

Z1 NATURE

Manual de usuario
User's guide
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Manuale per l'utente
Manual de instruções



Español	Pág.	03	/	18
English	Pág.	19	/	34
Français	Pág.	35	/	50
Deutsch	Pág.	51	/	66
Italiano	Pág.	67	/	82
Português	Pág.	83	/	98

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., en su constante afán por mejorar sus productos, se reserva el derecho de modificar las máquinas sin previo aviso; por este motivo el presente libro de instrucciones puede omitir los últimos cambios efectuados.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Estimado cliente: Antes de usar su máquina exprimidora, por favor, lea atentamente el manual de instrucciones.
- La máquina no es apta para instalaciones en el exterior; no hay que exponerla a los rayos directos del sol, ni colocarla en lugares no protegidos de los agentes atmosféricos y en ambientes donde se utilicen chorros de agua para limpiar.
- Para evitar riesgos, toda reparación debe hacerse por personal técnico.
- No se acepta responsabilidad alguna si la razón del daño es el mal uso del aparato o el no haber seguido las instrucciones de este manual.
- Solicite el servicio de asistencia técnica a la empresa que le suministró la máquina; en caso de no localizarla, contacte con la fábrica (datos en el apartado garantía).
- La máquina exprimidora ejerce una gran presión al exprimir; por esta razón, no introduzca nunca ni las manos ni objetos extraños en la zona de exprimido (Fig. 1).
- No se deje nunca flojas las tuercas de sujeción de las copas ni de la bandeja exprimidora; de lo contrario, podría ocasionar serios daños en la máquina (Fig. 2).
- Tenga especial cuidado con la cuchilla, podría cortarse al manipularla (Fig. 3).
- Antes de proceder a su limpieza o mantenimiento, desconecte siempre la máquina de la red eléctrica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- El aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción. Los niños deberían estar supervisados para asegurar que no juegan con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas: por ejemplo:
 - Áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Granjas.
 - Por sus huéspedes en hoteles, moteles y entornos de tipo residencial.
 - Alojamiento y entornos de tipo de habitaciones de hoteles.

- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la exprimidora, ya que puede ser expulsado del aparato debido a una ebullición repentina.

Manual disponible en: <http://www.zummocorp.com/manuales/z1nature.pdf>

INDICE

1. DATOS TÉCNICOS	06
2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD	06
3. GARANTÍA	07
4. ACCESORIOS	08
5. FOTOS.....	99

MANUAL DE SERVICIO

6. FUNCIONES Y LIMPIEZA	10
6.1. PUESTA EN MARCHA.....	10
6.2. PARO.....	10
6.3. FUNCIÓN CONTADOR.....	11
6.4. FUNCIÓN MARCHA AUTOMÁTICA	11
6.5. STAND BY.....	11
6.6. LIMPIEZA	11
6.7. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN.....	13
6.8. SISTEMAS DE SEGURIDAD	13

MANUAL DE MANTENIMIENTO

7. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO	16
7.1. INSTALACIÓN.....	16
7.2. MANTENIMIENTO.....	17
7.3. LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS.....	17
7.4. LISTADO DE COMPONENTES	18

1. DATOS TÉCNICOS

CONSUMO (W)		165W
CONSUMO STAND BY (W)		1.6W
NARANJAS POR MINUTO		6.5
CAPACIDAD ALIMENTADOR		1kg
DIMENSIONES	ALTO (mm)	678
	ANCHO (mm)	339
	FONDO (mm)	387
LÍMITES AMBIENTALES	TEMPERATURA ENTRE	+5°C y +50°C
	HUMEDAD ENTRE	45% y 70%
TAMAÑO DE LA FRUTA Ø (mm)	COPA MEDIANA CON SUPLEMENTO (GOMA)	55-70
	COPA MEDIANA SIN SUPLEMENTO (GOMA)	63-75
	COPA GRANDE CON SUPLEMENTO (GOMA) *	65-80
	COPA GRANDE SIN SUPLEMENTO (GOMA) *	75-90
NIVEL DE PRESIÓN SONORA PONDERADA "A"		Inferior a 70 dB
PESO (kg.) (sin embalaje)		29.5
TENSIÓN Y FRECUENCIA	MOD. Z1A	230V-50Hz
	MOD. Z1B	220V-60Hz
	MOD. Z1C	110V-60Hz
	MOD. Z1E	240V-50Hz

* *Accesorio no incluido de serie.*

2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD

Equipos fuera de uso

Unión Europea



Este símbolo indica que los aparatos eléctricos y electrónicos que lo llevan no deben desecharse junto con la basura doméstica general. Si desea desechar este equipo, ¡no utilice el cubo de basura ordinario! Existe un sistema de recogida especial para estos productos.

Para obtener más información sobre el punto de recogida y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su servicio de recogida municipal, su gestor de residuos o el distribuidor que le haya vendido el producto.

Si desecha el producto adecuadamente, estará ayudando a preservar los recursos naturales (recuperación de materiales) y a prevenir los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud de las personas que podría provocar el tratamiento incorrecto del producto desechado.

La eliminación inadecuada de estos desechos puede suponer sanciones, de acuerdo con la legislación nacional.

Otros países no pertenecientes a la Unión Europea

Si desea desechar este producto, hágalo de conformidad con la legislación nacional vigente u otras normativas de su país para la gestión de residuos de equipos eléctricos y electrónicos usados.

Embalaje

Para su eliminación tenga en cuenta las normas locales de tratamiento de este tipo de residuos. Separe los distintos materiales de desperdicio del embalaje y entréguelos al centro de recogida selectiva de residuos más cercano.

3. GARANTIA

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., a través de su distribuidor oficial, garantiza sus máquinas por un período de 3 AÑOS o 100.000 ciclos de exprimido, que entrará en vigor a partir de la fecha de ENTREGA al distribuidor, de acuerdo a las siguientes condiciones:

Esta garantía cubre todo defecto de los materiales o fabricación.

Si la máquina muestra algún defecto durante su uso normal dentro del período de garantía, las piezas defectuosas serán reemplazadas sin cargo.

La garantía tendrá validez solamente cuando se presente la factura original de compra.

La reparación o sustitución de piezas durante el periodo de garantía, no implica una extensión de la fecha de finalización de esta.

Los repuestos originales ofrecen una garantía de 6 meses.

Esta garantía no cubre

Cualquier daño no causado directamente por defecto de fabricación o en los materiales.

Cualquier daño debido a una incorrecta instalación, abuso, uso indebido, alteración, accidente o negligencia.

El rayado de cualquiera de las piezas de plástico por utilizar elementos que puedan ocasionar rayado como los estropajos en la limpieza.

Mano de obra de reparaciones no incluida en esta garantía.

Cualquier daño causado por personal o materiales no autorizados.

Los defectos causados por desgaste de uso; en particular el siguiente componente:

- 1908014-1 SUPLEMENTO ELÁSTICO COPA MEDIANA (148mm)
- 1908015-1 SUPLEMENTO ELÁSTICO COPA GRANDE (174mm)
- 1902005C-5 CARÁTULA Z1 FUMÉ
- 1902010B-5 PROTECCIÓN SUPERIOR Z1 FUMÉ
- 1903001A-1 BANDEJA EXPRIMIDO Z1 GP
- 1909006B-1 CUCHILLA Z1 GP
- 1912007B SERIGRAFÍA CPU Z1

Asistencia técnica

Para cualquier consulta técnica, preferentemente debe ponerse en contacto con su distribuidor habitual, o puede dirigirse a Zummo a través de:

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel.: 961.301.246

Fax: 961.301.250

Cualquier reparación durante el período de garantía, no autorizada por Zummo, causará automáticamente la anulación de esta.

4. ACCESORIOS

Según el tamaño de la fruta que se quiera exprimir, la máquina dispone de varios juegos de copas y bolas a elegir:

- a** Copa y bola de color gris oscuro, con el que puede exprimir frutas de diámetro 63 a 75. Si desea exprimir frutas de diámetro 55 a 70 deberá colocar el suplemento elástico (Fig. 4).
- b** Opcional. Copa y bola de color gris claro con el que puede exprimir frutas de diámetro 75 a 90. Si desea exprimir frutas de diámetro 65 a 80 deberá colocar el suplemento elástico (Fig. 5).
Modificar la posición del calibrador a la posición Ø90 (Fig. 6).

Independientemente del juego que se monte, la cuchilla siempre será la misma.

¡ATENCIÓN! No deben mezclarse elementos de distintos juegos.

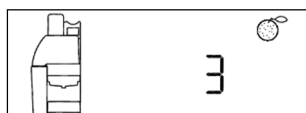
Manual de Servicio

6. FUNCIONES Y LIMPIEZA

- Se aconseja apagar la máquina con el interruptor general antes de iniciar las operaciones de limpieza.
- No lavar la máquina con chorros de agua directos y/o de alta presión.
- Recomendamos que se realice, al menos, una limpieza diaria de las piezas de la zona de exprimido (copa, bola, bandeja exprimidora, filtro, cuchilla y carátula), siguiendo las instrucciones de limpieza.
- El producto que ofrece la maquina es zumo de cítrico con un pH 4,5, por lo que no es considerado un alimento potencialmente peligroso.

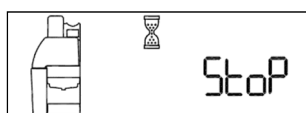
6.1. PUESTA EN MARCHA

- Según el tamaño de naranjas que vaya a exprimir debe elegir el tamaño de copa y bola, modificar la posición del calibrador (Fig. 6-7) y comprobar si es necesario añadir el suplemento de goma. Vea el capítulo ACCESORIOS.
- Coloque todas las piezas en su posición correcta. Ver **montaje** en punto 10 (limpieza).
- Una vez conectada la máquina, el display muestra un número del **1** al **50** o la letra **C**. El número indica la cantidad de naranjas que se van a exprimir y la letra **C** significa que se exprimirá ininterrumpidamente durante 30 minutos aproximadamente.
- Según la cantidad de naranjas que usted desee exprimir, pulse intermitentemente el botón **SELECT**, el número que aparece en el visor irá aumentando del 1 al 50 y luego aparecerá la letra **C**. (1,2,3,48,49,50, C,1,2, 3...) Si por el contrario mantiene presionado **SELECT** durante más de 2 segundos, el número irá disminuyendo.
- Realice esta operación hasta que aparezca la cantidad deseada.
- Una vez seleccionada una cantidad y realice un exprimido, esta quedará memorizada aunque apague la máquina y no cambiará hasta que vuelva a hacer una nueva selección.
- Al pulsar el botón **ON** del panel, la máquina exprimirá el número de naranjas que muestra el display, indicando durante el proceso el nº de naranjas que le falta por exprimir. Si desea repetir la operación, basta con pulsar **ON**. Para detener el proceso pulsar el botón **STOP**.



6.2. PARO

Estando en marcha, pulse el botón de **Stop**. El display muestra un **Reloj y Stop** y la máquina se detiene cuando se terminan las dos mitades de la naranja y la copa llega a la vertical. Después el display muestra el número de la anterior selección.



6.3. FUNCIÓN CONTADOR

Si desea conocer el número total de **ciclos*** realizados, deberá, con la máquina parada y dispuesta, apretar el botón **STOP** y en el display se visualizará dicha cantidad durante unos segundos. Tenga en cuenta que de fábrica todas las máquinas salen con 100 – 125 ciclos debidos a las pruebas para el control de calidad.

**(Ciclo= maniobra completa de exprimido de una fruta)*



6.4. FUNCIÓN MARCHA AUTOMÁTICA

Apagar la máquina desde el interruptor de red.

Con la máquina apagada, pulsar STOP, mantener pulsado y accionar el interruptor de red, mantener pulsado durante cuatro segundos y aparecerá una pantalla con cuatro números.

Una vez conseguida esta pantalla buscar el número 4104, pulsando ON controlaremos los dos dígitos de la izquierda y pulsando SELECT los dos de la derecha, luego pulsar STOP (al pulsar STOP el display pasará a mostrar ----) y después apagar la máquina con el interruptor de red (si no se apaga la máquina, no se sale de esta pantalla).

Al volver a conectar la máquina, (se visualiza 1º la versión del programa y después el código 4104) la máquina comienza a trabajar cuando la fotocélula vea naranjas y debe continuar trabajando hasta que se acaben las naranjas o se pulse STOP.

- Si se para al terminarse las naranjas, bastará con volver a colocar naranjas en la rampa para volver a poner la máquina en funcionamiento.
- Si se pulsa STOP, se parará la máquina y se quedarán las naranjas en la rampa. Para volver a poner la máquina en marcha:
 - Retirar las naranjas de la rampa y volverlas a colocar o pulsar ON.

Importante mantener limpia la óptica de la fotocélula para asegurar la visión (Fig. 8).

PARA VOLVER A ACTIVAR LA FUNCIÓN NORMAL.

Repetir el proceso introduciendo el código 1001.

6.5. STAND BY

La máquina dispone de un sistema de consumo en espera que pasados 5 minutos se activa automáticamente. Cuando la máquina está en stand by, se apaga la luz del display y se desactivan todos los símbolos menos el de la máquina.

Para salir de esta situación hay que pulsar cualquiera de los tres botones de la placa.

6.6. LIMPIEZA

Recomendamos una limpieza diaria de la zona de exprimido.

- Se recomienda parar la máquina presionando **Stop** antes de cualquier operación de limpieza de la máquina (nunca parar del interruptor principal), ya que de esta forma todas las piezas a limpiar se encontrarán situadas en una posición de fácil extracción y colocación. En caso de no seguir esta recomendación la máquina podría parar en una posición en la que le resultara difícil dicha operación lo que podría acarrear rotura de piezas por mala colocación de las mismas.

- Con la máquina parada siguiendo el proceso anterior DESCONECTE LA MÁQUINA DEL INTERRUPTOR DE RED (Fig. 9). El display del selector digital se apagará.
- Extraiga la **protección superior y la carátula** y límpiela con un paño húmedo bañado en una solución jabonosa neutra (¡ATENCIÓN! No limpiarla NUNCA con productos que puedan rayarla).
- Extraiga primero la cuchilla.
- Para sacar la copa y la cuchilla le aconsejamos que desenrosque ligeramente las tuercas de sujeción y apoyándose en ellas, tire hacia afuera; quedarán sueltas y podrá sacarlas con facilidad. **¡Importante, extraiga primero la cuchilla! Tenga mucho cuidado ya que está muy afilada y podría cortarse (fig. 3).**
- La bandeja filtro, la de exprimido y el patín se extraen desenroscando la tuerca del eje de la bandeja y tirando hacia afuera horizontalmente (**fig. 10**). Si desea una limpieza exhaustiva, desenrosque también la **bola** que está dentro de la **bandeja exprimido** (Fig. 11); debajo de la bola debe haber una arandela **¡tenga cuidado de no perderla!** Puede introducir estas piezas en el lavavajillas o limpiarlas manualmente.
- Lave la cubeta, la bandeja y la rejilla posavasos.
- Limpie el frente de la máquina con la misma solución jabonosa.
- Limpie la rampa y la teja del techo.

Montaje

Después de lavarlo todo, móntelo en el siguiente orden:

- 1 Enrosque la bola en la bandeja exprimido. Previamente observe que está la arandela y **¡APRETAR!** bien la bola (Fig. 11).
- 2 Introduzca el patín en el interior de la bandeja. **Monte dicho conjunto por los dos ejes de la máquina simultáneamente** (Fig. 10). Atención para encarar el patín con su eje, levante ligeramente de la pared del patín. **¡Nunca ensamble el patín sobre la bandeja posteriormente!**
- 3 Coloque la bandeja filtro y **APRIETE** bien la tuerca.
- 4 Coloque la copa en el eje y **APRIETE** bien la tuerca.
- 5 Coloque la cuchilla en el eje y **APRIETE** bien la tuerca de sujeción. **¡Tenga cuidado de no cortarse!**
- 6 Monte la carátula introduciendo los dos enganches superiores por las ranuras, inserte primero el enganche derecho y luego el izquierdo. Cuando los coloque notará un pequeño click como que han encajado y la máquina está lista (Fig. 12).
- 7 Coloque la protección superior, la bandeja posavasos y la cubeta.

Antes de volver a poner en funcionamiento la máquina, observe:

- Que las bandejas y el patín han quedado bien encajados y atornillados.
- Que las tuercas de la copa y de la cuchilla están bien apretadas (Fig. 2).
- Que el juego de bola y copa (mismo color) son los correctos.

En el caso de que el patín, las bandejas, la bola, la copa, o la cuchilla no quedaran bien colocadas podrían ocurrir daños en dichas piezas e incluso en el interior de la máquina.

(Problemas no cubiertos por la garantía por ser fallos del operador)

Cuando la máquina está lista para funcionar el display mostrará el número de naranjas que va a exprimir.

Nota:

Con el uso de la máquina puede que se produzca una pigmentación de color naranja en las partes de plástico que están en contacto con el zumo, esto es completamente normal y no supone problema higiénico ni afecta a las propiedades físicas del plástico.

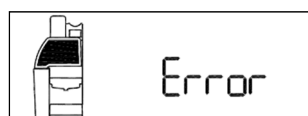
6.7. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Compruebe que las naranjas entren bien en la copa que elija para exprimir, pues si la copa es demasiado pequeña, pellizcará la corteza y sacará aceite, en este caso el zumo tendrá sabor amargo.
- Para obtener la mayor cantidad de zumo posible, es conveniente que la copa no sea mucho más grande que las naranjas que esté utilizando.
- Cuando finalice la jornada apague la máquina utilizando el interruptor de red (Fig. 9).

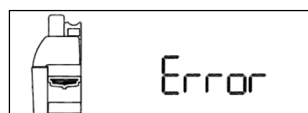
6.8. SISTEMAS DE SEGURIDAD

La máquina dispone de varios sistemas de seguridad:

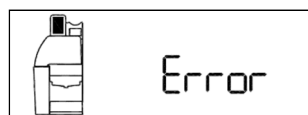
- 1 Si la carátula no está bien colocada, el display muestra **Error**, y está la carátula de forma intermitente.



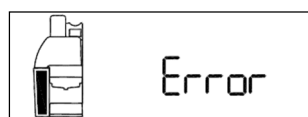
- 2 Si la bandeja filtro no está encajada en su sitio, la máquina no funciona y en el display se muestra **Error**. La bandeja esta sombreada y de forma intermitente.



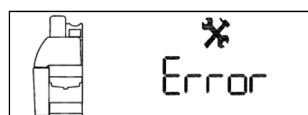
- 3 Si la protección superior no está encajada en su sitio, la máquina no funciona y en el display se muestra **Error**. La protección esta sombreada y de forma intermitente.



- 4 Si la cubeta no está encajada en su sitio, la máquina no funciona y en el display se muestra **Error**. La cubeta esta sombreada y de forma intermitente.



- 5 Si por algún motivo la máquina, estando en marcha, quedara bloqueada, automáticamente pasados unos segundos se pararía el motor y en el display se mostraría **Error** e Icono intermitentes, quedando a la espera de que se elimine la causa del bloqueo.



- 6 La máquina dispone de un sistema de protección térmica en el motor; gracias a éste, en caso de un recalentamiento, se detiene la máquina y en el display se muestra **Error** e **Icono Termómetro**. En tal caso, deberá esperar aproximadamente diez minutos para que baje la temperatura; entonces el display cambiará a posición normal. Verifique que las rejillas de aireación están libres.



- 7 Si la máquina no muestra ningún mensaje en el display, será debido a falta de tensión. Compruebe que el interruptor de red esté accionado y que el fusible de seguridad de la base de red no esté fundido (Fig.13).

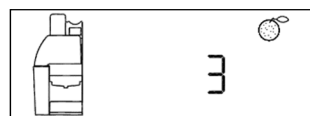
Manual de Mantenimiento

7. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO

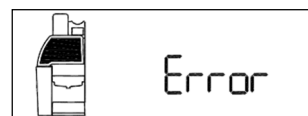
- La máquina debe conectarse obligatoriamente a tierra para evitar posibles descargas sobre personas o daños al equipo.
- El enchufe será de fácil acceso con la instalación terminada. No está admitido el uso de prolongadores, adaptadores ni tomas múltiples.

7.1. INSTALACIÓN

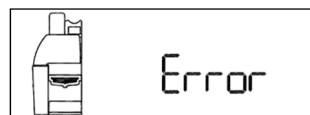
- ¡Atención! la máquina pesa 29.5 kg. Para trasladar la máquina, le aconsejamos que la cojan entre dos personas. La mejor forma de cogerla es sujetar con una mano, por debajo del trasero y la otra mano debajo de la bandeja exprimidora (Fig. 14).
- Coloque la máquina sobre una base suficientemente fuerte y estable.
- Asegúrese de que la tensión y frecuencia de la máquina coincide con su instalación eléctrica. Vea la placa de matrícula (Fig. 15).
- Utilice una base de enchufe provista de una eficaz toma de tierra protegida por un diferencial de 0,03A conecte a esta base sólo la máquina exprimidora. No la comparta con otros aparatos.
- Se recomienda que antes de poner en funcionamiento la máquina, se efectúe una limpieza de las piezas que van a estar en contacto con el zumo (copa, bandeja exprimido, bola, cuchilla, bandeja filtro, filtro y carátula).
- Conecte el interruptor de red (Fig. 9 (I=On, O=Off)). Si no aparece ningún mensaje en pantalla, (Fig. 16) el motivo será falta de tensión; en este caso, deberá asegurarse de haber conectado el enchufe a una línea con tensión y que el interruptor de red esté accionado. Una vez subsanado este problema, aparecerá uno de estos mensajes:



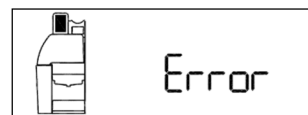
(Disp. 1)



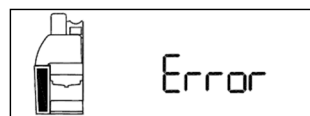
(Disp. 2)



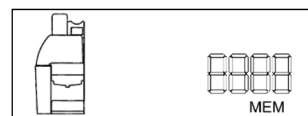
(Disp. 3)



(Disp. 4)



(Disp. 5)



(Disp. 6)

- a. Si aparece en pantalla el mensaje "3" o cualquier número (Disp. 1), la máquina está dispuesta con todo correcto y seleccionadas las naranjas a exprimir. En este caso ya puede poner en funcionamiento la máquina.
- b. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 2), la máquina tiene la carátula mal colocada, deberá colocarla correctamente.
- c. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 3), la máquina tiene la bandeja mal colocada, deberá colocarla hasta el fondo.
- d. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 4), la máquina tiene la protección superior mal colocada, deberá colocarla correctamente.
- e. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 5), la máquina tiene la cubeta mal colocada, deberá colocarla correctamente.
- f. Si aparece en pantalla el mensaje **Error MEM** (Disp. 6), la máquina tiene un error en la placa electrónica, en este caso deberá llamar al servicio técnico.


7.2. MANTENIMIENTO

El mantenimiento exterior de la máquina se limita a su limpieza.

En el interior de la máquina cada 50.000 ciclos se deben engrasar las guías, sustituir los muelles y realizar una limpieza exhaustiva.

Engrasar periódicamente el eje de la teja alimentadora (Fig. 17). Utilice siempre grasa apta para uso alimentario.

7.3. LOCALIZACIÓN DE AVERIAS

Avería	Causa y/o solución
El display no se ilumina	Falta tensión eléctrica en la red. Fusible fundido (Fig. 13). Cable de red mal conectado. Accione el interruptor de red (Fig. 9). Humedad en placa electrónica. Proporcionar calor seco a la placa.
Aparece Error en el display	Carátula mal colocada (Fig. 12). Bandeja filtro fuera de su sitio (Fig.18). Protección superior mal colocada (Fig. 19). Cubeta mal colocada (Fig. 20). Sobrecalentamiento motor.
Aparece Error e Icono intermitente en el display.	Vea si está exprimiendo naranjas congeladas. Observe si se han amontonado cortezas en la bandeja exprimidora. Vea si se ha dejado la bola desenroscada. Vea si las cortezas se quedan pegadas en el interior de la copa. Compruebe que no ha montado copa y bola de diferentes tamaños. La corteza de la fruta es demasiado gruesa. Retire la arandela de debajo de la bola. 
Máquina bloqueada	Para desbloquear la máquina utilizar una llave Allen de 3mm que encontrará a la derecha de la rejilla inferior de la máquina. Introducirla en el agujero del lateral derecho, y con la máquina desconectada, girar en sentido horario hasta subir la copa y deshacer el bloqueo. ATENCIÓN: antes de conectar la máquina, asegúrese de que ha sacado la llave de su anclaje.
Rotura del patín	Se han soltado las gomas y se amontonan las cortezas en la bandeja de exprimido. Tuerca de la copa mal apretada. La bola de la bandeja exprimidora estaba suelta.
Las naranjas no quedan suficientemente exprimidas	La corteza de la fruta es demasiado fina. Compruebe que está la arandela debajo de la bola, coloque como máximo una arandela.
La segunda mitad de la naranja se da la vuelta	Utilización de naranja muy pequeña para el juego de copa y bola utilizado. Montar el juego mediano o la copa con el suplemento elástico. Comprobar las medidas de las naranjas en el calibrador.
La naranja rebota en la copa y salta a la cuchilla	Utilización de naranja muy grande para el juego de copa y bola utilizado. Montar el juego grande con el suplemento elástico. Comprobar las medidas de las naranjas en el calibrador.
La naranja salta de la teja alimentadora	El eje de la teja alimentadora está reseco; proceda a engrasarlo (Fig. 17).

Para cualquier consulta o petición de repuestos, deberá indicar modelo y número de matrícula de su máquina (Fig. 15).

7.4. LISTADO DE COMPONENTES

0508013	SOPORTE DE GOMA 85MM
1003031A	TUERCA Z1
1405022	BOLA GRANDE Z14
1405023	BOLA MEDIANA Z14
1902005C-5	CARÁTULA Z1 FUMÉ
1902007	RETENEDOR
1902010B-5	PROTECCIÓN SUPERIOR Z1 FUMÉ
1902016	CESTA Z1
1902019A	CALIBRADOR Z1
1902020	TOPE RETENEDOR
1902023C-5	CARÁTULA COMPLETA Z1 FUMÉ
1903001A-1	BANDEJA EXPRIMIDO Z1 GP
1903002A-1	BANDEJA FILTRO Z1 GP
1903003A-1	FILTRO Z1 GP
1903005A-1	BANDEJA GOTEO Z1 GP
1903006A-1	REJILLA GOTEO Z1 GP
1903008A-1	CUBETA Z1 GP
1903008A-2	CUBETA Z1 BR

1903008A-3	CUBETA Z1 OR
1903008A-4	CUBETA Z1 BE
1904005A-1	PATÍN Z1 GP
1908006	COPA GRANDE Z1
1908007	COPA MEDIANA Z1
1908012-2	CALIBRADOR COPA MEDIANA
1908013-2	CALIBRADOR COPA GRANDE
1908014-1	SUPLEMENTO ELÁSTICO COPA MEDIANA (148mm)
1908015-1	SUPLEMENTO ELÁSTICO COPA GRANDE (174mm)
1908020	KIT GRANDE Z1
1909006B-1	CUCHILLA Z1 GP
1912007B	SERIGRAFIA CPU Z1
I-912-M4X10	TORNILLO ALLEN M4X10 DIN-912 CINCADO
I-9021-M4	INOX. ARAND.PLANA ANCHA M4 DIN-9021
V0185	LLAVE ALLEN 3MM
V0227	ARANDELA SUPLEMENTO BOLA

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., in an ongoing effort to improve its products, reserves the right to modify machines without prior warning; for this reason, the present instruction booklet may not include the last product updates.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Dear customer: Before starting to use your juicer for the first time, please read this instructions manual carefully.
- The machine is not suitable for outdoor use; it should not be exposed to direct sunlight or located anywhere that is unprotected from weather conditions or places where water jets are being used for cleaning purposes.
- To avoid any risks, all repairs should be carried out by qualified technical personnel.
- No responsibility can be accepted if the reason for damage is negligent use of the appliance or failure to read the instructions in this manual properly.
- Contact the company that supplied the machine for technical support; if this is not possible, contact ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A. (see details in the warranty section).
- The juicer exerts extreme pressure when squeezing the fruit; for this reason you should never put your hands or other objects in the squeezing area (Fig. 1).
- Never allow the nuts of the cups or squeezer tray to loosen as this could lead to serious damage to the machine (Fig. 2).
- Take particular care with the blade as you could cut yourself when handling it (Fig. 3).
- Always unplug the machine from the power supply before cleaning or maintenance.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer either by its after-sales service or by similarly qualified professionals to avoid danger.
- The machine should not be used by children younger than 8 years old, anybody with impaired physical, sensory or mental capacities, or those lacking in experience and knowledge, unless they are supervised or have received training. Children should be supervised to ensure they do not play with the machine. Cleaning and maintenance that is the responsibility of the user should not be undertaken by unsupervised children.
- This appliance is designed to be used for domestic and analogue use, such as:
 - Kitchen areas for the staff of shops, offices and other workplaces.
 - Farmhouses.
 - Guests in hotels, motels and other residential-type establishments.
 - Accommodation environments such as hotel rooms.

- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Some versions of this model have an equipotential terminal in the base to connect the Earth Tap of other appliances to the Earth Tap of your installation through this terminal. If you use it, slacken the nuts and washers, couple the Earth Tap cable of the auxiliary appliance and firmly tighten the nuts and washers again. This equipotentiality point is indicated with the following symbol:



- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Manual available at: <http://www.zummocorp.com/manuales/z1nature.pdf>

INDEX

1. TECHNICAL DATA	22
2. WASTE AND RECYCLABILITY	22
3. GUARANTEE	23
4. ACCESSORIES	24
5. PHOTOS	99

SERVICE MANUAL

6. FUNCTIONS AND CLEANING	26
6.1. INITIAL START-UP.....	26
6.2. STOPPING.....	26
6.3. COUNTER FUNCTION.....	27
6.4. AUTOMATIC START FUNCTION.....	27
6.5. STAND BY.....	27
6.6. CLEANING.....	27
6.7. ADVICE FOR USE.....	29
6.8. SAFETY SYSTEMS.....	29

MAINTENANCE MANUAL

7. INSTALLATION, PROGRAMMING AND MAINTENANCE	32
7.1. INSTALLATION.....	32
7.2. MAINTENANCE.....	33
7.3. IDENTIFYING DAMAGES.....	33
7.4. LIST OF COMPONENTS.....	34

1. TECHNICAL DATA

CONSUMPTION (W)		165W
STAND BY CONSUMPTION (W)		1.6W
FRUITS PER MINUTE		6.5
HOPPER CAPACITY		1kg
DIMENSIONS	HEIGHT (mm)	678
	WIDTH (mm)	339
	DEPTH (mm)	387
ENVIRONMENTAL LIMITS	TEMPERATURE BETWEEN	+5°C and +50°C
	HUMIDITY BETWEEN	45% and 70%
FRUIT SIZE Ø (mm)	REGULAR CUP WITH SUPPLEMENT (RUBBER)	55-70
	REGULAR CUP WITHOUT SUPPLEMENT (RUBBER)	63-75
	LARGE CUP WITH SUPPLEMENT (RUBBER) *	65-80
	LARGE CUP WITHOUT SUPPLEMENT (RUBBER) *	75-90
NET WEIGHT (kg.)		29.5
WEIGHTED SOUND PRESSURE LEVEL "A"		Less than 70 dB
VOLTAJE AND ELECTRICAL FREQUENCY	MOD. Z1A	230V-50Hz
	MOD. Z1B	220V-60Hz
	MOD. Z1C	110V-60Hz
	MOD. Z1E	240V-50Hz

* *Optional accessories, not included as standard.*

2. WASTE AND RECYCLABILITY

Used equipment

European Union



This symbol indicates that the electrical and electronic parts in the machine must not be discarded with general domestic waste. If you wish to discard this equipment, do not use your everyday bin! There is a special collection system for these products.

For more information on the collection and recycling of this product, contact your local collection service, waste disposal controller or the dealer who sold you the product.

By discarding the product correctly, you will be helping to preserve natural resources (recycling of materials) and to prevent possible harmful effects on the environment and on the health of people, through the improper treatment of the discarded product.

The incorrect removal of this waste may carry a penalty, in accordance with national legislation.

Countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, do so in conformity with the current national legislation or with other regulations from your country relevant to electrical and electronic equipment waste.

Packaging

To dispose of the packaging, take into account the local regulations for this type of waste. Separate the different waste materials from the packaging and send them to your nearest waste collection centre.

3. GUARANTEE

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., through its official distributor, guarantees their machines for a period of 3 YEARS or 100.000 squeezing cycles, valid from the date of delivery to the distributor, in accordance with the following conditions:

This guarantee covers all material or manufacturing defects.

If any faults are found during normal use and within the guarantee period, the defective parts will be replaced free of charge.

Repair or replacement of machine parts during the guarantee period, does not imply an extension in guarantee expiration.

The guarantee shall be valid only when presented with the original purchase invoice.

The original parts are covered by a six-month guarantee.

This guarantee does not cover

Any damages not directly caused by a fault of manufacturing or materials.

Any damages due to incorrect installation, abuse, improper use, modifications, accidents or negligence.

Any parts scratched due to use of improper washing.

Labour not covered by this guarantee.

Any damages caused by unauthorised staff or materials.

Any defects caused by use wearing down; in individual the following component:

- 1908014-1 Z1 MEDIUM CUP ELASTIC
- 1908015-1 Z1 LARGE CUP ELASTIC
- 1902005C-5 FRONT COVER
- 1902010B-5 Z1 SMOKED TOP PROTECTION
- 1903001A-1 Z1 GP SQUEEZING TRAY
- 1909006B-1 Z1 GP BLADE
- 1912007B Z1 CPU SERIGRAPHY

Technical assistance

In case of damages caused during the guarantee period, we suggest you contact the Authorised Dealer who supplied the unit, or call Zummo:

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel: +34.961.301.246

Fax: +34.961.301.250

Any repairs not authorized by Zummo during the guarantee period will cause immediate termination of the guarantee.

4. ACCESSORIES

The machine has various squeezing sets of Cups and Balls to use depending on the size of the fruit you wish to squeeze.

- a** Cup and ball in dark grey, for juicing fruit with a diameter of 63 to 75. If you need to squeeze fruit with a diameter of 55 to 70, you need to fit the elastic accessory (Fig. 4).
- b** Optional. Cup and ball in light grey, for juicing fruit with a diameter of 75 to 90. If you need to squeeze fruit with a diameter of 65 to 80, you need to fit the elastic accessory (Fig. 5). You must modify the classifier position to position Ø90 (Fig. 6).

Regardless of the squeezing set use, the Blade will always be the same.

ATTENTION!: Never mix components of different sets.

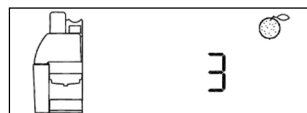
Service Manual

6. FUNCTIONS AND CLEANING

- It is advisable to turn the machine off at the mains before starting any cleaning processes.
- Do not wash the machine using water jets and/or water at high pressure.
- We recommend at least one daily clean of the components in the juice squeezing zone (cups, squeezing balls, drip tray, filter, blade and cover), following the cleaning instructions.
- The product provided by the machine is citrus juice with a pH level of 4.5, which is not considered as being a potentially dangerous foodstuff.

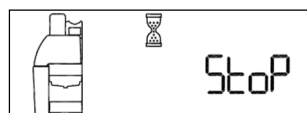
6.1. INITIAL START UP

- Choose the right cup and ball size, depending on the size of the oranges you intend to juice, modify the classifier position (Fig. 6-7) and check whether you need to add the rubber accessory. See chapter on ACCESSORIES.
- Fit all parts in the correct position. You can see **assembly** in point 10 (cleaning).
- Once the machine is switched on, the display will show either a number between **1** and **50** or the letter **C**. The number indicates the quantity of fruits to be squeezed, while the letter **C** sets the machine to squeeze continuously for approximately 30 minutes.
- To set the number of oranges to squeeze, press the **SELECT** button repeatedly to increase the number (from 1 to 50, followed by the letter **C**; 1,2,3,48,49,50, C,1,2,3....). Alternatively, press and hold the **SELECT** button for 2 seconds and the number will decrease. Continue until you visualize the wanted number.
- The selected number will be stored on the display after the first complete squeeze cycle is finished. The number will be stored even if the machine is switched off. You may change the number repeating the complete number selection process.
- Press the **ON** button to start squeezing. During the process, the display will show the remaining amount of fruits to be squeezed. If you wish to repeat the process, simply press **ON**. To stop the process, press the **STOP** button.



6.2. STOPPING

With the machine running, press the **Stop** button. The display will show the **Timer** and the word **Stop** and the machine will stop when the two halves of the orange have been squeezed and the cup has reached the vertical position. The display will then show the number of the previous selection.



6.3. COUNTER FUNCTION

The display stores the total number of **cycles*** completed. To visualize the figure,

- With the machine stopped and in stand-by, press the **STOP** button
- The figure will appear on the display for a few seconds.

Bear in mind that all machines show a minimum of 100 to 125 cycles completed for quality control testing.

**(Cycle = complete set of movements to squeeze a piece of fruit)*



6.4. AUTOMATIC START FUNCTION

Turn off the machine at the mains.

With the machine turned off, press STOP, keep it pressed and turn the machine on at the mains; keep it pressed for 4 seconds and the display will show four numbers.

When you have reached this point, look for the number 4104; by pressing ON you control the two digits on the left and by pressing SELECT you control the two digits on the right; then press STOP (when you press STOP the display will show ----) and then turn off the machine at the mains (if the machine is not switched off, it cannot leave this screen display).

When you turn on the machine again (first you see the programme version and then the number 4104), it will start operating when the photocell detects oranges and will continue operating until the oranges are finished or you press STOP.

- If it stops when the oranges have finished, you simply need to put more oranges on the ramp to put the machine back into operation.
- If you press STOP, the machine will stop and the oranges will remain on the ramp. To turn the machine back on again:
 - Remove the oranges on the ramp and then put them back again or press ON.

Important: keep the lens of the photocell clean to ensure it can visualize the fruit properly (Fig.8).

TO RETURN TO THE STANDARD OPERATING SYSTEM.

Repeat the process by entering code 1001.

6.5. STAND BY

The machine has a stand-by power-saving system which is activated automatically after 5 minutes. When the machine is on stand-by, the display light goes out and all the icons except the one for the machine are disabled.

To exit this situation, press any of the three buttons on the plate.

6.6. CLEANING

The machine squeezing area and parts must be cleaned daily.

- If the machine is in operation, always stop it using the Programmer button STOP. Never attempt to stop the machine using the mains switch. Failure to follow this recommendation will cause the machine to stop in a position that impedes cleaning; possibly leading to breakage of parts due to poor handling.
- Disconnect the machine using the power switch (Fig. 9).

- Remove the **upper protective piece and the cover** and clean them with a cloth dampened in a neutral soapy solution (IMPORTANT: NEVER use abrasive cleaning products which might scratch the surface).
- First remove the blade.
- To remove the cup and the blade, we recommend you gently loosen the assembly nuts and gently pull them outwards; they will then become loose and you can remove them easily. **Important: remove the blade first! Take great care as it is very sharp and you could easily cut yourself. (Fig. 3).**
- The bin, the juicer tray and the guide plate are removed by unscrewing the nut on the shaft of the tray and pulling outwards horizontally (Fig. 10). If you are doing an exhaustive clean, also unscrew the **ball** inside the **juicing tray** (Fig. 11); underneath the ball there should be a washer – **make sure you don't lose it!** You can put these parts in a dishwasher or clean them by hand.
- Wash the container, the tray and the cup grille.
- Clean the front of the machine with the same neutral soapy solution.
- Clean the ramp and the cover tile.

Assembly

After cleaning the whole unit, it is re-assembled as follows:

- 1 Screw the ball into the juicer tray. Make sure the washer is in place first and then **TIGHTEN** the ball well (Fig. 11).
- 2 Insert the guide plate into the tray. **Assemble this set using the two shafts of the machine at the same time.** Make sure the guide plate couples with its shaft, gently lifting the wall of the guide plate. **Never fit the guide plate to the tray afterwards!**
- 3 Fit the filter tray and **TIGHTEN** the nut well.
- 4 Fit the cup to the shaft and **TIGHTEN** the nut well.
- 5 Fit the blade to its shaft and **TIGHTEN** the nut well. **Take care not to cut yourself!**
- 6 Assemble the cover by inserting the two upper parts along the grooves, insert the right cover clasp first and later the left cover clasp. When they are properly fitted you will hear a small 'click' and then the machine is ready (Fig. 12).
- 7 Fit the upper protective device, the cup-holder tray and the container.

Before operating the machine, make sure that:

- The trays and the guide plate are properly coupled and screwed in.
- The nuts of the cup and the blade are properly tightened (Fig. 2).
- The ball and cup set (in the same colour) are the correct ones.

If the guide plate, trays, ball, cup, or blade are not in the correct position, it could damage the parts themselves or even the interior of the machine.

(Operator faults not covered by the guarantee)

The display will show the number of oranges to be squeezed. The machine is now ready for operation.

Important Notice

The normal use of the machine may cause the plastic parts that are exposed to juice to turn orange. This is completely normal and does not imply a hygiene problem or affect the physical properties of the plastic.

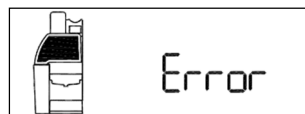
6.7. ADVICE FOR USE

- Check that the oranges fit well in the cup you have chosen for squeezing, as if the cup is too small it will score the peel and release the oil, giving the juice a bitter taste.
- To get the maximum amount of juice, the cup should only be a little larger than the oranges you are using.
- We recommend turning off the machine when it is not going to be used (Fig. 9).

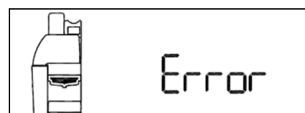
6.8. SAFETY SYSTEMS

The machine has various safety systems:

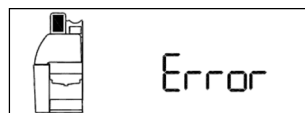
- 1 If the cover is not fitted properly, the display shows the **Error** message with the area of the cover flashing.



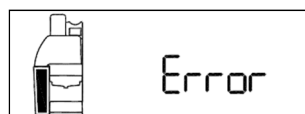
- 2 If the Juicetray is not assembled or improperly assembled, the machine will not operate and the display will show **Error** message. The tray flashes as a shadow.



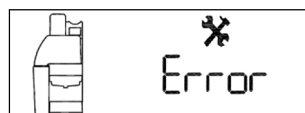
- 3 If the upper protective device is not fitted properly the machine will not work and the display shows the **Error** message with the area of the protective device flashing.



- 4 If the container is not fitted properly, the machine will not work and the display will show the **Error** message along with the area of the filter tray flashing.



- 5 If for any reason the machine gets blocked during operation, after a few seconds the motor will stop automatically and the display will show **Error** message with a faulty flashing icon, until the cause of the blockage is removed.



- 6 Thanks to a thermal protection system in the motor, in the event of overheating the machine will stop and the display will show **Error** message and a thermometer icon. In this case, please wait around 10 minutes to allow the motor temperature to decrease. The error message will disappear. Please check that the ventilation gratings are not obstructed.



- 7 If there is no message on the display, it means there is no power supply. Check that the power switch is on and that the plug fuse is not burnt out (Fig.13).

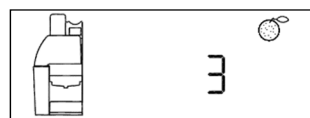
Maintenance Manual

7. INSTALLATION, PROGRAMMING AND MAINTENANCE

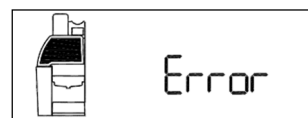
- It is compulsory for the machine to be earthed to avoid the possibility of people being given shocks or damage to the equipment.
- The plug must be easily accessible once the installation is complete. The use of extension cables, adaptors and multiple sockets is not permitted.

7.1. INSTALLATION

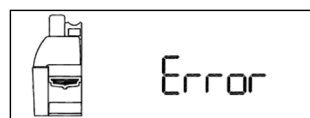
- Important! The machine weighs 29.5 kg. The machine should always be moved by two people. The best way to lift the machine is to use one hand to get a grip underneath the machine rear and the other hand placed beneath the Squeezing Tray (Fig. 14).
- Place the machine on a sufficiently sturdy and stable base.
- Make sure that the machine's voltage and frequency match the values of your electrical installation. See the identification plate (Fig. 15).
- Use an electrical outlet equipped with an effective earth connection (0.03A). This outlet should be used exclusively by the juice extraction machine. Do not plug other appliances into the outlet.
- Before operating the machine, wash all machine parts that will be in contact with juice; Cup, Ball, Blade, Juicer tray, Filter Tray, Filter and Front Cover.
- Turn ON the power switch (Fig. 9 (I=On, O=Off)). If no message appears on the display (Fig. 16), there is lack of power supply. Make sure you have connected the plug to a powered circuit and that the power switch is switched on. Once this is done, the Programmer display will show one of the following messages:



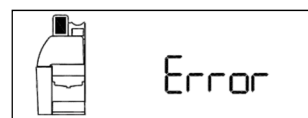
(Disp. 1)



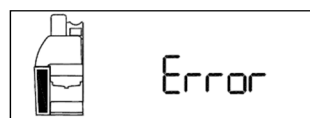
(Disp. 2)



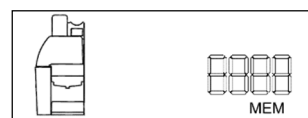
(Disp. 3)



(Disp. 4)



(Disp. 5)



(Disp. 6)

- a. If the display shows a number (Disp. 1), the machine is ready to start operating.
- b. If the display shows the **Error** message (Disp. 2), then the Front Cover is not correctly assembled and should be re-assembled correctly.
- c. If the display shows the **Error** message (Disp. 3), the Juicer tray is not correctly assembled and should be re-assembled correctly.
- d. If the display shows the **Error** message (Disp. 4), the upper protective device is not properly fitted and should be re-fitted correctly.
- e. If the display shows the **Error** message (Disp. 5), the bin is not fitted properly and should be re-fitted correctly.
- f. If the display shows the **Error MEM** (Disp. 6), it means the Programmer is faulty. Contact your local supplier for technical assistance


7.2. MAINTENANCE

Exterior machine maintenance: simply requires daily cleaning.

Interior of the machine: After every 50,000 cycles, the inner machine guides and springs must be lubricated and a full cleaning carried out.

Periodically lubricate the paddle shaft. (Fig. 17). Always use a lubricant approved for use with food products.

7.3. IDENTIFYING DAMAGES

Damage	Cause and/or solution
The display is not lit	No power supply. Fuse burnt out (Fig. 13). Power cable not properly connected. Switch power on (Fig. 9). Damp in circuit board. Supply dry heat to the board.
The display shows message Error	Cover badly fitted (Fig. 12). Filter tray out of place (Fig. 18). Upper protective device badly fitted (Fig. 19). Bin badly fitted (Fig. 20). Motor overheating.
The display shows message Error and a flashing icon.	Check to see if the oranges being squeezed are frozen. Check to see if peel has built up in the juicer tray. Check to see if the ball has not been properly screwed in. Check to see if peel has become stuck inside the cup. Check that you haven't fitted different sizes of cup and ball. The skin of the fruit may be too thick. Remove the washer from underneath the ball.
	
Blocked machine	To unblock the machine, use the 3mm Allen key to the right of the lower grille of the machine. Insert it into the hole on the right-hand side and, with the machine unplugged, turn it in a clockwise direction until you can raise the cup and release the blockage. IMPORTANT: before plugging in the machine, make sure you have removed the key from its fitting.
Breakage of guide plate	The Peel Extracting Bands are loose or broken and peel is piling up in the Juicer tray. The nut of the cup is not tight enough. The ball in the squeezer tray is loose.
Not enough juice is being extracted from the fruit	The skin of the fruit is too thin. Check that the washer is fitted underneath the ball; fit a maximum of one washer.
The second half of the orange turns around	Orange may be too small for the cup and ball set being used. Fit the medium set, or the cup with the elastic accessory. Check the size of the oranges in the calibrator.
The orange rebounds in the cup and misses the blade	Orange may be too large for the cup and ball set being used. Fit the large set with the elastic accessory. Check the size of the oranges in the calibrator.
Oranges pop out from the paddle	The paddle shaft is too dry; proceed to grease it (Fig. 17).

For any advice or to request spare parts, you should state the model and serial number of your machine (Fig. 15).

7.4. LIST OF COMPONENTS

0508013	85MM MACHINE FOOT
1003031A	Z1 FASTENING NUT
1405022	Z14 LARGE BALL
1405023	Z14 MEDIUM BALL
1902005C-5	Z1 SMOKED FRONT COVER
1902007	RETAINER
1902010B-5	Z1 SMOKED TOP COVER PROTECTION
1902016	Z1 BASKET
1902019A	Z1 CALIBRATOR
1902020	ROD RETAINER
1902023C-5	Z1 SMOKED COMPLETE FRONT COVER
1903001A-1	Z1 GP SQUEEZING TRAY
1903002A-1	Z1 GP FILTER TRAY
1903003A-1	Z1 GP FILTER
1903005A-1	Z1 GP DRIP TRAY
1903006A-1	Z1 GP DRIP GRID
1903008A-1	Z1 GP CONTAINER
1903008A-2	Z1 BR CONTAINER

1903008A-3	Z1 OR CONTAINER
1903008A-4	Z1 BE CONTAINER
1904005A-1	Z1 GP GLIDER
1908006	Z1 LARGE CUP
1908007	Z1 REGULAR CUP
1908012-2	Z1 REGULAR CUP GAUGE
1908013-2	Z1 LARGE CUP GAUGE
1908014-1	Z1 REGULAR CUP ELASTIC
1908015-1	Z1 LARGE CUP ELASTIC
1908020	Z1 LARGE KIT
1909006B-1	Z1 GP BLADE
1912007B	Z1 CPU SERIGRAPHY
I-912-M4X10	M4X10 DIN-912 S. STEEL HEXAGON SOCKET HEAD CAP SCREW
I-9021-M4	M4 DIN-9021 FLAT WASHER
V0185	3MM ALLEN KEY
V0227	SQUEEZING TRAY WASHER