

Humanized technology comes alive.



Viva

Service Manual

zummo

zummo

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., 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.
- Utilice siempre componentes, accesorios y repuestos originales Zummo. No manipule la máquina para hacerla funcionar sin alguno de los elementos de seguridad.
- 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 ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (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.
- Tenga especial cuidado con la cuchilla, podría cortarse al manipularla. Para evitar riesgos, una vez ésta quede limpia, se aconseja poner el protector de cuchilla (Fig. 1).
- 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 un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o por su servicio postventa.
- 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.

Desde el área privada en www.zummocorp.com puede registrarse y descargar este manual en formato electrónico.

ÍNDICE

1. DATOS TÉCNICOS
2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD
3. GARANTÍA
4. ACCESORIOS
5. FOTOS
MANUAL DE SERVICIO
6. FUNCIONES Y LIMPIEZA
6.1. PUESTA EN MARCHA
6.2. PARO
6.3. STAND BY
6.4. PUERTO USB
6.5. LIMPIEZA
6.6. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN
6.7. SISTEMAS DE SEGURIDAD
MANUAL DE MANTENIMIENTO
7. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO
7.1. INSTALACIÓN
7.2. MANTENIMIENTO
7.3. LISTADO DE COMPONENTES

1. DATOS TÉCNICOS

CONSUMO (W)	250	
FRUTAS POR MINUTO	10	
CAPACIDAD ALIMENTADOR	1,5 Kg	
CAPACIDAD CUBETA	5 L	
DIMENSIONES	ALTO (MM)	618
	ANCHO (MM)	330
	FONDO (MM)	420
LÍMITES AMBIENTALES	TEMPERATURA ENTRE	+5°C y +50°C
	HUMEDAD ENTRE	45% y 70%
TAMAÑO DE LA FRUTA Ø (MM)	COPAS MEDIANAS	58-80
	COPAS PEQUEÑAS*	43-62
NIVEL DE PRESIÓN SONORA PONDERADA "A"	Inferior a 60 dB	
PESO (SIN EMBALAJE)	35 Kg	
TENSIÓN Y FRECUENCIA	100-240V 50/60Hz	

* 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 desecharo.

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.U., 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 período 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.

La deformación de las piezas de plástico termoconformable por exponerlas a temperaturas excesivas.

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:

250502A-15	CUCHILLA NERVADA Z25 BG
250502A-18	CUCHILLA NERVADA Z25 BL
250501A-15	BANDEJA EXPRIMIDO Z25 BG
250501A-18	BANDEJA EXPRIMIDO Z25 BL
250513A	JUNTA BANDEJA FILTRO Z25
250210A-15	TAPA SUPERIOR Z25 BG
250210A-18	TAPA SUPERIOR Z25 BL
250206A-15	CUBIERTA FRONTAL Z25 BG
250206A-18	CUBIERTA FRONTAL Z25 BL

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. Copas, bolas de color beige, para frutas de diámetro entre 58-80 mm.
- b. Copas, bolas de color marrón, para frutas de diámetro 43-62 mm (*).

Siempre se utilizará la misma cuchilla y bandeja exprimido independientemente del juego de exprimido que se monte.

¡ATENCIÓN! No deben mezclarse elementos de distintos juegos.

(* *No incluido de serie.*)

Manual de servicio

Español

MANUAL DE SERVICIO

6. FUNCIONES Y LIMPIEZA

- Se aconseja apagar la máquina del interruptor de red antes de iniciar las operaciones de limpieza.
- No lavar la máquina con chorros de agua directos y/o de alta presión.
- Se debe realizar una limpieza diaria de las piezas de la zona de exprimido (copas, bolas, bandeja exprimido, bandeja filtro, cuchilla y cubierta frontal), siguiendo las instrucciones de limpieza.
- El producto que ofrece la maquina es zumo de cítrico con un pH no superior a 4,5, por lo que no es considerado un alimento potencialmente peligroso.

6.1. PUESTA EN MARCHA

- Según el tamaño de fruta que vaya a exprimir debe elegir el tamaño de copa y bola. Vea el capítulo Accesorios.
- Encienda la máquina del interruptor de red, una vez conectada el óvalo y los botones Auto y Play/Pause parpadean durante unos segundos. Cuando el botón Play/Pause se quede iluminado indica que la máquina esta lista para exprimir.



- La máquina dispone de dos modos de funcionamiento:
 - Modo Play/Pause: Pulsar Play/Pause para activar el exprimido, el óvalo se enciende y el botón Play/Pause parpadea. Para detener el exprimido pulsar Play/Pause, el óvalo se apaga y el botón Play/Pause parpadea.
 - Modo Auto: Pulsar el botón Auto para activar el exprimido. La máquina comienza a trabajar cuando la fotocélula detecta fruta y continuará trabajando hasta que se acabe la fruta o se pulse cualquiera de los dos botones. Mientras la máquina exprime el óvalo está iluminado y el botón Auto parpadea. Cuando se detiene el exprimido el óvalo se apaga y el botón Auto parpadea.
 - Si se para al terminarse la fruta, bastará con volver a colocar fruta en la rampa para volver a poner la máquina en funcionamiento.
 - Si se pulsa Auto o Play/Pause, se parará la máquina y se quedará la fruta en la rampa. Para volver a poner la máquina en marcha pulsar Auto.

Importante mantener limpia la óptica de la fotocélula para asegurar la visión (Fig. 2).

La máquina esta configurada para que su modo predeterminado sea Play/Pause.

6.2. PARO

Puedes parar la máquina de la siguiente forma:

- Pulsando el botón Play/Pause o Auto, dependiendo en el modo que se encuentre la máquina.
- Si la máquina no detecta fruta se detiene al acabar el ciclo de exprimido en curso.
- Apague la máquina del interruptor de red.

6.3. STAND BY

La máquina dispone de un sistema de consumo en espera que se activa automáticamente al acabar el último ciclo de exprimido. Cuando la máquina está en Stand-By, el botón del modo en que se encuentra está iluminado y el óvalo apagado.

Para salir de esta situación pulsar cualquiera de los dos botones.

6.4. PUERTO USB

Disponible a partir de la versión 2.

6.5. LIMPIEZA

Se debe realizar una limpieza diaria de la zona de exprimido.

- Con la máquina parada, apáguela del interruptor de red (Fig. 4). A continuación, desconéctela de la red eléctrica.
- Extraiga la cubierta frontal y la tapa superior (Fig. 5), límpielas con un paño húmedo bañado en una solución jabonosa neutra. ¡ATENCIÓN! No limpiarlas NUNCA con productos que puedan rayarlas.
- Extraiga el bloque exprimido tirando hacia fuera horizontalmente (Fig. 6). Para desmontar el bloque exprimido, en primer lugar, extraiga la cuchilla y las copas cogiendo de las asas de la cuchilla y tirando hacia arriba (Fig. 7). A continuación, extraiga las copas, para ello le aconsejamos que levante la copa ligeramente para superar el tope y tire levemente hacia fuera (Fig. 8). TENGA MUCHO CUIDADO CON LA CUCHILLA ya que está muy afilada y podría cortarse, se aconseja poner el protector de cuchilla una vez ésta quede limpia, de este modo podrá seguir realizando las operaciones de limpieza con mayor seguridad (Fig. 9). A continuación, desmonte las bolas cogiendo de

las asas y presionando tire hacia arriba, utilice las dos manos para asegurar el correcto desmontaje (Fig. 10). Por último, extraiga la bandeja filtro tirando hacia fuera horizontalmente (Fig. 11). Para extraer el eje filtro tire de él hacia arriba (Fig. 12). Puede de introducir estas piezas en el lavavajillas a una temperatura máxima de 70°C o limpiarlas manualmente.

- Lave la cubeta y la rejilla goteo.
- Limpie el frente de la máquina, la cubierta superior y la teja alimentadora con la misma solución jabonosa.

Nota:

En caso de avería por una limpieza inadecuada, se desestimarán la garantía.

MONTAJE

Después de lavarlo todo, móntelo en el siguiente orden:

- 1 Monte el eje filtro en la bandeja filtro, cuando lo coloque notará un pequeño ruido como que ha encajado (Fig. 13). A continuación, monte el conjunto en la bandeja exprimido introduciéndolo por las ranuras situadas en la bandeja exprimido (Fig. 14). Cuando lo coloque notará un pequeño ruido como que ha encajado, esto le indicará que se ha montado correctamente.
- 2 Introduzca las bolas dentro de la bandeja exprimido. Compruebe que han encajado correctamente (Fig. 15).
- 3 Monte las copas en la cuchilla, asegúrese que se han colocado correctamente (Fig. 16). A continuación, monte dicho conjunto en la bandeja exprimido y encaje los nervios dentro de las ranuras de las bolas (Fig. 17). ¡Tenga cuidado de no cortarse!
- 4 Monte el bloque exprimido en la máquina, asegúrese de colocarlo hasta el fondo (Fig. 18).

- 5 Monte la cubierta frontal y la tapa superior (Fig. 19). Cuando lo coloque notará un pequeño ruido como que han encajado.
- 6 Coloque la cubeta y la rejilla goteo.

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

- Que el bloque exprimido está bien colocado (Fig. 18).
- Que el juego de bolas y copas (mismo color) son los correctos.

En el caso de que las bandejas, las bolas, las copas, 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 esta lista para funcionar el botón Play/Pause está iluminado.

Nota:

Con el uso de la máquina puede que se produzca una pigmentación del color de la fruta 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.

6.6. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

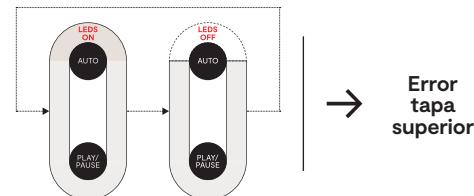
- Procure que las frutas entren bien en las copas que elija para exprimir, pues si la copa es demasiado pequeña, pellizcará la corteza y sacará aceite, en este caso el zumo tendrá sabor amargo.
- Para obtener la mayor cantidad de zumo posible, es conveniente que las copas no sean mucho más grandes que las frutas que esté utilizando.

- Cuando finalice la jornada apague la máquina utilizando el interruptor de red (Fig. 4).

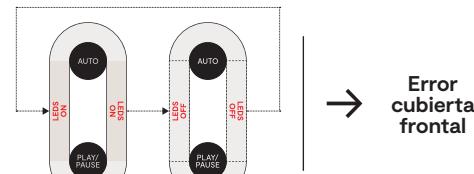
6.7. SISTEMAS DE SEGURIDAD

La máquina dispone de varios sistemas de seguridad:

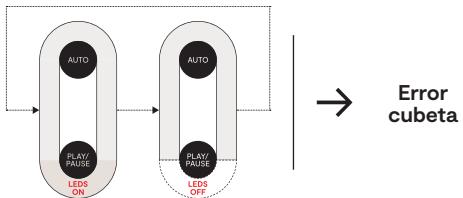
- 1 Si la Tapa superior no está montada correctamente, la máquina no funciona y el sector superior del óvalo y los botones Auto y Play/Pause parpadean. Se detiene cuando la Tapa superior se coloca correctamente, la máquina vuelve a la función seleccionada.



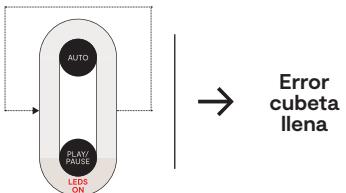
- 2 Si la Cubierta frontal no está montada correctamente, la máquina no funciona y los sectores laterales del óvalo y los botones Auto y Play/Pause parpadean. Se detiene cuando la Cubierta frontal se coloca correctamente, la máquina vuelve a la función seleccionada.



- 3 Si la Cubeta no está montada correctamente, la máquina no funciona y el sector inferior del óvalo y los botones Auto y Play/Pause parpadean. Se detiene cuando la Cubeta se coloca correctamente, la máquina vuelve a la función seleccionada.



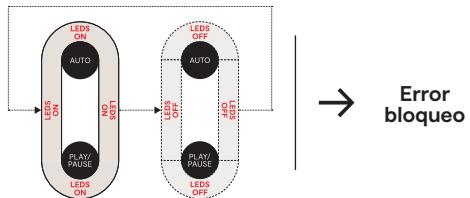
- 4 Si la Cubeta está llena, la máquina no funciona y el sector inferior del óvalo y los botones Auto y Play/Pause se iluminan con luz fija, deberá vaciarla y colocarla correctamente.



- 5 Si por algún motivo la máquina, estando en marcha, queda bloqueada, automáticamente pasados unos segundos se pararía el motor, los cuatro sectores del óvalo y los botones Auto y Play/Pause parpadean. En este caso deberá llamar al servicio técnico.

Para saber que tipo de error grave ha ocurrido, cuando la máquina muestra el error bloqueo pulsar 5 segundos el botón Auto hasta que el óvalo se quede iluminado. Al soltar, el botón

Auto parpadea un número determinado de veces indicando las decenas y seguidamente el botón Play/Pause parpadea un número determinado de veces indicando las unidades para formar un número del 10 al 99 y así clasificar el error de la máquina.



- 6 Si la máquina no ilumina el óvalo ni los botones Auto y Play/Pause, 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. 20).

Manual de Mantenimiento

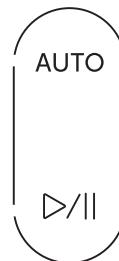
7. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO

- 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 35 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 con la otra mano coger la máquina de los ejes del bloque exprimido, para ello deberá retirar la cubeta y la rejilla goteo y a continuación desmontar la cubierta frontal y el bloque exprimido (Fig. 21).
- Coloque la máquina sobre una base suficientemente fuerte y estable.
- Asegúrese de que la tensión y frecuencia de su instalación eléctrica se encuentran en el rango de funcionamiento de la máquina. Vea la placa de matrícula (Fig. 22).
- 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 exprimadora. 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 (copas, bolas, bandeja exprimido, bandeja filtro, cuchilla y cubierta frontal).
- Conecte el interruptor de red (Fig. 4 (I=On, O=Off)). Si no se ilumina el óvalo ni los botones Auto y Play/Pause 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 estéaccionado. Una vez subsanado este problema, el botón Play/Pause se queda iluminado esto indica que la máquina está lista para exprimir.



7.2. MANTENIMIENTO

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

Engrasar periódicamente el eje de la Teja alimentadora (Fig. 23). Utilice siempre grasa apta para uso alimentario.

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

7.3. LISTADO DE COMPONENTES

1402009A-15	TAPÓN LATERAL BG
1402009A-18	TAPÓN LATERAL BL
250206A-15	CUBIERTA FRONTAL Z25 BG
250206A-18	CUBIERTA FRONTAL Z25 BL
250207A-16	CUBETA Z25 BR
250207A-17	CUBETA Z25 GR
250207A-18	CUBETA Z25 BL
250208A-16	REJILLA GOTEO Z25 BR
250208A-17	REJILLA GOTEO Z25 GR
250208A-18	REJILLA GOTEO Z25 BL
250210A-15	TAPA SUPERIOR Z25 BG
250210A-18	TAPA SUPERIOR Z25 BL
250217A	PROTECTOR CUCHILLA Z25
250501A-15	BANDEJA EXPRIMIDO Z25 BG
250501A-18	BANDEJA EXPRIMIDO Z25 BL
250502A-15	CUCHILLA NERVADA Z25 BG
250502A-18	CUCHILLA NERVADA Z25 BL
250503A-15	BANDEJA FILTRO CON JUNTA Z25 BG
250503A-18	BANDEJA FILTRO CON JUNTA Z25 BL
250504A	EJE FILTRO
250505A-15	COPA MEDIANA Z25 BG
250506A-15	BOLA MEDIANA Z25 BG
250507A-16	COPA PEQUEÑA Z25 BR
250508A-16	BOLA PEQUEÑA Z25 BR
250514A	KIT COPA-BOLA PEQUEÑA Z25 BR
T-912-M4X16	TORNILLO ALLEN M4X16 DIN-912
VMTRM4-03	PATA PARA ATORNILLAR

zummo

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., 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 instruction 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.
- Always use Zummo original components, accessories and spare parts. Do not manipulate the machine to operate it without any of the safety elements.
- 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.U. (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.
- Take particular care with the blade as you could cut yourself when handling it. To avoid risks, once it is clean, it is advisable to put the blade guard (Fig. 1).
- Always unplug the machine from the power supply before cleaning or maintenance.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its

service agent.

- 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: Áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - 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:

From the private area at www.zummocorp.com you can register and download this manual in electronic format.

INDEX

1. TECHNICAL DATA
2. WASTE AND RECYCLABILITY
3. GUARANTEE
4. ACCESSORIES
5. PHOTOS
SERVICE MANUAL
6. FUNCTIONS AND CLEANING
6.1. START-UP
6.2. STOPPING
6.3. STAND BY
6.4. USB PORT
6.5. CLEANING
6.6. ADVICE FOR USE
6.7. SAFETY SYSTEMS
MAINTENANCE MANUAL
7. INSTALLATION, PROGRAMMING AND MAINTENANCE
7.1. INSTALLATION
7.2. MAINTENANCE
7.3. LIST OF COMPONENTS

1. DATA

CONSUMPTION (W)	250
FRUITS PER MINUTE	10
HOPPER CAPACITY	1,5 Kg
CONTAINER CAPACITY	5 L
DIMENSIONS	HEIGHT (MM)
	WIDTH (MM)
	DEPTH (MM)
LÍMITES AMBIENTALES	TEMPERATURE BETWEEN
	HUMIDITY BETWEEN
FRUIT SIZE Ø (MM)	REGULAR CUPS
	SMALL CUPS*
WEIGHTED SOUND PRESSURE LEVEL "A"	less than 60 dB
NET WEIGHT	35 Kg
VOLTAJE AND ELECTRICAL FREQUENCY	100-240V 50/60Hz

Accessory not included with standard model

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.U., through its official distributor, guarantees their machines for a period of 3 YEARS or for 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 any 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.

The distortion of heat-formed plastic parts due to exposure to excessively high temperatures.

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:

250502A-15	Z25 BG RIBBED BLADE
250502A-18	Z25 BL RIBBED BLADE
250501A-15	Z25 BG SQUEEZING TRAY
250501A-18	Z25 BL SQUEEZING TRAY
250513A	Z25 FILTER TRAY GASKET
250210A-15	Z25 BG UPPER COVER
250210A-18	Z25 BL UPPER COVER
250206A-15	Z25 BG FRONT COVER
250206A-18	Z25 BL FRONT COVER

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

Depending on the size of the fruit to be squeezed, the juicer has several sets of cups and balls to choose from:

- a. Beige coloured cups and balls for fruit with diameter between 58-80 mm.
- b. Brown coloured cups and balls for fruit with diameter between 43-62 mm (*).

The same cutting blade and squeezing tray regardless of the fitted squeezing set.

WARNING! Components from different sets should not be mixed.

(* *Not included as standard.*

Service Manual

English

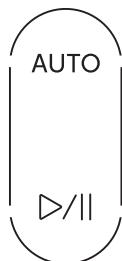
SERVICE MANUAL

6. FUNCTIONS AND CLEANING

- We recommend disconnecting the juicer from the power before cleaning.
- Do not wash the juicer with direct jets of water and/or at high pressure.
- The parts in the squeezing zone of the juicer should be cleaned every day (cups, balls, squeezing tray, filter tray, cutting blade and front cover), following the cleaning instructions.
- The juicer produces citrus juice with pH no higher than 4.5, and it is therefore not considered to be a potentially hazardous foodstuff.

6.1. START-UP

- Choose the cup and ball size in accordance with the size of the fruit to be squeezed. See chapter on Accessories.
- Switch on the juicer. The oval display and Auto and Play/Pause buttons will flash for several seconds. When the Play/Pause button remains on, this means that the juicer is ready to start juicing.



- The juicer has two operating modes:
 - Play/Pause mode: Press the Play/Pause button to start squeezing, the oval display will light up and the Play/Pause button will flash on and off. To stop squeezing, press Play/Pause again. The oval display will switch off and the Play/Pause button will flash on and off.
 - Auto mode: Press the Auto button to start squeezing. The juicer starts to work when the photocell detects the presence of fruit and will continue to work until there is no more fruit or until any of the buttons are pressed. The oval display will light up while the juicer is squeezing fruit and the Auto button will flash on and off. When the juicer stops squeezing, the oval display will switch off and the Auto button will flash on and off.
- If the juicer stops because there is no more fruit, it will start squeezing again when more fruit is placed in the hopper track.
- If Auto or Play/Pause are pressed, the juicer will stop working and the fruit will remain in the hopper track.

To start juicing again, just press the Auto button.

It is important to ensure the optics of the photocell are kept clean to ensure it can detect the presence of fruit (Fig. 2).

The juicer default mode is set to the Play/Pause mode.

6.2. STOPPING

The juicer can be stopped as follows:

- By pressing the Play/Pause or Auto buttons, depending on which mode the juicer is working in.
- If the juicer does not detect fruit, the squeezing cycle it is in will end.
- By switching off the juicer at the power switch.

6.3. STAND BY

The juicer has a stand-by mode which operates automatically at the end of the last squeezing cycle. When the juicer is in stand-by mode, the mode button it is in remains on and the oval display is off.

To wake up the juicer from this mode, press any of the two buttons.

6.4. USB PORT

Available from version 2.

6.5. LIMPIEZA

The squeezing zone should be cleaned every day.

- When the juicer is stopped, switch off the power switch (Fig. 4). Then disconnect it from the power supply.
- Remove the front cover and upper lid (Fig. 5), clean them with a cloth moistened in a neutral soapy solution. **WARNING!** NEVER clean these parts with abrasive products.
- Pull the juicing block out horizontally (Fig. 6). To disassemble the juicing block, firstly remove the blade and cups by holding the blade handles and pulling upwards (Fig. 7). Then remove the cups. To do so, we advise lifting the cup slightly over the stops and then pulling slightly outwards (Fig. 8). **TAKE GREAT CARE WITH THE CUTTING BLADE** as it is very sharp and you could cut yourself. We advise fitting the blade protector once it is clean in order to carry on cleaning the juicer safely (Fig. 9). Remove the balls by holding the handles and pulling upwards, using both hands to ensure correct removal (Fig. 10). Finally, remove the filter tray by pulling outwards horizontally (fig. 11). To remove the filter shaft, pull upwards (Fig. 12). You can either

put these parts in a dishwasher at a maximum temperature of 70°C or wash them by hand.

- Wash the bin and drip grill.
- Clean the front of the juicer, the upper lid and the feeder paddle with the same soapy water solution.

Note:

In the event of inappropriate cleaning, the guarantee will be rendered void.

ASSEMBLY

When all these parts have been cleaned, reassemble the juicer in the following order:

- 1 Fit the filter shaft to the filter tray, you will notice a slight click when it fits into place (Fig. 13). Next fit the squeezing tray assembly by introducing it in the slots on the squeezing tray (Fig. 14). You should notice a slight click when it fits into place. This means that it has been fitted properly.
- 2 Introduce the balls in the squeezing tray. Check that they are fitted properly (Fig. 15).
- 3 Fit the cups to the blade making sure they are properly positioned (Fig. 16). Then fit the assembly in the squeezing tray and fit the slides in the ball slots (Fig. 17). Take care not to cut yourself!
- 4 Fit the juicing block to the juicer, making sure it reaches the back (Fig. 18).
- 5 Fit the front cover and upper lid (Fig. 19). You will hear a click indicating that they have been fitted properly.
- 6 Fit the bin and drip grill.

Before operating the juicer, check the following items:

- That the juicing block is properly fitted (Fig. 18).
- That the balls and cups (same colour) are the right ones.

In the case of the trays, balls and cups, or the blade not being fitted properly, these components can be damaged and this can even cause damage to the inside of the juicer.

(Problems not covered by the guarantee due to misuse by the operator)

When the juicer is ready to operate, the Play/Pause button will light up.

Note:

The plastic parts of the juicer that are in contact with the juice may become discoloured from the pigmentation of the fruit. This is entirely normal and does not entail a hygiene or health problem, nor does it affect the physical properties of the plastic.

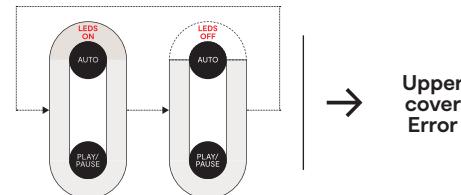
6.6. ADVICE FOR USE

- Make sure the fruit fits in the cups you choose for squeezing. If the cup is too small, the peel will be pinched and oil will leak out giving the juice a bitter taste.
- To obtain the most amount of juice possible, make sure the cups are not much bigger than the fruit.
- Switch the machine off at the power switch at the end of the day (Fig. 4).

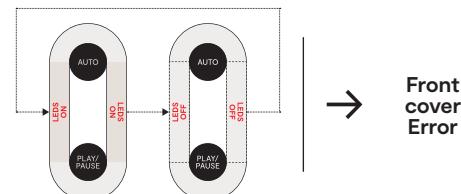
6.7. SAFETY SYSTEMS

The juicer has several safety systems:

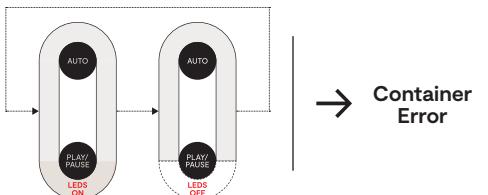
- 1 If the upper lid is not fitted correctly, the juicer will not work and the upper part of the oval display and the Auto and Play/Pause buttons will flash on and off. This will stop when the lid is fitted correctly and the juicer will return to the selected function.



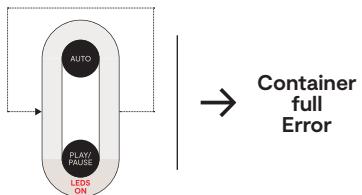
- 2 If the front cover is not fitted correctly, the juicer will not work and the sides of the oval display and the Auto and Play/Pause buttons will flash on and off. This will stop when the front cover is fitted correctly and the juicer will return to the selected function.



- 3 If the front cover is not fitted correctly, the juicer will not work and the sides of the oval display and the Auto and Play/Pause buttons will flash on and off. This will stop when the front cover is fitted correctly and the juicer will return to the selected function.

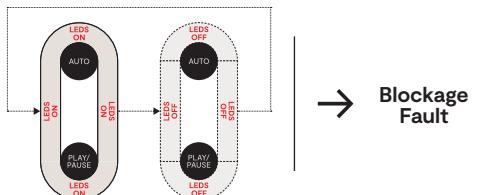


- 4 If the bin is full, the juicer will not work and the lower part of the oval display and the Auto and Play/Pause buttons will remain on. You should empty the bin and replace it correctly.



- 5 If for some reason the juicer becomes blocked while it is operating, the motor will stop automatically after a few seconds. The four sectors of the oval display and the Auto and Play/Pause buttons will flash on and off. In this case you should call the technical Service. In order to know what type of serious fault has occurred when the juicer is blocked, hold down the Auto button for five seconds until the oval display lights up. On releasing the Auto button, it will flash a certain number

of times indicating the tens, and then the Play/pause button will flash a certain number of times indicating the units. This combination will give a number from 10 to 99, thus identifying the fault number.



- 6 If the oval display or the Auto and Play/pause buttons do not light up, this is due to a lack of power. Check that the switch is on, that the safety fuse has not blown (Fig. 20).

Maintenance Manual

English

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

- Warning! The juicer weighs 35 kg. We recommend two people carry the juicer. The best way to carry the juicer is with one hand underneath and the other hand holding the juicer block shafts. To do this, the bin and drip grill will have to be removed and then the front cover and juicing block should be removed (fig. 21).
- Place the juicer on a strong, stable surface.
- Make sure the electrical voltage and frequency are within the operating range of the juicer. See specifications plate (Fig. 22).
- Plug it into a socket with an effective earthing contact, duly protected by a 0,03A differential circuit-breaker. Do not use an adapter to plug other items into the same socket.
- We recommend cleaning all the components that come into contact with the juice (cups, balls, squeezing tray, filter tray, cutting blade and front cover) before using the juicer for the first time.
- Switch on the power (Fig. 4 (I=On, O=Off)). If the oval display or the Auto and Play/Pause buttons do not light up, this is due to a lack of power. In this case, make sure the juicer has been plugged in to a power supply and that the switch is on. When this problem has been resolved, the Play/Pause button remains on. This means that the juicer is ready to start juicing.



7.2. MAINTENANCE

Exterior machine maintenance: Consists of just daily cleaning.

Also the machine requires to periodically lubricate the paddle shaft (Fig. 23). Always use grease for food contact.

Interior of the machine: After every 50.000 cycles, the inner machine guides must be lubricated and a full cleaning carried out.

7.3. LIST OF COMPONENTS

1402009A-15	BG SIDE PLUG
1402009A-18	BL SIDE PLUG
250206A-15	Z25 BG FRONT COVER
250206A-18	Z25 BL FRONT COVER
250207A-16	Z25 BR CONTAINER
250207A-17	Z25 GR CONTAINER
250207A-18	Z25 BL CONTAINER
250208A-16	Z25 BR DRIP GRILL
250208A-17	Z25 GR DRIP GRILL
250208A-18	Z25 BL DRIP GRILL
250210A-15	Z25 BG UPPER COVER
250210A-18	Z25 BL UPPER COVER
250217A	Z25 BLADE PROTECTOR
250501A-15	Z25 BG SQUEEZING TRAY
250501A-18	Z25 BL SQUEEZING TRAY
250502A-15	Z25 BG RIBBED BLADE
250502A-18	Z25 BL RIBBED BLADE
250503A-15	Z25 BG FILTER TRAY WITH GASKET
250503A-18	Z25 BL FILTER TRAY WITH GASKET
250504A	FILTER SHAFT
250505A-15	Z25 BG MEDIUM CUP
250506A-15	Z25 BG MEDIUM BALL
250507A-16	Z25 BR SMALL CUP
250508A-16	Z25 BR SMALL BALL
250514A	Z25 BR SMALL CUP-BALL KIT
T-912-M4X16	HEXAGON SOCKET HEAD CAP SCREW M4X16
VMTRM4-03	SCREW LEG

zummo

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., souhaitant toujours améliorer ses produits, se réserve le droit de modifier les machines sans préavis; ainsi, il est possible que certaines omissions, concernant les derniers changements réalisés, apparaissent dans ce manuel d'instructions.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

- Cher client: avant d'utiliser votre presse-oranges, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.
- La machine n'est pas apte pour son utilisation en extérieur; elle ne doit pas être exposée à la lumière directe des rayons du soleil, ni être installée dans des endroits non protégés des conditions atmosphériques, ni dans des espaces où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage.
- Pour éviter tout risque, toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel technique.
- Utilisez toujours des composants, accessoires et pièces de rechange d'origine Zummo. Ne manipulez pas la machine pour la faire fonctionner sans aucun des éléments de sécurité.
- Aucune responsabilité de notre part ne sera engagée en cas de dommage résultant d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions de ce manuel.
- Faites appel au service d'assistance technique de l'entreprise qui vous a livré le matériel; si vous ne le localisiez pas, contactez ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (les coordonnées figurent au chapitre Garantie).
- La machine qui presse les fruits (presse-oranges) exerce une grande pression pendant son fonctionnement; n'introduisez ni les mains ni des objets étrangers dans cette zone.
- Faites particulièrement attention à la lame: vous pourriez vous couper en la manipulant. Pour éviter les risques, une fois que c'est propre, il est conseillé de mettre le protège-lame (Fig. 1).
- Avant de procéder à son nettoyage ou à sa maintenance, débranchez toujours la machine du courant électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.
- La machine ne convient pas aux enfants de moins de 8 ans ni aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu une formation pour son utilisation. On veillera à ne pas laisser les enfants jouer avec la machine. Le nettoyage et la maintenance à réaliser par l'utilisateur ne devront pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé à des fins domestiques ou analogues, notamment:
 - Coins cuisine réservés au personnel de boutiques, bureaux ou autres environnements de travail.
 - Fermes.
 - Par des résidents d'hôtels, motels ou environnements de type résidentiel.
 - Hébergements et environnements de type chambres d'hôtels.
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

Depuis la zone privée du site www.zummocorp.com vous pouvez vous enregistrer et télécharger ce manuel en format électronique.

SOMMAIRE

1. INFORMATION TECHNIQUE
2. RÉSIDUS ET RECYCLAGE
3. GARANTIE
4. ACCESSOIRES
5. PHOTOS
MANUEL DE SERVICE
6. FONCTIONS ET NETTOYAGE
6.1. MISE EN ROUTE
6.2. ARRÊT
6.3. MODE VEILLE
6.4. PORT USB
6.5. NETTOYAGE
6.6. ADVICE FOR USE
6.7. SAFETY SYSTEMS
MANUEL DE ENTRETIEN
7. INSTALLATION, PROGRAMMATION ET MAINTENANCE
7.1. INSTALLATION
7.2. ENTRETIEN MACHINE
7.3. LISTE DES COMPOSANTS

1. INFORMATION TECHNIQUE

CONSOMMATION (W)	250
FRUITS PAR MINUTE	10
CAPACITÉ ALIMENTATEUR	1,5 Kg
CAPACITÉ DU CUVETTE	5 L
DIMMENSIONS	HAUTEUR (MM)
	618
	LARGEUR (MM)
	330
	FOND (MM)
	420
CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES	TEMPÉRATURE ENTRE
	+5°C y +50°C
TAILLE DES FRUITS Ø (MM)	HUMIDITÉ ENTRE
	45% y 70%
COUPES MOYENNES	COUPES MOYENNES
	58-80
COUPES PETITES*	COUPES PETITES*
	43-62
NIVEAU SONORE DE PRESSION PONDÉRÉE "A"	inferior a 60 dB
POIDS (NON EMBALLÉ)	35 Kg
TENSION ET FRÉQUENCE	100-240V 50/60Hz

Accessoire de série non inclus

2. RÉSIDUS ET RECYCLAGE

ÉQUIPEMENTS HORS D'USAGE

Union Européenne



Ce symbole indique que les appareils électriques et électroniques qui en sont pourvus ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Si vous souhaitez vous débarrasser de cet équipement, n'utilisez pas votre conteneur poubelle quotidien! Il existe un système de ramassage spécial pour ces produits.

Pour obtenir plus d'informations sur le ramassage et le recyclage de ce produit, contactez votre service municipal de ramassage des ordures, votre administrateur de résidus ou le distributeur qui vous a vendu le produit.

Si vous vous débarrassez du produit correctement, vous contribuerez à préserver les ressources naturelles (récupération de matériaux) et à éviter l'éventuel impact négatif sur l'environnement et la santé des personnes dû au traitement incorrect du produit éliminé.

L'élimination incorrecte de ces déchets peut donner lieu à des sanctions, conformément aux lois nationales en vigueur.

Autres pays n'appartenant pas à l'Union Européenne

Si vous souhaitez éliminer ce produit, faites-le conformément aux lois nationales en vigueur ou autres normes de votre pays concernant la gestion des résidus d'équipements électriques et électroniques usés.

EMBALLAGE

Si vous souhaitez l'éliminer, tenez compte des normes locales concernant le traitement de ce type de résidus. Séparez les différents matériaux à jeter de l'emballage et remettez-les au centre de ramassage sélectif de résidus le plus proche.

3. GARANTIE

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., à travers son distributeur officiel, garantit ses machines pendant 3 ANS ou 100 000 cycles de pressage, à compter de la date de LIVRAISON au distributeur, conformément aux conditions suivantes:

Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication et des matériaux.

Si un défaut quelconque apparaît lors de l'utilisation normale de la machine au cours de la période de garantie, les pièces défectueuses seront remplacées sans frais.

La garantie n'est valable que lorsqu'elle est présentée avec la facture originale.

La réparation et remplacement de pièces durant la période de garantie, n'implique pas une prolongation de la date de fin de la même.

Les pièces de rechange originales offrent une garantie de 6 mois.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS

Tout dommage non causé directement par un défaut de fabrication ou des matériaux.

Tout dommage dû à une installation incorrecte, à un abus, à une utilisation incorrecte, modification, accident ou négligence.

Si jamais le plastique est abîmé pour la mauvaise utilisation de produits ou éponges.

La déformation, due à des températures excessives, des pièces en plastique thermoformable.

Main d'œuvre de réparation n'est pas inclue dans cette garantie.
Tout dommage causé par le personnel ou des matériaux non autorisés

Les problèmes occasionnés par une usure d'utilisation; en particulier pour la pièce suivante:

250502A-15	LAME NERVURÉE Z25 BG
250502A-18	LAME NERVURÉE Z25 BL
250501A-15	BAC DE PRESSAGE Z25 BG
250501A-18	BAC DE PRESSAGE Z25 BL
250513A	JOINT BAC À FILTRE Z25
250210A-15	COUVERCLE SUPÉRIEUR Z25 BG
250210A-18	COUVERCLE SUPÉRIEUR Z25 BL
250206A-15	CACHE AVANT Z25 BG
250206A-18	CACHE AVANT Z25 BL

SERVICE TECHNIQUE

Pour toute consultation technique, veuillez contacter de préférence votre distributeur habituel. Vous pouvez également vous adresser à Zummo par:

E-mail: customerservice@zummo.es

Téléphone: 961.301.246

Fax: 961.301.250

Toutes réparation pendant la période de garantie, non autorisée par Zummo, causera automatiquement l'annulation de la même.

4. ACCESSOIRES

La machine dispose de différents ensembles de coupes et de boules à choisir selon le calibre du fruit à presser:

- Coupes, boules de couleur beige, pour des fruits de 58 à 80 mm de diamètre.
- Coupes, boules de couleur marron, pour des fruits de 43 à 62 mm de diamètre (*).

Il faut toujours utiliser la même lame et le même bac de pressage indépendamment de l'ensemble de pressage installé.

ATTENTION! Il ne faut pas mélanger les éléments des différents ensembles.

(*) Non inclus en série.

Manuel de Service

Français

MANUEL DE SERVICE

6. FONCTIONS ET NETTOYAGE

- Il est recommandé d'éteindre la machine avec l'interrupteur avant de commencer les opérations de nettoyage.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec un jet d'eau direct ou à haute pression.
- Il faut nettoyer les pièces de la zone de pressage (coupes, boules, bac de pressage, bac à filtre, lame et cache avant) quotidiennement en suivant les instructions de nettoyage.
- Le produit offert par la machine est un jus d'agrumes dont le pH ne dépasse pas 4,5. Il n'est donc pas considéré comme un aliment potentiellement dangereux.

6.1. MISE EN ROUTE

- Vous devrez choisir la dimension de la coupe et de la boule en fonction du calibre du fruit que vous souhaitez presser. Cf. rubrique Accessoires.
- Allumez la machine avec l'interrupteur et une fois branchée, l'ovale et les touches Auto et Play/Pause clignoteront pendant quelques secondes. Lorsque la touche Play/Pause reste allumée, la machine est prête pour le pressage.



- La machine dispose de deux modes de fonctionnement :
 - Mode Play/Pause : Appuyez sur Play/Pause pour mettre le pressage en marche, l'ovale s'allume et la touche Play/Pause clignote. Pour arrêter le pressage, appuyez sur Play/Pause, l'ovale s'éteint et la touche Play/Pause clignote.
 - Mode Auto : Appuyez sur la touche Auto pour mettre le pressage en marche. La machine se met à fonctionner lorsque la cellule photoélectrique détecte le fruit et elle continuera jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fruit ou que vous appuyiez sur l'une des deux touches. Lorsque la machine effectue le pressage, l'ovale est allumé et la touche Auto clignote. Lorsque le pressage s'arrête, l'ovale s'éteint et la touche Auto clignote.
- S'il s'arrête parce qu'il n'y a plus de fruit, il suffira de remettre des fruits dans la rampe d'alimentation pour remettre la machine en marche.
- Si vous appuyez sur Auto ou Play/Pause, la machine s'arrêtera et les fruits resteront dans la rampe d'alimentation. Pour remettre la machine en marche, appuyez sur Auto.

Il est important que la lentille de la cellule photoélectrique soit propre pour garantir la vision (Fig. 2).

La machine a été configurée pour que son mode prédéterminé soit Play/Pause.

6.2. ARRÊT

Vous pouvez arrêter la machine de la façon suivante:

- En appuyant sur la touche Play/Pause ou Auto, en fonction du mode sur lequel se trouve la machine.
- Si la machine ne détecte pas de fruit, elle s'arrêtera à la fin du cycle de pressage en cours.
- Éteignez la machine avec l'interrupteur.

6.3. MODE VEILLE

La machine dispose d'un système de consommation en veille qui s'active automatiquement à la fin du dernier cycle de pressage. Lorsque la machine est sur stand-by, la touche du mode correspondant est allumée et l'ovale éteint.

Appuyez sur l'une des deux touches pour quitter ce mode.

6.4. PORT USB

Disponible à partir de la version 2.

6.5. NETTOYAGE

S'il faut réaliser un nettoyage quotidien de la zone de pressage.

- La machine à l'arrêt, éteignez-la avec l'interrupteur (Fig.4). Débranchez ensuite la prise.
- Retirez le cache avant et le couvercle supérieur (Fig.5), nettoyez-les avec un chiffon imbibé d'une solution savonneuse neutre. ATTENTION! N'utilisez jamais de produits qui risquent de rayer la surface de ces parties.
- Retirez le bloc de pressage en le tirant horizontalement vers l'extérieur (Fig. 6). Pour démonter le bloc de pressage, commencez par retirer la lame et les coupes en tirant sur les poignées de la lame vers le haut (Fig.7). Retirez ensuite les coupes. Pour ce faire, nous vous recommandons de soulever légèrement la coupe pour dépasser le point d'arrêt et de tirer légèrement vers l'extérieur (Fig. 8). FAITES TRÈS ATTENTION : LA LAME est très aiguisée et présente des risques de coupure. Nous vous conseillons de mettre la protection de la lame après l'avoir nettoyée. Vous pourrez continuer ainsi les opérations de nettoyage en toute sécurité (Fig. 9). Démontez ensuite

les boules en saisissant les poignées et en tirant vers le haut, en utilisant les deux mains pour assurer un retrait correct (Fig. 10). Enfin, retirez le bac à filtre en le tirant horizontalement vers l'extérieur (Fig. 11). Pour retirer l'axe du filtre, tirez-le vers le haut (Fig. 12). Vous pouvez laver ces pièces dans le lave-vaiselle à une température maximale de 70°C ou à la main.

- Nettoyez la cuve et la grille d'égouttement.
- Nettoyez la façade de la machine, le cache supérieur et la tuile d'alimentation avec la même solution savonneuse.

Note:

Toute panne due à un nettoyage inapproprié entraînera l'annulation de la garantie.

MONTAGE

Après avoir nettoyé toutes les pièces, montez-les de la sorte:

- 1 Montez l'axe du filtre sur le bac à filtre. Vous entendrez un petit bruit qui indiquera qu'il est emboîté correctement (Fig. 13). Puis montez l'ensemble sur le bac de pressage en l'introduisant dans les rainures du bac de pressage (Fig. 14). Vous entendrez un petit bruit qui indiquera qu'il est emboîté correctement.
- 2 Introduisez les boules dans le bac de pressage. Vérifiez si elles sont emboîtées correctement (Fig. 15).
- 3 Montez les coupes sur la lame. Vérifiez si elles sont montées correctement (Fig. 16). Puis montez l'ensemble sur le bac de pressage en introduisant les parties saillantes dans les rainures des boules (Fig. 17). Faites attention de ne pas vous couper!
- 4 Montez le bloc de pressage dans la machine en veillant à bien l'introduire jusqu'au fond (Fig. 18).

- 5 Montez le cache avant et le couvercle supérieur (Fig.19). Vous entendrez un petit bruit qui indiquera qu'ils sont emboités correctement.
- 6 Montez la cuve et la grille d'égouttement.

Avant de remettre la machine en marche, vérifiez les points suivants:

- Le bloc de pressage doit être installé correctement (Fig. 18).
- L'ensemble des boules et des coupes (même couleur) doit être le modèle adapté.

Si les bacs, les boules, les coupes ou la lame ne sont pas montés correctement, ces pièces risquent d'être endommagées ainsi que l'intérieur de la machine.

(Problèmes dus à une faute de l'opérateur non couverts par la garantie)

Lorsque la machine est prête pour le pressage, la touche Play/Pause est allumée.

Note:

Avec l'utilisation de la machine, une pigmentation de la couleur du fruit peut apparaître sur les parties en plastique qui sont en contact avec le jus, ce qui est tout à fait normal. Ceci ne pose pas de problème d'hygiène et n'affecte pas les propriétés physiques du plastique.

6.6. CONSEILS D'UTILISATION

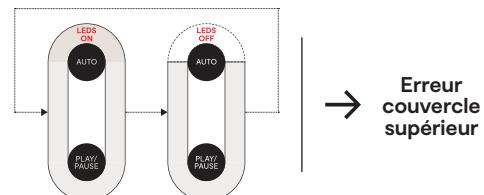
- Veillez à ce que les fruits rentrent bien dans les coupes que vous avez choisies pour le pressage car si la coupe est trop petite, l'écorce sera pincée ce qui fera sortir l'huile essentielle qui va conférer un goût amer au jus.

- Pour obtenir le plus de jus possible, les coupes ne doivent pas être beaucoup plus grandes que les fruits choisis.
- À la fin de la journée, éteignez la machine avec l'interrupteur (Fig.4).

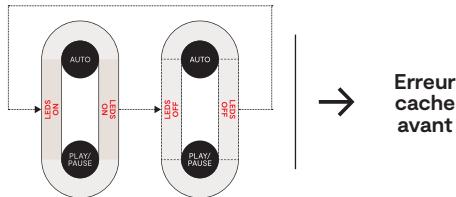
6.7. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

La machine dispose de plusieurs systèmes de sécurité :

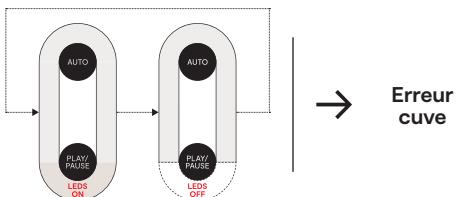
- 1 Si le couvercle supérieur n'a pas été monté correctement, la machine ne fonctionnera pas et la section supérieure de l'ovale et les touches Auto et Play/Pause se mettront à clignoter. Elles s'arrêteront de clignoter dès que le couvercle supérieur sera posé correctement. La machine reviendra alors sur la fonction choisie.



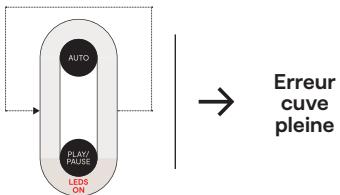
- 2 Si le cache avant n'a pas été monté correctement, la machine ne fonctionnera pas et les sections latérales de l'ovale et les touches Auto et Play/Pause se mettront à clignoter. Elles s'arrêteront de clignoter dès que le cache avant sera posé correctement. La machine reviendra alors sur la fonction choisie.



- 3 Si la cuve n'a pas été montée correctement, la machine ne fonctionnera pas et la section inférieure de l'ovale et les touches Auto et Play/Pause se mettront à clignoter. Elles s'arrêteront de clignoter dès que la cuve sera posée correctement. La machine reviendra alors sur la fonction choisie.

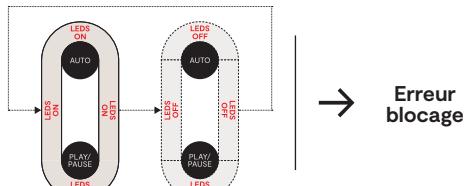


- 4 Si la cuve est pleine, la machine ne fonctionnera pas et la section inférieure de l'ovale et les touches Auto et Play/Pause s'allumeront. Il faudra la vider et la remettre en place.



- 5 Si, pour une raison quelconque, la machine se bloque en cours de cycle, le moteur s'arrêtera automatiquement au bout de quelques secondes, les quatre sections de l'ovale et les touches Auto et Play/Pause se mettront à clignoter. Appelez le service technique le cas échéant.

Pour savoir quel type d'erreur grave s'est produit, lorsque la machine affiche l'erreur de blocage, appuyez sur la touche Auto pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'ovale reste allumé. Après avoir relâché la touche, la touche Auto clignotera un certain nombre de fois en indiquant les dizaines, puis la touche Play/Pause clignotera un certain nombre de fois en indiquant les unités pour former un nombre de 10 à 99 permettant de classer l'erreur de la machine.



- 6 Si la machine n'allume pas l'ovale ni les touches Auto et Play/Pause, cela doit être une panne d'alimentation. Vérifiez si l'interrupteur est branché et l'état du fusible de sécurité dans la prise (Fig. 20).

Manuel de Entretien

Français

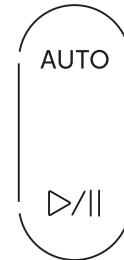
7. Installation, programmation et maintenance

- La machine devra obligatoirement être reliée à la terre pour éviter d'éventuelles décharges aux utilisateurs ou d'être endommagée.
- La prise devra être facilement accessible une fois l'installation terminée. L'utilisation de rallonges, d'adaptateurs et de prises multiples est interdite.

7.1. INSTALLATION

- Attention! La machine pèse 35 kg. Nous vous recommandons d'être à deux pour déplacer la machine. La meilleure façon de la déplacer est de la tenir d'une main sous la partie arrière et de l'autre main par les axes du bloc de pressage. Pour cela, il faut enlever la cuve et la grille d'égouttement et enlever ensuite le cache avant et le bloc de pressage (Fig. 21).
- Posez la machine sur une base suffisamment solide et stable.
- Vérifiez si la tension et la fréquence de votre installation électrique sont dans la plage de fonctionnement de la machine. Cf. la plaque d'identification (Fig. 22).
- Utilisez une prise de courant avec une mise à la terre efficace protégée par un disjoncteur différentiel de 0,03 A. N'utilisez cette prise que pour brancher le presse-agrumes. Ne l'utilisez pas pour brancher d'autres appareils.
- Avant de mettre la machine en marche, il est recommandé de nettoyer les pièces qui vont être en contact avec le jus (coupes, boules, bac de pressage, bac à filtre, lame et cache avant).
- Branchez l'interrupteur (Fig. 4 (I=On, O=Off)). Si l'ovale et les touches Auto et Play/Pause ne s'allument pas, il s'agit d'une panne d'alimentation ; dans ce cas, vérifiez si vous avez bien

branché la prise à une ligne sous tension et que l'interrupteur principal est allumé. Après avoir résolu ce problème, la touche Play/Pause restera allumée indiquant que la machine est prête pour le pressage.



7.2. MAINTENANCE

L'entretien extérieur de la machine se réduit à son nettoyage. La seule maintenance dont a besoin la machine est le graissage périodique de l'axe de la plaque de réception (Fig. 23). N'utilisez que de la graisse apte pour l'usage alimentaire.

À l'intérieur de la machine, et toutes les 50.000 cycles, il faut graisser les guides et nettoyer à fond la machine..

7.3. LISTE DES COMPOSANTS

1402009A-15	BOUCHON LATERAL BG
1402009A-18	BOUCHON LATERAL BL
250206A-15	CACHE AVANT Z25 BG
250206A-18	CACHE AVANT Z25 BL
250207A-16	CUVE Z25 BR
250207A-17	CUVE Z25 GR
250207A-18	CUVE Z25 BL
250208A-16	GRILLE D'ÉGOUTTEMENT Z25 BR
250208A-17	GRILLE D'ÉGOUTTEMENT Z25 GR
250208A-18	GRILLE D'ÉGOUTTEMENT Z25 BL
250210A-15	COUVERCLE SUPÉRIEUR Z25 BG
250210A-18	COUVERCLE SUPÉRIEUR Z25 BL
250217A	PROTECTION LAME Z25
250501A-15	BAC DE PRESSAGE Z25 BG
250501A-18	BAC DE PRESSAGE Z25 BL
250502A-15	LAME NERVURÉE Z25 BG
250502A-18	LAME NERVURÉE Z25 BL
250503A-15	BAC À FILTRE AVEC JOINT Z25 BG
250503A-18	BAC À FILTRE AVEC JOINT Z25 BL
250504A	AXE FILTRE
250505A-15	COUPE MOYENNE Z25 BG
250506A-15	BOULE MOYENNE Z25 BG
250507A-16	PETITE COUPE Z25 BR
250508A-16	PETITE BOULE Z25 BR
250514A	KIT COUPE-PETITE BOULE Z25 BR
T-912-M4X16	VIS ALLEN M4X16 DIN-912
VMTRM4-03	PIED À VISSER

zummo

Das Unternehmen ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., hält sich das Recht vor, durch kontinuierliche Verbesserung seiner Produkte, die Geräte ohne vorherige Ankündigung abzuändern. Aus diesem Grund kann es sein, dass die letzten Veränderungen nicht in diesem Handbuch aufgeführt sind.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Sehr geehrter Kunde, lesen Sie bitte vor der erstmaligen Verwendung der Saftpresse das Bedienungshandbuch aufmerksam durch.
- Die Maschine ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet. Sie darf nicht direktem Sonnenlicht und Witterungseinflüssen ausgesetzt oder an Orten aufgestellt werden, die mit Wasserstrahl gereinigt werden.
- Um Risiken zu vermeiden, sollten alle Reparaturen von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Verwenden Sie immer Original-Komponenten, Zubehör und Ersatzteile von Zummo. Bedienen Sie die Maschine nicht, um sie ohne Sicherheitselemente zu bedienen.
- Es wird keinerlei Haftung für die Fälle übernommen, in denen der Schaden auf unsachgemäßen Gebrauch der Maschine oder Missachtung der vorliegenden Bedienungsanleitung zurückzuführen ist.
- Denn Technischen Reparaturservice fordern Sie am besten bei der Firma an, bei der Sie das Gerät gekauft haben. Sollte dies nicht möglich sein, wenden Sie sich an ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (Angaben im Abschnitt Garantie).
- Die Saftpresse übt beim Entsaften einen hohen Pressdruck aus, weshalb Sie nie mit den Händen oder Gegenständen in den Entsaftungsbereich greifen dürfen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit dem Messer, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Um Risiken zu vermeiden, empfiehlt es sich, den Klingenschutz nach dem Reinigen anzubringen (Abb. 1).

- Vor der Reinigung oder Wartung der Maschine muss diese stets vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter erhältlich ist.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder fehlenden Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie wären in der Benutzung unterwiesen worden oder würden beaufsichtigt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Vom Benutzer durchzuführende Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.
- Dieses Gerät wurde für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umfeldern entwickelt, zum Beispiel:
 - Küchenbereiche für Arbeitnehmer von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten.
 - Ländliche Unterkünfte.
 - Bedienung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften.
 - Unterkünfte und Umfelder vom Typ Hotelzimmer.
- Seien Sie vorsichtig beim Eingießen heißer Flüssigkeit in die Schüssel der Küchenmaschine oder den Mixer, da diese als Dampf sofort aus dem Gefäß austreten kann.

Im privaten Bereich auf www.zummocorp.com können Sie sich registrieren und dieses Handbuch in elektronischer Form herunterladen.

INHALTSVERZEICHNIS

1. TECHNISCHE DATEN
2. RÜCKSTÄNDE UND RECYCLING
3. GARANTIE
4. ZUBEHÖR
5. FOTOS
SERVICE ANLEITUNG
6. FUNKTIONEN UND PFLEGE
6.1. INBETRIEBNAHME
6.2. ABSTELLEN
6.3. STANDBY
6.4. USB PORT
6.5. REINIGUNG
6.6. ANWENDUNGSRATSCHLÄGE
6.7. SICHERHEITSSYSTEME
WARTUNGSHANDBUCH
7. INSTALLATION, PROGRAMMIERUNG UND WARTUNG
7.1. INSTALLATION
7.2. WARTUNG
7.3. KOMPONENTENLISTE

1. TECHNISCHE DATEN

VERBRAUCH (W)	250	
FRÜCHTE PRO MINUTE	10	
AUFNAHMEFÄHIGKEIT DER ZUFUHREINHEIT	1,5 Kg	
CAPACIDAD CUBETA	5 L	
DIMENSIONEN	HÖHE (MM)	618
	BREITE (MM)	330
	TIEFE (MM)	420
GRENZWERTE DER UMGEBUNGS-BEDINGUNGEN	TEMPERATUR ZWISCHEN	+5°C y +50°C
	LUFTFEUCHTIGKEIT ZWISCHEN	45% y 70%
FRUCHTGRÖSSE Ø (MM)	KELCH MITTEL	58-80
	KELCH KLEIN*	43-62
	GEWICHTETER SCHALldruckpegel "A"	Weniger Als 60 Db
	GEWICHT (OHNE VERPACKUNG)	35 Kg
	SPANNUNG UND FREQUENZ	100-240V 50/60Hz

Zubehör nicht serienmäßig enthalten

2. RÜCKSTÄNDE UND RECYCLING

GERÄTE, DIE NICHT MEHR VERWENDET WERDEN

Europäische Union



Dieses Symbol bedeutet, dass die elektrischen und elektronischen Geräte, die damit versehen sind, nicht zusammen mit Hausmüll entsorgt werden dürfen. Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, dann verwenden Sie dazu nicht den üblichen Restmüll! Es gibt ein spezielles Abfallentsorgungssystem für diese Produkte.

Für weitere Informationen in Bezug auf die Abfallentsorgung und Wiederverwertung dieses Produkts setzen Sie sich mit Ihrem städtischen Abfallentsorgungsdienst in Verbindung, Ihrem Abfallverwalter oder dem Vertriebshändler, der Ihnen das Produkt verkauft hat.

Wenn Sie das Produkt auf korrekte Weise entsorgen, helfen Sie dabei die natürlichen Ressourcen zu schützen (Wiederverwertung von Materialien) und den möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit der Personen vorzubeugen, welche durch die unsachgemäße Behandlung des entsorgten Produkts verursacht werden könnten.

Die unangemessene Beseitigung dieser Abfallprodukte kann gemäß der nationalen Gesetzgebung Strafen zur Folge haben.

Andere, nicht der EU angehörige Länder

Wenn Sie das Produkt entsorgen wollen, gehen Sie gemäß der gültigen nationalen Gesetzgebung oder anderen Vorschriften Ihres Landes zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vor.

VERPACKUNG

Bei der Verpackungsentsorgung achten Sie bitte auf die lokalen Bestimmungen zur Entsorgung dieser Art von Abfall. Trennen Sie die verschiedenen Abfallprodukte der Verpackung und bringen Sie diese zur nächstgelegenen Abfallentsorgungsstelle.

3. GARANTIE

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., gewährt über seinen offiziellen Vertriebspartner eine Maschinengarantie von 3 JAHREN oder 100.000 Auspresszyklen. Die Garantie tritt am Tag der ÜBERGABE an den Vertriebshändler in Kraft und unterliegt den folgenden Bedingungen:

Durch diese Garantie werden alle Material- und Herstellungsschäden gedeckt.

Sollte das Gerät bei normalem Gebrauch innerhalb der Garantiezeit irgendeinen Schaden aufweisen, werden die beschädigten Teile kostenfrei ersetzt.

Die Garantie behält ihre Gültigkeit nur bei Vorlage der Originalrechnung.

Die Reparatur oder der Ersatz von Teilen während der Garantiezeit hat nicht die Verlängerung der Garantie bei deren Ablauf zur Folge. Auf Originalersatzteile besteht ein Garantieschutz von 6 Monaten

VON DER GARANTIE WIRD NICHT GEDECKT

Jegliche Beschädigung, die nicht direkt durch einen Material- oder Herstellungsfehler verursacht wurde.

Jeglicher Schaden, der durch eine unsachgemäße Installation, Missbrauch, unzweckmäßige Benutzung, Veränderung oder Umbau des Gerätes, Unfall oder Fahrlässigkeit entstanden ist.

Kratzer an den Kunststoffteilen durch die unsachgemäße Verwendung von Hilfsmitteln wie zum Beispiel Kratzer durch die Reinigung mit Stahlwolle.

Die Verformung von Teilen aus wärmeverformbarem Kunststoff laut durch Einwirkung von zu hohen Temperaturen.

Bei Reparaturarbeiten ist die Arbeitsleistung nicht in der vorliegenden Garantie eingeschlossen.

Jeglicher Schaden, der durch nicht berechtigte Personen oder nicht genehmigte Materialien verursacht wurde.

Durch Verschleiß verursachte Defekte, insbesondere am Bauteil:

- 250502A-15 MESSER GERILLT Z25 BG
- 250502A-18 MESSER GERILLT Z25 BL
- 250501A-15 ENTSÄFTUNGSWANNE Z25 BG
- 250501A-18 ENTSÄFTUNGSWANNE Z25 BL
- 250513A DICHTUNG FILTERWANNE Z25
- 250210A-15 OBERE ABDECKUNG Z25 BG
- 250210A-18 OBERE ABDECKUNG Z25 BL
- 250206A-15 FRONTABDECKUNG Z25 BG
- 250206A-18 FRONTABDECKUNG Z25 BL

TECHNISCHEN DIENS

Setzen Sie sich im Fall von technischen Rückfragen vorzugsweise mit Ihrem Vertriebshändler in Verbindung. Sie können sich auch direkt an Zummo wenden:

E-mail: customerservice@zummo.es

Telefon.: 961.301.246

Telefax: 961.301.250

Jegliche nicht von Zummo genehmigte Reparatur während der Garantiezeit führt automatisch zum Verlust des Garantieschutzes.

4. ZUBEHÖR

Die Maschine verfügt über verschiedene Entsaftungssätze je nach der Größe der auszupressenden Früchte:

- a. Cups und Kugeln in Beige für Früchte mit einem Durchmesser von 58-80 mm.
- a. Cups und Kugeln in Braun für Früchte mit einem Durchmesser von 43-62 mm (*).

Unabhängig vom jeweiligen Entsaftungssatz wird immer das gleiche Messer sowie die gleiche Entsaftungswanne verwendet.

ACHTUNG! Einzelne Elemente verschiedener Größensätze dürfen nicht miteinander kombiniert werden.

(*) Nicht im serienmäßigen Lieferumfang enthalten.

Service Anleitung

Deutsch

MANUEL DE SERVICE

6. FUNKTIONEN UND PFLEGE

- Vor Beginn von Reinigungsmaßnahmen sollte die Maschine mit dem Netzschalter ausgeschaltet werden.
- Die Maschine nicht mit direktem Wasserstrahl und/oder Hochdruckstrahl säubern.
- Die Teile im Entsaftungsbereich (Cups, Kugeln, Entsaftungswanne, Filterwanne, Messer und Frontabdeckung) sollten unter Berücksichtigung der Reinigungsanweisungen einmal täglich gereinigt werden.
- Die Maschine stellt Saft aus Zitrusfrüchten mit einem pH-Wert von bis zu 4,5 her, weshalb er nicht als potentiell gefährliches Nahrungsmittel gilt.

6.1. INBETRIEBNAHME

- Je nach Größe der auszupressenden Früchte ist die Größe von Cup und Kugel auszuwählen. Siehe Kapitel Zubehör.
- Maschine mit dem Netzschalter einschalten. Daraufhin beginnen die ovale Anzeige und die Tasten Auto und Play/Pause einige Sekunden lang zu blinken. Sobald die Taste Play/Pause dauerhaft leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.



- Die Maschine verfügt über zwei Betriebsmodi:
 - Betriebsmodus Play/Pause: Für den Start des Entsaftungsvorgangs Play/Pause drücken. Die ovale Anzeige leuchtet und die Taste Play/Pause blinkt. Um den Entsaftungsvorgang zu stoppen, erneut Play/Pause drücken. Die ovale Anzeige erlischt und die Taste Play/Pause blinkt.
 - Betriebsmodus Auto: Für den Start des Entsaftungsvorgangs Auto drücken. Die Maschine setzt sich in Betrieb, sobald die Fotozelle Früchte erkennt und bleibt in Betrieb, bis die Früchte verarbeitet sind oder eine der beiden Tasten gedrückt wird. Während des Entsaftungsvorgangs leuchtet die ovale Anzeige und die Taste Auto blinkt. Wenn der Entsaftungsvorgang stoppt, erlischt die ovale Anzeige und die Taste Auto blinkt.
 - Bei einem Stop aufgrund fehlender Früchte brauchen nur neue Früchte in die Zuführungsbahn eingelegt werden, damit sich die Maschine erneut in Betrieb setzt.
 - Wird Auto oder Play/Pause gedrückt, stoppt die Maschine und die Früchte verbleiben in der Zuführungsbahn. Um die Maschine erneut zu starten, Auto drücken. Das optische System der Fotozelle muss sauber gehalten werden, um die Erkennungsfunktion zu gewährleisten (Abb. 2).

Die Maschine ist so konfiguriert, dass der Betriebsmodus Play/Pause voreingestellt ist.

6.2. ABSTELLEN

Die Maschine kann folgendermaßen gestoppt werden:

- Durch Drücken von Play/Pause oder Auto, je nach dem aktuellen Betriebsmodus der Maschine.
- Wenn die Maschine keine Früchte erkennt, stoppt sie nach Beendigung des laufenden Entsaftungszyklus.
- Maschine am Netzschalter ausschalten.

6.3. Standby

Die Maschine verfügt über ein Standby-System, das nach Beendigung des letzten Entsaftungszyklus automatisch aktiviert wird. Wenn sich die Maschine im Standby-Modus befindet, leuchtet der jeweilige Betriebsmodus, nicht jedoch die ovale Anzeige.

Durch Drücken einer der beiden Tasten wird der Standby-Modus beendet.

6.4. USB PORT

Verfügbar ab Version 2.

6.5. REINIGUNG

Der Entsaftungsbereich sollte einmal täglich gereinigt werden.

- Maschine stoppen und über den Netzschalter ausschalten (Abb. 4). Dann vom Stromnetz trennen.
- Frontabdeckung und obere Abdeckung (Abb. 5) entnehmen und mit einem in neutraler Seifenlauge angefeuchteten Tuch reinigen. ACHTUNG! KEINESFALLS mit Produkten reinigen, die das Material zerkratzen könnten.
- Entsaftungseinheit waagrecht herausziehen (Abb. 6). Um diese Einheit zu zerlegen, zuerst das Messer und die Cups durch Ziehen an den Messergriffen nach oben entnehmen (Abb. 7). Anschließend die Cups entfernen. Dazu die Cups leicht über den Anschlag hinaus anheben und vorsichtig herausziehen (Abb. 8). SEIEN SIE BESONDERS VORSICHTIG MIT DEM MESSER, da es äußerst scharf ist und Schnittwunden verursachen kann. Es empfiehlt sich, nach dem Reinigen des Messers den Messerschutz anzubringen, um die weiteren Arbeitsschritte sicher durchführen zu können (Abb. 9). Fassen Sie dann die Kugeln an

den Griffen und ziehen Sie sie mit beiden Händen nach oben, um eine korrekte Demontage zu gewährleisten (Abb. 10). Zum Schluss die Filterwanne waagrecht herausziehen (Abb. 11). Die Filterachse durch Ziehen nach oben entnehmen (Abb. 12). Diese Teile können im Geschirrspüler bei maximal 70 °C oder von Hand gereinigt werden.

- Behälter und Tropfgitter säubern.
- Maschinenfront, obere Abdeckung und Beschickungsplatte mit Seifenlauge reinigen.

Hinweis:

Störungen infolge unsachgemäßer Reinigung sind von den Garantieleistungen ausgeschlossen.

ZUSAMMENBAU

Nach der Reinigung die Maschine in dieser Reihenfolge zusammenbauen:

- 1 Filterachse in die Filterwanne einbauen. Das Geräusch beim Einsetzen zeigt, dass die Achse korrekt eingerastet ist (Abb. 13). Anschließend diese Einheit in die Entsaftungswanne durch Einschieben in die seitlichen Rillen der Entsaftungswanne (Abb. 14) einbauen. Ein Geräusch belegt, dass das Teil korrekt eingerastet ist.
- 2 Kugeln in die Entsaftungswanne einsetzen. Prüfen, ob sie korrekt eingerastet sind (Abb. 15).
- 3 Cups am Messer montieren und auf korrekten Sitz prüfen (Abb. 16). Anschließend diese Einheit in die Entsaftungswanne einbauen und die Rippen in den Rillen der Kugeln einrasten (Abb. 17). Vorsichtig vorgehen, um Schnittverletzungen zu vermeiden!
- 4 Entsaftungseinheit in die Maschine einführen und darauf achten, dass sie bis zum Anschlag eingesetzt wurde (Abb. 18).

- 5 Frontabdeckung und obere Abdeckung anbringen (Abb. 19). Ein Geräusch belegt, dass die Teile korrekt eingerastet sind.
- 6 Behälter und Tropfgitter anbringen.

Vor der erneuten Verwendung der Maschine sollte überprüft werden:

- Korrekte Anbringung der Entsaftungseinheit (Abb. 18).
- Korrekte Verwendung des Entsaftungssatzes (Kugeln und Cups derselben Farbe).

Sollten Wannen, Kugeln, Cups oder das Messer nicht korrekt angebracht werden, können diese Teile oder sogar das Maschineninnere beschädigt werden.

(Diese Probleme fallen nicht unter den Garantieschutz, weil ein Verschulden des Betreibers vorliegt)

Wenn die Maschine betriebsbereit ist, leuchtet die Taste Play/Pause.

Hinweis:

Durch die Nutzung der Maschine kann eine durch die Früchte hervorgerufene Verfärbung an den Kunststoffteilen auftreten, die mit dem Saft in Berührung kommen. Eine solche Verfärbung ist vollkommen normal, sie stellt kein Hygieneproblem dar und führt zu keinerlei Beeinträchtigung der physikalischen Eigenschaften des Kunststoffs.

6.6. ANWENDUNGSRATSCHLÄGE

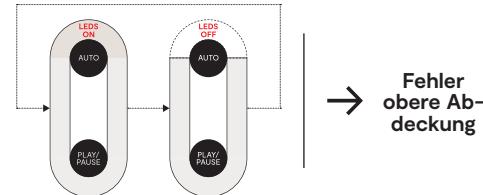
- Darauf achten, dass die Früchte gut in die jeweils gewählten Cups passen. Bei zu kleinen Cups können die Schalen der Früchte beschädigt werden und möglicherweise ätherische

- Öle austreten, wodurch der Saft einen bitteren Geschmack bekommt.
- Um die größtmögliche Menge an Saft zu gewinnen, sollten die verwendeten Cups nicht viel größer als die Früchte sein.
- Am Ende eines Arbeitstags sollte die Maschine mit dem Netzschalter ausgeschaltet werden (Abb. 4).

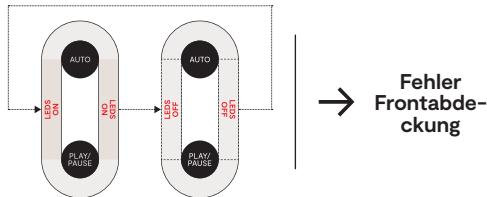
6.7. SICHERHEITSSYSTEME

Die Maschine verfügt über mehrere Sicherheitssysteme:

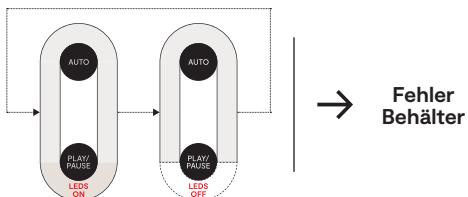
- 1 Wenn die obere Abdeckung nicht korrekt montiert ist, funktioniert die Maschine nicht und der obere Bereich der ovalen Anzeige sowie die Tasten Auto und Play/Pause blinken. Wenn die obere Abdeckung korrekt angebracht wird, wird der Fehler behoben und die Maschine geht wieder in den ausgewählten Betriebsmodus.



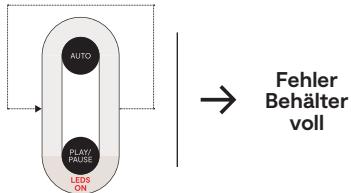
- 2 Wenn die Frontabdeckung nicht korrekt montiert ist, funktioniert die Maschine nicht und die seitlichen Bereiche der ovalen Anzeige sowie die Tasten Auto und Play/Pause blinken. Wenn die Frontabdeckung korrekt angebracht wird, wird der Fehler behoben und die Maschine geht wieder in den ausgewählten Betriebsmodus.



- 3 Wenn der Behälter nicht korrekt montiert ist, funktioniert die Maschine nicht und der untere Bereich der ovalen Anzeige sowie die Tasten Auto und Play/Pause blinken. Wenn der Behälter korrekt angebracht wird, wird der Fehler behoben und die Maschine geht wieder in den ausgewählten Betriebsmodus.

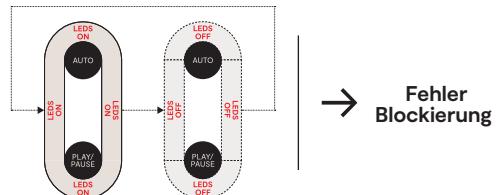


- 4 Wenn der Behälter voll ist, funktioniert die Maschine nicht und der untere Bereich der ovalen Anzeige sowie die Tasten Auto und Play/Pause leuchten dauerhaft. Der Behälter muss geleert und wieder angebracht werden.



- 5 Sollte die Maschine aus irgendeinem Grund bei laufendem Betrieb blockieren, stoppt der Motor nach einigen Sekunden automatisch, die vier Bereiche der ovalen Anzeige und die Tasten Auto und Play/Pause blinken. In einem solchen Fall ist der technische Dienst zu benachrichtigen.

Um herauszufinden, welcher Fehler aufgetreten ist, bei Anzeige der Fehlermeldung Blockierung die Taste Auto 5 Sekunden lang zu drücken, bis die ovale Anzeige dauerhaft leuchtet. Bei Loslassen der Taste Auto blinkt sie eine bestimmte Anzahl lang, um die Zehner anzulegen. Dann blinkt die Taste Play/Pause eine bestimmte Anzahl lang, um die Einer anzulegen. Daraus ergibt sich eine Zahl zwischen 10 und 99, um den Maschinenfehler bestimmen zu können.



- 6 Wenn weder die ovale Anzeige noch die Tasten Auto und Play/Pause leuchten, ist wahrscheinlich keine Spannung vorhanden. Überprüfen, ob der Netzschatzler eingeschaltet und die Sicherung am Netzanschluss intakt ist (Abb. 20).

Wartungshandbuch

Deutsch

7. INSTALLATION, PROGRAMMIERUNG UND WARTUNG

- Um mögliche Stromschläge oder Geräteschäden zu vermeiden, ist die Maschine unbedingt mit einer Erdung zu versehen.
- Der Stromanschluss muss einfach zugänglich sein. Verlängerungskabel, Adapter und Mehrfachsteckdosen sind nicht zulässig.

7.1. INSTALLATION

- Achtung! Die Maschine wiegt 35 kg. Sie sollte von zwei Personen getragen werden. Am besten ist es, mit einer Hand unter die Rückseite zu fassen und die Maschine mit der anderen Hand an den Achsen der Entsaftungseinheit festzuhalten. Dazu müssen Behälter und Tropfgitter sowie Frontabdeckung und Entsaftungseinheit entfernt werden (Abb. 21).
- Maschine auf einer ausreichend festen und stabilen Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass Spannung und Frequenz Ihrer Elektroinstallation mit denen der Maschine übereinstimmen. Siehe dazu das Typenschild (Abb. 22).
- Die Steckdose sollte über eine ausreichende Erdung mit 0,03A Schutzschalter verfügen. Eine Steckdose nur für die Saftpresse verwenden und nicht mehrere Geräte gleichzeitig anschließen.
- Es wird empfohlen, vor Inbetriebnahme der Maschine die Teile zu reinigen, die mit dem Saft in Berührung kommen (Cups, Kugeln, Entsaftungswanne, Filterwanne, Messer und Frontabdeckung).
- Netzschalter einschalten (Abb. 4 (I=Ein, O=Aus)). Wenn weder die ovale Anzeige noch die Tasten Auto und Play/Pause leuchten, ist wahrscheinlich keine Spannung vorhanden. In diesem

Fall sollte überprüft werden, ob der Stecker an eine stromführende Steckdose angeschlossen wurde und der Netzschalter eingeschaltet ist. Nach Behebung des Problems leuchtet die Taste Play/Pause dauerhaft und die Maschine ist einsatzbereit.



7.2. WARTUNG

Die Wartung des Gerätegehäuses beschränkt sich auf die Reinigung.

Die einzige Wartung dieses Geräts besteht in der regelmäßigen Schmierung der Achse der Zuführplatte (Abb. 23). Verwenden Sie immer für Lebensmittel freigegebene Fette.

In Bezug auf das Geräteinnere müssen nach 50.000 Zyklen die Schienen gefettet und eine gründliche Reinigung vorgenommen werden.

7.3. KOMPONENTENLISTE

1402009A-15	SEITLICHER VERSCHLUSS BG
1402009A-18	SEITLICHER VERSCHLUSS BL
250206A-15	FRONTABDECKUNG Z25 BG
250206A-18	FRONTABDECKUNG Z25 BL
250207A-16	BEHÄLTER Z25 BR
250207A-17	BEHÄLTER Z25 GR
250207A-18	BEHÄLTER Z25 BL
250208A-16	TROPFGITTER Z25 BR
250208A-17	TROPFGITTER Z25 GR
250208A-18	TROPFGITTER Z25 BL
250210A-15	OBERE ABDECKUNG Z25 BG
250210A-18	OBERE ABDECKUNG Z25 BL
250217A	MESSERSCHUTZ Z25
250501A-15	ENTSAFTUNGSWANNE Z25 BG
250501A-18	ENTSAFTUNGSWANNE Z25 BL
250502A-15	MESSER GERILLT Z25 BG
250502A-18	MESSER GERILLT Z25 BL
250503A-15	FILTERWANNE MIT DICHTUNG Z25 BG
250503A-18	FILTERWANNE MIT DICHTUNG Z25 BL
250504A	FILTERACHSE
250505A-15	CUP MITTELGROSS Z25 BG
250506A-15	KUGEL MITTELGROSS Z25 BG
250507A-16	CUP KLEIN Z25 BR
250508A-16	KUGEL KLEIN Z25 BR
250514A	KIT CUP+KUGEL KLEIN Z25 BR
T-912-M4X16	SCHRAUBE INNENSECHSKANT M4X16 DIN-912
VMTRM4-03	STANDFUSS MIT GEWINDE

zummo

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., nel suo costante impegno per a migliorare i suoi prodotti, si riserva il diritto di modificare le macchine senza preavviso; per questo motivo il presente manuale di istruzioni potrebbe omettere le ultime modifiche realizzate.

INSTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTATI

Gentile cliente, legga attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare lo spremiagrumi.

- L'apparecchio non è adatto a installazioni esterne. Non esporla ai raggi diretti del sole, non posizionarlo in luoghi esposti agli agenti atmosferici e in ambienti che vengono lavati con getti d'acqua.
- Per evitare rischi, qualsiasi riparazione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Utilizzare sempre componenti originali, accessori e pezzi di ricambio Zummo. Non manipolare la macchina per farla funzionare senza alcuno degli elementi di sicurezza.
- La ditta non si assume nessuna responsabilità per danni provocati dal cattivo uso dell'apparecchio o dalla mancata osservanza delle istruzioni di questo manuale.
- Richiedere il servizio di assistenza tecnica alla ditta fornitrice; nel caso di non riuscire a localizzarla, mettersi in contatto con ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (dati nel paragrafo dedicato alla garanzia).
- La macchina spremiagrumi esercita una grande pressione quando è in funzionamento, per questo motivo, evitare assolutamente di introdurre mani od oggetti estranei nella zona di spremitura.
- Prestare particolare attenzione alla lama, onde evitare di tagliarsi. Per evitare rischi, una volta pulito, è consigliabile posizionare il coprilama (Fig. 1).
- Prima di procedere alla pulizia o manutenzione, scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un gruppo speciale disponibile presso il produttore o il suo agente di servizio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini minori di 8 anni o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o formazione. I bambini devono ricevere la supervisione di adulti per evitare che giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione che spettano all'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio è stato progettato per applicazioni domestiche o simili, quali:
 - Zona di cucina del personale di negozi, uffici o altri ambienti di lavoro.
 - Fattorie.
 - Per ospiti di hotel, motel e luoghi residenziali.
 - Alloggi e camere di hotel.
- Fare attenzione che i liquidi caldi non vengano versati nel robot da cucina o nel mixer perché potrebbero essere espulsi dall'apparecchio a causa di un'eventuale ebollizione repentina.

Dall'area privata di www.zummocorp.com è possibile registrarsi e scaricare questo manuale in formato elettronico.

INDICE

1. DATI TECNICI
2. RESIDUI E RICICLABILITÀ
3. GARANZIA
4. ACCESSORIS
5. FOTOS
MANUALE DI SERVIZIO
6. FUNZIONI E PULIZIA
6.1. AVVIAMENTO
6.2. ARRESTO
6.3. STAND BY
6.4. PORTA USB
6.5. PULIZIA
6.6. CONSIGLI PER L'USO
6.7. SISTEMI DI SICUREZZA
MANUALE DI MANUTENZIONE
7. INSTALLAZIONE, PROGRAMMAZIONE E MANUTENZIONE
7.1. INSTALLAZIONE
7.2. MANUTENZIONE
7.3. ELENCO DEI COMPONENTI

1. DATI TECNICI

CONSUMO (W)	250	
FRUTTA AL MINUTO	10	
CAPACITÀ ALIMENTATORE	1,5 Kg	
CAPACITÀ DEL CONTENITORE	5 L	
DIMENSIONI	ALTEZZA (mm)	618
	LARGHEZZA (mm)	330
	PROFONDITA (mm)	420
RESTRIZIONI AMBIENTALI	TEMPERATURA TRA	+5°C y +50°C
	UMIDITÀ E	45% y 70%
MISURA DELLA FRUTTA Ø (mm)	COPPE MEDIA	58-80
	COPPE PICCOLO*	43-62
LIVELLO SONORO DI PRESSIONE PONDERATO "A"	Inferior a 60 dB	
PESO (senza imballaggio)	35 Kg	
TENSIONE E FREQUENZA	100-240V 50/60Hz	

* Accessorio non incluso di serie

2. RESIDUI E RICICLABILITÀ

APPARECCHIO FUORI USO

Unione Europea



Questo simbolo indica che gli apparecchi elettronici ed elettronici sui quali è apposto non devono essere smaltiti insieme ai residui domestici in genere. Se si desidera smaltire questo apparecchio, non utilizzare la spazzatura ordinaria! Esiste un sistema di raccolta speciale per questi prodotti.

Per ottenere ulteriori informazioni sul punto di raccolta e sul riciclaggio di questo prodotto, mettersi in contatto con il proprio servizio di raccolta municipale, con il proprio gestore dei residui o con il distributore dal quale è stato comprato il prodotto.

Se il prodotto viene smaltito in modo adeguato, si starà aiutando a preservare le risorse naturali (recupero di materiali) ed a prevenire i possibili effetti negativi all'ambiente ed alla salute delle persone che potrebbe provocare il trattamento scorretto del prodotto smaltito.

L'eliminazione inadeguata di questi residui può supporre sanzioni, d'accordo con la legislazione nazionale.

Altri paesi non appartenenti all'Unione Europea

Se si desidera smaltire questo prodotto, farlo in conformità con la legislazione nazionale vigente o con altre normative del proprio paese per la gestione dei residui di apparati elettronici ed elettronici usati.

IMBALLAGGIO

Per la sua eliminazione tenere presenti le norme locali sul trattamento di questo tipo di residui. Separare i diversi materiali da eliminare dell'imballaggio e consegnarli al centro di raccolta differenziata dei residui più vicino.

3. GARANZIA

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., tramite il suo distributore ufficiale, garantisce le sue macchine per un periodo di 3 AÑNI o 100.000 cicli di spremitura, che entrerà in vigore a partire dalla data di CONSEGNA al distributore, secondo le seguenti condizioni:

Questa garanzia copre qualsiasi difetto dei materiali o di fabbricazione.

Se la macchina mostra qualche difetto durante il suo uso normale nel periodo di garanzia, i pezzi difettosi saranno sostituiti senza ricarico.

La garanzia avrà validità solo se presentata con la fattura originale.

La riparazione o sostituzione dei pezzi nel periodo di garanzia non implica un'estensione della data di scadenza di questa.

I ricambi originali sono coperti da una garanzia di 6 mesi.

QUESTA GARANZIA NON COPRE

Qualsiasi danno non causato direttamente per difetto di fabbricazione oppure dei materiali.

Quasi si danno dovuto ad un'installazione incorretta, abuso, uso indebito, alterazione, incidente o negligenza.

La rigatura di pezzi di plastica dovuto all'uso di elementi che possono provocare rigature, come, ad esempio, strofinacci per la pulizia.

La deformazione di parti in plastica termoformabile a causa dell'esposizione a temperature eccessive.

Mano de obra de reparaciones no incluida en esta garantía.

Qualsiasi danno causato da personale o materiali non autorizzati.

I difetti causati dall'usura; in particolare i seguenti componenti:

250502A-15	LAMA SCANALATA Z25 BG
250502A-18	LAMA SCANALATA Z25 BL
250501A-15	VASCHETTA DI SPREMITURA Z25 BG
250501A-18	VASCHETTA DI SPREMITURA Z25 BL
250513A	GIUNTO VASCHETTA FILTRO Z25
250210A-15	COPERCHIO SUPERIORE Z25 BG
250210A-18	COPERCHIO SUPERIORE Z25 B
250206A-15	CARTER FRONTALE Z25 BG
250206A-18	CARTER FRONTALE Z25 BL

SERVIZIO TECNICO

Per qualsiasi consulenza tecnica, la preghiamo di contattare il suo distributore abituale o di rivolgersi a Zummo attraverso i seguenti contatti:

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel.: 961.301.246

Fax: 961.301.250

Qualsiasi riparazione durante il periodo di garanzia, non autorizzata da ZUMMO, implicherà automaticamente l'annullamento di questa.

4. ACCESORIS

In base alle dimensioni della frutta da spremere, la macchina dispone di vari set di coppe e sfere da poter scegliere:

- Coppe, sfere di color beige, per frutta di diametro 58-80 mm.
- Coppe, sfere di color marrone, per frutta di diametro 43-62 mm (*).

Si usa sempre la stessa lama e vaschetta di spremitura indipendentemente dal set di spremitura montato.

ATTENZIONE! Non devono essere mischiati elementi di set diversi.

(*) Non in dotazione di serie.

Manuale di Servizio

Italiano

MANUALE DI SERVIZIO

6. FUNZIONI E PULIZIA

- Si consiglia di spegnere l'interruttore della macchina prima di procedere alle operazioni di pulizia.
- Non lavare la macchina con spruzzi di acqua diretti e/o ad alta pressione.
- Effettuare una pulizia giornaliera dei pezzi della zona di spremitura (coppe, sfere, vaschetta di spremitura, vaschetta filtro, lama e carter frontale), seguendo le istruzioni di pulizia.
- Il prodotto erogato dalla macchina è succo di agrumi con un pH non superiore a 4,5, motivo per cui non è considerato un alimento potenzialmente pericoloso.

6.1. AVVIAMENTO

- In base alle dimensioni della frutta da spremere, scegliere il set di coppa e sfera. Vedere il capitolo Accessori.
- Accendere l'interruttore della macchina, una volta accesa, l'ovale e i pulsanti Auto e Play/Pause lampeggiano per alcuni secondi. Quando il pulsante Play/Pause rimane acceso senza lampeggiare, vuol dire che la macchina è pronta per spremere.



- La macchina dispone di due modalità di funzionamento:
 - Modalità Play/Pause: Premere Play/Pause per attivare la spremitura, l'ovale si accenderà e il pulsante Play/Pause lampeggerà. Per arrestare la spremitura, premere Play/Pause, l'ovale si spegnerà e il pulsante Play/Pause lampeggerà.
 - Modalità Auto: Premere il pulsante Auto per attivare la spremitura. La macchina inizia a funzionare quando la fotocellula rileva frutta e continuerà a lavorare fino a quando si esaurisce la frutta o viene premuto uno qualsiasi dei due pulsanti. Mentre la macchina sprema, l'ovale si illuminerà e il pulsante Auto lampeggerà. Quando si arresta la spremitura, l'ovale si spegnerà e il pulsante Auto lampeggerà.
- Se la macchina si arresta per avere esaurito la frutta da spremere, basterà aggiungere frutta nella rampa per far tornare la macchina in funzione.
- Se si preme Auto o Play/Pause, la macchina si arresterà e la frutta resterà nella rampa. Per far tornare la macchina in funzione, premere Auto.

Importante tenere pulito il sensore ottico della fotocellula per garantire la visione (Fig. 2).

La macchina è preimpostata in modalità Play/Pause.

6.2. ARRESTO

È possibile arrestare la macchina nei seguenti modi:

- Premendo il pulsante Play/Pause o Auto, in base alla modalità in cui è impostata la macchina.
- Se la macchina non rileva frutta si arresta una volta finito il ciclo di spremitura in corso.
- Spegnendo l'interruttore della macchina.

6.3. STAND BY

La macchina è dotata di un sistema di consumo in stand-by che si attiva automaticamente una volta finito l'ultimo ciclo di spremitura. Quando la macchina è in Stand-By, il pulsante della modalità in cui si trova la macchina è illuminato e l'ovale è spento.

Per uscire da questa situazione, premere uno qualsiasi dei due pulsanti.

6.4. PORTA USB

Disponibile dalla versione 2.

6.5. PULIZIA

Effettuare una pulizia giornaliera della zona di spremitura.

- Con la macchina ferma, spegnere l'interruttore (Fig. 4). Dopo-diché, scollarla dalla rete elettrica.
- Estrarre il carter frontale e il coperchio superiore (Fig. 5), pulirli con un panno bagnato in una soluzione saponosa neutra. ATTENZIONE! Non pulirli MAI con prodotti abrasivi.
- Estrarre il blocco di spremitura tirandolo fuori orizzontalmente (Fig. 6). Per smontare il blocco di spremitura, per prima cosa, estrarre la lama e le coppe prendendole dai manici della lama e tirando verso l'alto (Fig. 7). Dopo-diché, estrarre le coppe, sollevando la coppa leggermente per superare il finecorsa e tirare delicatamente fuori (Fig. 8). FARE MOLTA ATTENZIONE ALLA LAMA poiché è molto affilata e potrebbe tagliare. Si consiglia di mettere la protezione della lama una volta pulita, in questo modo si potrà continuare con le operazioni di pulizia con maggiore sicurezza (Fig. 9). Dopo-diché, smontare le sfere prendendole dai manici e tirandole verso l'alto, usando entrambe

le mani per assicurare un corretto smontaggio (Fig. 10). Infine, estrarre la vaschetta filtro tirandola fuori orizzontalmente (Fig. 11). Per estrarre l'asse filtro, tirarlo verso l'alto (Fig. 12). Questi pezzi possono essere lavati a mano e nella lavastoviglie ad una temperatura massima di 70°C.

- Lavare la vaschetta e la griglia raccogligocce.
- Pulire la parte frontale della macchina, il carter superiore e la tegola di alimentazione con la stessa soluzione saponosa.

Nota:

In caso di avaria dovuta a una pulizia impropria, la garanzia decade.

MONTAGGIO

Una volta concluse le operazioni di pulizia, rimontare nel seguente ordine:

- 1 Montare l'asse filtro nella vaschetta filtro, al montarlo si noterà un piccolo rumore di incastro (Fig. 13). Dopo-diché, montare il set nella vaschetta di spremitura, inserendolo dalle fessure situate nella vaschetta di spremitura (Fig. 14). Al montarlo si noterà un piccolo rumore di incastro, che indicherà che è stato montato correttamente.
- 2 Inserire le sfere all'interno della vaschetta di spremitura. Verificare che siano incastrate correttamente (Fig. 15).
- 3 Montare le sfere nella lama, assicurarsi che siano inserite correttamente (Fig. 16). Dopo-diché montare il suddetto gruppo nella vaschetta di spremitura e incastrare le scanalature nelle fessure delle sfere (Fig. 17). Fare attenzione a non tagliarsi!
- 4 Montare il blocco di spremitura nella macchina, assicurandosi di inserirlo fino in fondo (Fig. 18).
- 5 Montare il carter frontale e il coperchio superiore (Fig. 19). Al montarlo si noterà un piccolo rumore di incastro.

6 Inserire la vaschetta e la griglia raccogligocce.

Prima di mettere di nuovo in funzione la macchina, assicurarsi:

- Che il blocco di spremitura sia ben montato (Fig. 18).
- Che il set di sfere e coppe (stesso colore) sia quello corretto.

Nel caso in cui le vaschette, le sfere, le coppe o la lama non fossero correttamente montate, questi pezzi potrebbero subire danni e causare anche danni all'interno della macchina.

(Problemi non coperti dalla garanzia poiché dovuti a uso improprio da parte dell'operatore)

Quando la macchina è pronta per funzionare, il pulsante Play/Pause è illuminato.

Nota:

Con l'uso, è possibile che appaia una pigmentazione del colore della frutta sui pezzi di plastica che sono a contatto con il succo. Ciò è completamente normale e non suppone alcun problema igienico né influisce sulle proprietà fisiche della plastica.

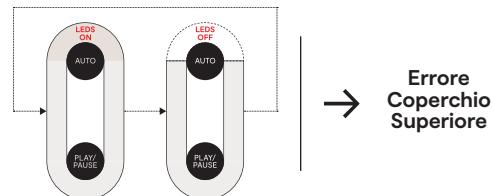
6.6. CONSIGLI PER L'USO

- Fare in modo che la frutta entri bene nelle coppe scelte per spremere. Se la coppa è troppo piccola, pizzicherà la buccia facendone fuoriuscire gli oli essenziali, dando come risultato un succo dal gusto amaro.
- Per ottenere la maggior quantità possibile di succo, è opportuno che le coppe non siano molto più grandi della frutta utilizzata.
- Una volta finita la giornata di lavoro, spegnere l'interruttore della macchina (Fig. 4).

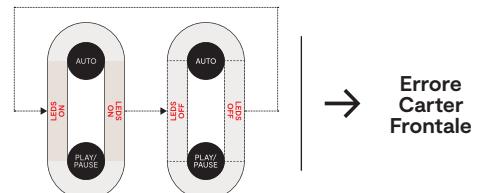
6.7. SISTEMI DI SICUREZZA

La macchina è dotata di vari sistemi di sicurezza:

- 1 Se il Coperchio superiore non è montato correttamente, la macchina non funziona e il settore superiore dell'ovale e i pulsanti Auto e Play/Pause lampeggiano. Smettono di lampeggiare quando il Coperchio superiore è montato correttamente, e la macchina torna alla funzione selezionata.

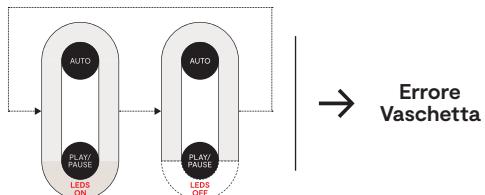


- 2 Se il Carter frontale non è montato correttamente, la macchina non funziona e i settori laterali dell'ovale e i pulsanti Auto e Play/Pause lampeggiano. Smettono di lampeggiare quando il Carter frontale è montato correttamente, e la macchina torna alla funzione selezionata.

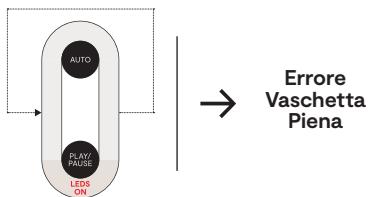


- 3 Se la Vaschetta non è montata correttamente, la macchina non funziona e il settore inferiore dell'ovale e pulsanti Auto e

Play/Pause lampeggiano. Smettono di lampeggiare, quando la Vaschetta è montata correttamente, e la macchina torna alla funzione selezionata.



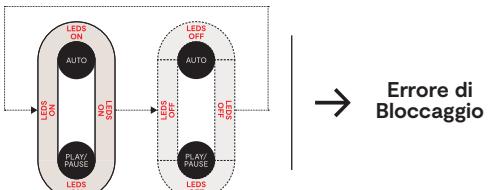
- Se la Vaschetta è piena, la macchina non funziona e il settore inferiore dell'ovale e i pulsanti Auto e Play/Pause si illuminano con luce fissa. Sarà necessario svuotarla e montarla nuovamente.



- Se per qualsiasi motivo la macchina, essendo in funzione, restasse bloccata, dopo alcuni secondi il motore si arresterà in modo automatico e i quattro settori dell'ovale e i pulsanti Auto e Play/Pause lampeggeranno. In questo caso sarà necessario contattare il servizio tecnico.

Per sapere quale tipo di errore grave si è verificato, quando la macchina mostra l'errore di bloccaggio, premere per 5 secondi il pulsante Auto fino a quando l'ovale rimane illuminato fisso. Quando si rilascia, il pulsante Auto lampeggerà per un

numero determinato di volte indicando le decine, dopodiché il pulsante Play/Pause lampeggerà un numero determinato di volte indicando le unità, per formare un numero dal 10 al 99 e in questo modo classificare l'errore della macchina.



- Se la macchina non illumina l'ovale né i pulsanti Auto e Play/Pause, ciò può essere dovuto a mancanza di corrente. Verificare che l'interruttore sia acceso e che il fusibile di sicurezza della base di rete non sia fuso (Fig. 20).

Manuale di Manutenzione

Italiano

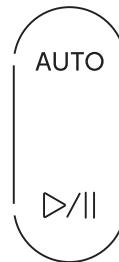
7. INSTALLAZIONE, PROGRAMMAZIONE E MANUTENZIONE

- L'apparecchio deve essere obbligatoriamente collegato a una messa per evitare possibili scariche elettriche su persone o danni all'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, la presa sarà di facile accesso. Non è consentito l'utilizzo di prolunghie, adattatori né prese multiple.

7.1. INSTALLAZIONE

- Attenzione! La macchina pesa 35 kg. Lo spostamento della macchina deve essere realizzato da due persone. Il miglior modo di effettuare questa operazione è afferrandola con una mano sotto la parte posteriore e con l'altra mano prendendo la macchina dagli assi del blocco di spremitura. Per fare ciò si dovrà rimuovere la vaschetta e la griglia raccogligocce e, dopodiché, smontare il carter frontale e il blocco di spremitura (Fig. 21).
- Posizionare la macchina su una base sufficientemente resistente e stabile.
- Assicurarsi che la tensione e la frequenza dell'impianto elettrico si trovino all'interno nel range di funzionamento della macchina. Vedere targhetta delle specifiche (Fig. 22).
- Utilizzare una presa di corrente con messa a terra protetta da un differenziale di 0,03A e collegare a questa presa solo la macchina spremiagrumi. Non condividerla con altri apparecchi.
- Prima della messa in funzione della macchina, si consiglia di effettuare una pulizia dei pezzi che saranno a contatto con il succo (coppe, sfere, vaschetta di spremitura, vaschetta filtro, lama e carter frontale).

Accendere l'interruttore (Fig. 4 (I=On, O=Off)). Se non si illumina l'ovale né i pulsanti Auto e Play/Pause, ciò può essere dovuto alla mancanza di tensione; in questo caso, assicurarsi di avere collegato la spina a una linea di tensione e che l'interruttore sia acceso. Una volta risolto questo problema, il pulsante Play/Pause resta illuminato indicando che la macchina è pronta per premere.



7.2. MANUTENZIONE

La manutenzione esterna della macchina si limita alla sua pulizia.

La macchina necessita unicamente che si ingrassi periodicamente il perno della paletta di carico (Fig. 23). Usare sempre grasso per uso alimentare.

All'interno della macchina, ogni 50.000 cicli devono essere ingrasate le guide e deve essere realizzata una pulizia minuziosa.

7.3. ELENCO DEI COMPONENTI

1402009A-15	TAPPO LATERALE BG
1402009A-18	TAPPO LATERALE BL
250206A-15	CARTER FRONTALE Z25 BG
250206A-18	CARTER FRONTALE Z25 BL
250207A-16	VASCHETTA Z25 BR
250207A-17	VASCHETTA Z25 GR
250207A-18	VASCHETTA Z25 BL
250208A-16	GRIGLIA RACCOGLIGOCCE Z25 BR
250208A-17	GRIGLIA RACCOGLIGOCCE Z25 GR
250208A-18	GRIGLIA RACCOGLIGOCCE Z25 BL
250210A-15	COPERCHIO SUPERIORE Z25 BG
250210A-18	COPERCHIO SUPERIORE Z25 BL
250217A	PROTEZIONE LAMA Z25
250501A-15	VASCHETTA DI SPREMITURA Z25 BG
250501A-18	VASCHETTA DI SPREMITURA Z25 BL
250502A-15	LAMA SCANALATA Z25 BG
250502A-18	LAMA SCANALATA Z25 BL
250503A-15	VASCHETTA FILTRO CON GIUNTO Z25 BG
250503A-18	VASCHETTA FILTRO CON GIUNTO Z25 BL
250504A	ASSE FILTRO
250505A-15	COPPA MEDIANA Z25 BG
250506A-15	SFERA MEDIANA Z25 BG
250507A-16	COPPA PICCOLA Z25 BR
250508A-16	SFERA PICCOLA Z25 BR
250514A	KIT COPPA-SFERA PICCOLA Z25 BR
T-912-M4X16	VITE A BRUGOLA M4X16 DIN-912
VMTRM4-03	PIEDE REGOLABILE

zummo

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., no seu constante empenho em melhorar os seus produtos reserva-se o direito a proceder a alterações das máquinas sem aviso prévio; por este motivo o presente manual de instruções pode omitir as últimas alterações efectuadas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Estimado cliente: Antes de utilizar o seu espremedor de citrinos, leia atentamente este manual de instruções.

- A máquina não é própria para instalações no exterior, pelo que não deve ser exposta diretamente a raios solares nem colocada em locais não protegidos de agentes atmosféricos e em ambientes onde sejam utilizados jatos de água para limpar.
- Para evitar riscos, toda a reparação deve ser realizada por pessoal técnico.
- Utilize sempre os componentes originais, acessórios e peças de reposição da Zummo. Não manipule a máquina para operá-la sem nenhum dos elementos de segurança.
- Não será assumida qualquer responsabilidade se a causa do dano decorrer do mau uso da máquina ou do não cumprimento das instruções do presente manual.
- Solicite o serviço de assistência técnica à empresa que lhe forneceu a máquina. Caso não a consiga localizar, entre em contacto com ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (dados no capítulo referente à garantia).
- A máquina espremedora exerce uma grande pressão ao espremer. Por este motivo, nunca introduza as mãos nem objectos estranhos na zona onde a fruta é espremida.
- Tenha especial cuidado com a lâmina, pois pode cortar-se ao utilizá-la. Para evitar riscos, uma vez limpo, é aconselhável colocar a proteção da lâmina (Fig. 1).
- Antes de proceder à sua limpeza ou manutenção, desligue sempre a máquina da rede elétrica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou conjunto disponível pelo fabricante ou seu agente de serviço.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, exceto se tiverem recebido supervisão ou instrução. As crianças devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, por exemplo:
 - Áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros locais de trabalho.
 - Casas da quinta.
 - Por hóspedes de hotéis, motéis e locais de tipo residencial.
 - Alojamento e locais como quartos de hotéis.
- Tenha cuidado ao derramar líquido quente no liquidificador ou processador de alimentos, uma vez que pode transbordar do aparelho devido a uma formação repentina de vapor.

A partir da área privada em www.zummocorp.com pode registar-se e descarregar este manual em formato electrónico.

ÍNDICE

1. DADOS TÉCNICOS
2. RESÍDUOS E RECICLAGEM
3. GARANTÍA
4. ACCESÓRIOS
5. FOTOGRAFIAS
MANUAL DE SERVIÇO
6. FUNÇÕES E LIMPEZA
6.1. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO
6.2. PARAGEM
6.3. STAND BY
6.4. PORTA USB
6.5. LIMPEZA
6.6. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO
6.7. SISTEMAS DE SEGURANÇA
MANUAL DE MANUTENÇÃO
7. INSTALAÇÃO, PROGRAMAÇÃO E MANUTENÇÃO
7.1. INSTALAÇÃO
7.2. MANUTENÇÃO
7.3. LISTA DE COMPONENTES

1. DADOS TÉCNICOS

CONSUMO (W)	250	
FRUTA POR MINUTO	10	
CAPACIDADE DO ALIMENTADOR	1,5 Kg	
CAPACIDADE DO DEPÓSITO	5 L	
DIMENSÕES	ALTURA (mm)	618
	LARGURA (mm)	330
	PROFUNDIDADE (mm)	420
LIMITES AMBIENTAIS	TEMPERATURA ENTRE	+5°C y +50°C
	HUMIDADE ENTRE	45% y 70%
TAMANHO DA FRUTA Ø (mm)	TAÇAS MÉDIAS	58-80
	TAÇAS PEQUENAS*	43-62
NÍVEL DE SOM DE PRESSÃO PESADO "A"	Inferior a 60 dB	
PESO (sem embalagem)	35 Kg	
TENSÃO E FREQUÊNCIA	100-240V 50/60Hz	

* Acessório não incluído de série

2. RESÍDUOS E RECICLAGEM

EQUIPAMENTOS FORA DE UTILIZAÇÃO

União Europeia



Este símbolo indica que os aparelhos elétricos e eletrónicos que o ostentam não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico geral. Se desejar eliminar este equipamento não utilize o contentor de lixo normal! Existe um sistema de recolha especial para estes produtos.

Para obter informações adicionais sobre o ecoponto de recolha e reciclagem deste produto, contacte o seu serviço de recolha municipal, o seu gestor de resíduos ou o distribuidor que lhe vendeu o produto.

Se eliminar o produto de forma adequada estará a ajudar a preservar os recursos naturais (recuperação de materiais) e a prevenir os possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde das pessoas provocado pelo processamento incorrecto do produto deitado fora.

A eliminação incorreta destes resíduos pode implicar a aplicação de sanções de acordo com a legislação nacional.

Outros países não pertencentes à União Europeia

Se desejar eliminar este produto faça-o em conformidade com a legislação nacional em vigor e outras normas do seu país relativas à gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos usados.

EMBALAGEM

Para a sua eliminação, tenha em conta as normas locais de tratamento deste tipo de resíduos. Separe os diferentes materiais da embalagem e entregue-os no ecoponto mais próximo.

3. GARANTIA

A ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., através do seu distribuidor oficial, garante as suas máquinas por um período de 3 ANOS, ou 100.000 ciclos de espremedura, que entrará em vigor a partir da data de ENTREGA ao distribuidor, de acordo com as seguintes condições:

Esta garantia cobre todos os defeitos de materiais ou de fabrico.

Se a máquina apresentar algum defeito durante a sua utilização normal dentro do período de garantia, as peças defeituosas serão substituídas sem quaisquer encargos.

A garantia terá validade somente mediante a apresentação da fatura original.

A reparação ou substituição de peças durante o período de garantia, não implica um alargamento do prazo da mesma.

As peças de substituição originais têm uma garantia de 6 meses.

ESTA GARANTIA NÃO COBRE

Danos não causados diretamente por defeito de fabrico ou dos materiais.

Qualquer dano devido a uma instalação incorreta, abuso, uso indevido, alteração, acidente ou negligência.

Os riscos das peças de plástico devidos à utilização de elementos que possam ocasionar riscos como os esfregões de limpeza.

A deformação das peças de plástico termoformável por terem sido expostas a temperaturas excessivas.

A mão-de-obra das reparações não está incluída nesta garantia.

Qualquer dano causado por pessoal ou materiais não autorizados.

Os defeitos causados por desgaste; em particular o seguinte componente:

250502A-15	LÂMINA NERVURADA Z25 BG
250502A-18	LÂMINA NERVURADA Z25 BL
250501A-15	TABULEIRO EXTRAÇÃO Z25 B
250501A-18	TABULEIRO EXTRAÇÃO Z25 BL
250513A	JUNTA TABULEIRO FILTRO Z25
250210A-15	TAMPA SUPERIOR Z25 BG
250210A-18	TAMPA SUPERIOR Z25 BL
250206A-15	PAINEL FRONTAL Z25 BG
250206A-18	PAINEL FRONTAL Z25 BL

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para qualquer consulta técnica, contacte preferencialmente o seu distribuidor habitual ou dirija-se à Zummo através de:

E-mail: customerservice@zummo.es

Telefone: 961.301.246

Fax: 961.301.250

Qualquer reparação efetuada durante o período de garantia não autorizada por Zummo, implicará automaticamente a anulação da mesma.

4. ACCESÓRIOS

A máquina dispõe de diferentes kits de cones e esferas em função do tamanho da fruta a espremer:

- Cones e esferas beges, para frutas de 58 mm a 80 mm de diâmetro.
- Cones e esferas castanhas, para frutas de 43 mm a 62 mm de diâmetro (*).

Utilize sempre a mesma lâmina e o mesmo tabuleiro de extração independentemente do kit de extração instalado na máquina.

ATENÇÃO! Não utilize conjuntamente elementos de diferentes kits.

(*) Não incluído de série.

Manual de Serviço

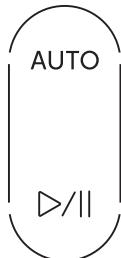
MANUAL DE SERVIÇO

6. FUNÇÕES E LIMPEZA

- É aconselhável desligar a máquina através do interruptor de alimentação antes de iniciar as operações de limpeza.
- Não efetue a limpeza da máquina utilizando jatos de água diretos e/ou de alta pressão.
- Deve ser realizada uma limpeza diária das peças da zona de extração (cones, esferas, tabuleiro extração, tabuleiro filtro, lâmina e painel frontal), seguindo as instruções de limpeza.
- O produto fornecido pela máquina é sumo de citrinos com um pH não superior a 4,5, não sendo portanto considerado um alimento potencialmente perigoso.

6.1. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Consoante o tamanho da fruta a espremer, deverá escolher o tamanho do cone e da esfera. Consulte o capítulo Acessórios.
- Ligue a máquina através do interruptor de alimentação. Ao ser ligada, o indicador oval e os botões Auto e Play/Pause piscam durante alguns segundos. Quando o botão Play/Pause permanecer iluminado, significa que a máquina está pronta a espremer.



- A máquina dispõe de dois modos de funcionamento:
 - Modo Play/Pause: Prima Play/Pause para activar a extração, o indicador oval acende-se e o botão Play/Pause pisca. Para interromper a extração, prima Play/Pause, o indicador oval apaga-se e o botão Play/Pause pisca.
 - Modo Auto: Prima o botão Auto para activar a extração. A máquina começa a funcionar quando a fotocélula deteta a presença de frutas e continua em funcionamento até que não haja mais frutas ou até que qualquer dos dois botões seja premido. Enquanto a máquina está a espremer, o indicador oval permanece iluminado e o botão Auto pisca. Quando a extração é interrompida, o indicador oval apaga-se e o botão Auto pisca.
- Se a máquina parar por não restarem frutas, basta voltar a introduzir frutas na rampa para retomar o funcionamento da máquina.
- Se Auto ou Play/Pause for premido, a máquina para e as frutas permanecem na rampa. Para colocar a máquina novamente em funcionamento, prima Auto.

É importante manter a lente da fotocélula limpa para garantir a deteção (Fig. 2).

A máquina está configurada para que o modo predeterminado seja Play/Pause.

6.2. PARAGEM

A máquina pode ser parada das seguintes formas:

- Clicando no botão Play/Pause ou Auto, dependendo do modo de funcionamento atual da máquina.
- Quando não deteta a presença de frutas, a máquina para automaticamente ao finalizar o ciclo de extração em curso.
- Desligando a máquina através do interruptor de alimentação.

6.3. STAND BY

A máquina possui um sistema de consumo em espera que é ativado automaticamente ao finalizar o último ciclo de extração. Quando a máquina está em Stand-By, o botão do modo de funcionamento atual fica aceso e o indicador oval apagado.

Para sair do modo Stand-By, prima qualquer dos dois botões.

6.4. PORTA USB

Disponível a partir da versão 2.

6.5. LIMPEZA

Deve ser efetuada uma limpeza diária da zona de extração.

- Com a máquina parada, desligue-a através do interruptor de alimentação (Fig. 4). Seguidamente, desligue-a da rede elétrica.
- Retire o painel frontal e a tampa superior (Fig. 5) e limpe-os com um pano humedecido com uma solução de sabão neutro. ATENÇÃO! NUNCA utilize produtos que possam riscar a sua superfície.
- Retire o bloco de extração, puxando-o horizontalmente para fora (Fig. 6). Para desmontar o bloco de extração, remova primeiro a lâmina e os cones segurando pelas pegas da lâmina e puxando para cima (Fig. 7). Seguidamente, retire os cones. Para efetuar esta operação, deve levantar um pouco o cone até ultrapassar o limite e puxar ligeiramente para fora (Fig. 8). TENHA MUITO CUIDADO COM A LÂMINA, já que é muito afiada e pode provocar ferimentos. É aconselhável colocar o protetor da lâmina após limpá-la, para deste modo continuar a realizar as operações de limpeza com maior segurança (Fig. 9).

De seguida, desmonte as esferas segurando pelas pegas e puxando para cima, usando ambas as mãos para assegurar uma desmontagem correcta (Fig. 10). Por último, retire o tabuleiro filtro puxando-o horizontalmente para fora (Fig. 11). Para retirar o eixo filtro, puxe-o para cima (Fig. 12). Pode colocar estas peças na máquina de lavar loiça a uma temperatura máxima de 70°C ou limpá-las manualmente.

- Lave o depósito de cascas e a grelha de gotejamento.
- Limpe a parte frontal da máquina, o painel superior e a placa de alimentação com a mesma solução de sabão neutro.

Nota:

Em caso de avaria provocada por uma limpeza inadequada, a garantia será anulada.

MONTAGEM

Depois de limpar todas as peças, volte a montá-las pela seguinte ordem:

- 1 Monte o eixo filtro no tabuleiro filtro. Ao montá-lo ouvirá um pequeno ruído de encaixe (Fig. 13). Seguidamente, monte o conjunto no tabuleiro extração introduzindo-o nas ranhuras situadas no tabuleiro extração (Fig. 14). Ao montá-lo ouvirá um pequeno ruído de encaixe, isto indica que foi montado corretamente.
- 2 Introduza as esferas no tabuleiro extração. Certifique-se de que encaixaram corretamente (Fig. 15).
- 3 Monte os cones na lâmina, verificando se foram colocados corretamente (Fig. 16). De seguida, monte o conjunto no tabuleiro extração e encaixe as saliências nas ranhuras das esferas (Fig. 17). Tenha cuidado para não se cortar!
- 4 Monte o bloco de extração na máquina. Certifique-se de inseri-lo até ao fundo (Fig. 18).

- 5 Coloque o painel frontal e a tampa superior (Fig. 19). Ao colo-
cá-los, ouvirá um pequeno ruído de encaixe.
- 6 Coloque o depósito de cascas e a grelha de gotejamento.

Antes de voltar a colocar a máquina em funcionamento, verifique:

- Se o bloco de extração está bem colocado (Fig. 18).
- Se o kit de esferas e cones (mesma cor) é o correto.

Se os tabuleiros, as esferas, os cones ou a lâmina não estiverem corretamente colocados, poderão sofrer danos e também danificar o interior da máquina.

(Problemas não cobertos pela garantia por serem falhas do operador)

Quando a máquina está pronta a funcionar, o botão Play/Pause acende-se.

Nota:

Com a utilização da máquina, as partes de plástico que estão em contacto com o sumo podem ficar pigmentadas com a cor da fruta. Isto é completamente normal e não constitui um problema higiênico nem afeta as propriedades físicas do plástico.

6.6. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

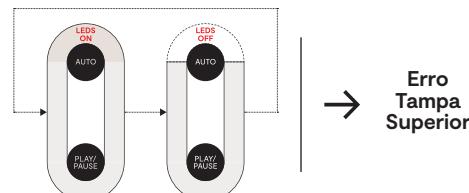
- Certifique-se de que as frutas cabem perfeitamente nos cones que escolher para espremer, pois se o cone for muito pequeno, a casca será danificada e libertará óleo, deixando o sumo com um sabor amargo.
- Para obter a maior quantidade de sumo possível, é conveniente que os cones não sejam muito maiores do que as frutas que está a utilizar.

- No final do dia, desligue a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 4).

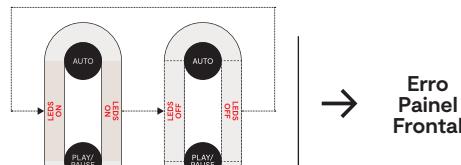
6.7. SISTEMAS DE SEGURANÇA

A máquina possui diversos sistemas de segurança:

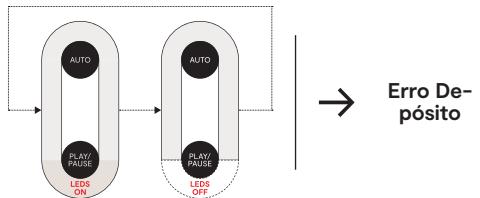
- 1 Se a Tampa Superior não estiver montada corretamente, a máquina não funcionará e a secção superior do indicador oval e os botões Auto e Play/Pause piscarão. Assim que a Tampa Superior for colocada corretamente, deixarão de piscar e a máquina regressará à função selecionada.



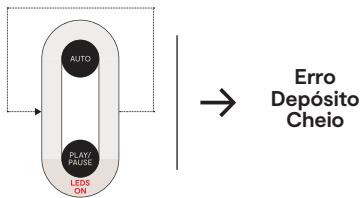
- 2 Se o Painel Frontal não estiver montado corretamente, a máquina não funcionará e as secções laterais do indicador oval e os botões Auto e Play/Pause piscarão. Assim que o Painel Frontal for colocado corretamente, deixarão de piscar e a máquina regressará à função selecionada.



- 3 Se o Depósito não estiver montado corretamente, a máquina não funcionará e a secção inferior do indicador oval e os botões Auto e Play/Pause piscarão. Assim que o Depósito for colocado corretamente, deixarão de piscar e a máquina regressará à função selecionada.



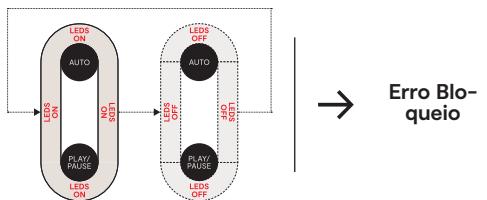
- 4 Se o Depósito estiver cheio, a máquina não funcionará e a secção inferior do indicador oval e os botões Auto e Play/Pause ficarão acesos com luz fixa. O depósito deverá ser esvaziado e colocado corretamente.



- 5 Se, por algum motivo, a máquina ficar bloqueada durante o funcionamento, o motor parará automaticamente após alguns segundos e as quatro secções do indicador oval e os botões Auto e Play/Pause piscarão. Se isto ocorrer, deverá ligar para o serviço técnico.

Para saber que tipo de erro grave ocorreu quando a máquina exibir o erro “bloqueio”, prima o botão Auto durante 5 segun-

dos até que o indicador oval fique iluminado. Ao soltá-lo, o botão Auto piscará um determinado número de vezes indicando as dezenas e, seguidamente, o botão Play/Pause piscará também um determinado número de vezes indicando as unidades, formando assim um número de 10 a 99 que permitirá classificar o erro da máquina.



- 6 Se nem o indicador oval nem os botões Auto e Play/Pause da máquina se acederem, significa que não há tensão. Certifique-se de que o interruptor de alimentação está acionado e de que o fusível de segurança da base de alimentação não está queimado (Fig. 20).

Manual de Manutenção

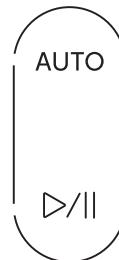
7. INSTALAÇÃO, PROGRAMAÇÃO E MANUTENÇÃO

- A máquina deve ser obrigatoriamente ligada à terra para evitar possíveis descargas em pessoas ou danos ao equipamento.
- Após a conclusão da instalação, a tomada deve ser de fácil acesso. Não é permitida a utilização de extensões, adaptadores nem tomadas múltiplas.

7.1. INSTALAÇÃO

- Atenção! A máquina pesa 35 kg. A movimentação da máquina deve ser realizada por duas pessoas. A melhor forma de o fazer é segurando-a com uma das mãos por baixo da parte traseira e com a outra mão pelos eixos do bloco de extração. Para isso, deve-se remover o depósito de cascas e a grelha de gotejamento e, depois, desmontar o painel frontal e o bloco de extração (Fig. 21).
- Coloque a máquina sobre uma base suficientemente firme e estável.
- Certifique-se de que a tensão e a frequência da sua instalação elétrica são compatíveis com a gama de funcionamento da máquina. Consulte a placa de características (Fig. 22).
- Utilize uma tomada com uma ligação à terra eficaz protegida por um diferencial de 0,03 A. Ligue a esta tomada apenas a máquina de extração de sumo. Não utilize esta tomada para ligar outros aparelhos.
- Antes de colocar a máquina em funcionamento, é recomendável limpar as peças que estarão em contacto com o sumo (cones, esferas, tabuleiro extração, tabuleiro filtro, lâmina e painel frontal).
- Ligue o interruptor de alimentação (Fig. 4 (I=On, O=Off)). Se nem o indicador oval nem os botões Auto e Play/Pause da

máquina se acederem, significa que não há tensão. Neste caso, deve certificar-se de que ligou a ficha a uma tomada com tensão e que o interruptor de alimentação está acionado. Uma vez solucionado o problema, o botão Play/Pause acende-se indicando que a máquina está pronta a espremer.



7.2. MANUTENÇÃO

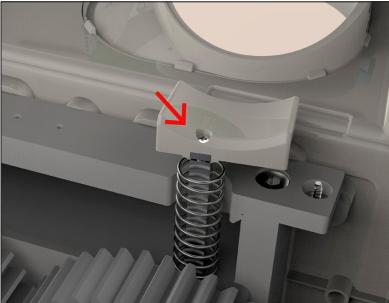
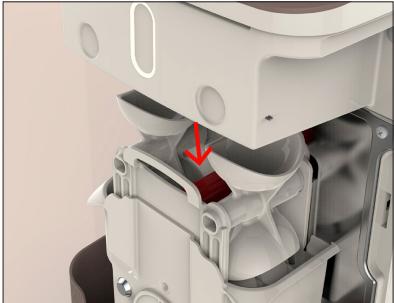
A manutenção exterior da máquina limita-se à sua limpeza.

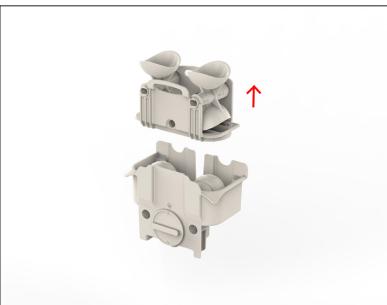
Engraxar periodicamente o eixo da telha (Fig. 23). Utilize sempre gordura adequada para uso alimentar.

No interior da máquina, a cada 50.000 ciclos deverá lubrificar as guias e realizar uma limpeza exaustiva.

7.3. LISTA DE COMPONENTES

1402009A-15	TAMPA LATERAL BG
1402009A-18	TAMPA LATERAL BL
250206A-15	PAINEL FRONTAL Z25 BG
250206A-18	PAINEL FRONTAL Z25 BL
250207A-16	DEPÓSITO Z25 BR
250207A-17	DEPÓSITO Z25 GR
250207A-18	DEPÓSITO Z25 BL
250208A-16	GRELHA GOTEJAMENTO Z25 BR
250208A-17	GRELHA GOTEJAMENTO Z25 GR
250208A-18	GRELHA GOTEJAMENTO Z25 BL
250210A-15	TAMPA SUPERIOR Z25 BG
250210A-18	TAMPA SUPERIOR Z25 BL
250217A	PROTETOR LÂMINA Z25
250501A-15	TABULEIRO EXTRAÇÃO Z25 BG
250501A-18	TABULEIRO EXTRAÇÃO Z25 BL
250502A-15	LÂMINA NERVURADA Z25 BG
250502A-18	LÂMINA NERVURADA Z25 BL
250503A-15	TABULEIRO FILTRO COM JUNTA Z25 BG
250503A-18	TABULEIRO FILTRO COM JUNTA Z25 BL
250504A	EIXO FILTRO
250505A-15	CONE MÉDIO Z25 BG
250506A-15	ESFERA MÉDIA Z25 BG
250507A-16	CONE PEQUENO Z25 BR
250508A-16	ESFERA PEQUENA Z25 BR
250514A	KIT CONE-ESFERA PEQUENO Z25 BR
T-912-M4X16	PARAFUSO ALLEN M4X16 DIN-912
VMTRM4-03	PÉ PARA APARAFUSAR

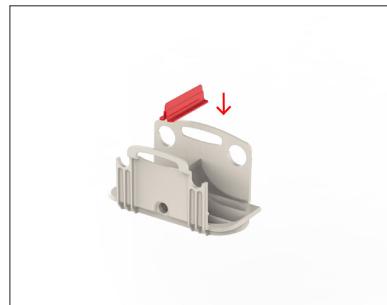




7



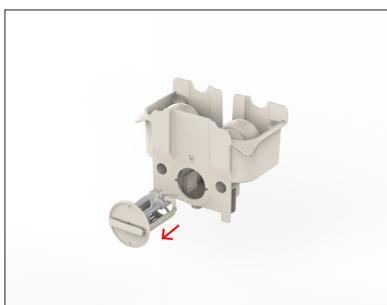
8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



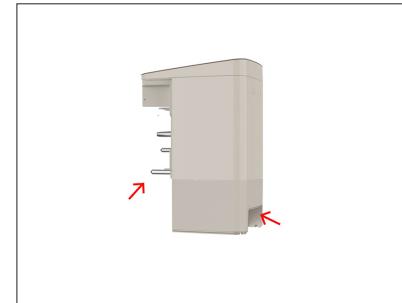
18



19



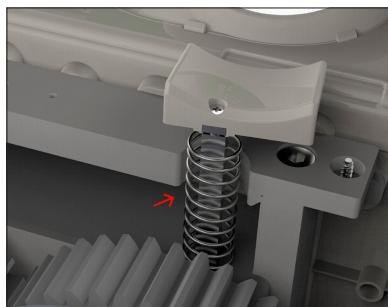
20



21

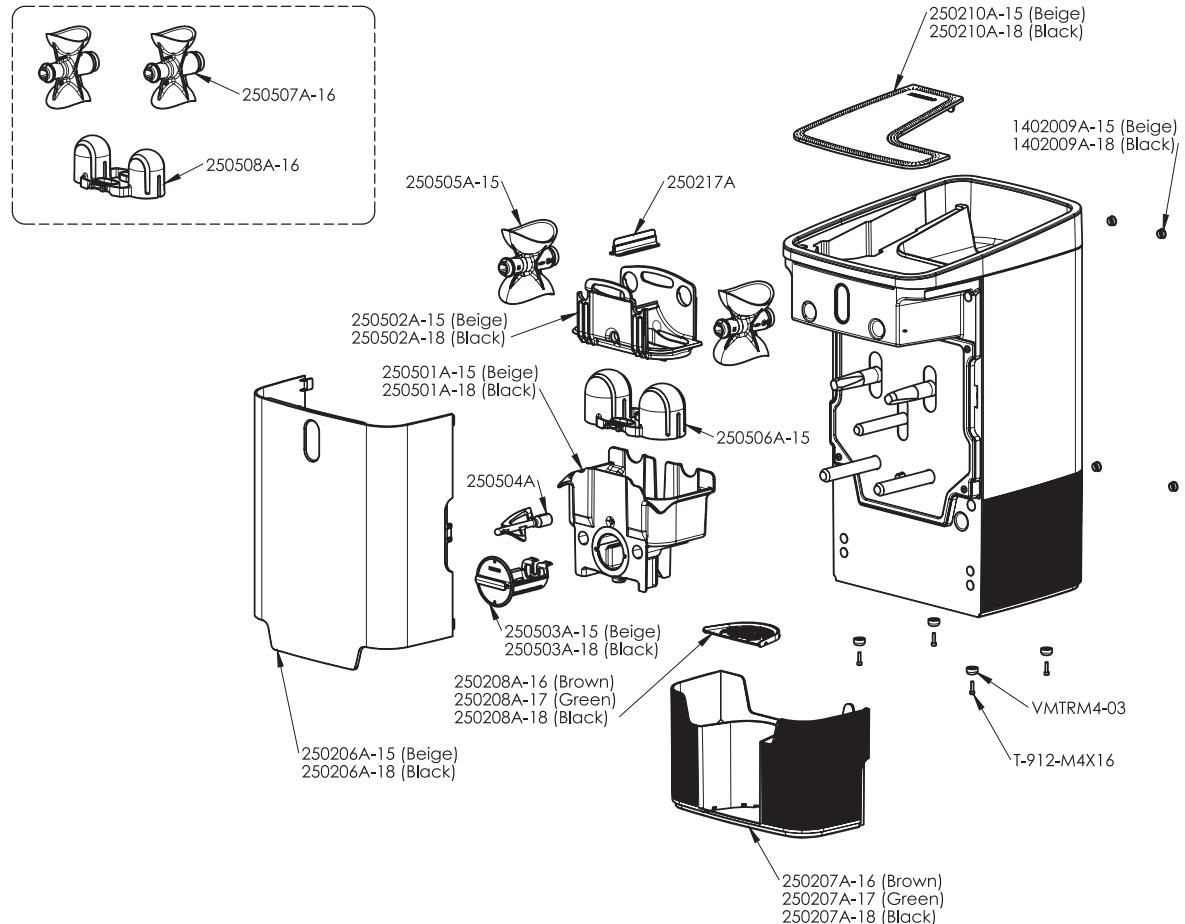


22



23

250514A KIT COPA-BOLA PEQUEÑA Z25 BR





EU DECLARATION OF CONFORMITY

ZUMMO Innovaciones Mecánicas S.A.U. C/Cádiz 4. 46113 Moncada. Valencia. Spain

zummo

Under our unique responsibility, we declare that the product which this declaration refers to is in accordance with the following Directives and European Regulations:

2006/42	Machinery safety Directive	EN 55014-1:2017 + A11:2020	Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 1: Emission.
2014/53	RED Directive	EN 55014-2:2015	Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 2: Immunity – Product family standard.
2011/65	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment Directive (RoHS), as amended by 2015/863.	EN 61000-3-2:2019	Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-2: Limits – Limits for harmonic current emissions (equipment input current <= 16 A per phase).
2012/19	Waste electrical and electronic equipment Directive (WEEE).	EN 61000-3-3:2013 + A1:2019	Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-3: Limits – Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current <= 16 A per phase and not subject to conditional connection.
2009/125/EC	Ecodesign requirements Directive	EN 301 489-1 V2.2.3	ElectroMagnetic Compatibility (EMC) standard for radio equipment and services; Part 1: Common technical requirements
1935/2004	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food.	EN 301 489-3 V2.1.1	ElectroMagnetic Compatibility (EMC) standard for radio equipment and services – Part 3: Specific conditions for Short-Range Devices (SRD) operating on frequencies between 9 kHz and 246 GHz
10/2011	Regulation on plastic materials and articles intended to come into contact with food.	EN 300 328 V2.2.2	Wideband transmission systems; Data transmission equipment operating in the 2,4 GHz band
2023/2006	Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.	EN 1672-1:2014	Food processing machinery – Basic concepts – Part 1: Safety requirements.
To guarantee the compliance, the product has been designed according to the following standards:		EN 1672-2:2020	Food processing machinery – Basic concepts – Part 2: Hygiene requirements.
EN 60335-1:2012 + A1:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019	Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1: General requirements.	Models: Z25-BL, Z25-BR, Z25-GR	
EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016	Household and similar electrical appliances – Safety – Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines.		
EN 62233:2008	Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure.		

Under our unique responsibility, we declare that the product which this declaration refers to is in accordance with the following Regulations:

Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008

Radio Equipment Regulations 2017

The Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012

The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019

2012/19 Waste electrical and electronic equipment Directive (WEEE).

1935/2004 Regulation on materials and articles intended to come into contact with food.

10/2011 Regulation on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

2023/2006 Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

To guarantee the compliance, the product has been designed according to the following standards:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1: General requirements.

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 Household and similar electrical appliances – Safety – Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines.

EN 62233:2008 Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure.

EN 55014-1:2017 + A11:2020

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2019

EN 61000-3-3:2013 + A1:2019

EN 301 489-1 V2.2.3

EN 301 489-3 V2.1.1

EN 300 328 V2.2.2

EN 1672-1:2014

EN 1672-2:2020

Models:

Z25-BL, Z25-BR, Z25-GR

Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 1: Emission.

Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 2: Immunity – Product family standard.

Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-2: Limits – Limits for harmonic current emissions (equipment input current <= 16 A per phase).

Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-3: Limits – Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current <= 16 A per phase and not subject to conditional connection.

ElectroMagnetic Compatibility (EMC) standard for radio equipment and services; Part 1: Common technical requirements

ElectroMagnetic Compatibility (EMC) standard for radio equipment and services - Part 3: Specific conditions for Short-Range Devices (SRD) operating on frequencies between 9 kHz and 246 GHz

Wideband transmission systems; Data transmission equipment operating in the 2,4 GHz band

Food processing machinery – Basic concepts – Part 1: Safety requirements.

Food processing machinery – Basic concepts – Part 2: Hygiene requirements.

zummo

**CERTIFICADO DE GARANTÍA
GUARANTEE CERTIFICATE
BON DE GARANTIE
GARANTIEURKUNDE
CERTIFICATO DI GARANZIA
CERTIFICADO DE GARANTIA
GARANTIECERTIFICAAT
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН
GARANTİ BELGESİ**

Sello del establecimiento / Seller's stamp
/ Sceau de l'establisement / Stempel der
Verkaufseinrichtung / Timbro della ditta /
Carimbo do estableciment / Stempel van
de winkel / Печать компании-продавца /
Mülkiyet Damga

Nombre / Name / Nom / Name / Nome / Name / Naam / Имя / adı

Dirección / Address / Adresse / Anschrift / Indirizzo / Endereço / Adres / Адрес

Población / City / Ville / Ort / Comune / Localidade / Gemeente / Город / şehir

Tel / Tel:

Fecha de venta / Date of Sale / Date d'Achat / Verkaufsdatum / Data de la Vendita /
Data de la Venda/ Verkoopdatum / Дата продажи / Satış tarihi

Modelo / Model / Modèle/ Modell / Modello / Modelo / Model / Модель / Modeli



zummo

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