES-0028N-BB
HP	0.75 HP
Diámetro del fruto	2.95" - 3.74" / 75 - 95mm
Capacidad del alimentador	6 Naranja / Pomelo / Granada
Cubo para pelar	44.1 lbs. / 20 kgs.
Producción	28 frutas por minuto
Eléctrico	110-120V / 60Hz / 1
Actual	4.1 / 3.7 A - 9 / 8.6 A
Dimensiones	19.7" x 24.4" x 33" / 500 x 620 x 838mm
Peso	93.9 lbs. / 42.6 kgs.

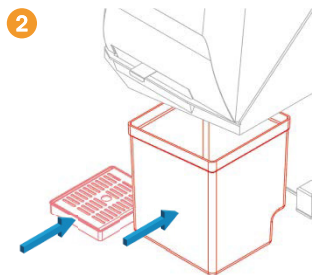
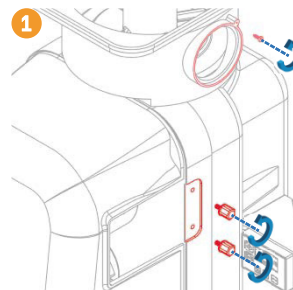
INSTALACIÓN

Proceda al montaje de todas las piezas que por motivos de transporte vienen desmontadas en su ubicación adecuada.

MONTAJE DE EXPRIMIDORES

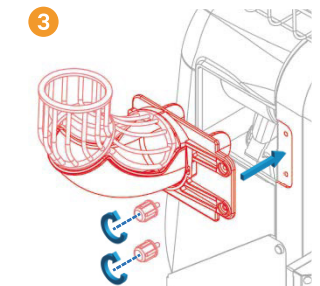
MINIMAX / MINIMATIC

1. Desenroscar los pomos laterales. Para los exprimidores MINIMATIC desenroscar también el tornillo del cabezal.
2. Colocar el recogecáscaras y la rejilla de goteo.



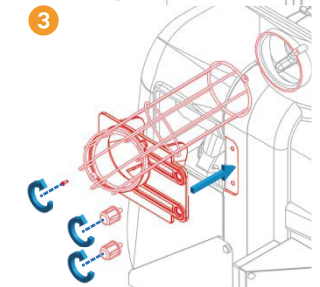
MINIMAX

3. Emplazar el alimentador en el lugar correspondiente enroscando los pomos.



MINIMATIC

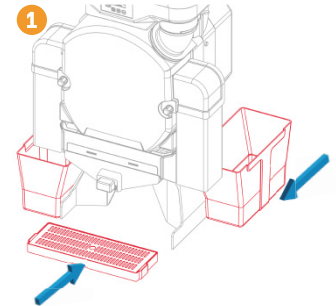
3. Montar el tubo alimentador en el lugar correspondiente y enroscar el tornillo del cabezal y los pomos.



INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

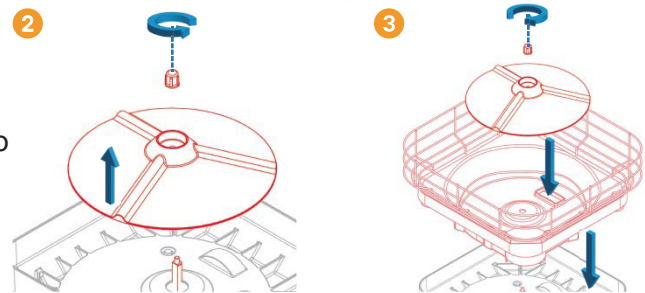
BASIC / BIGBASIC / TOP / FASTTOP / BIGTOP

1. Situar los recogecáscaras en el lugar adecuado. Colocar la rejilla de goteo.



TOP / FASTTOP / BIGTOP

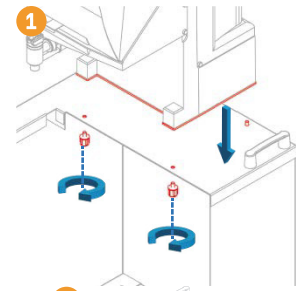
2. Desenroscar y extraer el plato giratorio del cabezal.
3. Emplazar la cesta de alimentación, a continuación el plato giratorio y enroscar el conjunto.



MONTAJE DE MUEBLES

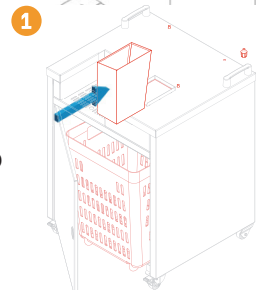
ANCLAJE SOBRE EL MUEBLE MINI

1. Situar el exprimidor Minimax o Minimatic sobre el mueble en la posición correcta. Fijar el exprimidor al mueble usando los pomos roscados.



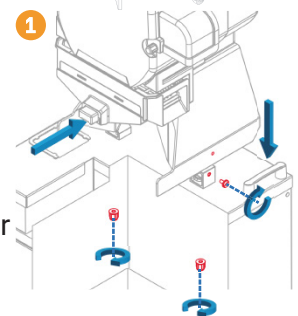
MUEBLE MINI

1. Extraer del trolley del interior del mueble el tubo de caída y colocarlo en el mueble como se indica en el dibujo.



ANCLAJE SOBRE LOS MUEBLES SERVICE / FRIGO / DISPENSER

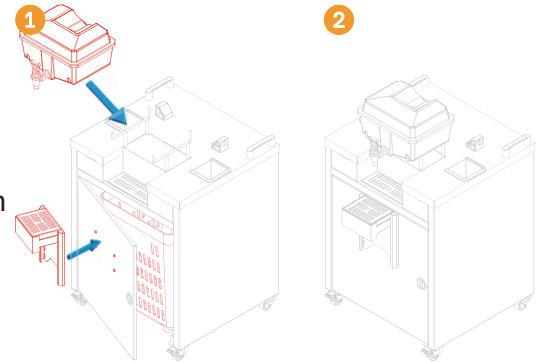
1. Roscar las escuadras de soporte al mueble para impedir su movimiento y desenroscar los tornillos que se encuentran en los laterales. Situar el exprimidor sobre el mueble procurando que los orificios coincidan y roscar los tornillos para fijar el exprimidor.



INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

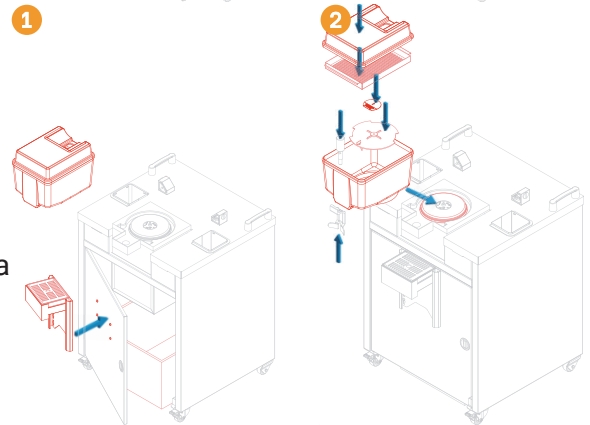
MUEBLE DISPENSER

1. Extraer del trolley del interior del mueble la rejilla de goteo y el depósito de zumo.
2. Colocar el depósito sobre los soportes del kit dispenser. Situar la rejilla de goteo en los tetones de la puerta del mueble. Emplazar los tubos de caída y el trolley en la parte inferior del mueble, según se indica en el dibujo.



MUEBLE FRIGO

1. Extraer del depósito de cortezas del interior del mueble la rejilla de goteo y el depósito de zumo.
2. Colocar el depósito sobre la junta del dispositivo enfriador. Colocar la tapa de la bomba y la placa de enganche. Insertar el pistón grifo en la cavidad de la parte delantera del depósito y, por el exterior, fijar la palanca de mando del grifo al pistón. Acoplar el filtro y la tapa del depósito. Colocar también la rejilla de goteo.



MONTAJE DE OPCIONES

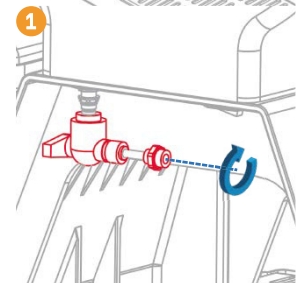
GRIFO SELF-INOX

1. Roscar el conjunto Grifo Self-Inox al soporte.



AUTOLAVADO

1. Conectar el exprimidor al suministro de agua mediante la toma que se sitúa en la parte trasera de la máquina. La conexión se debe realizar mediante una rosca hembra G 1/4". Este sistema está preparado para trabajar entre 1.5 y 3 bares de presión.



OPERACIÓN

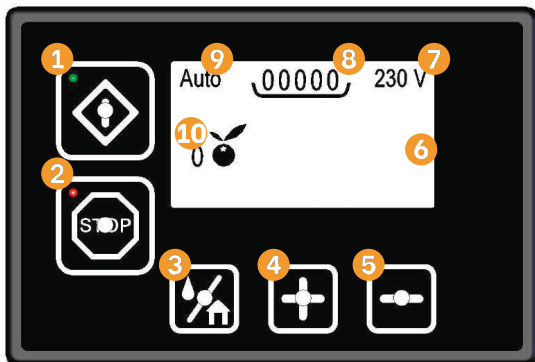
PARA ACTIVAR EL EXPRIMIDOR

1. Conecte el exprimidor a un punto de corriente provisto de toma de tierra.
2. Active el exprimidor presionando el interruptor situado en la parte posterior del exprimidor.

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

3. Introduzca los cítricos por el tubo de alimentación o en la cesta superior del alimentador.
4. Encienda el display de control presionando Inicio durante 2 segundos.

INFORMACIÓN DEL DISPLAY



1. Botón Inicio
2. Botón Stop
3. Botón Autolavado/Menú
4. Botón Selector + *
5. Botón Selector - *
6. Zona de estado
7. Tensión de red *
8. Contador *
9. Modo de funcionamiento
10. Selector *

* No disponible en modelos Minimax y Minimatic.

CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA

1. Acceda al menú de configuración. Mantenga pulsado el botón Autolavado/Menú durante 2 segundos.
2. Seleccione la opción a configurar. Pulse los comandos y para buscar la opción a configurar. Para seleccionar la opción deseada presione Botón Autolavado/Menú.

OPCIONES CONFIGURABLES

Capacidad de cáscaras en el depósito: Define el número de naranjas a exprimir antes de proceder al vaciado del depósito de cortezas. Una vez completado el ciclo se muestra un aviso a través del display. Si selecciona el valor 0, esta opción permanecerá desactivada.

Tiempo de autoapagado: Define un tiempo de no operación para que la máquina se apague de forma automática. Si selecciona el valor 0, esta opción no está activa.

Duración de Autolavado*: Define el tiempo de duración del ciclo de lavado automático.

Funcionamiento Manual/Auto*: define el modo de funcionamiento Automático o Manual.

*Sólo disponible con opciones incorporadas

OPCIÓN ESTÁNDAR

1. Encienda el display de control. Mantenga pulsado Inicio durante 2 segundos.
2. Seleccione el modo de funcionamiento continuo o selector. Pulse + y - para definir el funcionamiento en modo continuo o modo selector.
Si = 0 Modo continuo activo.
Si ≠ 0 Modo selector activo.

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

3. Inicie el proceso de exprimido pulsando Inicio.
4. El exprimidor se detendrá al pulsar Stop o cuando se exprima la cantidad de naranjas indicadas en el modo selector.

OPCIÓN GRIFO SELF INOX

1. Encienda el display de control. Mantenga pulsado Inicio durante 2 segundos.
2. Para iniciar el exprimido asegúrese de que el exprimidor se encuentra en estado "Ready" (Led verde encendido) y accione el Grifo Self Inox.
3. La máquina se detendrá cuando se cierre el Grifo Self , cuando se pulse Stop o cuando se exprima la cantidad de naranjas indicadas en el selector (Funcionamiento Selector).

OPCIÓN DETECTOR DE NIVEL

1. Encienda el display de control. Mantenga pulsado Inicio durante 2 segundos.
2. Active el detector de nivel. Pulse el botón Inicio.
3. Inicio del exprimido. La máquina iniciará la operación de exprimido de forma automática cuando el detector de nivel del depósito detecte que no se encuentra en el "Nivel máximo".
4. Finalización del exprimido. La máquina detendrá la operación de exprimido cuando el detector de nivel del depósito detecte "Nivel máximo" o cuando pulse el botón Stop.

PARO POSICIONADO

Con la máquina en Stop, mantener pulsados simultáneamente Stop y Botón Autolavado/Menú. La máquina girará hasta alcanzar la posición de mantenimiento.

INVERSOR

Activación del giro en sentido inverso. Con la máquina en Stop, mantener pulsados simultáneamente Inicio y Stop.

AUTOLAVADO (SÓLO EN MÁQUINAS CON OPCIÓN AUTOLAVADO INCLUIDA)

IMPORTANTE: Para llevar a cabo el proceso de autolavado, la cantidad de fruta en el cabezal de alimentación no debe superar los 3Kg.

Inicio del lavado*. Asegúrese de que no hay cítricos en el interior de la zona de exprimido. Pulse cuando la máquina se encuentre en funcionamiento.

Finalización del lavado. El lavado se detendrá cuando se cumpla el tiempo del ciclo de lavado o cuando se pulse nuevamente.

* El cabezal automático tiene incluido un sistema de Cierre/Stop para detener la alimentación. Utilice este sistema para bloquear la alimentación antes de proceder a iniciar el autolavado.

FILTRO AUTOMÁTICO (SÓLO EN MÁQUINAS CON OPCIÓN FILTRO AUTOMÁTICO INCLUIDA)

Inicio del filtrado. El desplazamiento del filtro automático se iniciará en el momento se inicie el proceso de exprimido.

Finalización del filtrado. El desplazamiento del filtro se detendrá pasados 10 segundos de la finalización del proceso de exprimido.

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

Nota: La máquina detendrá inmediatamente su funcionamiento si detecta alguna señal de emergencia a través de los diferentes sensores del sistema. Véase la sección “Avisos y paradas de emergencia”.

MANTENIMIENTO

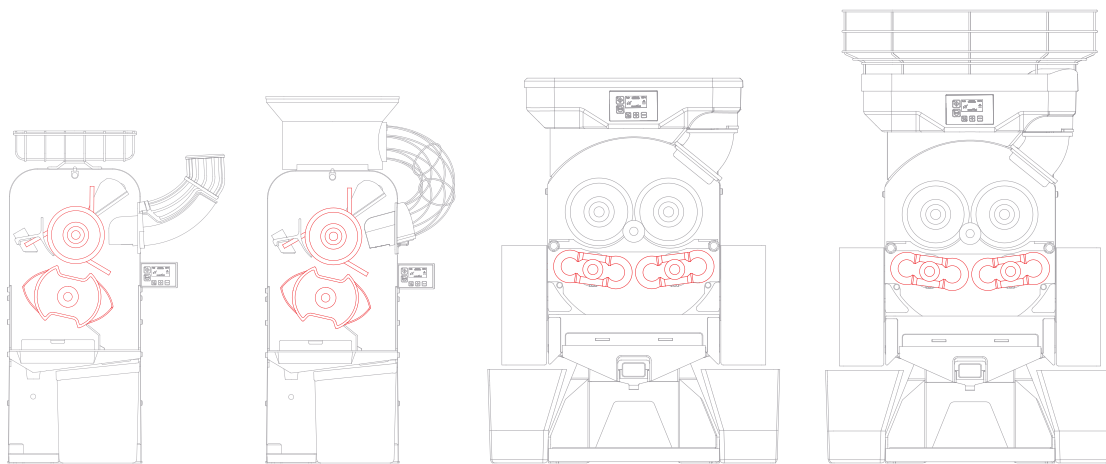
El proceso de limpieza es muy importante para mantener el exprimidor en perfecto estado. Para realizar una correcta limpieza debe tener en cuenta las siguientes pautas:

- No deje que los restos producidos en el proceso de exprimido se sequen.
- No deje que se solidifique el zumo en los diferentes elementos que componen el sistema de exprimido.
- Mantenga los filtros y elementos de exprimido libres de pulpa, semillas o restos de corteza.
- Mantenga los depósitos de cortezas vacíos y limpios.
- Siga los pasos de limpieza específicos para cada modelo que se detallan a continuación.
- Se recomienda lavar la fruta antes de someterla al proceso de exprimido.

La opción Autolavado permite realizar un lavado rápido de la zona de exprimido, facilitando una perfecta higiene y dejando su exprimidor listo para el siguiente proceso de exprimido. Se recomienda realizar un ciclo de lavado al terminar la operación de exprimido. Si su exprimidor dispone de la opción Autolavado, se recomienda iniciar un ciclo antes de proceder a la limpieza de forma manual.

El proceso de limpieza y mantenimiento se deberá iniciar una vez finalizado el proceso de exprimido.

Activar en el display la función “PARO POSICIONADO” (Pág. 9) y asegurarse de que los machos y tambores del exprimidor se encuentran en la posición que se indica en las siguientes imágenes.



Desconectar la máquina de la toma de corriente.

Proceder al desmontaje del exprimidor según se explica detalladamente en los siguientes apartados.

Si su exprimidor tiene alguna opción incluida, se debe proceder al desmontaje de las opciones previo al desmontaje del exprimidor

Una vez terminado el proceso de limpieza, proceder al montaje del exprimidor invirtiendo el orden de los pasos

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

que se establecen para el desmontaje de los diferentes modelos y opciones.

MINIMAX Y MINIMATIC

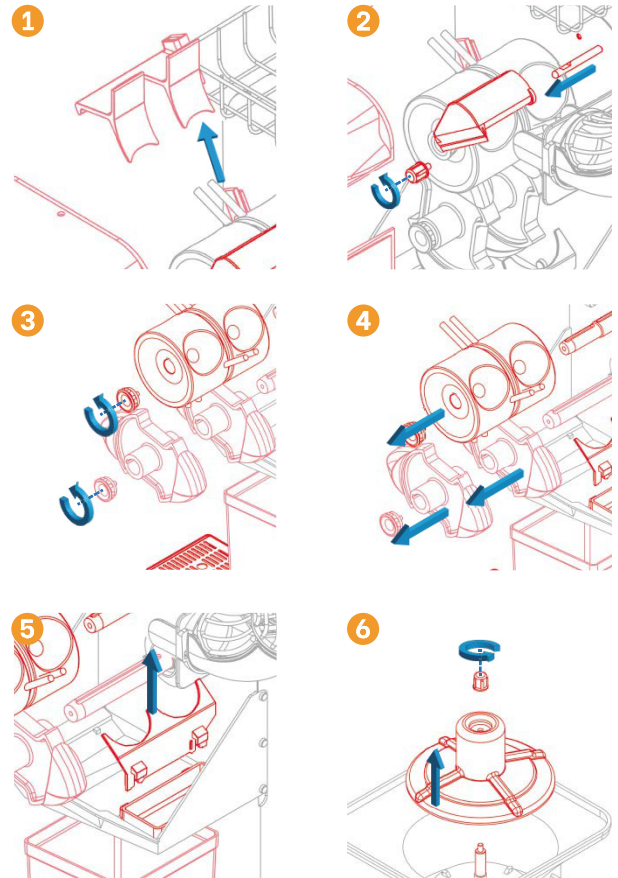
Vaciar el depósito de cortezas. Retirar la carátula frontal, desplazándola levemente hacia arriba y extraer.

1. Extraer el posicionador, deslizándolo hacia arriba.
2. Extraer la cuchilla desenroscando el pomo.
- ¡ATENCIÓN! Manejar con precaución ya que esta pieza incorpora un elemento cortante.**
3. Desenroscar los pomos para liberar los machos y tambores.
4. Extraer los tambores y los machos.
5. Sacar el extractor de su alojamiento en la bandeja.
6. Para los modelos MINIMATIC: Sacar de su alojamiento el plato giratorio desenroscando hacia la derecha el pomo de sujeción.

Limpiar perfectamente todas las piezas, así como el bloque de la máquina con agua y detergente.

Las piezas, a excepción de la carátula, pueden introducirse en lavaplatos a una temperatura máxima de 40°C.

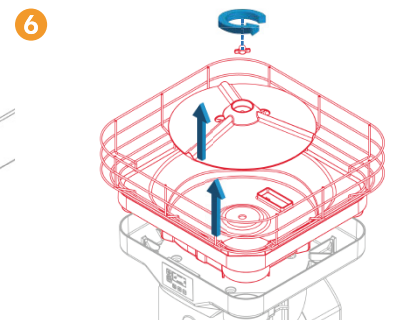
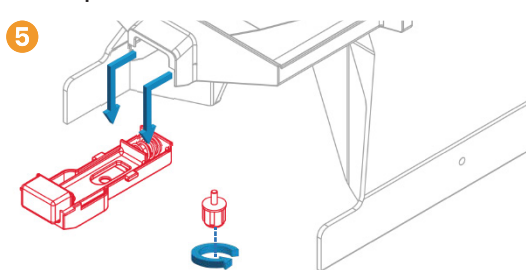
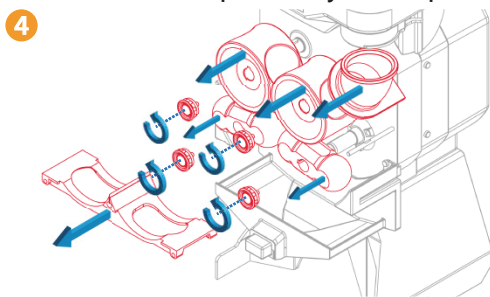
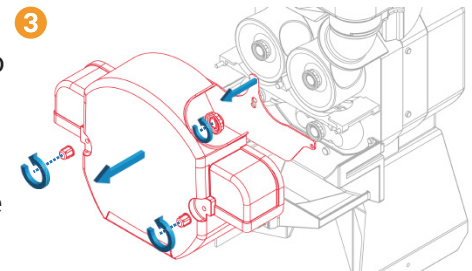
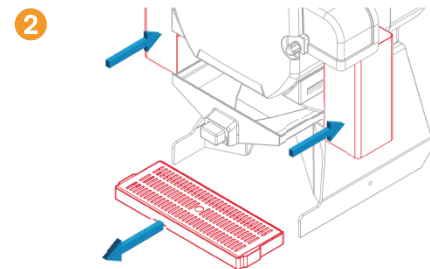
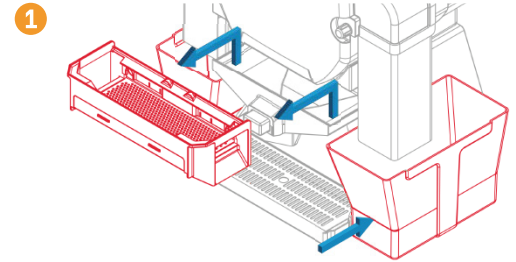
No utilizar productos abrasivos ni disolventes, ya que podrían perjudicar el compuesto de los elementos del sistema de exprimido. No limpiar el conjunto del exprimidor usando agua a presión. Secar los componentes del sistema de exprimido y el bloque de la máquina.



INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

BASIC, BIGBASIC, TOP, FASTTOP Y BIGTOP

1. Extraer el filtro levantándolo ligeramente hacia arriba y extrayéndolo hacia afuera con un movimiento frontal. Retirar los depósitos de cortezas y vaciarlos.
2. Retirar la bandeja y rejilla de goteo y los tubos de caída desplazándolos hacia detrás.
3. Desenroscar los pomos que sujetan la carátula y retirarlos. Extraer la carátula. Desenroscar el pomo central y retirarlo. Retirar también la pantalla antisalpicaduras.
4. Extraer la cuchilla central desplazándola hacia delante. **¡ATENCIÓN!** En esta pieza contiene un elemento cortante. Manipule esta pieza con sumo cuidado. Desenroscar los cuatro pomos que fijan los tambores y machos del sistema de exprimido y retirarlos. Extraer los dos machos de exprimido y los dos tambores desplazándolos hacia delante. Retirar también el alimentador con un movimiento hacia el frente.
5. Desmontar el sistema Push. Retirar el pomo que se encuentra en la parte inferior. Presionar al máximo el pulsador y mientras se mantiene presionado extraer todo el conjunto con un movimiento hacia el frente un centímetro aprox. y cuando haga tope, desplazar hacia abajo.
6. Para los modelos TOP, FASTTOP y BIGTOP: desenroscar el pomo que asegura el plato del cabezal y extraer el cabezal y la cesta de alimentación. Limpiar perfectamente todas las piezas, así como el bloque de la máquina con agua y detergente. Las piezas, a excepción de la carátula, pueden introducirse en lavaplatos a una temperatura máxima de 40°C. No utilizar productos abrasivos ni disolventes, ya que podrían perjudicar el compuesto de los elementos del sistema de exprimido. No limpiar el conjunto del exprimidor usando agua a presión. Secar los componentes del sistema de exprimido y el bloque de la máquina.



INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

FILTRO AUTOMÁTICO DOBLE ACCIÓN

1. Extraer el conjunto Filtro Automático desplazándolo hacia arriba y extrayendo hacia afuera.
2. Extraer la base del filtro automático liberándolo de las dos ranuras frontales y traseras.
3. Extraer los rodillos que sujetan la banda ejerciendo una ligera presión hacia abajo sobre ellos.
4. Separar los rodillos de la banda rotatoria.

Continuar con la limpieza del exprimidor. Limpiar perfectamente todas las piezas, así como el bloque de la máquina con agua y detergente.

Las piezas, a excepción de la carátula, pueden introducirse en lavaplatos a una temperatura máxima de 40°C.

No utilizar productos abrasivos ni disolventes, ya que podrían perjudicar el compuesto de los elementos del sistema de filtrado.

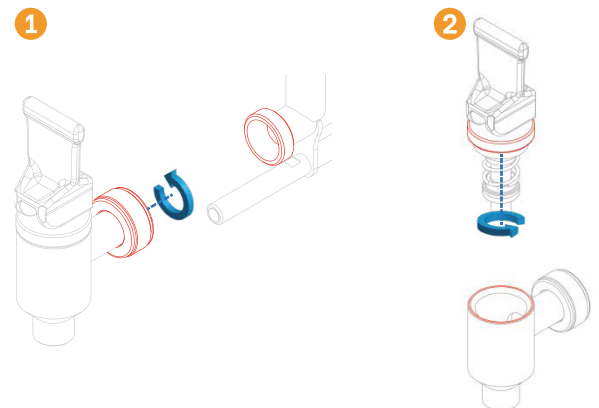
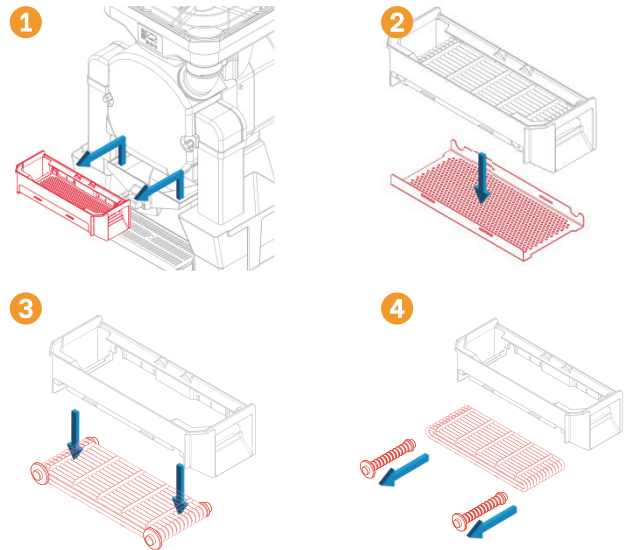
NOTA: Al montar el filtro automático, asegurarse de que el anclaje se realiza de la manera correcta. Si el filtro no encaja, rotar la banda rotatoria para facilitar el encaje.

GRIFO SELF-INOX

Para asegurar una higiene perfecta de su máquina exprimidora, es imprescindible efectuar una limpieza periódica del grifo.

1. Desenroscar la tuerca estriada que une el grifo al exprimidor.
2. Desenroscar la rosca estriada que se encuentra bajo el accionador.

Limpiar perfectamente todas las partes del grifo con agua y detergente incidiendo en aquellas zonas con más relieve con la ayuda de un cepillo.



INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

FILTRO PULP-OUT

1. Desplazar la pala barredora hacia uno de los extremos del filtro.
2. Extraer el conjunto Filtro Pulp-Out de su emplazamiento levantándolo ligeramente hacia arriba y desplazándolo hacia fuera.
3. Retirar la carátula. Retirar los tubos de caída superiores levantando la pieza ligeramente hacia arriba para desengancharlos.
4. Desenganjar y retirar los tubos de caída laterales.

Limpiar perfectamente todas las piezas, así como el bloque de la máquina con agua y detergente.

Las piezas, a excepción de la carátula, pueden introducirse en lavaplatos a una temperatura máxima de 40°C.

No utilizar productos abrasivos ni disolventes, ya que podrían perjudicar el compuesto de los elementos del sistema de filtrado.

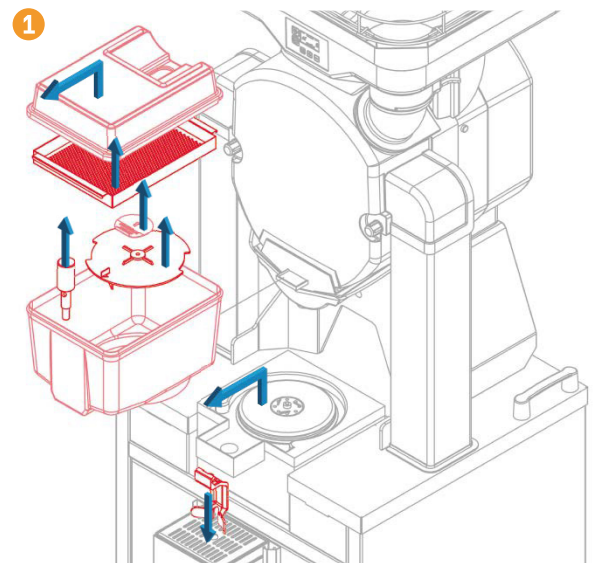
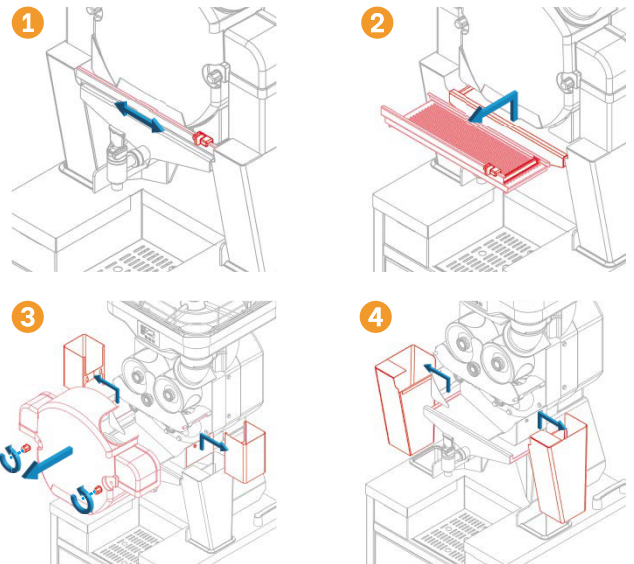
MUEBLE FRIGO

1. Retirar la cubierta superior del depósito elevándola unos milímetros y desplazándola en horizontal. Retirar el filtro. Desenganjar la placa de enganche y retirarla. Retirar la tapa de la bomba. Retirar el recipiente completo. Desenganjar el pistón y la palanca de mando.

Limpiar perfectamente todas las piezas, así como el bloque de la máquina con agua y detergente.

Las piezas, a excepción de la carátula, el depósito frigo y la cubierta del depósito, pueden introducirse en lavaplatos a una temperatura máxima de 40°C.

No utilizar productos abrasivos ni disolventes, ya que podrían perjudicar el compuesto de los elementos del sistema de exprimido.



INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

MUEBLE DISPENSER

1. Retirar la cubierta superior del dispenser elevándola unos milímetros y extrayéndola en horizontal.
2. Retirar el filtro y el agitador.
3. Desenroscar el conjunto del grifo del soporte de acoplamiento. Desenroscar la tuerca interna del depósito y retirar las tuercas y la junta del depósito.
4. Retirar el soporte del dispenser y desencajar el depósito ejerciendo presión hacia arriba.

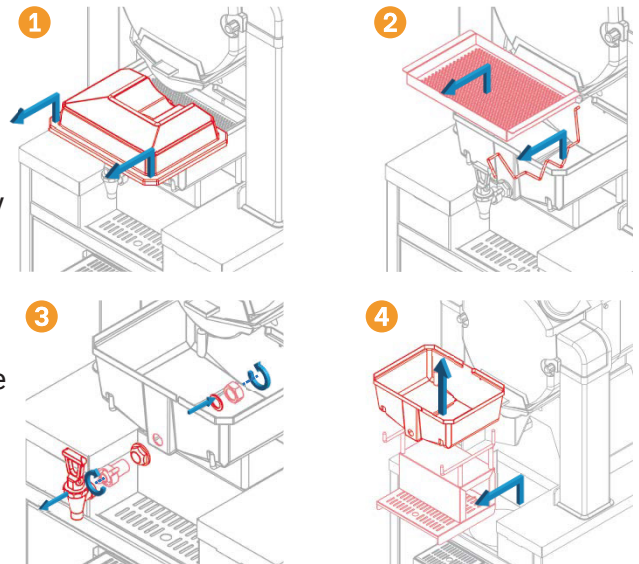
Limpiar perfectamente todas las piezas, así como el bloque de la máquina con agua y detergente.

Las piezas, a excepción de la carátula, el depósito del dispenser y la cubierta del depósito, pueden introducirse en lavaplatos a una temperatura máxima de 40°C.

No utilizar productos abrasivos ni disolventes, ya que podrían perjudicar el compuesto de los elementos del sistema de exprimido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

AVERÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no funciona.	Máquina desenchufada.	Conéctela a la red.
	No llega corriente al enchufe.	Compruebe el enchufe.
	Carátula mal colocada.	Asegúrese de colocarla bien.
	Detectores de seguridad averiados.	Avise al servicio técnico.
	Pulsador ON/OFF averiado.	Avise al servicio técnico.
	Circuito averiado.	Avise al servicio técnico.
La máquina se bloquea en el momento de exprimir.	Tensión de red insuficiente.	Compruebe que la tensión sea la indicada en la etiqueta identificativa.
	Calibre de fruta erróneo.	Compruebe que el calibre es el indicado en el presente manual.
La máquina funciona a intervalos.	Ventilación insuficiente.	Revise que las rejillas de ventilación del exprimidor no están tapadas.
	Voltaje insuficiente.	Revise el voltaje.
El posicionador se rompe o se dobla.	Posicionador o tambor mal colocado.	Asegúrese de que las piezas están bien colocadas.



INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

El grifo se obstruye.	El filtro tiene exceso de pulpa o restos de cortezas.	Limpie el filtro.
Incremento erróneo del valor de contador.	Perturbaciones en la red de suministro eléctrico.	Desconecte el equipo y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, desconecte el equipo y espere unos minutos hasta volverlo a conectar.













AVISOS Y PARADAS DE EMERGENCIA

Son situaciones que detienen la máquina y reclaman la atención del usuario.


Estas situaciones pueden atender a diversas razones:

- Proteger al usuario.
- Proteger el equipo frente a factores externos que pueden dañarlo.
- Avisar al usuario de situaciones alcanzadas que requieren de su atención dentro del funcionamiento normal de las operaciones.
- Avisar al usuario de la necesidad de mantenimiento en alguno de los componentes.

Cuando se alcanza una situación de Aviso o Parada de emergencia, la máquina se detiene y entra en estado de "Aviso". En este estado, el led rojo sobre el botón "Stop" se encenderá de forma intermitente y a través del display se mostrará información acerca de la causa del aviso:

AVISO	CAUSA	SOLUCIÓN
 → 	Carátula mal cerrada. Montaje incorrecto del filtro.	Apretar los cierres que fijan la carátula al cárter de la máquina. Comprobar el anclaje del filtro.
 → 	Posición de paro posicionado alcanzada.	En caso de limpieza, extraer los machos exprimidores.
 → 	Sobrecalentamiento del motor*.	Verificar que no hay nada que obstruye el giro de las partes móviles de la máquina.
 → 	Tensión de red fuera de rango.	Verificar el valor de la tensión de entrada.
 → 	Fusible de control dañado.	Reemplazar el fusible (10A) del módulo de control.
 → 	Depósito lleno en operación de lavado automático.	Vaciar el depósito.

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

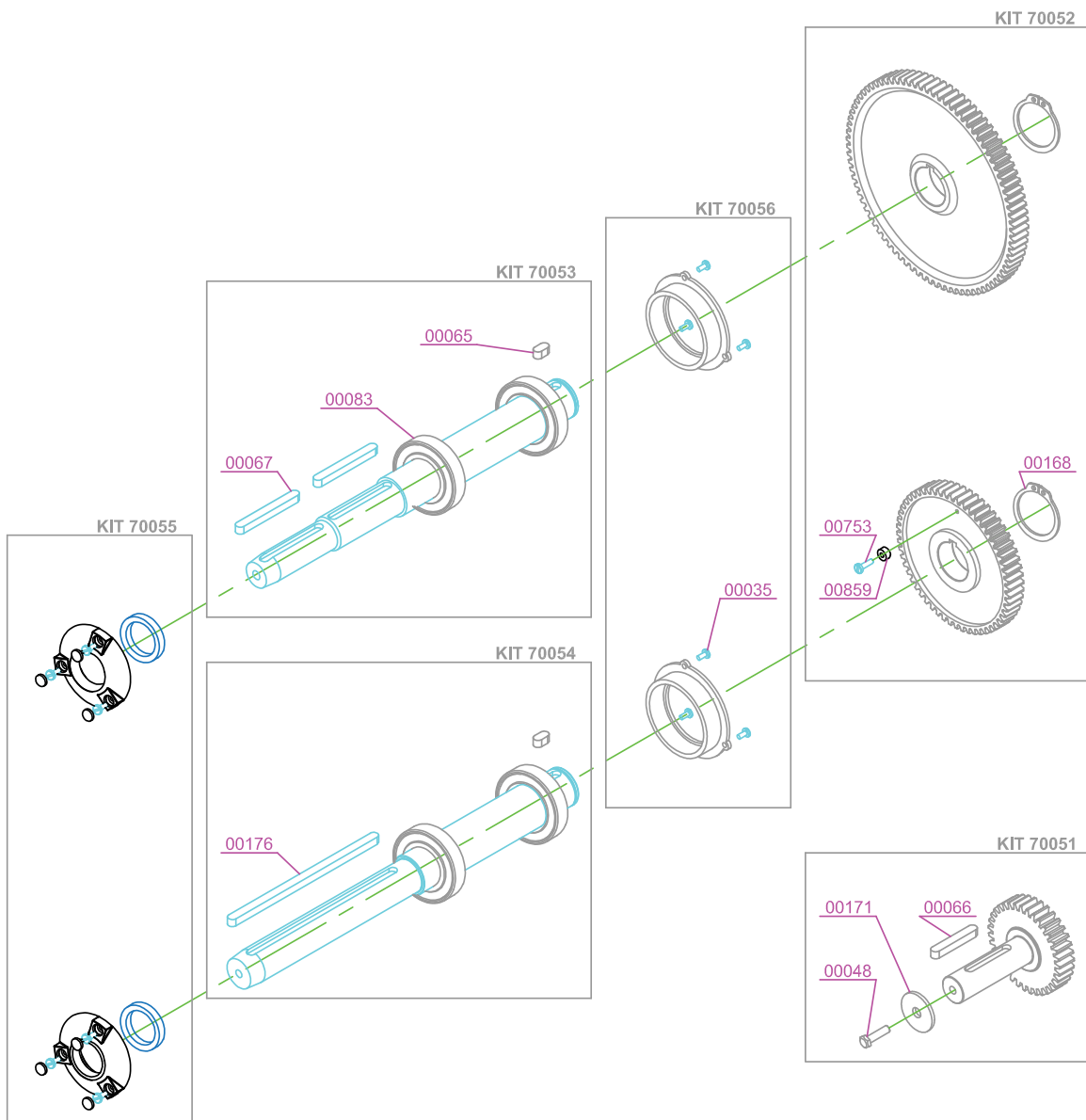
	<p>Ciclo de cáscaras completado (Depósito de cáscaras lleno).</p>	<p>Vaciar el depósito de cáscaras.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

*Cada 10 minutos de funcionamiento sin paradas de la máquina se precisan de unos 15 minutos para restablecer la temperatura del motor.

Nota: Para salir de un estado de "Aviso" será necesario pulsar el botón de "Stop". La máquina pasará a estado de "Parada". Si al pulsar el botón de "Stop" la máquina no sale del estado de "Aviso" significa que la causa del aviso todavía no ha sido resuelta.

PARTS BREAKDOWN

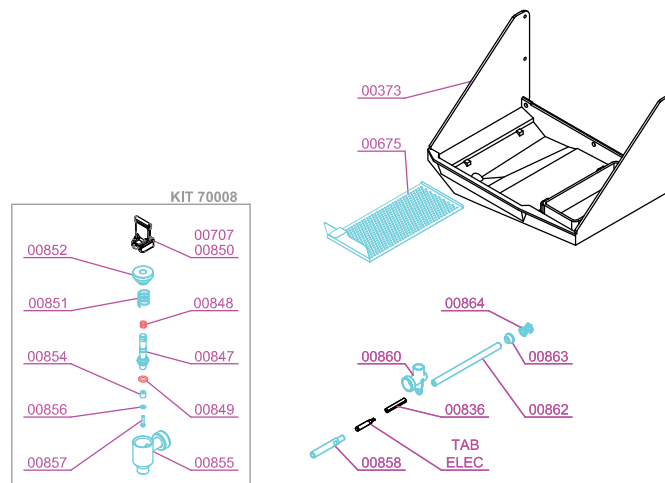
ITEM	MODEL
39519	JE-ES-0015-F
39520	JE-ES-0015-T
39517	JE-ES-0015
39518	JE-ES-0015-S



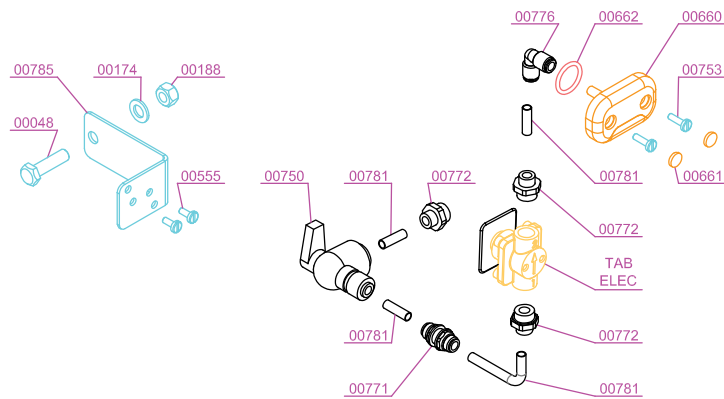
PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
39519	JE-ES-0015-F
39520	JE-ES-0015-T
39517	JE-ES-0015
39518	JE-ES-0015-S

STAINLESS STEEL SELF TAP OPTION



AUTOMATIC SHOWER OPTION



PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
39519	JE-ES-0015-F
39520	JE-ES-0015-T
39517	JE-ES-0015
39518	JE-ES-0015-S

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
72499	Stainless Steel Basket for MXM	00020	40590	Male Thumbscrew M8 for MXM	00178	72547	Cover Screen Support Cap for MXM	00348
72500	Screw H M4x10 Zinc for MXM	00035	64906	Nut H Zinc M8 for MXM	00188	72550	Juice Tray for MXM	00372
72501	Rustless Washer DIN-9021 D06 for MXM	00040	72526	Rustless Wingnut M4 Inox for MXM	00189	72551	Juice Tray (Self) for MXM	00373
72502	Screw H M8x30 Zinc for MXM	00048	72528	Positioner Guide for MXM	00195	72552	Feeder Tube Protection for MXM	00395
72503	Turning Feeder Plate for MXM	00055	72530	Positioner Lid for MXM	00200	72554	Back Cover MM for MXM	00397
72504	Cotter H 8x7x15 for MXM	00065	64834	Plugging Cap Ø16mm Black for MXM	00212	39696	Cover Screen for MXM	00400
72505	Cotter H 8x7x50 for MXM	00066	40594	Rustless Juice Filter Inox for MXM	00217	72556	Back Cover MX for MXM	00404
72506	Rustless Cotter Inox 8x7x70 for MXM	00067	72532	Luggage-Rack 150x120 for MXM	00219	72557	Plugging Cap Ø5x12mm for MXM	00408
72507	Screw H M8x25 Zinc for MXM	00072	72533	Gear Feeder 3 Horiz for MXM	00226	72563	Rustless Screw M6x20 Inox for MXM	00431
72508	Bearing 6007 for MXM	00083	72534	Plastic Lid M4 for MXM	00285	72564	Rustless Screw M6x12 Inox for MXM	00432
72509	Rustless Screw M4x10 Inox for MXM	00086	72535	Plastic Lid M6 for MXM	00286	72565	Rustless Washer Din-6798 D06 Inox for MXM	00436
72510	Blade Rod-Positioner for MXM	00089	40592	Female Thumbscrew M8 for MXM	00287	72692	Traction Disc Feeder for MXM	00480
40585	Knife Piece for MXM	00093	72537	Male Thumbscrew M6 for MXM	00289	72568	Head Feeder for MXM	00485
71506	Squeezer Male for MXM	00095	72538	Feeder Tube Support Clamp for MXM	00311	72569	Rustless Feeder Shaft for MXM	00487
40593	Ejector for MXM	00098	72539	Feeder Tube Support MM for MXM	00313	72570	Feeder Traction Disc Supply for MXM	00488
72514	Ventilation Grid for MXM	00108	72540	Feeder Tube Support MX for MXM	00314	72693	C Clip Din-471 E16 for MXM	00489
A0259	Magnet Cap for MXM	00167	AK891	E-Tron Basic-MXM Support for MXM	00320	72572	Washer H D28-D06x2 Zinc for MXM	00502
72520	C Clip Din 471 E-34 for MXM	00168	72541	Tray 150x120 for MXM	00322	72573	Rustless Screw M6x10 Inox for MXM	00503
72521	Washer H D35-D09x3 Zinc for MXM	00171	72542	Sump Base for MXM	00325	A0263	Magnet for MXM	00509
72522	Rustless Washer Din-125 D08 Inox for MXM	00174	72543	Squeezer Double Drum for MXM	00333	72574	Gear Feeder for MXM	00516
72523	Stainless Cotter 8x8x170 Inox for MXM	00176	72545	Sump Grid for MXM	00336	72580	Rustless Screw M2.9x10 Inox for MXM	00541

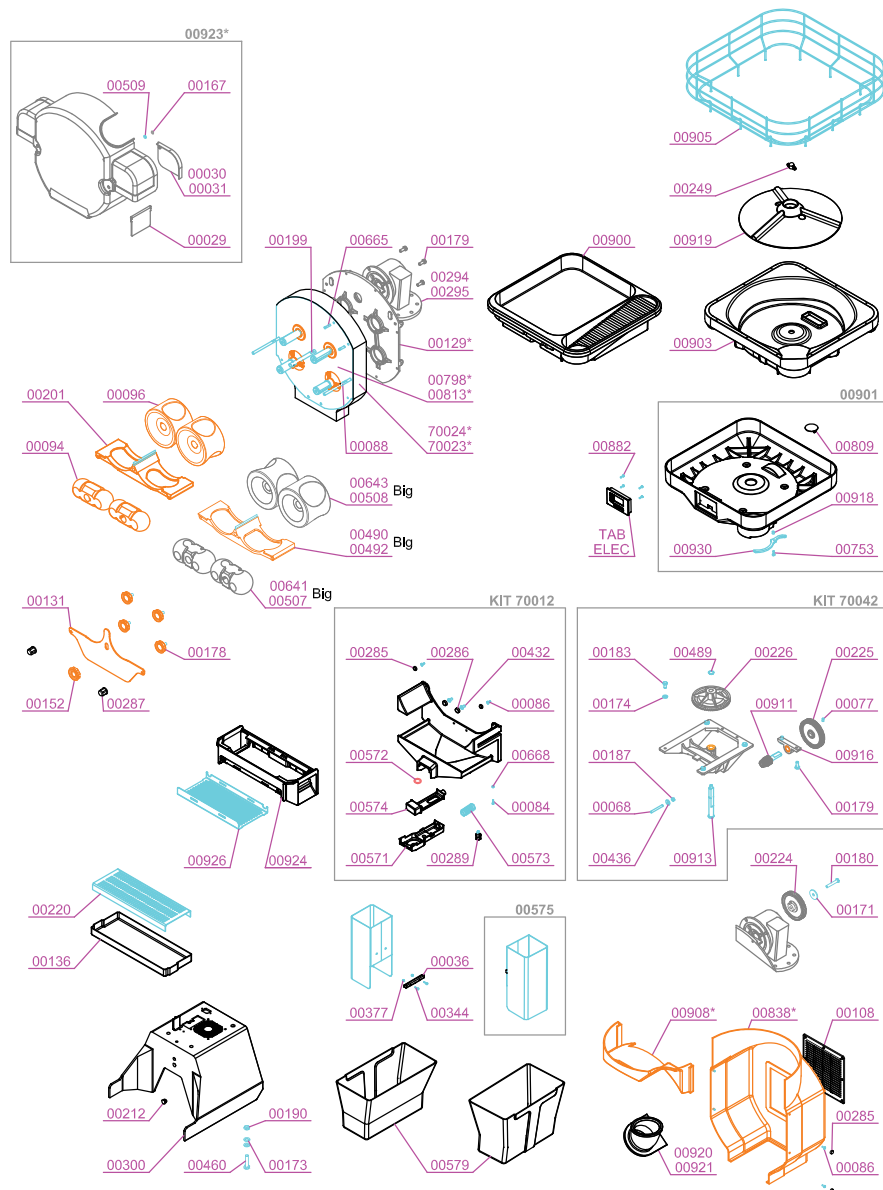
PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
39519	JE-ES-0015-F
39520	JE-ES-0015-T
39517	JE-ES-0015
39518	JE-ES-0015-S

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
72582	Rustless Screw M5x10 Inox for MXM	00555	64851	DC Hose 6mm for MXM	00781	64872	Nut H Cro M12x100 for MXM	00864
40589	Male Thumbscrew M8 for MXM	00590	64853	DC E-Valve Shower Support for MXM	00785	AK895	Frontal Sheet for MXM	00869
72585	Peel Bucket for MXM	00594	AK894	Plugging Cap for MXM	00821	64873	Back Cover for MXM	00878
72586	Screw H M10x35 Zinc for MXM	00611	64856	Pin Detect D8 for MXM	00836	64874	Back Cover for MXM	00880
64837	DC Shower Diffuser for MXM	00660	64857	Tap Plunger for MXM	00847	64875	Rustless Screw M2.9x13 Inox for MXM	00882
64838	DC Shower Diffuser Cap for MXM	00661	64858	Plunger O-Ring Ø2 for MXM	00848	72614	Feeder Support Kit for MXM	70004
64839	DC O-Ring for MXM	00662	64859	Plunger O-Ring Ø4 for MXM	00849	64876	Self Service Inox Tap Kit for MXM	70008
40587	Rustless Juice Filter Inox for MXM	00675	64860	Tap Handle for MXM	00850	72615	Feeder Tube Kit MM for MXM	70009
64841	Plugging Cap Ø19mm for MXM	00692	64861	Tap Spring for MXM	00851	47164	Squeezing Kit Diameter 45-60mm for MXM	70014
AK893	Tap Handle for MXM	00707	64862	Tap Cap for MXM	00852	AP885	Feeder Tube Kit for MXM	70020
64842	Reducer for MXM	00723	64863	Magnet 10-10 for MXM	00854	72617	Sump Kit for MXM	70026
AO264	DC Valve for MXM	00750	64864	Tap Body for MXM	00855	64877	Shower Sump Kit for MXM	70027
64843	Rustless Screw M2.9x16 Inox for MXM	00752	64865	Rustless Washer Din-125 D05 Inox for MXM	00856	40586	Positioner Orange Color for MXM	70028
44090	Rustless Screw Din-85 M4x14 Inox for MXM	00753	64866	Rustless Screw M4x20 Inox for MXM	00857	AP886	Reducer Shaft Kit for MXM	70051
72589	Screw H M6x16 for MXM	00768	64867	Tap Capsule for MXM	00858	AP887	Gear Kit for MXM	70052
64845	Rustless Screw M4x16 Inox for MXM	00769	64868	Magnet 10-05 for MXM	00859	AP888	Upper Rustless Shaft Kit for MXM	70053
64942	DC Adapter Male 6-1/4" for MXM	00771	64869	Tap Support for MXM	00860	AP889	Lower Rustless Shaft Kit for MXM	70054
64847	DC Adapter Male 6-1/4" for MXM	00772	64950	Tube Det-180 Stainless Steel for MXM	00862	AP890	Seal Protection Kit for MXM	70055
64849	DC Elbow 6mm for MXM	00776	64871	Tube Det Nut for MXM	00863	AP891	Sump Bearing-Lid Kit for MXM	70056

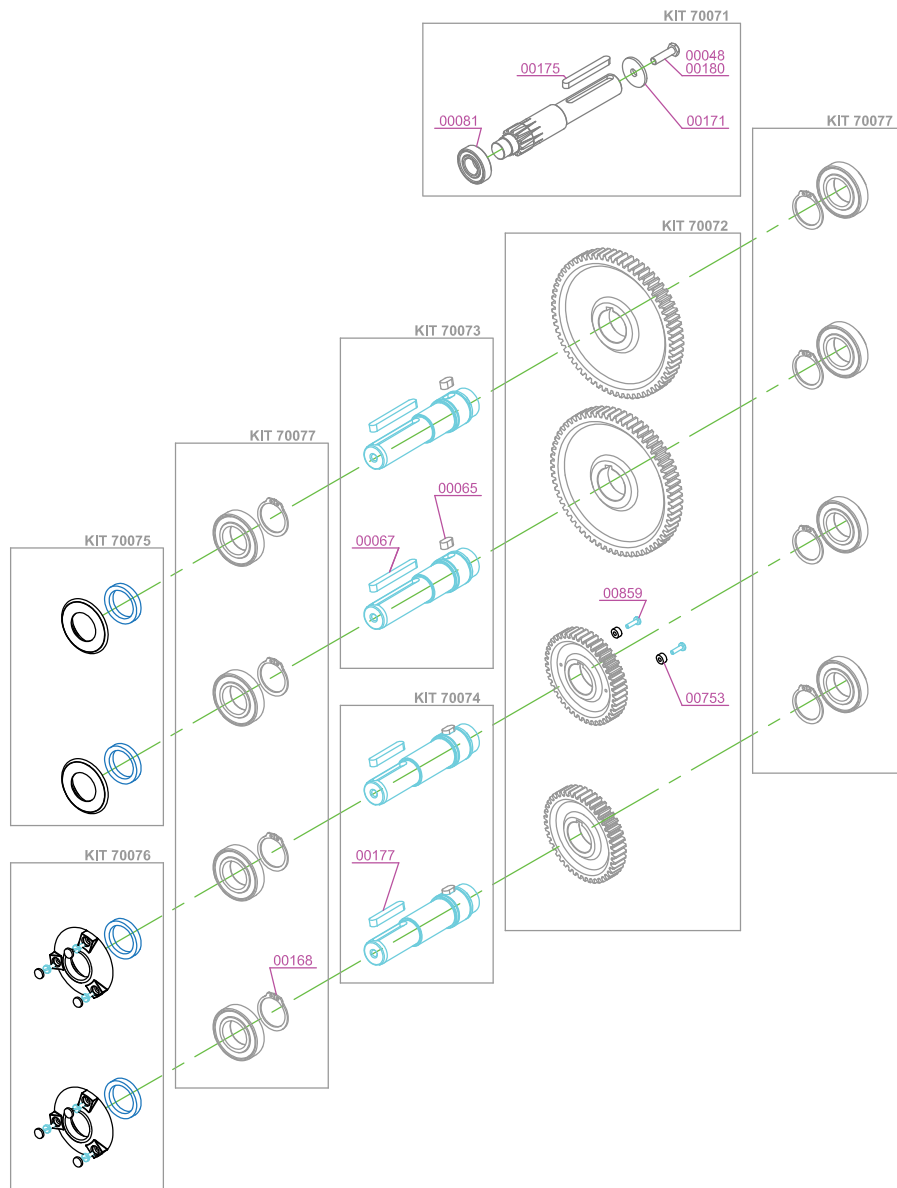
PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
47989	JE-ES-0028N-F
47959	JE-ES-0028N-T
47990	JE-ES-0045N-B
47960	JE-ES-0028N-BB



PARTS BREAKDOWN

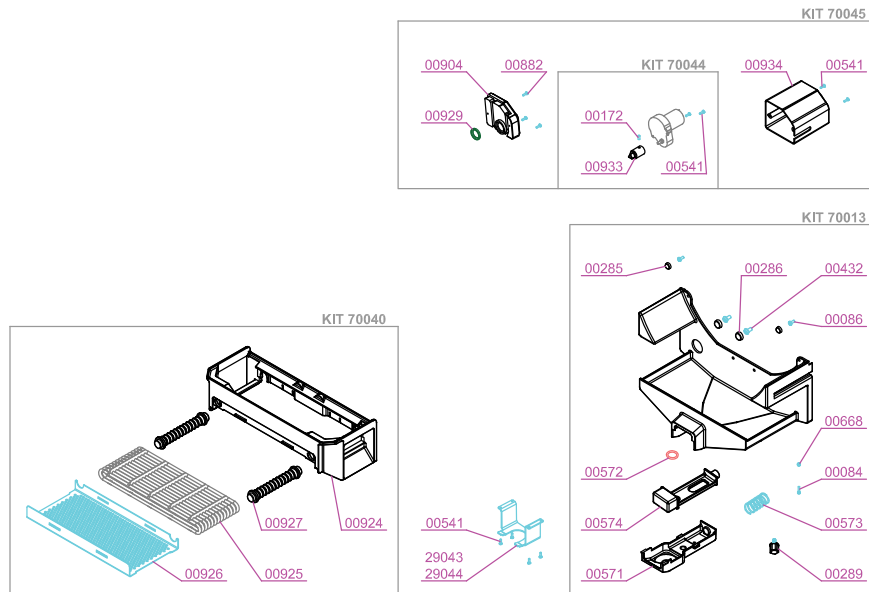
ITEM	MODEL
47989	JE-ES-0028N-F
47959	JE-ES-0028N-T
47990	JE-ES-0045N-B
47960	JE-ES-0028N-BB



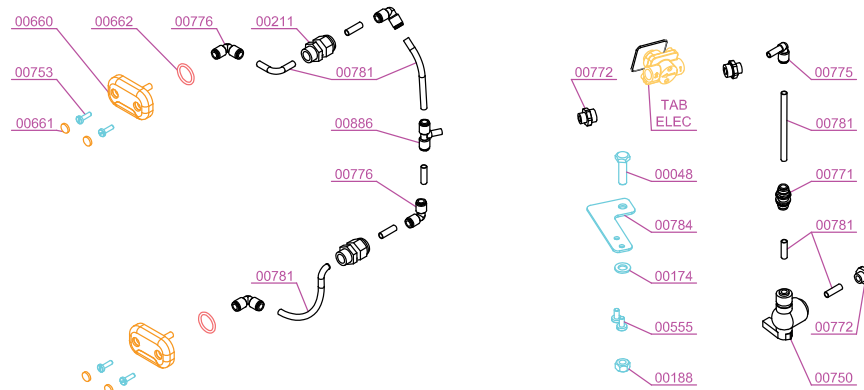
PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
47989	JE-ES-0028N-F
47959	JE-ES-0028N-T
47990	JE-ES-0045N-B
47960	JE-ES-0028N-BB

STAINLESS STEEL SELF TAP OPTION



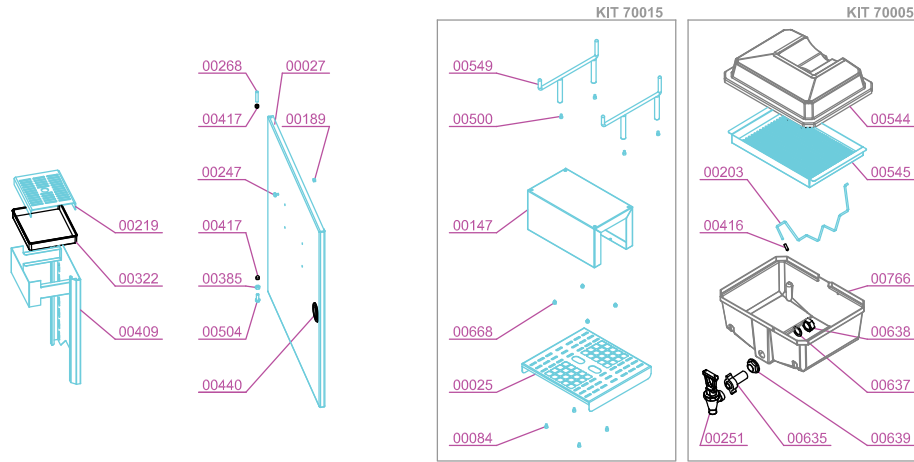
AUTOMATIC SHOWER OPTION



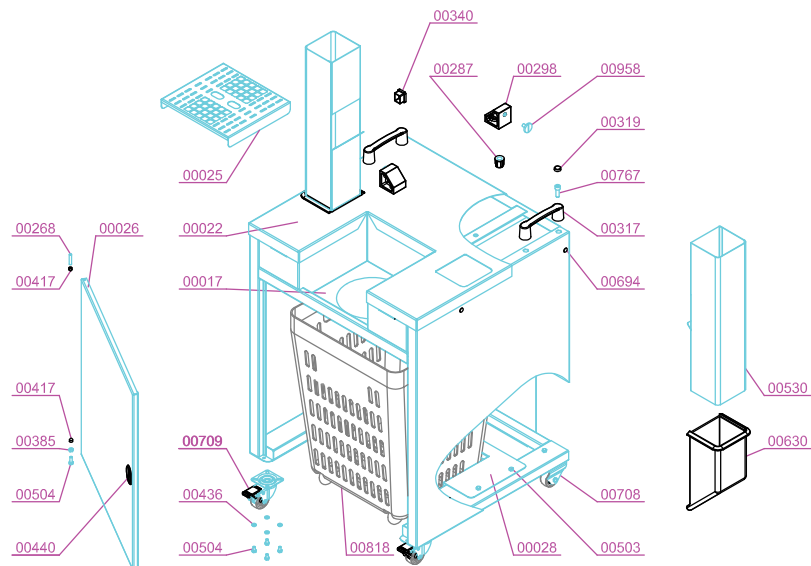
PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
47989	JE-ES-0028N-F
47959	JE-ES-0028N-T
47990	JE-ES-0045N-B
47960	JE-ES-0028N-BB

DISPENSER STAND OPTION



SELF SERVICE STAND OPTION



PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
47989	JE-ES-0028N-F
47959	JE-ES-0028N-T
47990	JE-ES-0045N-B
47960	JE-ES-0028N-BB

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
AP346	MB Grille Support for BTM	00017	72639	Protect Juice Screen NA for BTM	00131	72657	DC Hose Fixing PG9 V-Tec 9GR for BTM	00211
AP347	MB Counter Adapter for BTM	00022	72640	Tray 350x130 for BTM	00136	64834	Plugging Cap Ø16mm Black for BTM	00212
AP348	MB Grille for BTM	00025	AP353	MB Dispenser Support for BTM	00147	72532	Luggage-Rack 150x120 for BTM	00219
AP349	MB Door for BTM	00026	40591	Female Thumbscrew M12 for BTM	00152	72659	Luggage-Rack 350x130 for BTM	00220
AP350	MB Door for BTM	00027	A0259	Magnet Cap for BTM	00167	72661	Gear Feeder 1 Reduct for BTM	00224
AP351	MB Trolley Holder for BTM	00028	72520	C Clip Din 471 E-34 for BTM	00168	72662	Gear Feeder 2 Cabez for BTM	00225
A0256	Cover Screen Bal for BTM	00029	72521	Washer H D35-D09x3 Zinc for BTM	00171	72533	Gear Feeder 3 Horiz for BTM	00226
A0257	Cover Screen Right Lid for BTM	00030	AP160	Rustless Screw for BTM	00172	64909	Stand Tray Rustless Screw M4x12 for BTM	00247
A0258	Cover Screen Left Lid for BTM	00031	72644	Washer H Zinc Din-125 D10 for BTM	00173	A0261	Female Thumbscrew for BTM	00249
AP352	Down Tube (SOP) for BTM	00036	72522	Rustless Washer Din-125 D08 Inox for BTM	00174	64117	Tap for BTM	00251
72502	Screw H M8x30 Zinc for BTM	00048	42173	Cotter H 8x7x70 for BTM	00175	AP354	Rustless Screw for BTM	00268
72504	Cotter H 8x7x15 for BTM	00065	72647	Rustless Cotter 8x7x50 for BTM	00177	72534	Plastic Lid M4 for BTM	00285
72506	Rustless Cotter Inox 8x7x70 for BTM	00067	40590	Male Thumbscrew M8 for BTM	00178	72535	Plastic Lid M6 for BTM	00286
72623	Screw H M6x55 for BTM	00068	64904	Screw H Zinc M8x20 for BTM	00179	40592	Female Thumbscrew M8 for BTM	00287
72626	Screw H M6x10 for BTM	00077	72649	Screw H M8x50 for BTM	00180	72537	Male Thumbscrew M6 for BTM	00289
72627	Bearing 6004 for BTM	00081	72650	Rustless Screw M8x16 for BTM	00183	72673	Reducer 14-160 R:1/28 for BTM	00294
AP159	Rustless Screw for BTM	00084	72651	Nut H Zinc M6 for BTM	00187	64912	Reducer 14-160 R:1/20 for BTM	00295
72509	Rustless Screw M4x10 Inox for BTM	00086	64906	Nut H Zinc M8 for BTM	00188	64913	Support Bracket Stand for BTM	00298
72630	Screen Rod M8 for BTM	00088	72526	Rustless Wingnut M4 Inox for BTM	00189	72674	Baseplate for BTM	00300
72631	Squeezer Male for BTM	00094	72653	Nut H Zinc M10 for BTM	00190	64914	Handle Stand for BTM	00317
72632	Squeezer Drum for BTM	00096	72655	Ejector Rod M12 for BTM	00199	64915	Lid Handle Stand for BTM	00319
72514	Ventilation Grid for BTM	00108	39699	Blade Ejector for BTM	00201	72541	Tray 150x120 for BTM	00322
72638	Sump Cover for BTM	00129	64908	Shaker Dispenser for BTM	00203	AP355	Plugging Cap for BTM	00340

PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
47989	JE-ES-0028N-F
47959	JE-ES-0028N-T
47990	JE-ES-0045N-B
47960	JE-ES-0028N-BB

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
39695	Cover Screen for BTM	00344	64926	Rustless Filter for BTM	00545	AK899	Fixed Wheel for BTM	00708
AP356	Rustless Nut for BTM	00377	64927	Dispenser Support Inox for BTM	00549	AK900	Rotatory Brake Wheel for BTM	00709
AP357	Rustless Nut for BTM	00385	72582	Rustless Screw M5x10 Inox for BTM	00555	AO264	DC Valve for BTM	00750
64922	Stand Support Tray Stainless Steel Dispenser for BTM	00409	AP360	Close Tray for BTM	00571	44090	Rustless Screw Din-85 M4x14 Inox for BTM	00753
64923	Plugging Cap PVC M4 Black for BTM	00416	AP361	O-Ring for BTM	00572	40603	Juice Dispenser Base for BTM	00766
64924	Plugging Cap PVC M6 Black for BTM	00417	AP362	Spring for BTM	00573	64941	Rustless Screw M8x25 Inox for BTM	00767
72564	Rustless Screw M6x12 Inox for BTM	00432	AP363	Tap Pushbutton for BTM	00574	64942	DC Adapter Male 6-1/4" for BTM	00771
72565	Rustless Washer Din-6798 D06 Inox for BTM	00436	AP364	Down Tube for BTM	00575	64847	DC Adapter Male 6-1/4" for BTM	00772
64925	Closing Device for BTM	00440	AP365	Peel Bucket Base for BTM	00579	AO265	DC Elbow for BTM	00775
72691	Screw H Zinc M10x45 for BTM	00460	AP366	MB Ramp L250 for BTM	00630	64849	DC Elbow 6mm for BTM	00776
72693	C Clip Din-471 E16 for BTM	00489	64118	Coupling Tap for BTM	00635	64851	DC Hose 6mm for BTM	00781
14904	Blade Ejector Big D80-D100 for BTM	00490	64116	Tap's Washer for BTM	00637	64943	DC E-Valve Shower Support for BTM	00784
AO281	Blade Ejector for BTM	00492	64115	Tap's Nut for BTM	00638	AO266	Frontal Sheet for BTM	00798
AP358	Rustless Screw for BTM	00500	64932	Tap Nut Valon for BTM	00639	AO267	Plugging Cap for BTM	00809
72573	Rustless Screw M6x10 Inox for BTM	00503	15403	Squeezer Male Big D80-D100 for BTM	00641	AO284	Frontal Sheet for BTM	00813
AP359	Rustless Screw for BTM	00504	15405	Squeezer Drum Big D80-D100 for BTM	00643	64946	Trolley 52L for BTM	00818
AO282	Squeezer Male for BTM	00507	64837	DC Shower Diffuser for BTM	00660	64948	Back Cover Top NA E-Tron for BTM	00838
AO283	Squeezer Drum for BTM	00508	64838	DC Shower Diffuser Cap for BTM	00661	64868	Magnet 10-05 for BTM	00859
AO263	Magnet for BTM	00509	64839	DC O-Ring for BTM	00662	64875	Rustless Screw M2.9x13 Inox for BTM	00882
AP161	MB Down Tube Auto-F for BTM	00530	64933	Stainless Steel Tube Guide M6x25 for BTM	00665	64952	DC Tee 6mm for BTM	00886
72580	Rustless Screw M2.9x10 Inox for BTM	00541	AP164	Rustless Nut for BTM	00668	AO271	Feeder Base Basket for BTM	00900
40602	Juicer Dispenser Cover for BTM	00544	AP367	Plugging Cap for BTM	00694	AO272	Head Feeder for BTM	00901

PARTS BREAKDOWN

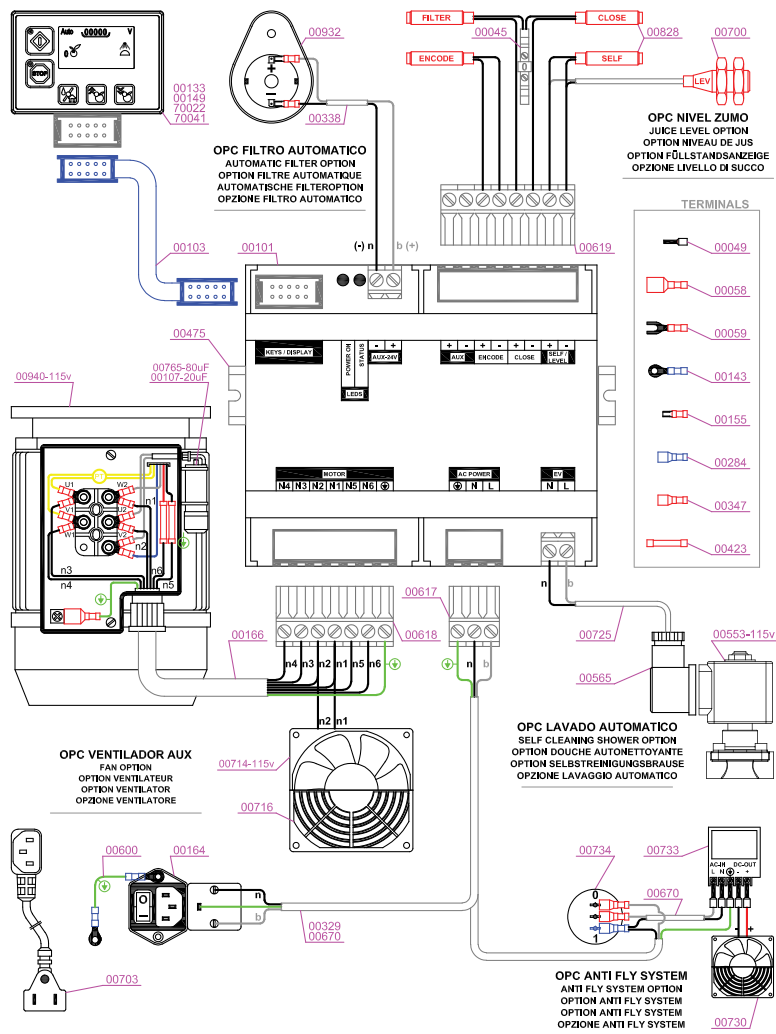
ITEM	MODEL
47989	JE-ES-0028N-F
47959	JE-ES-0028N-T
47990	JE-ES-0045N-B
47960	JE-ES-0028N-BB

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
A0273	Feeder Base Basket for BTM	00903	AP177	Filter Base for BTM	00926	72738	Sump Kit BK for BTM	70024
AP369	Auto-F Motor Support for BTM	00904	AP178	Roller for BTM	00927	AP187	Juice Filter Auto-F Kit for BTM	70040
64119	Tap's Nut Valon for BTM	00905	79232	Separating Rod for BTM	00929	A0280	Feeder Support Kit for BTM	70042
A0274	Front Cover for BTM	00908	79231	Separating Rod for BTM	00930	AP375	Auto-F Motor Kit for BTM	70044
A0275	Gear Feeder for BTM	00911	AP180	Auto-F Dice for BTM	00933	AP376	Auto-F Kit for BTM	70045
A0276	Rustless Feeder Shaft for BTM	00913	AP181	Auto-F Motor Cover for BTM	00934	AP377	Reducer Shaft Kit for BTM	70071
72591	Washer H Zinc for BTM	00916	AK904	Rustless Screw for BTM	00958	AP378	Gear Kit for BTM	70072
A0277	Self-Tapping Insert for BTM	00918	AP370	Tap Bottle Support for BTM	29043	AK896	Upper Rustless Shaft 1 Piece for BTM	70073
A0278	Turning Feeder Plate for BTM	00919	AP371	Tap Bottle Support for BTM	29044	AP379	Rustless Shaft Kit for BTM	70074
A0279	Feeder Tube for BTM	00920	64953	Juice Dispenser Kit for BTM	70005	AK247	Seal Protection Kit for BTM	70075
A0285	Feeder Tube for BTM	00921	AP372	Juice Tray Kit for BTM	70012	AP380	Seal Protection Kit for BTM	70076
AP174	Cover Screen for BTM	00923	72616	Feeder Tube Kit MX for BTM	70013	AP381	Bearing Kit for BTM	70077
AP175	Filter Body for BTM	00924	AP373	Juice Dispenser MB Kit for BTM	70015			
AP176	Filter Band for BTM	00925	64954	Sump Kit Bigbasic BK for BTM	70023			

ELECTRICAL SCHEMATICS

ITEM	MODEL
39519	JE-ES-0015-F
39520	JE-ES-0015-T
39517	JE-ES-0015
39518	JE-ES-0015-S

ITEM	MODEL
47989	JE-ES-0028N-F
47959	JE-ES-0028N-T
47990	JE-ES-0045N-B
47960	JE-ES-0028N-BB



ELECTRICAL SCHEMATICS

ITEM	MODEL
39519	JE-ES-0015-F
39520	JE-ES-0015-T
39517	JE-ES-0015
39518	JE-ES-0015-S

ITEM	MODEL
47989	JE-ES-0028N-F
47959	JE-ES-0028N-T
47990	JE-ES-0045N-B
47960	JE-ES-0028N-BB

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
AP382	PE-Terminal	00045	AK913	Internal Wiring	00329	AP386	Fan	00714
AK905	Solderless Term Insulated	00049	AP385	Internal Wiring	00338	AP387	Fan Grid	00716
AK906	Solderless Term Insulated	00058	A0288	Solderless Term Insulated	00347	AK922	Internal Wiring	00725
AK907	Solderless Term Insulated	00059	72559	Inductive Proximity Switch	00423	AP388	Fan	00730
AK757	E-Tron Control Module	00101	AK914	Din Rail TS35	00475	64940	Rotatory Brake Wheel D80x105	00733
AK908	E-Tron Internal Wiring	00103	72581	Solenoid Valve 120Vac-50/60Hz	00553	AP389	Red Switch	00734
AK909	Motor Capacitor	00107	AK915	Coil Connector	00565	AK923	Motor Capacitor	00765
AP383	E Tron Tactile Membrane	00133	AK916	Internal Wiring	00600	AF826	Sensor for Cover	00828
AK910	Solderless Term Insulated	00143	AK917	PE-Terminal	00617	AP179	Auto-F Motor	00932
AP384	E Tron Tactile Membrane	00149	AK918	PE-Terminal	00618	AI567	Motor Zep 0.55kW T-71/90 115V-60Hz	00940
A0286	Solderless Term Insulated	00155	AK919	PE-Terminal	00619	AK924	E-Tron Display Kit	70022
AK911	Power Inlet Connector Filter	00164	AK920	Internal Wiring	00670	AP190	E Tron Display Kit	70041
AK912	Internal Wiring	00166	AK921	Capacitive Switch	00700			
A0287	Solderless Term Insulated	00284	72599	Power Cord	00703			

WARRANTY REGISTRATION

Thank you for purchasing an Trento product. To register your warranty for this product, complete the information below, tear off the card at the perforation and then send to the address specified below. You can also register online by visiting:

Merci d'avoir acheté un produit Trento. Pour enregistrer votre garantie pour ce produit, complétez les informations ci-dessous, détachez la carte au niveau de la perforation, puis l'envoyer à l'adresse spécifiée ci-dessous. Vous pouvez également vous inscrire en ligne en visitant:

Gracias por comprar un producto Trento usted. Para registrar su garantía para este producto, complete la información a continuación, cortar la tarjeta en la perforación y luego enviarlo a la dirección indicada a continuación. También puede registrarse en línea en:

<https://omcan.com/warranty-registration/>

For mailing in Canada
Pour postale au Canada
Por correo en Canadá

For mailing in the US
Pour diffusion aux États-Unis
Por correo en los EE.UU.

TRENTO
PRODUCT WARRANTY REGISTRATION
3115 Pepper Mill Court,
Mississauga, Ontario
Canada, L5L 4X5

TRENTO
PRODUCT WARRANTY REGISTRATION
4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,
Niagara Falls, New York
USA, 14305

or email to: trentoservice@trentoequipment.com



Purchaser's Information

Name: _____ Company Name: _____

Address: _____ Telephone: _____

City: _____ Province or State: _____ Postal or Zip: _____ Email Address: _____

Country: _____ Type of Company: _____

Dealer from which Purchased: _____ Restaurant Bakery Deli

Dealer City: _____ Dealer Province or State: _____ Butcher Supermarket Caterer

Invoice: _____ Institution (specify): _____

Model Name: _____ Model Number: _____ Serial Number: _____

Machine Description: _____

Date of Purchase (MM/DD/YYYY): _____ Date of Installation (MM/DD/YYYY): _____

Would you like to extend the warranty? Yes No

Thank you for choosing Trento | Merci d'avoir choisi Trento | Gracias por elegir Trento

TRENTO

ELEVATING CULINARY EXCELLENCE

TRENTO IS A SIGNATURE LINE OF PROFESSIONAL
RESTAURANT EQUIPMENT FROM OMCAN
OFFERING PREMIUM EUROPEAN BRANDS TO THE
NORTH AMERICAN MARKET.

Thank you for your purchase!



Follow us on social media
@trentoequipment

