



ESSENTIAL BASIC • ESSENTIAL PRO • VERSATILE PRO

ESPAÑOL · MANUAL DE USUARIO

ENGLISH · USER'S MANUAL

FRANÇAIS · MANUEL DE L'UTILISATEUR

DEUTSCH · BEDIENUNGSANLEITUNG

ITALIANO · MANUALE DELL'UTILIZZATORE

Figuras

Drawing

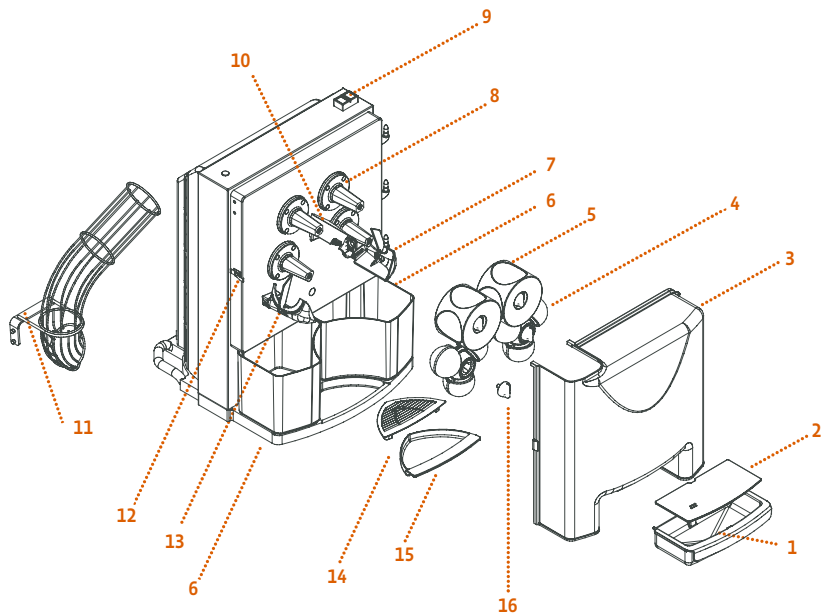
Figures

Abbildung

Figure

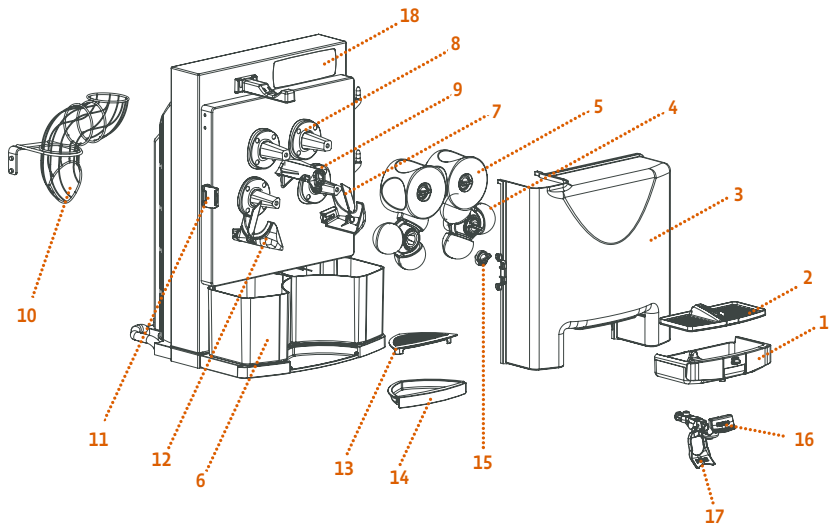


DIAGRAMS WITH PARTS: ESSENTIAL BASIC

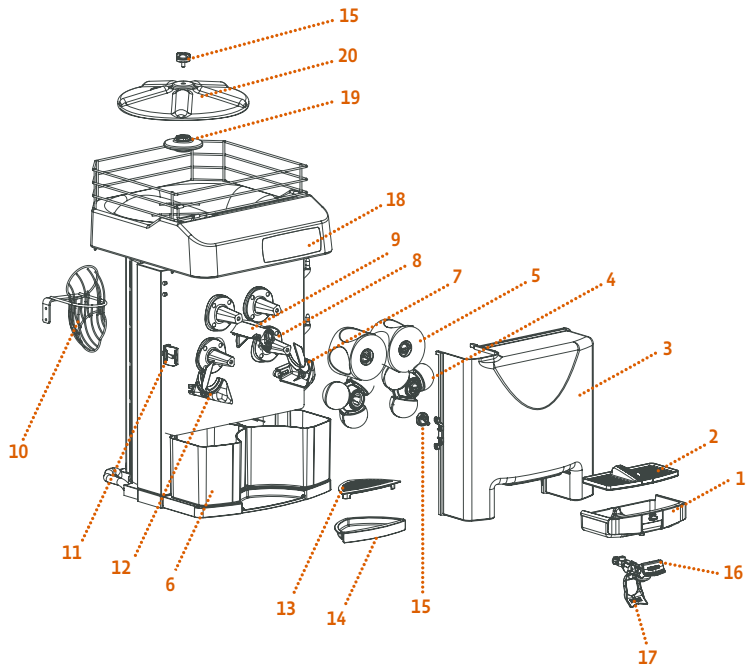




DIAGRAMS WITH PARTS: ESSENTIAL PRO



DIAGRAMS WITH PARTS: VERSATILE PRO





ZUMEX ESSENTIAL BASIC

Fig. 1

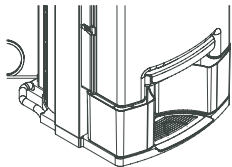


Fig. 2

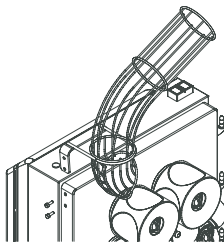
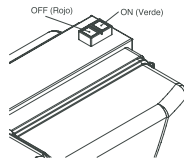
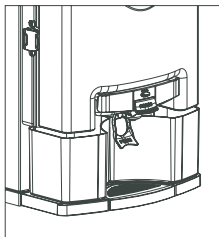


Fig. 3



ZUMEX ESSENTIAL PRO

Fig. 4



ZUMEX VERSATILE PRO

Fig. 5

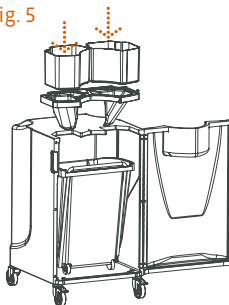


Fig. 6

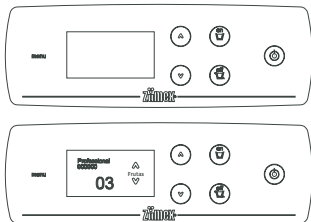


Fig. 7

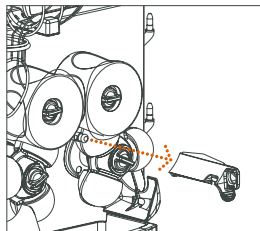


Fig. 8

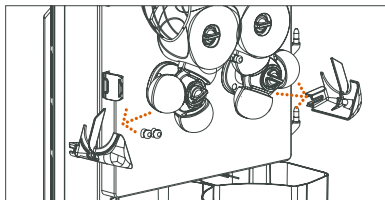


Fig. 9

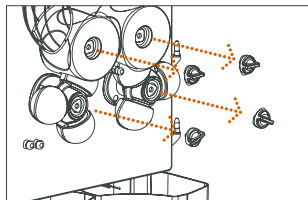




Fig. 10

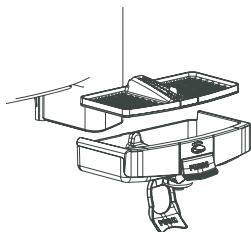


Fig. 11A

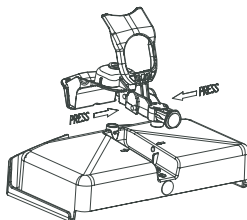


Fig. 12A

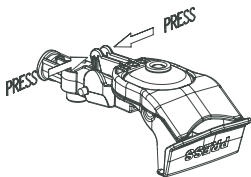


Fig. 12B

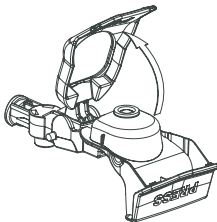
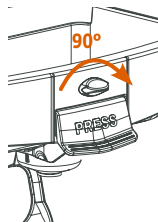


Fig. 13





*El siguiente Manual hace referencia a los
siguientes modelos:
Essential Basic · Essential Pro · Versatile Pro*

***Por favor, lea detenidamente las instrucciones para sacarle el
máximo rendimiento a su máquina.***

ÍNDICE GENERAL

FIGURAS	2
DETALLES	7
ORIGINAL SYSTEM	12
ASP	13
INFORMACIÓN GENERAL IMPORTANTE	14
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	17
INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN	18
DESCRIPCIÓN GENERAL	18
PREPARACIÓN	19
FUNCIONAMIENTO	19
LIMPIEZA	26
KIT ELEVACIÓN	28
DETECCIÓN DE AVERÍAS	30
DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD	32

Zumex se reserva el derecho a modificar sin previo aviso la información contenida en este manual.

Sólo ZUMEX le ofrece:

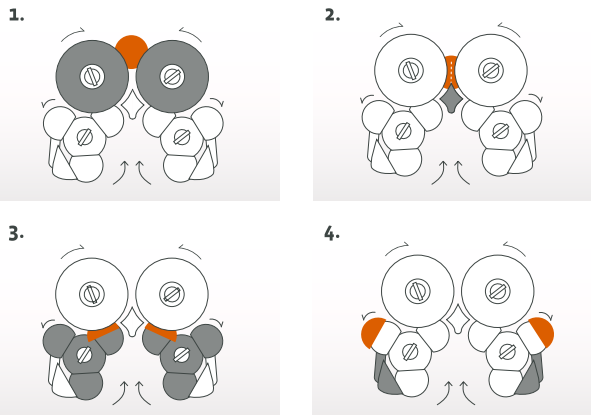
Un **sistema de exprimido original** y la **tecnología antibacterias ASP**.



ORIGINAL SYSTEM

Sistema de exprimido original patentado por ZUMEX.

Los tambores de exprimido extraen la máxima cantidad de zumo evitando el contacto con la corteza y garantizando su mejor calidad, sabor e higiene.



ASP[®]

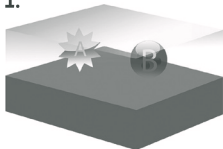
Antibacterial Silver Polymer

ASP

La primera generación de exprimidoras con tecnología antibacterias exclusiva.

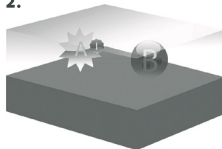
ZUMEX ASP es la única tecnología antibacterias basada en los iones de plata que inhibe el crecimiento de bacterias entre lavado y lavado garantizando una protección extra eficaz y duradera.

1.



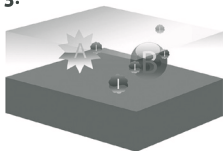
Con la presencia de humedad...

2.



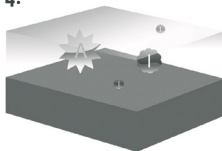
ZUMEX ASP emite iones de plata.

3.



Los iones son atraídos hacia las bacterias...

4.



y se unen a su enzima molecular provocando su extinción definitiva.



A Aditivo antimicrobiano



I Ión de plata



B Bacteria

INFORMACIÓN GENERAL IMPORTANTE

- Novedad Zumex Essential Pro y Zumex Versatile Pro
 - Nueva configuración botonera táctil: más sencillo e intuitivo
 - 23 idiomas a elegir
 - Grifo antigoteo
- Los datos específicos de su exprimidora Zumex (tensión, frecuencia y otros datos de interés), se encuentran en la Etiqueta de Identificación que encontrará en la propia máquina.
- Recuerde que para cualquier consulta técnica, debe ponerse en contacto con su Distribuidor habitual / Servicio de Asistencia Técnica Oficial, mencionando siempre el Número de Serie de la Etiqueta de Identificación de la máquina.
- En el territorio español Zumex adopta las medidas necesarias para que las máquinas puestas en el mercado sean recogidas de manera selectiva y tengan una correcta gestión ambiental. Por favor póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Zumex para desechar correctamente estas máquinas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Antes de proceder a la limpieza de la máquina o realizar cualquier mantenimiento, desconéctela siempre de la red.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o mayores, a condición de que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y que puedan entender los riesgos que entraña. La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean de 8 años o mayores y que sean supervisados. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o tengan falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido una instrucción adecuada en lo que respecta al funcionamiento seguro del aparato y entiendan los riesgos que entraña.
- El aparato no debe ser limpiado con chorros de agua.
- Esta máquina está diseñada para el exprimido de las frutas y tamaño indicadas en este manual.
- No utilice frutas diferentes a las especificadas en el manual.
- Utilice los elementos de corte con mucho cuidado, para evitar posibles cortes.

- Durante la limpieza, mantenimiento o sustitución de partes asegúrese que siempre tiene la clavija del cable de alimentación retirada de la toma de corriente y visible.
- Las partes que están en contacto con alimentos deben ser limpiadas según las instrucciones que podrá leer en el capítulo de limpieza.
- No manipule la máquina para hacerla funcionar sin ningún elemento de seguridad.
- Este aparato está destinado a ser usado en el ámbito doméstico y similares aplicaciones como:
 - Zonas de cocina para personal en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - Granjas;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
 - Establecimientos del tipo “Alojamiento y desayuno”.

Si tienen cualquier sugerencia o comentario para mejorar nuestras máquinas o red de servicio, le agradeceríamos que contactase directamente con Zumex en la siguiente dirección:



ZUMEX GROUP, S.A.

Polígono Ind. Moncada III C/Molí 2. 46113 Moncada. Valencia. España.

Tel. +34 961 301 251 Fax: +34 961 301 255

zumex@zumex.com / www.zumex.com

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	ESSENTIAL BASIC	ESSENTIAL PRO	VERSATILE PRO	PODIUM
Naranjas por minuto:	22	22	22	
Dimensiones (cm):	47 x 50 x 88 cm	47 x 50 x 75 cm	47 x 55 x 85 cm	47,5 x 58 x 80 cm
Peso Neto (Kg):	45 Kg	45,75 Kg	54 Kg	33 Kg
Consumo y voltaje:	300 W para 220-240 V 50-60 Hz 320 W para 115V 60 Hz	300 W para 220-240 V 50-60 Hz 320 W para 115V 60 Hz	380 W para 220-240 V 50-60 Hz 320 W para 115V 60 Hz	
Protección:	IPX4	IPX4	IPX4	
Seguridad:	Doble detector magnético de seguridad. Protección electrónica del motor.	Doble detector magnético de seguridad. Protección electrónica del motor.	Doble detector magnético de seguridad. Protección electrónica del motor.	
Tamaño máximo de la fruta:	Hasta 81 mm (recomendable entre 65 y 78mm).	Hasta 81 mm (recomendable entre 65 y 78mm).	Hasta 81 mm (recomendable entre 65 y 78mm).	
Sistema antigoteo:	NO	SI	SI	

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

ZUMEX ESSENTIAL BASIC

- 1 Cubeta zumo
- 2 Filtro cubeta
- 3 Cubierta Zumex
- 4 Tambor Macho
- 5 Tambor Hembra
- 6 Depósito de cortezas naranja
- 7 Cuña extractora derecha
- 8 Tapón soporte retén
- 9 Goma protección pulsador
- 10 Portacuchillas
- 11 Kit tubo de alimentación
- 12 Cierre cubierta
- 13 Cuña extractora izquierda
- 14 Filtro posavasos
- 15 Bandeja posavasos
- 16 Volante plástico inyección

ZUMEX ESSENTIAL PRO

- 1 Cubeta zumo
- 2 Filtro cubeta
- 3 Cubierta Zumex
- 4 Tambor Macho
- 5 Tambor Hembra
- 6 Depósito de cortezas naranja, plata o grafito
- 7 Cuña extractora derecha
- 8 Tapón soporte retén
- 9 Portacuchillas
- 10 Kit tubo de alimentación
- 11 Cierre cubierta
- 12 Cuña extractora izquierda
- 13 Filtro posavasos
- 14 Bandeja posavasos
- 15 Volante plástico inyección
- 16 Kit grifo completo
- 17 Pulsador grifo
- 18 Carátula

ZUMEX VERSATILE PRO

- 1 Cubeta zumo
- 2 Filtro cubeta
- 3 Cubierta Zumex
- 4 Tambor Macho
- 5 Tambor Hembra
- 6 Depósito de cortezas naranja, plata o grafito
- 7 Cuña extractora derecha
- 8 Tapón soporte retén
- 9 Portacuchillas
- 10 Kit tubo de alimentación
- 11 Cierre cubierta
- 12 Cuña extractora izquierda
- 13 Filtro posavasos
- 14 Bandeja posavasos
- 15 Volante plástico inyección
- 16 Kit grifo completo
- 17 Pulsador grifo
- 18 Carátula
- 19 Base plato
- 20 Kit plato

PREPARACIÓN

Para comenzar a exprimir deberá seguir los siguientes pasos:

- 1 Desembale su exprimidora y colóquela sobre una superficie lo más horizontal posible.
- 2 Asegúrese de que la tensión de la red esté dentro de los márgenes indicados en la etiqueta de identificación de la máquina que encontrará tanto en la portada de este manual como en la propia máquina.
- 3 Sitúe los depósitos de cortezas tal como lo indica la Fig. 1 y 4.
- 4 Asegúrese de que la cubeta de zumo y su filtro estén correctamente situados y la cubierta esté cerrada y asegurada por el cierre.

ZUMEX ESSENTIAL BASIC. Antes de poner en marcha su exprimidora, tendrá que colocar el tubo alimentador de naranjas en la posición indicada en la Fig. 2. Para ello, utilice la llave Allen de 4 mm que le suministramos junto a la máquina.

Si usted ha adquirido una exprimidora con podium, deberá colocar la exprimidora sobre el podium, atorníllelo según indica la instrucción suministrada en el podium. No olvide frenar las ruedas delanteras del mismo. Posteriormente posicione la tolva y los depósitos de cortezas de base abierta que encontrará en el interior del mueble (Fig. 5).


- ! **Recuerde:** Utilice fruta que no exceda de 81 mm de diámetro. (Aconsejado entre 65 y 78 mm).
- ! Si utiliza más de 50 minutos la máquina exprimiendo con carga, recuerde que debe dejarla en reposo durante 20 minutos antes de volver a utilizarla.

FUNCIONAMIENTO

ESSENTIAL BASIC

Tras conectar la máquina a la red, ponga un vaso / jarra bajo la salida de zumo y pulse el botón verde (Fig. 3) La máquina comenzará a exprimir zumo al Instante. Para detener el exprimido, pulse el botón rojo.

ESSENTIAL PRO Y VERSATILE PRO

Una vez seguidos los pasos anteriores, proceda a conectar la clavija de conexión a una base de enchufe provista de toma de tierra normalizada. Y pulse el botón  de la carátula para la puesta en marcha de la máquina.

Cuando active la máquina por primera vez desde su compra, le aparecerá un mensaje de “Select language:” a fin de que seleccione el idioma de operación de la máquina.

La selección se realizará utilizando las flechas ▲▼ y presionando “ON”. Una vez seleccionado, la máquina estará lista para operar en modo “Self-Service”.

Como norma general, para operar dentro del menú, consideramos el botón “ON” como aceptar y “OFF” como cancelar.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO EN ZUMEX ESSENTIAL PRO

Zumex Essential Pro puede funcionar en dos modos de trabajo:

Autostart: La máquina detecta las naranjas en el tubo de alimentación y se pone en marcha al paso de las mismas.

Self-service: La máquina se pone en marcha accionando el grifo self-service ya sea presionando sobre el grifo o accionando el pulsador de palanca, para poder operar con este pulsador de palanca ver Fig. 9A y 9B. En este modo puede también trabajar en continuo girando 90° el bloqueo del grifo (Fig. 13).

Selección del modo de funcionamiento:

- 1 Pulse la tecla MENU durante unos segundos para entrar en el menú.
- 2 Seleccione la Opción MODO DE TRABAJO situándose sobre la misma con los cursores ▲▼ y pulse ON para confirmar su selección.
- 3 Seleccione el modo de trabajo deseado, Autostart o Self-Service, con los cursores ▲▼ pulse ON para confirmar su selección. Pulse OFF repetidamente hasta salir del MENU.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO EN ZUMEX VERSATILE PRO

Zumex Versatile Pro puede funcionar en dos modos de trabajo:

Professional: Podrá programar el nº de naranjas a exprimir en cada ciclo con los cursores ▲▼, podrá programar hasta 20 naranjas en cada ciclo o seleccionar la opción ‘c’ para exprimido en continuo. El exprimido comenzará al presionar ‘ON’ y finalizará al terminar de exprimir el nº de naranjas programadas o si presiona ‘OFF’.

Self-service: La máquina se pone en marcha accionando el grifo self-service ya sea presionando sobre el grifo o accionando el pulsador de palanca. En este modo puede también trabajar en continuo girando 90° el bloqueo del grifo (Fig. 13).

Selección del modo de funcionamiento:

- 1** Pulse la tecla MENU durante unos segundos para entrar en el menú.
- 2** Seleccione la Opción MODO DE TRABAJO situándose sobre la misma con los cursores ▲▼ y pulse ON para confirmar su selección.
- 3** Seleccione el modo de trabajo deseado, Profesional o Self-Service, con los cursores ▲▼ pulse ON para confirmar su selección. Pulse OFF repetidamente hasta salir del MENU.

CONFIGURACIÓN

Su exprimidora Zumex le permite ajustar parámetros según sus preferencias, todos los ajustes se realizan desde MENU > CONFIGURACIÓN. Pulse la tecla MENU durante unos segundos para entrar en el menú y seleccione CONFIGURACIÓN, pulse ON para confirmar su selección.

ILUMINACIÓN: Cambia el nivel de luminosidad de la pantalla.

Dentro del menú de CONFIGURACIÓN seleccione ILUMINACIÓN y presione ON para confirmar su selección. Regule el nivel de luminosidad con los cursores ▲▼. Una vez ajustado confirmamos pulsando ON. Los cambios quedarán memorizados.

IDIOMA: Cambia el idioma del menú de la exprimidora.

Dentro del menú de CONFIGURACIÓN seleccione IDIOMA y presione ON para confirmar su selección. Seleccione el idioma deseado con los cursores ▲▼. Una vez seleccionado confirme pulsando ON. Los cambios quedarán memorizados.

OFFSET: Según la tipología de fruta a exprimir, el valor podrá ser ajustado para su óptimo conteo.

Seleccionamos OFFSET, pulsamos la tecla ON, e inmediatamente se nos preguntará por su PIN. En caso de no poseerlo, consulte con su Servicio Técnico. A continuación, configuramos el número deseado utilizando para ello los cursores ▲▼. Una vez finalizado el ajuste, pulsamos ON para guardar los cambios. Esta operación debe realizarse únicamente bajo la supervisión de un servicio técnico autorizado.

! **NOTA:** Recuerde que si pulsa OFF cancelará los cambios realizados previamente y regresará al menú anterior.

SERVICIO TÉCNICO

Las exprimidoras Zumex Essential Pro y Versatile Pro le dan la información requerida para el correcto mantenimiento de la unidad, además de disponer de contador de naranjas exprimidas que se puede configurar en este modo. Pulse la tecla MENÚ durante unos segundos para entrar en el menú y seleccione SERVICIO TÉCNICO, pulse ON para confirmar su selección y OFF para volver al menú anterior.

NÚMERO DE SERIE: Le muestra el nº de serie de su exprimidora, imprescindible para cualquier consulta de SERVICIO TÉCNICO.

Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione NÚMERO DE SERIE y presione ON para confirmar su selección. Podrá visualizar el número de serie en pantalla. Vuelva al menú anterior pulsando OFF.

VOLTAJE: Le muestra el voltaje que tiene la red en el momento de la consulta, imprescindible para cualquier servicio de asistencia técnica.

Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione VOLTAJE y presione ON para confirmar su selección. Podrá visualizar el voltaje en pantalla. Vuelva al menú anterior pulsando OFF.

CALIBRACIÓN: Le muestra el valor de calibración de su máquina, que es necesario ajustar en casos excepcionales en los que el contador no cuente correctamente, esta información es imprescindible para cualquier consulta de asistencia técnica. También proporciona la posibilidad de modificar los valores manualmente, este procedimiento debe realizarse sólo por indicación y con ayuda de un servicio de asistencia técnica autorizado.

Valor calibración: Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione CALIBRACIÓN > VALOR CALIBRACIÓN y presione ON para confirmar su selección. Podrá visualizar el número de calibración en pantalla. Vuelva al menú pulsando OFF.

Valor Offset: Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione CALIBRACIÓN > VALOR OFFSET y presione ON para confirmar su selección. Podrá visualizar el número de offset en pantalla. Vuelva al menú pulsando ON.

Calibrar: Seleccione CALIBRAR y pulse ON. A continuación introduzca su PIN y pulse ON. La máquina le pedirá confirmación ‘¿Calibrar?’, pulse ‘ON’ para confirmar la calibración automática. A continuación la máquina realizará dicha calibración y mostrará el valor de calibración ajustado. Vuelva al menú pulsando OFF.

Esta opción se realizará únicamente bajo supervisión del servicio técnico y cuando haya sido expresamente indicado.

PIN: Su exprimidora cuenta con una contraseña para que usted pueda acceder a los contadores y modificar parámetros de configuración. El PIN programado de serie es el 0000, puede personalizar este PIN.

Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione PIN y presione ON para confirmar su selección. Si es la primera vez que modifica el PIN aparecerá el PIN de serie 0000, pulse ON. En caso de haber programado ya alguna contraseña anteriormente, inserte la contraseña antigua, seleccione con los cursores ▲▼ cada dígito, pulse OFF para pasar de dígito a dígito y ON para confirmar la contraseña. Al insertar el PIN correcto aparecerá la pantalla “Nuevo PIN”. Programe la nueva contraseña, seleccione con los cursores ▲▼ cada dígito, pulse OFF para pasar de dígito a dígito y ON para confirmar el nuevo PIN.

Para recuperar el Pin en caso de olvido: entrar en MENU y seleccionar CONFIGURACIÓN. Mantenga pulsado el cursor ▲ y pulse ▼ simultáneamente. A continuación, introduzca en nuevo Pin deseado y pulse ON.

Contadores: Podrá controlar el contador y descontador de su exprimidora. El contador le permite conocer el nº de naranjas exprimidas, la función descontador le permite programar un nº de naranjas determinado e ir consumiendo naranjas de este saldo.

Contador parcial: Le muestra el nº de naranjas consumidas, se puede poner a cero.

Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione CONTADORES > CONTADOR PARCIAL y presione ON para confirmar su selección. Introduzca su PIN (Recuerde: Seleccione con los cursores ▲▼ cada dígito, pulse OFF para pasar de dígito a dígito y ON para confirmar la contraseña). Podrá visualizar número de naranjas exprimidas en pantalla. Para poner a cero el contador pulse ▼ y confirme con ON, en display de la máquina verá que el contador se ha puesto a cero. Vuelva al menú pulsando OFF repetidamente.






Contador total: Le muestra todas las naranjas consumidas en toda la vida de la exprimidora, este contador no se puede borrar.

Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione CONTADORES > CONTADOR TOTAL y presione ON para confirmar su selección. Podrá visualizar número de naranjas en pantalla. Vuelva al menú anterior pulsando OFF.

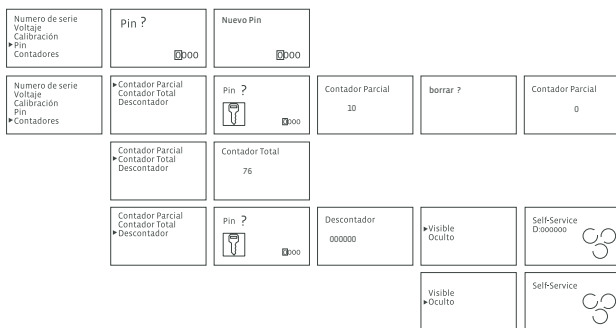
Descontador: Le permite programar un nº de naranjas determinado e ir consumiendo naranjas de este saldo. Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione CONTADORES > DESCONTADOR y presione ON para confirmar su selección. Introduzca su PIN (Recuerde: Seleccione con los cursores ▲▼ cada dígito, pulse OFF para pasar de dígito a dígito y ON para confirmar la contraseña) y entrará en el menú del descontador. Programe cada dígito del descontador con los cursores ▲▼, después de cada dígito pulse OFF para pasar al siguiente, repita esta acción para cada dígito en el último dígito pulse ON y la selección quedará automáticamente memorizada. A continuación seleccione si quiere que el descontador esté visible o no en el menú principal (opción visible/oculto). Vuelva al menú pulsando OFF repetidamente.

- ! Una vez el descontador llega a cero la exprimidora se parará hasta que se le cargue un nuevo saldo de naranjas o se cambie a la función de contador entrando en el menú “CONTADOR PRINCIPAL” y confirmando pulsando ON.
- ! Cuando esté programado el descontador visible, en la pantalla normal de funcionamiento aparecerá una ‘D’ delante de los dígitos del contador. Si está programado el descontador en oculto no se mostrará ninguna cifra.

RESUMEN DE LOS MODOS DE FUNCIONAMIENTO ZUMEX ESSENTIAL PRO Y VERSATILE PRO

►Modo de trabajo Configuración Servicio Técnico	►Self-Service Profesional	Self-Service 000000 
	Self-Service ►Profesional	Profesional 000000 03 
►Modo de trabajo Configuración Servicio Técnico	►Iluminación Idioma Offset	Iluminación 
	Iluminación ►Idioma Offset	Idioma Español 1/23
	Iluminación Idioma ►Offset	Pin ? 0000
		Offset 30
►Modo de trabajo Configuración Servicio Técnico	►Numero de serie Voltaje Calibración Pin Contadores	Numero de serie 0000
	Numero de serie ►Voltaje Calibración Pin Contadores	Voltaje 231
	Numero de serie Voltaje ►Calibración Pin Contadores	►Valor Calibración Valor Offset Calibrar
		Valor Calibración 97
	►Valor Calibración Valor Offset Calibrar	Valor Offset 30
	Valor Calibración Valor Offset ►Calibrar	Pin ? 0000
		Calibrar Calibrar?
		Calibrar 
		Calibrar 85 

RESUMEN DE LOS MODOS DE FUNCIONAMIENTO ZUMEX ESSENTIAL PRO Y VERSATILE PRO



LIMPIEZA

Zumex recomienda limpiar la máquina al menos 1 o 2 veces al día, dependiendo de su uso, para mantener las condiciones de higiene alimentarias.

Para una correcta limpieza deberá seguir los siguientes pasos:

- 1** Desconecte la máquina de la red.
- 2** Desmonte la cubierta delantera.
- 3** Desmonte el portacuchillas (Fig. 7) tirando hacia Vd., desde el asa.
¡Atención! maneje esta pieza con mucho cuidado, ya que podría cortarse.
- 4** Saque de sus soportes **las cuñas extractoras de cortezas** (Fig. 8).
- 5** Desmonte los tambores de exprimido por parejas, desenroscando previamente los volantes que los sujetan (Fig. 9).
- 6** Desmonte la cubeta y el filtro de zumo (Fig. 10).
- 7** Desmonte el grifo (Fig. 11A).

- Las piezas plásticas del sistema de exprimido son aptas para limpieza en lavavajillas.
- Recomendamos que la cubierta y la cubeta de zumo no se introduzcan en el lavavajillas para su limpieza. Seguir este consejo aumenta su durabilidad.
- El grifo y la cubeta de zumo, han de separarse para su correcta limpieza, evitando que se acumule suciedad entre ambos. El grifo puede limpiarse en el lavavajillas.
- La limpieza de la zona de exprimido y de la cubierta, deberá hacerla usando una bayeta suave empapada con agua y jabón apto para vajillas. Después, aclare con abundante agua limpia para que no queden restos de jabón.
- Una vez terminado el proceso de limpieza, deberá montar todos los elementos en orden inverso a su desmontaje. Asegúrese de que todas las piezas están correctamente ensambladas y sujetas.
- Recuerde que cada extractor (Fig. 8) sólo encaja en un lado, por lo que no son intercambiables. Cuando los coloque asegúrese de que la pala de la cuña entre hasta el fondo en la ranura del tambor de exprimido macho.
- Con objeto de evitar la acumulación de cera, es importante limpiar frecuentemente el alimentador de fruta de los modelos Zumex Versatile.
- En los modelos con mueble limpie la tolva y el interior del mueble asegurándose de que no queden cortezas ni restos de pulpa.

RECOMENDACIÓN: No use el lavavajillas para limpiar la cubierta, ni la cubeta. Hacerlo reduce la durabilidad de las piezas, debido a las altas temperaturas del proceso de lavado automático. Siga la recomendación y evite limpiar a alta temperatura.

Emplee para la limpieza de ambas piezas una bayeta suave empapada en agua y jabón apto para vajillas.

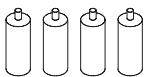
En ningún caso deberá utilizar productos abrasivos ni ningún producto antical.

KIT ELEVACIÓN

Esta máquina Zumex dispone de un Kit de Elevación que facilita la limpieza de la superficie en la que está ubicada. El Kit de Elevación ref: 05230* no se encuentra incluido en este modelo, se encuentra disponible dentro del catálogo de accesorios de la máquina.

Este Kit debe ser montado de acuerdo a las siguientes instrucciones:

COMPONENTES



Patas	4
Disco fieltro adhesivo	4
Taco roscado	4

INSTALACIÓN

La máquina está preparada para que la instalación de este Kit se realice de una forma rápida y sencilla.

1 Colocar la máquina en posición de montaje.

Tumbar la máquina con sumo cuidado sobre uno de sus laterales, protegiendo dicha zona previamente para evitar desperfectos en la máquina. Esta operación debe realizarse entre dos personas, de manera que la base de la máquina quede a la vista permitiendo poder trabajar fácilmente (ver Fig. 1).

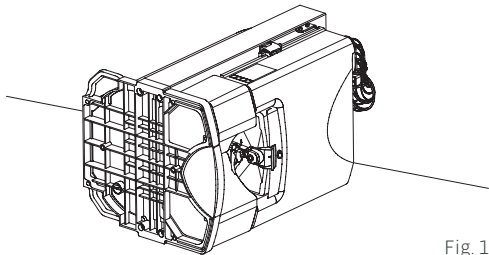


Fig. 1

2 Colocar las patas del Kit Elevación.

La base de la máquina dispone de cuatro orificios marcados en (Fig 2) en los cuales irán colocadas las patas. Las patas se suministran con unos tacos roscados ya colocados en el extremo de las mismas; deberemos introducirlos totalmente en los agujeros (A) de la base y proceder a roscar las patas hasta que estas hagan tope. Una vez realizada esta operación con las cuatro patas, estas podrán ser montadas y desmontadas en caso de necesidad sin que los tacos roscados se salgan de su alojamiento.

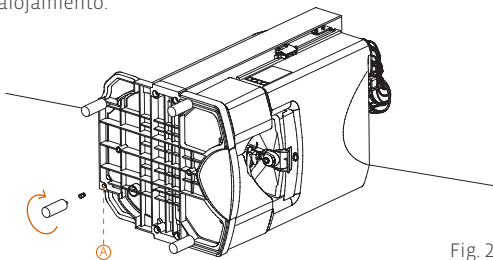
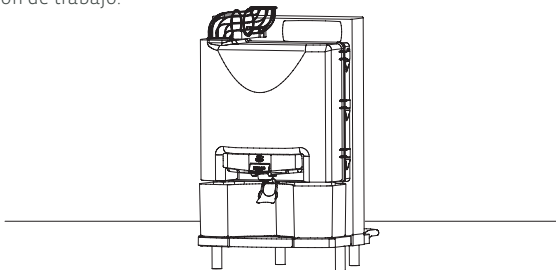


Fig. 2

3 Incorporar la máquina a su posición de trabajo.

Incorporaremos verticalmente la máquina, con sumo cuidado, hasta dejarla en su posición de trabajo.



DETECCIÓN DE AVERÍAS

AVERIA	CAUSA POSIBLE	CORRECCIÓN
LA MÁQUINA NO FUNCIONA	Máquina desenchufada.	Conéctela a la red.
	No llega corriente al enchufe.	Compruebe el enchufe.
	Cubierta mal colocada.	Asegúrese de su correcta colocación.
	Cubeta zumo mal colocada.	Asegúrese de su correcta colocación.
	Hay un bloqueo de los tambores.	Desconectar la máquina de la red y desbloquear los tambores.
	Detectores seguridad averiados.	Avisar al Servicio Técnico.
	Pulsador ON/OFF defectuoso.	Avisar al Servicio Técnico.
	Circuito defectuoso.	Avisar al Servicio Técnico.
LA MÁQUINA SE BLOQUEA A MENUDO EN EL MOMENTO DE EXPRIMIR	Tensión de red insuficiente.	Comprobar que la tensión sea la indicada en el manual.
	Circuito defectuoso.	Avisar al Servicio Técnico.
LOS TAMBORES PIERDEN SINCRONISMO	Avería en un eje.	Avisar al Servicio Técnico.
CUÑA EXTRACTORA SE ROMPE	Cuña extractora mal colocada.	Colocarla en su posición correcta introduciéndola totalmente hasta comprobar que hace tope (Fig. 8)
SE OYE FUNCIONAR EL MOTOR PERO NO GIRAN LOS TAMBORES	Avería interna.	Avisar al Servicio Técnico.
EL GRIFO SE OBSTRUYE	l zumo tiene semillas o exceso de pulpa.	Desmontar y limpiar el grifo según Fig. 11A.

AVERIA	CAUSA POSIBLE	CORRECCIÓN
LA MÁQUINA SE PARA CADA POCO TIEMPO	Insuficiente ventilación.	Revisar que las rejillas de ventilación de la máquina no estén obstruidas.
	Sobrecarga.	Avisar al Servicio Técnico.
PANTALLA NO MUESTRA INFORMACIÓN	Alteración en la red eléctrica.	Apagar la máquina y volver a conectar.
LA MÁQUINA ESTÁ EN FUNCIÓN SELF-SERVICE Y NO DEJA DE FUNCIONAR	Grifo no colocado o colocado incorrectamente.	Coloque el grifo tal y como se indica en la Fig. 11A
	Grifo bien colocado: posible avería interna.	Avisar al Servicio Técnico.
	Bloqueo de grifo activado.	Coloque el bloqueo en posición horizontal presionando el grifo hacia abajo.

ATENCIÓN: Cualquier acción para desbloquear la máquina debe realizarse desconectando la misma de la red. Si después de realizar las comprobaciones aquí mencionadas la máquina no funciona, llame al servicio técnico.

MENSAJES EN LA PANTALLA

MENSAJE EN DISPLAY	CAUSA	CORRECCIÓN
SOBRECORRIENTE	Se ha sobrepasado el nivel máximo de consumo eléctrico durante al menos un segundo.	Desconectar de red y volver a conectar.
SIN NARANJAS	El motor permanece dos minutos en marcha sin detectar exprimido.	Reponer naranjas en alimentador y pulsar ON.
MEMORIA INICIADA	Se detecta un error en la memoria.	Avisar al servicio técnico.
CALIBRACIÓN	Se detecta un valor erróneo en la calibración.	Proceder a calibrar (Veáse pag. 18)

MENSAJE EN DISPLAY	CAUSA	CORRECCIÓN
FUERA DE SERVICIO	El contador ha llegado a cero.	Modificar el valor del descontador, según se indica en pag. 19 , o pasar a la función contador entrando en CONTADOR PARCIAL y pulsando ON.
EEPROM	Error detectado en la memoria EEPROM.	Avisar al servicio técnico.
FUERA DE RANGO	La tensión de alimentación de entrada es inferior a 80V o superior a 260V.	Avisar al servicio técnico.
ERROR DE TECLADO (ERROR 1)	No se puede comunicar con el teclado (Avería interna).	Avisar al servicio técnico.
DIBUJO CUBETA PARPADEANDO	La cubeta de zumo o la cubierta no están colocadas correctamente.	Asegurar su correcta colocación según Fig. 4. En caso de persistir consulte con su servicio técnico.

* El mensaje: "Error de teclado" puede no aparecer en el display debido a que no hay comunicación entre la CPU y la placa botonera.

DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD

Nosotros ZUMEX GROUP S.A. con domicilio en Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 - 46113 Moncada, Valencia (España) declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que los modelos de máquinas exprimidoras de Zumo **Essential Basic - Essential Pro - Versatile Pro** son conforme a las siguientes normas armonizadas:

EN 60335-1	2012	Aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 1: Requisitos generales.
EN 60335-2-14	2006	Aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina.
+ A1	2008	
+ A11	2012	
EN 62233	2008	Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana.

EN 55014-1	2006	Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Parte 1: Emisión.
EN 55014-2 + A1	1997 2001	Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Parte 2: Inmunidad. Norma de familia de productos.
EN 61000-3-2	2006	Compatibilidad electromagnética (CEM). Parte 3-2: Límites. Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada \leq 16 A por fase).
EN 61000-3-3 + A1 + A2	1995 2001 2005	Compatibilidad electromagnética (CEM). Parte 3-3: Límites. Limitación de las variaciones de tensión, fluctuaciones de tensión y flicker en las redes públicas de suministro de baja tensión para equipos con corriente asignada \leq 16 A por fase y no sujetos a una conexión condicional.
NSF/ANSI 8	2012	National Sanitation Foundation – Equipamiento comercial para la preparación de alimentos.
NSF/ANSI 51	2014	National Sanitation Foundation – Materiales de equipos alimentarios.

Cumpliendo las disposiciones de las Directivas Europeas que se detallan a continuación:

2006/42/CE	Seguridad en máquinas.
2006/95/CE	Material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión (Baja tensión).
2004/108/CE	Compatibilidad electromagnética (EMC).
2008/39/CE	Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
2011/65/CE	Restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS).
2012/19/EU	Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Moncada, 8 Septiembre, 2015

CE



Ignacio Ballester Pérez
Industrialization Manager



*The following Manual refers to the
following models:
Essential Basic · Essential Pro · Versatile Pro*

***Please read the instructions carefully in order to make the
most of your machine.***

GENERAL INDEX

FIGURES	2
DETAILS	7
ORIGINAL SYSTEM	36
ASP	37
IMPORTANT GENERAL INFORMATION	38
TECHNICAL FEATURES	41
USAGE INSTRUCTIONS	42
GENERAL DESCRIPTION	42
PREPARATION	43
OPERATION	49
CLEANING	50
ELEVATION KIT	52
FAULT DETECTION	54
CE DECLARATION OF CONFORMITY	56

Zumex reserves the right to modify the information contained in this manual without prior notice.

ZUMEX offers:

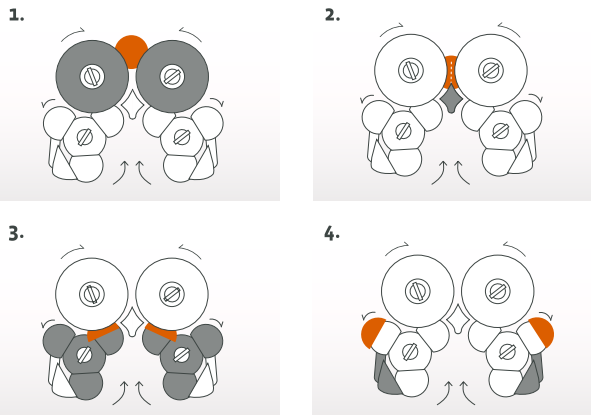
A **Original squeezing system** and **Technology antibacterial ASP.**



ORIGINAL SYSTEM

Original squeezing system patented by ZUMEX.

The rotating squeezing units extract the maximum amount of juice preventing their contact with the cortex and thus ensuring better quality, taste and hygiene.





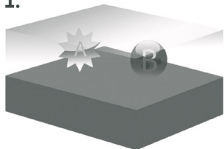
Antibacterial Silver Polymer

ASP

The first generation of orange juicers with exclusive antibacterial technology.

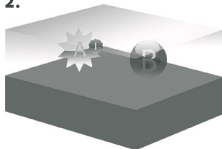
ZUMEX ASP is a unique antibacterial technology based on silver ions that inhibit bacterial growth between washes providing extra-effective protection and durability.

1.



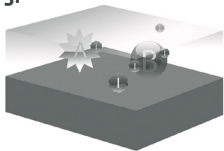
Under moist conditions...

2.



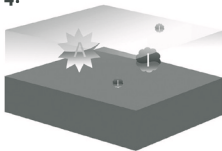
ZUMEX ASP delivers silver ions.

3.



Bacteria are attracted by the ions...

4.



and they join its molecular enzyme, causing its permanent disappearance.



Anti Microbial Additive



Silver Ion



Bacteria

IMPORTANT GENERAL INFORMATION

- New model Zumex Essential Pro and Zumex Versatile Pro
 - New touch control configuration: more user-friendly
 - 23 languages to choose from
 - Anti-drip tap
- The specific particulars about your Zumex juicer (voltage, frequency and other data of interest) are stated on the Identification Label on the machine itself.
- Remember that for any technical consultation you should get in touch with your usual Distributor/ Official Technical Assistance Service, always stating the Serial number of the machine's Identification Label.
- In Spain Zumex adopts the measures required to ensure that the machines put into the market are subject to selective collection and have correct environmental management. Please get in touch with your authorised Zumex distributor to dispose of these machines correctly.

- If the power cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer, by its after-sales service or by similar qualified personnel to avoid hazards.
- Before cleaning the machine or carrying out any maintenance, always unplug from the mains.
- This is not a toy, so prevent children from playing with the appliance.

- This appliance can be used by children over the age of 8 or older, if they are supervised or if they have received instructions relating to the safe use of the appliance and they can understand the risks entailed. User cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years of age or older and they are supervised. Keep the appliance and its cable out of reach of children under the age of 8.
- This appliance can be used by people with impaired physical, sensorial or mental capacities or who lack experience or knowledge, if they are supervised or have received adequate training with respect to the safe operation of the appliance and they understand the risks entailed.
- Do not spray the appliance with water to clean it.
- This machine is designed for squeezing the fruit and the sizes indicated in this manual.
- Do not use other different fruit to that specified in the manual.
- When you clean, perform maintenance or replace parts, make sure that you have always unplugged the power cable from the socket and it is visible.

- Use the cutting elements with great care, to avoid possible cuts.
- The parts that are in contact with food must be cleaned according to the instructions that you can read in the cleaning chapter.
- Do not manipulate the machine in such a way that it works without safety elements.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.

If you have any suggestion or comment to improve our machines or service network, please get in touch with Zumex directly at the address below:



ZUMEX GROUP, S.A.

Polígono Ind. Moncada III C/Molí 2. 46113 Moncada. Valencia. España.

Tel. +34 961 301 251 Fax: +34 961 301 255

zumex@zumex.com / www.zumex.com

TECHNICAL FEATURES

	ESSENTIAL BASIC	ESSENTIAL PRO	VERSATILE PRO	PODIUM
Oranges per minute:	22	22	22	
Dimensions (cm):	47 x 50 x 88 cm	47 x 50 x 75 cm	47 x 55 x 85 cm	47,5 x 58 x 80 cm
Net Weight (Kg):	45 Kg	45,75 Kg	54 Kg	33 Kg
Consumption and Voltage:	300 W for 220-240 V 50-60 Hz 320 W for 115V 60 Hz	300 W for 220-240 V 50-60 Hz 320 W for 115V 60 Hz	380 W for 220-240 V 50-60 Hz 320 W for 115V 60 Hz	
Protection:	IPX4	IPX4	IPX4	
Safety:	Dual magnetic safety sensor. Electronic motor protection.	Dual magnetic safety sensor. Electronic motor protection.	Dual magnetic safety sensor. Electronic motor protection.	
Maximum size of fruit:	Up to 81 mm (between 65 and 78mm recommended)	Up to 81 mm (between 65 and 78mm recommended)	Up to 81 mm (between 65 and 78mm recommended)	
Anti-drip system:	NO	YES	YES	

USAGE INSTRUCTIONS

GENERAL DESCRIPTION

ZUMEX ESSENTIAL BASIC

- 1 Juice container
- 2 Filter container
- 3 Zumex cover
- 4 Lower pressing unit
- 5 Upper pressing unit
- 6 Orange peel buckets
- 7 Right peel ejector
- 8 Fastener support cap
- 9 Button rubber protection
- 10 Blade holder
- 11 Feeder tube kit
- 12 Cover catch
- 13 Left peel ejector
- 14 Glass holder filter
- 15 Glass holder tray
- 16 Plastic securing knob

ZUMEX ESSENTIAL PRO

- 1 Juice container
- 2 Filter container
- 3 Zumex cover
- 4 Lower pressing unit
- 5 Upper pressing unit
- 6 Orange, silver or graphite peel bucket
- 7 Right peel ejector
- 8 Fastener support cap
- 9 Blade holder
- 10 Feeder tube kit
- 11 Cover catch
- 12 Left peel ejector
- 13 Glass holder filter
- 14 Glass holder tray
- 15 Plastic securing knob
- 16 Complete faucet kit
- 17 Faucet button
- 18 Sleeve

ZUMEX VERSATILE PRO

- 1 Juice container
- 2 Filter container
- 3 Zumex cover
- 4 Lower pressing unit
- 5 Upper pressing unit
- 6 Orange, silver or graphite peel bucket
- 7 Right peel ejector
- 8 Fastener support cap
- 9 Blade holder
- 10 Feeder tube kit
- 11 Cover catch
- 12 Left peel ejector
- 13 Glass holder filter
- 14 Glass holder tray
- 15 Plastic securing knob
- 16 Complete faucet kit
- 17 Faucet button
- 18 Sleeve
- 19 Dish base
- 20 Dish kit

PREPARATION

To start squeezing you must follow the steps below:

- 1 Unpack your juicer and place it on a surface as horizontal as possible.
- 2 Ensure that the mains power falls within the margins indicated on the Identification Label of the machine which you will find both on the cover page of this manual as well as on the machine itself.
- 3 Place the peel buckets as indicated in Fig. 1 and 4.
- 4 Make sure that the juice container and its filter are placed correctly and that the cover is closed and secured by the catch.

ZUMEX ESSENTIAL BASIC. Before starting the unit, place the orange feeding tube in the position shown on Fig. 2. Use the 4 mm Allen key supplied with the machine

If you have acquired a juicer with a podium, you must place the juicer on the podium, screw it as indicated in the instruction supplied on the podium. Don't forget to secure the front wheels. Then place the hopper and the peel buckets with an open base which you will find inside the stand (Fig. 5).


- ! **REMEMBER:** Use fruit which does not exceed 81 mm in diameter. (Between 65 and 78 mm recommended)
- ! If the machine is used for more than 50 minutes, extracting juice with load, remember that you must leave it for 20 minutes before using it again.

OPERATION

ESSENTIAL BASIC

Place a glass / jug under the juice outlet and press the green button (Fig. 3). The machine will start to operate when you press the button. To stop the juicer, press the red button.

ESSENTIAL PRO Y VERSATILE PRO

Once the previous steps have been followed, connect the connecting plug to a socket base fitted with a standardized ground. And press the sleeve button  to start up the machine.

When you turn on the machine for the first time after purchase, a message will appear: “Select language” in order to select the operating language of the machine.

The choice can be made using the arrows ▲▼ and pressing “ON”. Once selected, the machine will be ready for operation in “Self-Service” mode.

As a general rule, to operate within the menu, we can regard the “ON” button as accept and “OFF” as cancel.

OPERATING MODES WITH ZUMEX ESSENTIAL PRO

Zumex Essential Pro can work in two operating modes:

Autostart: The machine detects the oranges in the feeder tube and starts up as the oranges pass by.

Self-service: The machine starts up by activating the self-service faucet either by pressing the faucet or by activating the switch lever; in order to be able to operate with this switch lever see Fig. 9A and 9B. In this mode you can also work continuously by turning the faucet block 90° (Fig. 13).

Selection of operating mode:

- 1** Press the MENU key for a few seconds to enter the programming mode.
- 2** Select the WORKING MODE option by positioning the cursors ▲▼ over it and pressing ON to confirm your selection.
- 3** Select the desired working mode, Autostart or Self-Service using the cursors ▲▼ and press on to confirm your selection. Press OFF several times until you exit MENU.

OPERATING MODES WITH ZUMEX VERSATILE PRO

Zumex Versatile can operate in two working modes:

Professional: You can programme the no. of oranges to be squeezed in each cycle using the cursors ▲▼, and you can programme up to 20 oranges in each cycle or select the ‘c’ option to squeeze continuously. The squeezing will start by pressing ‘ON’ and it will end after ceasing to squeeze the no. of oranges programmed or if you press ‘OFF’.

Self-service: The machine starts up by activating the self-service faucet either by pressing the faucet or activating the switch lever. You can also work continuously in this mode by turning the faucet block 90° (Fig. 13).

Selection of the operating mode:

- 1** Press the MENU key for a few seconds to enter the menu.
- 2** Select the WORKING MODE option by positioning the cursors ▲▼ and pressing ON to confirm your selection.
- 3** Select the desired working mode, Professional or Self-Service using the cursors ▲▼ and pressing ON to confirm your selection. Press OFF several times until you exit MENU.

CONFIGURATION

Your Zumex juicer allows you to adjust the parameters according to your preferences. All adjustments are made at MENU > CONFIGURATION. Press the MENU key for a few seconds to enter the menu and select CONFIGURATION, press ON to confirm your selection.

LIGHTING: Changes the screen brightness level.

On the CONFIGURATION menu select LIGHTING and press ON to confirm your selection. Adjust the brightness level using the cursors ▲▼. Once adjusted, confirm by pressing ON. The changes will be memorised.

LANGUAGE: Changes the juicer menu language.

On the CONFIGURATION menu select LANGUAGE and press ON to confirm your selection. Select the language desired using the cursors ▲▼. Once selected confirm by pressing ON. The changes will be memorised.

OFFSET: Depending on the type of fruit to be squeezed, the value can be adjusted for its optimum counting.

Select OFFSET and press the ON key and you will be immediately asked for your PIN. If you don't have one, consult your Technical Service. Then you configure the desired number using the cursors ▲▼. Once the adjustment has been concluded, press ON to save the changes. This operation must only be carried out under the supervision of an authorised Technical Service.

- !** **NOTE:** Remember that if you press OFF, you will cancel any changes made before and you will return to the previous menu.

TECHNICAL SERVICE

The Zumex Essential Pro and Versatile Pro juicers provide you with the information you need for correct unit maintenance. They are also fitted with a squeezed orange counter which can be configured in this mode. Press the MENU key for a few seconds to enter the menu and select TECHNICAL SERVICE, press ON to confirm your selection and OFF to return to the previous menu.

SERIAL NUMBER: This shows you your juicer's serial number which is essential for any TECHNICAL SERVICE consultation.

On the TECHNICAL SERVICE menu select SERIAL NUMBER and press ON to confirm your selection. You can see the serial number on the screen. Return to the previous menu by pressing OFF.

VOLTAGE: This shows you the mains voltage at the time of the consultation, vital for any Technical Assistance Service.

On the TECHNICAL SERVICE menu select VOLTAGE and press ON to confirm your selection. You can view the voltage on the screen. Return to the previous menu, pressing OFF.

CALIBRATION: This shows you the calibration value of your machine which must be adjusted in exceptional cases when the counter is not counting correctly. This information is vital for any Technical Assistance consultation. It also lets you change the values manually. This procedure must only be carried out at the indication and with the aid of an authorised Technical Assistance Service.

Calibration value: On the TECHNICAL SERVICE menu select CALIBRATION > CALIBRATION VALUE and press ON to confirm your selection. You can view the calibration number on the screen. Return to the menu, pressing OFF.

Offset Value: On the TECHNICAL SERVICE menu select CALIBRATION

> OFFSET VALUE and press ON to confirm your selection. You can view the offset number on the screen. Return to the menu, pressing ON.

Calibrate: Select CALIBRATE and press ON. Next, set your PIN number and press ON. The machine will ask for confirmation: 'Calibrate?', press 'ON' to confirm the automatic calibration. The machine will then carry out said calibration and display the adjusted calibration value. Return to the menu, pressing OFF.

This option must only be carried out under the supervision of the Technical Service and when it has been specifically indicated.

PIN: Your juicer has a password so you can access the counters and modify configuration parameters. The standard programmed PIN is 0000 but you can personalise this PIN. On the TECHNICAL SERVICE menu select PIN and press ON to confirm your selection. If this is the first time you have changed your PIN, the standard PIN 0000 will appear and press ON; if you have already programmed a password previously, enter the old password, use the cursors ▲▼ to select each digit, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the password. Upon entering the correct PIN the "New PIN" screen will appear. Programme the new password, select each digit with the cursors ▲▼, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the new PIN.

If you forget the Pin number programed, you will be required to reset machine's MENU. In order, to do that, enter CONFIGURATION press ▲ button, and while pressed, press ▼ button simultaneously.

COUNTERS: You can control the counter and discounter of your juicer. The counter allows you to establish the no. of oranges squeezed, the discounter function allows you to programme a given no. of oranges and gradually consume oranges from this total.

Partial counter: This shows you the no. of oranges consumed and it can be set to zero. On the TECHNICAL SERVICE menu select COUNTERS > PARTIAL COUNTER and press ON to confirm your selection. Enter your PIN (Remember: Select each digit with the cursor ▲▼, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the password). You can view the number of oranges squeezed on the screen. To set the counter to zero press ▼ and confirm using ON and on the machine display you will see that the counter has been set to zero. Return to the menu, pressing OFF repeatedly.






Total counter: This shows you all the oranges consumed throughout the life of the juicer, this counter cannot be deleted.

On the TECHNICAL SERVICE menu select COUNTERS > TOTAL COUNTER and press ON to confirm your selection. You can view the number of oranges on the screen. Move up to the upper menu by pressing OFF.

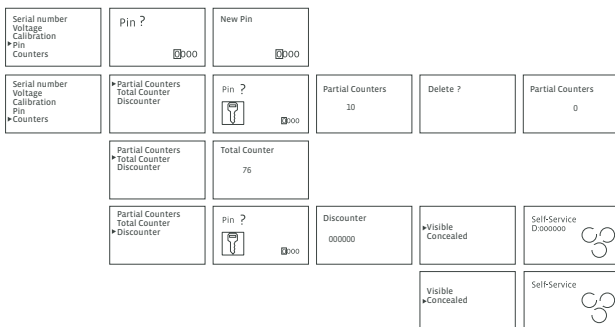
Discounter: This allows you to programme a given no. of oranges and gradually consume oranges from this total. On the TECHNICAL SERVICE menu select COUNTERS > DISCOUNTER and press ON to confirm your selection. Enter your PIN (Remember: Select each digit using the cursors ▲▼, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the password) and you will enter the discounter menu. Programme each digit of the discounter using the cursors ▲▼ and after each digit press OFF to move on to the next one and repeat this action for each digit; on the last digit press ON and the selection will be memorised automatically. Then select whether you want the discounter to be visible or not on the main menu (visible/concealed option). Return to the menu, pressing OFF repeatedly.

- ! Once the discounter is at zero, the juicer will stop until a new sum of oranges is loaded or a change is made to the counter function, entering the “MAIN COUNTER” menu and confirming by pressing ON.
- ! When the visible discounter has been programmed, a ‘D’ will appear on the normal operating screen in front of the counter digits. If the concealed discounter has been programmed, no figure will be displayed.

SUMMARY OF ZUMEX ESSENTIAL PRO AND VERSATILE PRO OPERATING MODES

Working mode Configuration Technical Service	Self-Service Professional	Self-Service 000000 		
	Self-Service Professional	Professional 000000 03 		
Working mode Configuration Technical Service	Lighting Language Offset	Lighting 		
	Lighting Language Offset	Language English 1/23		
	Lighting Language Offset	Pin ? 0000	Offset 30	
	Working mode Configuration Technical Service	Serial number Voltage Calibration Pin Counters	Serial number 0000	
	Serial number Voltage Calibration Pin Counters	Voltage 231		
	Serial number Voltage Calibration Pin Counters	Calibration value Offset value Calibration	Calibration value 97	
		Calibration value Offset value Calibration	Offset value 30	
	Calibration value Offset value Calibration	Pin ? 0000	Calibration Calibration?	Calibration 
			Calibration 85 	

SUMMARY OF ZUMEX ESSENTIAL PRO AND VERSATILE PRO OPERATING MODES



CLEANING

Zumex recommends cleaning the machine at least once or twice a day, depending on how much it is used in order to maintain optimal food hygiene conditions.

For correct cleaning you must follow the steps below:

- 1 Turn the machine off at the mains.**
- 2 Disassemble the front cover.**
- 3 Disassemble the blade holder** (Fig. 7) pulling it towards you by the handle.
Be careful! Handle this part with great care as you may cut yourself.
- 4 Remove the peal ejectors** from their supports (Fig. 8).
- 5 Disassemble the pressing units** in pairs after unscrewing the securing knobs (Fig. 9).
- 6 Disassemble the container and the juice filter** (Fig. 10).
- 7 Disassemble the faucet** (Fig. 11A).

- The plastic parts of the squeezing system are suitable for cleaning in a dishwasher.
- We would not recommend cleaning the juice cover and tray in the dishwasher. Following this tip increases its durability.
- The juice tap and tray must be separated for their correct cleaning, preventing dirt from accumulating between both. The tap may be cleaned in the dishwasher.
- When cleaning the squeezing and cover area you should use a soft cloth dipped in water and washing-up liquid. Then rinse thoroughly in clean water so no soap remains.
- Once the cleaning process has finished, you must assemble all the elements in reverse order to their disassembly. Make sure that all the parts have been correctly assembled and secured.
- Remember that each peel ejector (Fig. 8) only fits on one side and so they are not interchangeable. When you place them make sure that you insert the peel ejector paddle right down to the end of the lower pressing unit.
- In order to avoid the accumulation of wax it is important to clean the fruit feeder frequently of Zumex Versatile Pro models.
- On models with a base stand clean the hopper and the inside of the stand, making sure to eliminate any peel or pulp remains.

RECOMMENDATION: Don't use the dishwasher to clean the cover nor the tray. Doing thus reduces the durability of the parts owing to the high temperatures of the automatic washing process. Follow the recommendation and avoid cleaning at high temperatures.

For cleaning both parts use a soft cloth soaked in soap and water suitable for crockery.

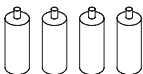
Under no circumstances must abrasive products be used nor any anti-lime scale product.

ELEVATION KIT

This Zumex machine has an Elevation Kit to make it easier to clean the surface where it is located. Elevation Kit ref. 05230* this model does not include, is available in the machine accessory catalogue.

This Kit must be mounted according to the following instructions:

COMPONENTS



Legs	4
Adhesive felt disc	4
Screw-in stud	4

INSTALLATION

The machine comes prepared for this Kit to be simply and quickly installed.

1 Place machine in assembly position.

Carefully place the machine on one of its sides, previously protecting this area to prevent damage to the machine. This operation must be carried out between two people, so that the base of the machine is in view, facilitating the work process (see Fig. 1).

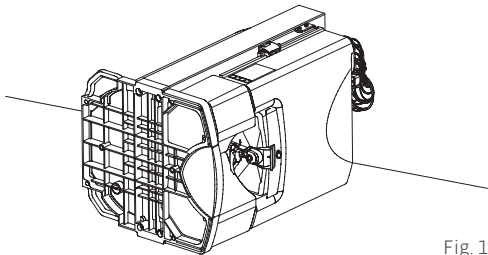


Fig. 1

2 Fit the Elevation Kit legs.

There are four holes on the base of the machine marked in (Fig. 2), where the legs go. The legs are supplied with some screw-in studs that are already fitted into the ends of the legs. We must fully insert them into the holes (A) on the base and then screw the legs in as far as they will go. Once this operation has been carried out with all four legs, these can be mounted and removed when required without the screw-in studs coming out of their housing.

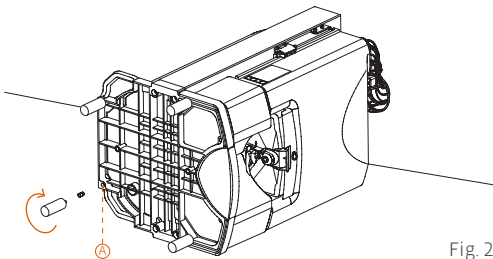
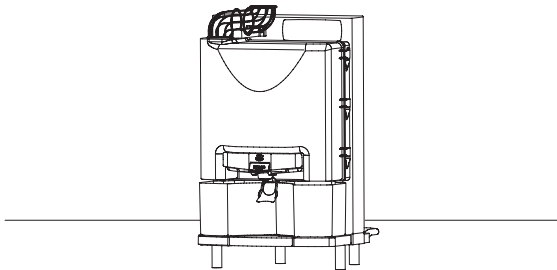


Fig. 2

3 Put the machine back into its working position.

Carefully stand the machine back up again leaving it in its working position.



DETECTING FAULTS

FAULT	POSSIBLE CAUSE	CORRECTION
THE MACHINE DOESN'T WORK	Machine not plugged in.	Plug it in.
	No power is reaching the plug.	Check the socket.
	Cover not fitted properly.	Make sure it has been fit properly.
	Juice container not fitted properly.	Make sure it has been fit properly.
	Blocked pressing units.	Turn off the machine at the mains and unblock the pressing units.
	Safety sensors malfunctioning.	Contact your technical service.
	Faulty ON/OFF button.	Contact your technical service.
	Faulty circuit.	Contact your technical service.
THE MACHINE BLOCKS FREQUENTLY DURING JUICING	Insufficient voltage.	Check that the voltage matches that indicated in the manual.
	Faulty circuit.	Contact your technical service.
THE PRESSING UNITS ARE NOT SYNCHRONIZED	Fault in an axle.	Contact your technical service.
PEEL EJECTOR BREAKS	Peel ejector incorrectly fitted.	Place it in its correct position inserting it totally until observing it has made contact (Fig. 8)
YOU CAN HEAR THE MOTOR RUNNING BUT THE PRESSING UNITS ARE NOT TURNING	Internal fault.	Contact your technical service.
THE FAUCET GETS BLOCKED	The juice has seeds or too much pulp.	Disassemble and clean the faucet according Fig. 11A.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	CORRECTION
THE MACHINE STOPS EVERY NOW AND AGAIN	Insufficient ventilation.	Check that the appliance's ventilation grilles are not blocked.
	Overload.	Contact your technical service.
SCREEN DOES NOT DISPLAY INFORMATION	Alteration to mains systems.	Turn off the machine and turn it back on again.
THE MACHINE IS IN SELF-SERVICE MODE AND WON'T STOP OPERATING	Faucet not fitted or fitted incorrectly.	Fit the faucet in the manner indicated in Fig. 11A
	Faucet well fitted: possible internal fault.	Contact your technical service.
	Faucet block activated.	Put the block in horizontal position by pressing the faucet downwards.

WARNING: Any action to unblock the machine must be carried out by disconnecting it from the mains. If, after making the checks stated here, the machine does not work, call the technical service.

SCREEN MESSAGES

DISPLAY MESSAGE	CAUSE	CORRECTION
EXCESS CURRENT	The maximum electrical consumption level has been exceeded for at least one second.	Turn off at mains and turn back on again.
NO ORANGES	The motor remains on for two minutes detecting any squeezing.	Put oranges back in feeder again without and press ON.
MEMORY INITIATED	A memory error has been detected.	Contact your technical service.
CALIBRATION	An incorrect calibration value has been detected.	Calibrate (See page 18).

DISPLAY MESSAGE	CAUSE	CORRECTION
OUT OF SERVICE	The counter has reached zero.	Modify the discounter value as indicated in page 19 or move on to counter function entering PARTIAL COUNTER and pressing ON.
EEPROM	Error detected in EEPROM memory.	Contact your technical service.
OUT OF RANGE	The input power voltage is less than 80V or greater than 260V.	Contact your technical service.
KEYBOARD ERROR (ERROR 1)	No communication with the keyboard (Internal fault).	Contact your technical service.
JUICE TRAY PICTURE FLASHING	Check the juice tray and front cover are placed correctly.	Place the tray and cover in its correct position as Fig. 4. If the picture does not disappear, contact your technical service.

*The message: "Keyboard error" may not appear on the display as there is no communication between the CPU and the keyboard panel.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

ZUMEX GROUP S.A., whose registered offices are situated at Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 - 46113 Moncada, Valencia (Spain) does hereby declare, under its sole responsibility, that the **Essential Basic - Essential Pro - Versatile Pro** juicer machine models conform to the following harmonised standards:

EN 60335-1	2012	Safety of household electrical appliances and similar. Part 1: General requirements.
EN 60335-2-14 + A1 + A11	2006 2008 2012	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	2006	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission.
EN 55014-2 + A1	1997 2001	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity - Product family standard.
EN 61000-3-2	2006	Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3-2: Limits - Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16 A per phase).
EN 61000-3-3 + A1 + A2	1995 2001 2005	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.
NSF/ANSI 8	2012	National Sanitation Foundation - Commercial powered food preparation equipment.
NSF/ANSI 51	2014	National Sanitation Foundation - Food equipment materials.

Copying with the provisions of the European Directives set out below:

2006/42/EC	Security on machinery.
2006/95/EC	Electrical equipment designed for use within certain voltage limits.
2004/108/EC	Electromagnetic compatibility (EMC).
2008/39/EC	Plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.
2011/65/EC	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS).
2012/19/UE	Waste electrical and electronic equipment (WEEE).

Moncada, September 8, 2015



Ignacio Ballester Peréz
Industrialization Manager



*Le Manuel suivant se réfère aux modèles
suivants:
Essential Basic · Essential Pro · Versatile Pro*

***Veuillez lire attentivement les instructions pour tirer au
maximum profit de votre machine.***

INDEX GÉNÉRAL

FIGURES	2
DÉTAILS	7
ORIGINAL SYSTEM	60
ASP	61
IMPORTANTE INFORMATION GÉNÉRALE	62
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	65
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	66
DESCRIPTION GÉNÉRALE	66
PRÉPARATION	67
FONCTIONNEMENT	67
NETTOYAGE	74
KIT DE SURÉLÉVATION	76
DÉTECTION DES PANNES	78
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE	80

Zumex se réserve le droit de modifier sans avis préalable l'information contenue dans ce manuel.

Seul ZUMEX peut vous offrir:

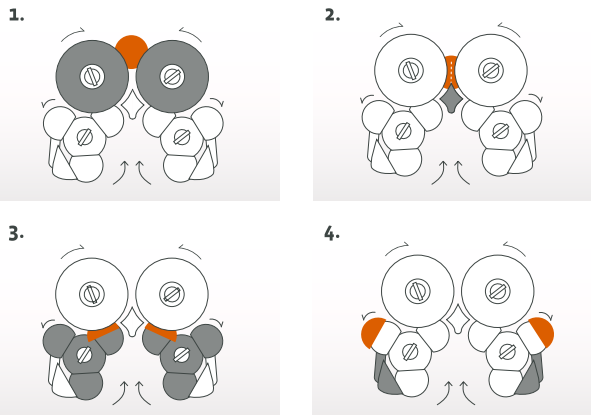
Un **système de pressage original** et une **technologie antibactérienne ASP**.



ORIGINAL SYSTEM

Système de pressage original breveté par ZUMEX.

Les tambours de pressage extraient une quantité maximale de jus, évitant ainsi le contact avec les écorces et assurant une meilleure qualité, un meilleur goût et une plus grande hygiène.



ASP[®]

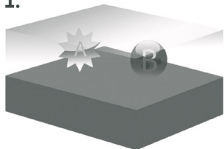
Antibacterial Silver Polymer

ASP

La première génération de presse-agrumes dotée d'une technologie antibactérienne.

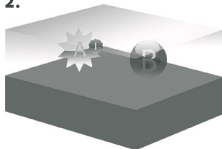
ZUMEX ASP est la seule technologie antibactérienne basée sur des ions argent qui inhibe la croissance de bactéries entre les lavages et en assurant une protection très efficace et durable.

1.



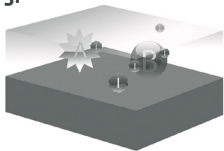
Présence d'humidité...

2.



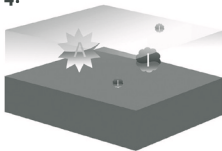
ZUMEX ASP émet des ions argent.

3.



Les ions sont attirés vers les bactéries...

4.



et s'unissent à leur enzyme moléculaire pour provoquer leur destruction définitive.



Additif antimicrobien



Ion argent



Bactérie

INFORMATION GÉNÉRALE IMPORTANTE

- Nouveauté Zumex Essential Pro et Zumex Versatile Pro
 - Nouvelle Configuration dispositif de commande tactile plus simple et plus intuitif
 - 23 langues au choix
 - Robinet anti-goutte
- Les données spécifiques de votre presse-agrumes Zumex (tension, fréquence et autres données intéressantes) se trouvent sur l'étiquette d'identification que vous trouverez sur la machine en question.
- Rappelez-vous qu'en cas de contrôle technique, vous devrez entrer en contact avec votre Distributeur habituel / Service d'Assistance Technique Officiel, en lui précisant bien le Numéro de Série de l'Étiquette d'Identification de la machine.
- Zumex adopte, sur le territoire espagnol, les mesures nécessaires pour que les machines mises sur le marché soient recueillies de façon sélective et aient une bonne gestion de l'environnement. Veuillez entrer en contact avec votre distributeur autorisé de chez Zumex pour qu'il se débarrasse correctement de ces machines.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, veuillez le faire remplacer par le fabricant, le service après-vente ou du personnel qualifié afin de prévenir tout danger.
- Avant de nettoyer la machine ou de procéder à son entretien, veuillez à la débrancher.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, à condition que ce soit sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils puissent comprendre les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus et qu'ils soient sous surveillance. Tenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances pourvu qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu les instructions adéquates quant au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.
- Cette machine est conçue pour le pressage des fruits et les dimensions indiqués dans cette notice.
- N'utilisez pas des fruits autres que ceux spécifiés dans la notice.

- Pendant le nettoyage, l'entretien ou le remplacement des éléments de la machine, veillez à ce que le câble d'alimentation soit toujours débranché et bien visible.
- Manipulez les éléments de coupe avec soin afin d'éviter toutes coupures.
- Les éléments en contact avec les aliments doivent être nettoyés conformément aux instructions indiquées dans le chapitre "nettoyage".
- Ne manipulez pas la machine pour la faire fonctionner sans aucun élément de sécurité.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un espace domestique et pour des applications similaires comme :
 - Espaces de cuisine pour le personnel des magasins, bureaux ou autres lieux de travail.
 - Exploitations agricoles.
 - Par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels.
 - Établissements de type "Bed & Breakfast".

Si vous avez des suggestions ou des commentaires à faire pour améliorer nos machines ou notre réseau de services, nous vous prions de vous adresser directement à Zumex à l'adresse suivante:



ZUMEX GROUP, S.A.

Polígono Ind. Moncada III C/Molí 2. 46113 Moncada. Valencia. España.

Tel. +34 961 301 251 Fax: +34 961 301 255 zumex@zumex.com / www.zumex.com

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	ESSENTIAL BASIC	ESSENTIAL PRO	VERSATILE PRO	PODIUM
Oranges par minute:	22	22	22	
Dimensions (cm):	47 x 50 x 88 cm	47 x 50 x 75 cm	47 x 55 x 85 cm	47,5 x 58 x 80 cm
Poids Net (Kg):	45 Kg	45,75 Kg	54 Kg	33 Kg
Consommation et voltage:	300 W pour 220-240 V 50-60 Hz 320 W pour 115V 60 Hz	300 W pour 220-240 V 50-60 Hz 320 W pour 115V 60 Hz	380 W pour 220-240 V 50-60 Hz 320 W pour 115V 60 Hz	
Protection:	IPX4	IPX4	IPX4	
Sécurité:	Double détecteur magnétique de sécurité. Protection électronique du moteur.	Double détecteur magnétique de sécurité. Protection électronique du moteur.	Double détecteur magnétique de sécurité. Protection électronique du moteur.	
Taille maximale du fruit:	Jusqu'à 81 mm (recommandable entre 65 et 78mm).	Jusqu'à 81 mm (recommandable entre 65 et 78mm).	Jusqu'à 81 mm (recommandable entre 65 et 78mm).	
Système anti-goutte:	NON	OUI	OUI	

CONSEILS D'UTILISATION

DESCRIPTION GÉNÉRALE

ZUMEX ESSENTIAL BASIC

- 1 Réservoir pulpe
- 2 Filtre réservoir
- 3 Boîtier Zumex
- 4 Tambour Mâle
- 5 Tambour Femelle
- 6 Poubelles à écorces d'oranges
- 7 Taquet d'extraction droit
- 8 Bouchon support bague
- 9 Caoutchouc protection bouton
- 10 Porte-lames
- 11 Kit tuyau d'alimentation
- 12 Fermeture boîtier
- 13 Taquet d'extraction gauche
- 14 Filtre repose-verres
- 15 Plateau repose-verres
- 16 Vis plastique injection

ZUMEX ESSENTIAL PRO

- 1 Réservoir pulpe
- 2 Filtre réservoir
- 3 Boîtier Zumex
- 4 Tambour Mâle
- 5 Tambour Femelle
- 6 Poubelle à écorces orange, silver ou graphite
- 7 Taquet d'extraction droit
- 8 Bouchon support bague
- 9 Porte-lames
- 10 Kit tuyau d'alimentation
- 11 Fermeture boîtier
- 12 Taquet d'extraction gauche
- 13 Filtre repose-verres
- 14 Plateau repose-verres
- 15 Vis plastique injection
- 16 Kit robinet complet
- 17 Levier robinet
- 18 Couvercle

ZUMEX VERSATILE PRO

- 1 Réservoir pulpe
- 2 Filtre réservoir
- 3 Boîtier Zumex
- 4 Tambour Mâle
- 5 Tambour Femelle
- 6 Poubelle à écorces orange, silver ou graphite
- 7 Taquet d'extraction droit
- 8 Bouchon support bague
- 9 Porte-lames
- 10 Kit tuyau d'alimentation
- 11 Fermeture boîtier
- 12 Taquet d'extraction gauche
- 13 Filtre repose-verres
- 14 Plateau repose-verres
- 15 Vis plastique injection
- 16 Kit robinet complet
- 17 Levier robinet
- 18 Couvercle
- 19 Base plateau de pressage
- 20 Kit plateau de pressage

PRÉPARATION

Pour commencer à presser, vous devez suivre les étapes suivantes:

- 1 Sortez votre presse-agrumes de son emballage et placez-le sur une surface la plus horizontale possible.
- 2 Assurez-vous que la tension correspond bien à celle qui est indiquée sur l'étiquette d'identification de la machine que vous trouverez aussi bien sur la couverture de ce manuel que sur la propre machine.
- 3 Placez les poubelles à écorces comme l'indique les Fig. 1 et 4.
- 4 Vérifiez que le réservoir à jus et son filtre sont placés correctement et que le boîtier est bien fermé et bien tenu par sa fermeture.

ZUMEX ESSENTIAL BASIC. Avant de mettre en marche votre presse-agrumes, placez le tuyau d'alimentation en oranges dans la position indiquée sur la Fig. 2. Pour cela, utilisez la clé Allen de 4 mm qui vous est fournie avec l'appareil.

Si vous avez acquis un presse-agrumes avec podium, vous devez placer le presse-agrumes sur le podium, vissez-le comme l'indiquent les instructions sur le podium. N'oubliez pas de bloquer les roues avant de ce dernier. Ensuite, installez la trémie et les poubelles à écorces, à base ouverte, que vous trouverez à l'intérieur du meuble (Fig. 5).


- ! **N'OUBLIEZ PAS:** Utilisez des fruits qui ne dépassent pas 81 mm de diamètre (Conseillé entre 65 et 78 mm)
- ! En cas d'utilisation de la machine en mode pressage pendant plus de 50 minutes, cessez de la faire fonctionner pendant 20 minutes avant de la réutiliser.

FONCTIONNEMENT

ESSENTIAL BASIC

Mettez un verre / une carafe sous la sortie du jus et appuyez sur le bouton vert (Fig. 3). L'appareil commencera à exprimer du jus aussitôt. Pour arrêter le pressage, appuyez sur le bouton rouge.

ESSENTIAL PRO Y VERSATILE PRO

Après avoir effectué les étapes précédentes, procédez au branchement de la fiche de jonction à une base pourvue d'une prise de terre normalisée. Et appuyez sur le bouton  du cadran pour mettre la machine en marche.

Quand vous mettrez la machine en marche pour la première fois depuis son achat, un message “Select language:” s’affichera pour que vous sélectionniez la langue du fonctionnement de la machine.

La sélection se réalisera en utilisant les flèches ▲▼ et en appuyant sur “ON”. Une fois la langue choisie, la machine sera prête à fonctionner en mode “Self-Service”.

En règle générale, pour le contrôle du menu, nous considérons que le bouton “ON” signifie Accepter et le bouton “OFF” Annuler.

MODES DE FONCTIONNEMENT DE ZUMEX ESSENTIAL PRO

Zumex Essential Pro peut fonctionner en deux modes:

Autostart: La machine détecte les oranges dans le tuyau d’alimentation et se met en marche avec ces dernières.

Self-service: La machine se met en marche en manipulant le robinet self-service, en appuyant dessus ou en manipulant le levier. Pour pouvoir travailler avec ce levier, voir les Fig. 9A et 9B. Vous pouvez travailler en continu avec ce mode en tournant le blocage du robinet à 90° (Fig. 13).

Sélection du mode de fonctionnement:

- 1** Appuyez sur la touche MENU pendant quelques secondes pour entrer dans le mode de programmation.
- 2** Choisissez l’option MODE DE TRAVAIL en la trouvant à l’aide des curseurs ▲▼ et appuyez sur ON afin de confirmer votre sélection.
- 3** Choisissez le mode d’emploi souhaité, Autostart ou Self-Service à l’aide des curseurs ▲▼, appuyez sur ON afin de confirmer votre sélection. Appuyez sur OFF à plusieurs reprises jusqu’à ce que vous quittiez le MENU.

MODES DE FONCTIONNEMENT DE ZUMEX VERSATILE PRO

Zumex Versatile Pro peut fonctionner en deux modes:

Professional: Vous pourrez programmer le nombre d’oranges dans chaque cycle, ou sélectionner l’option ‘c’ pour les presser en continu. Le pressage commencera en appuyant sur ‘ON’ et s’achèvera quand le nombre d’oranges programmées et à presser terminera, ou si vous appuyez sur ‘OFF’.

Self-service: La machine se met en marche en manipulant le robinet self-service ou en

appuyant sur le robinet ou en manipulant le levier. Vous pouvez travailler en continu en tournant le blocage du robinet à 90° (Fig. 13).

Sélection du mode de fonctionnement:

- 1 Appuyez sur la touche MENU pendant quelques secondes pour entrer dans le menu.
- 2 Choisissez l'option MODE D'EMPLOI en la trouvant à l'aide des curseurs ▲▼. Et appuyez sur ON pour confirmer votre choix.
- 3 Choisissez le mode d'emploi souhaité, Professionnel ou Self-Service, à l'aide des curseurs ▲▼, appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Appuyez sur OFF à plusieurs reprises jusqu'à ce que vous quittiez le menu.

CONFIGURATION

otre presse-agrumes Zumex vous permet de régler les paramètres selon vos préférences. Tous les réglages se réaliseront à partir du MENU » CONFIGURATION. Appuyez sur la touche MENU pendant quelques secondes pour entrer dans le menu et choisissez CONFIGURATION, appuyez sur ON pour confirmer votre choix.

ILLUMINATION: Change le degré de luminosité de l'écran.

Dans le menu de CONFIGURATION, sélectionnez ILLUMINATION et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Réglez le degré de luminosité à l'aide des curseurs ▲▼. Une fois réglé, confirmez en appuyant sur ON. Les changements seront mémorisés.

LANGUE: Change le menu du presse-agrumes.

Dans le menu de CONFIGURATION, sélectionnez LANGUE et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Sélectionnez la langue souhaitée à l'aide des curseurs ▲▼. Une fois sélectionné, confirmez en appuyant sur ON. Les changements resteront mémorisés.

OFFSET: Selon la typologie du fruit à presser, la valeur pourra être réglée pour obtenir un bon comptage.

Sélectionnez OFFSET, appuyez sur la touche ON, et votre PIN vous sera immédiatement demandé. Si vous ne l'avez pas, consultez votre Service Technique. Ensuite, configurez le nombre souhaité en utilisant pour cela les curseurs ▲▼. Une fois le réglage terminé, appuyez sur ON pour garder les changements. Cette opération doit se réaliser uniquement sous le contrôle d'un service technique autorisé.

- !** **NOTE:** N'oubliez pas que si vous appuyez sur OFF, vous annulez les changements réalisés auparavant et vous retournerez au menu précédent.

SERVICE TECHNIQUE

Les presse-agrumes Zumex Essential Pro et Versatile vous donnent l'information demandée pour le bon entretien de l'unité, en plus de disposer d'un compteur d'oranges pressées qui peut être configuré sur ce mode. Appuyez sur la touche MENU pendant quelques secondes pour entrer dans le menu et sélectionnez SERVICE TECHNIQUE, appuyez sur ON pour confirmer votre sélection et sur OFF pour revenir au menu précédent.

NUMÉRO DE SÉRIE: Le numéro de série de votre presse-agrumes vous sera montré, lequel est indispensable pour consulter le SERVICE TECHNIQUE.

Dans le menu du SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez le NUMÉRO DE SÉRIE et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Vous pourrez visualiser le numéro de série sur l'écran. Retournez au menu précédent en appuyant sur OFF.

TENSION: La tension vous indique que vous avez de l'électricité au moment de la consultation, ce qui est indispensable pour les services d'assistance technique.

Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez TENSION et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Vous pourrez visualiser la tension sur l'écran. Retournez au menu précédent en appuyant sur OFF.

CALIBRAGE: Il vous montre la valeur du calibrage de votre machine, qu'il est nécessaire de régler dans les cas exceptionnels où le compteur ne compterait pas correctement. Cette information est indispensable si vous consultez une assistance technique. Il permet également de modifier manuellement les valeurs. Ce procédé devra se faire en suivant les instructions et en obtenant l'aide d'un service d'assistance technique autorisé.

Valeur calibrage: Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez CALIBRAGE > VALEUR CALIBRAGE et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Vous pourrez visualiser le numéro de calibrage sur l'écran. Retournez au menu en appuyant sur OFF.

Valeur Offset: Dans le menu du SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez CALIBRAGE > VALEUR OFFSET, et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Vous pourrez visualiser le numéro de l'offset sur l'écran. Retournez au menu en appuyant sur ON.

Calibrer: Choisissez CALIBRER et appuyez sur ON. Ensuite, introduisez votre PIN et appuyez sur ON. La machine vous demandera de confirmer 'Calibrer?', appuyez

sur ON pour confirmer le calibrage automatique. Ensuite, la machine réalisera le calibrage en question et indiquera la valeur du calibrage réglée. Retournez au menu en appuyant sur OFF.

Cette option se réalisera uniquement sous le contrôle du service technique et quand il le sera expressément indiqué.

PIN: Votre presse-agrumes exige un mot de passe pour que vous puissiez accéder aux compteurs et modifier les paramètres de configuration. Le Pin de série programmé est le 0000, mais vous pouvez le personnaliser.

Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez PIN et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Si c'est la première fois que vous modifiez votre Pin, le Pin de série 0000 s'affichera, appuyez sur ON. Si vous aviez déjà programmé auparavant votre mot de passe, insérez l'ancien mot de passe, sélectionnez chaque numéro à l'aide des curseurs ▲▼ appuyez sur OFF pour passer d'un numéro à l'autre, et sur On pour confirme votre mot de passe. En y insérant le Pin correct, "Nouveau PIN" s'affichera sur l'écran. Programmez le nouveau mot de passe, sélectionnez chaque chiffre à l'aide des curseurs ▲▼, appuyez sur OFF pour passer d'un chiffre à l'autre et sur ON pour confirmer le nouveau PIN.

Pour récupérer le Pin en cas d'oubli, entrez dans le Menu et sélectionnez CONFIGURATION. Continuez à appuyer sur le curseur ▲ et appuyez en même temps sur le ▼. Ensuite, introduisez le nouveau pin souhaité et appuyez sur ON.

COMPTEURS: Vous pourrez contrôler le compteur et le décompteur de votre presse-agrumes. Le compteur vous permet de connaître le nombre d'oranges pressées. La fonction du décompteur vous permet de programmer un nombre d'oranges précis et de consommer les oranges issues de ce solde.

Compteur partiel: Il vous indique le nombre d'oranges consommées. On peut le remettre à zéro. Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez COMPTEURS > COMPTEUR PARTIEL et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Introduisez votre PIN (N'oubliez pas: Sélectionnez chaque chiffre à l'aide des curseurs ▲▼ COMPTEUR PARTIEL et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Introduisez votre PIN (N'oubliez pas : Sélectionnez chaque chiffre à l'aide des curseurs ▼ et confirmez en appuyant sur ON. Sur l'écran de la machine, vous verrez que le compteur s'est remis à zéro. Retournez au menu en appuyant sur OFF à plusieurs reprises.






Compteur total: Il vous montre toutes les oranges consommées pendant toute la durée du fonctionnement de la machine. Ce compteur ne peut s'effacer.

Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez COMPTEURS > COMPTEUR TOTAL et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Vous pourrez visualiser le nombre d'oranges sur l'écran. Retournez au menu précédent en appuyant sur OFF.

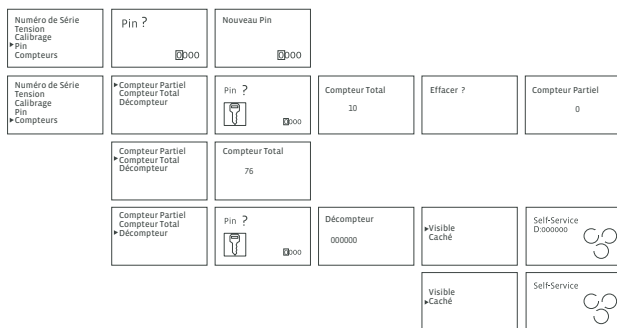
Décompteur: Il vous permet de programmer un nombre d'oranges précis et de consommer les oranges issues de ce solde. Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez COMPTEURS > DÉCOMPTEUR et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Introduisez votre PIN (N'oubliez pas: Sélectionnez chaque chiffre à l'aide des curseurs ▲▼, appuyez sur OFF pour passer d'un chiffre à l'autre et sur ON pour confirmer votre mot de passe), et vous entrez dans le menu du décompteur. Programmez chaque chiffre du décompteur à l'aide des curseurs ▲▼, après chaque chiffre appuyez sur OFF pour passer au suivant, répétez cette action pour chaque chiffre. Appuyez sur ON quand apparaît le dernier chiffre et la sélection sera automatiquement mémorisée. Ensuite, sélectionnez sur le menu principal si vous souhaitez que le décompteur soit visible ou pas (option visible/caché). Retournez au menu en appuyant sur OFF à plusieurs reprises.

- ❗ Quand le décompteur sera remis à zéro, le presse-agrumes s'arrêtera jusqu'à ce qu'un nouveau solde d'oranges soit rechargé ou que la fonction du compteur change, en entrant dans le menu "COMPTEUR PRINCIPAL". Pour le confirmer, appuyez sur ON.
- ❗ Lorsque le décompteur visible sera programmé, un 'D' s'affichera sur l'écran normal de fonctionnement, devant les chiffres du compteur. Si le décompteur caché est programmé, aucun chiffre ne s'affichera.

RÉSUMÉ DES MODES DE FONCTIONNEMENT ZUMEX ESSENTIAL PRO ET VERSATILE PRO

Mode d'emploi Configuration Service Technique	Self-Service Professionnel	Self-Service 000000 			
	Self-Service Professionnel	Professionnel 000000 03 			
Mode d'emploi Configuration Service Technique	Illumination Langue Offset	Illumination 			
	Illumination Langue Offset	Langue Français 1/23			
	Illumination Langue Offset	Pin ? 0000	Offset 30		
Mode d'emploi Configuration Service Technique	Numéro de Série Tension Calibrage Pin Compteurs	Numéro de Série 0000			
	Numéro de Série Tension Calibrage Pin Compteurs	Tension 231			
	Numéro de Série Tension Calibrage Pin Compteurs	Valeur Calibrage Valeur Offset Calibrer	Valeur Calibrage 97		
		Valeur Calibrage Valeur Offset Calibrer	Valeur Offset 30		
	Valeur Calibrage Valeur Offset Calibrer	Pin ? 0000	Calibrer Calibrer?	Calibrer 	Calibrer 85 

RÉSUMÉ DES MODES DE FONCTIONNEMENT ZUMEX ESSENTIAL PRO ET VERSATILE PRO



NETTOYAGE

Zumex recommande de nettoyer la machine au moins 1 à 2 fois par jour, en fonction de son utilisation, afin de préserver les conditions d'hygiène alimentaire.

Pour réaliser un nettoyage correct, vous devez suivre les étapes suivantes:

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Démontez le boîtier avant.
- 3** Démontez le couteau (Fig. 7) en tirant vers vous, avec la poignée.
Attention! Manipulez cette pièce en faisant très attention, car vous pourriez vous couper.
- 4** Retirez les extracteurs **d'écorces de leur support** (Fig. 8).
- 5** Démontez les unités de pressage deux par deux, en dévissant d'abord les vis de fixation qui les tiennent (Fig. 9).
- 6** Démontez le réservoir et le filtre à jus (Fig. 10).
- 7** Démontez le robinet (Fig. 11A).

- Les pièces en plastique du système de pressage sont compatibles avec un nettoyage au lave-vaisselle.
- Nous déconseillons le lavage du couvercle et de la carafe à jus au lave-vaisselle. En suivant ce conseil, vous augmenterez leur durée de vie.
- Le robinet et la carafe à jus doivent être séparés pour leur nettoyage approprié afin d'éviter l'accumulation de saleté entre les deux. Le robinet peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Le nettoyage de la zone de pressage et du boîtier devra être effectué à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau et de liquide vaisselle. Ensuite, rincez abondamment à l'eau claire pour qu'il ne reste pas de liquide vaisselle.
- Une fois le nettoyage terminé, vous devrez monter tous les éléments dans l'ordre inverse à leur démontage. Vérifiez bien que toutes les pièces sont assemblées correctement et attachées.
- N'oubliez pas que chaque taquet d'extraction (Fig. 8) ne s'emboîte que d'un côté, c'est pourquoi ils ne sont pas interchangeables. Lorsque vous les mettez en place, vérifiez que la pale du taquet d'extraction entre jusqu'au fond dans la rainure du tambour mâle.
- Pour éviter que la cire ne s'accumule, il est important de nettoyer fréquemment l'alimentateur de fruits des modèles Zumex Versatile.
- Sur les modèles avec meuble, nettoyez la trémie et l'intérieur du meuble, en vérifiant bien qu'il ne reste pas d'écorces ni de pulpe.

RECOMMANDATION: Ne nettoyez pas le couvercle et la carafe au lave-vaisselle. Leur nettoyage au lave-vaisselle réduit la durée de vie des pièces en raison des températures élevées du processus de lavage automatique. Suivez cette recommandation et évitez le nettoyage à haute température.

Pour le nettoyage des deux pièces, utilisez une lavette douce imbibée d'eau et de savon compatible avec la vaisselle.

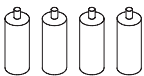
On ne devra en aucun cas utiliser de produits abrasifs ou un quelconque produit anticalcaire.

KIT DE SURÉLÉVATION

Cette machine Zumex dispose d'un Kit de Surélévation qui facilite le nettoyage de la surface sur laquelle elle est installée. Le Kit de Surélévation réf. 05230* n'est pas inclus avec ce modèle, est disponible dans le catalogue d'accessoires de la machine.

Ce Kit doit être monté conformément aux instructions suivantes

ÉLÉMENTS



Pied	4
Feutre adhésif rond	4
Cheville filetée	4

INSTALLATION

La machine est conçue de façon à ce que l'installation de ce Kit s'effectue rapidement et facilement.

1 Placer la machine en position de montage.

Coucher soigneusement la machine sur le côté, en protégeant préalablement cette partie afin d'éviter d'endommager la machine. Cette opération doit être réalisée par deux personnes, de manière à ce que la base de la machine soit visible et facilite le travail (voir Fig.1).

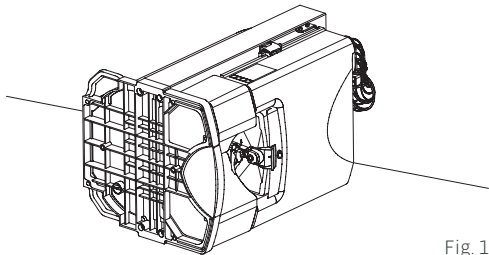


Fig. 1

2 Mettre en place les pieds du Kit de Surélévation.

La base de la machine est dotée de quatre orifices repérés (Fig. 2), dans lesquels seront fixés les pieds. Les pieds sont fournis avec des chevilles filetées préinstallées sur l'extrémité des pieds. Il convient de les introduire complètement dans les trous (A) de la base et de visser les pieds jusqu'à ce que ces derniers soient en butée. Une fois cette opération réalisée, les quatre pieds peuvent être montés et démontés, si nécessaire, sans que les chevilles filetées sortent de leur logement.

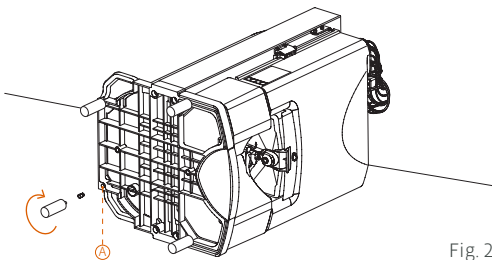
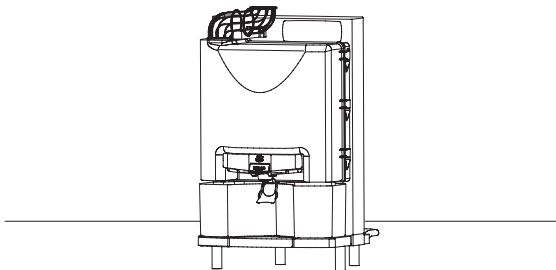


Fig. 2

3 Installer la machine dans sa position de travail.

Installer verticalement la machine avec soin, dans sa position de travail.



DÉTECTION DE PANNES

PANNE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
LA MACHINE NE MARCHE PAS	Appareil débranché.	Branchez-le au réseau électrique.
	Le courant n'arrive pas à la fiche.	Vérifiez la fiche.
	Boîtier mal placé.	Vérifiez qu'il est bien mis.
	Réservoir à jus mal placé.	Vérifiez qu'il est bien mis.
	Blocage dans les unités de pressage.	Débranchez la machine et débloquez les tambours.
	Détecteurs sécurité en panne.	Prévenir le Service Technique.
	Bouton ON/OFF défectueux.	Prévenir le Service Technique.
	Circuit défectueux.	Prévenir le Service Technique.
LA MACHINE SE BLOQUE SOUVENT AU MOMENT DU PRESSAGE	Tension électrique insuffisante.	Vérifiez que la tension est celle qui est indiquée sur le manuel.
	Circuito defeituoso.	Prévenir le Service Technique.
LES UNITÉS DE PRESSAGE PERDENT LEUR SYNCHRONISME	Panne d'un axe.	Prévenir le Service Technique.
LE TAQUET D'EXTRACTION S'EST CASSÉ	Taquet d'extraction mal placé.	Le remettre bien en place en l'introduisant complètement jusqu'à ce qu'il se bloque (Fig. 8)
ON ENTEND LE MOTEUR FONCTIONNER MAIS LES UNITÉS DE PRESSAGE NE TOURNENT PAS	Panne interne.	Prévenir le Service Technique.
LE ROBINET SE BOUCHE	Le jus a des pépins ou un excès de pulpe.	Démonter et nettoyer le robinet selon la Fig. 11A.

PANNE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
LA MACHINE S'ARRÊTE SOUVENT	Ventilation insuffisante.	Vérifiez que les grilles de ventilation de la machine ne sont pas bouchées.
	Surcharge.	Prévenir le Service Technique.
L'ÉCRAN N'AFFICHE PAS L'INFORMATION	Changement du réseau électrique.	Débranchez la machine et la rebrancher.
LA MACHINE EST EN SELF-SERVICE ET NE CESSE DE FONCTIONNER	Le robinet n'est pas mis en place ou mal mis.	Placez le robinet comme l'indique la Fig. 11A
	Le robinet bien mis : possibilité d'une panne interne.	Prévenir le Service Technique.
	Blocage du robinet activé.	Mettez le blocage en position horizontale en appuyant sur le robinet vers le bas.

ATTENTION: Toute action pour débloquer la machine doit être effectuée quand elle est débranchée. Si la machine ne marche pas après avoir réalisé toutes les vérifications mentionnées ci-dessus, appelez le service technique.

MESSAGES SUR L'ÉCRAN

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE	SOLUTION
COURANT DE DÉCHARGE	Le niveau maximal de consommation électrique a été dépassé d'au moins une seconde.	Débranchez et rebranchez.
SANS ORANGES	Le moteur est en marche depuis deux minutes sans qu'un pressage ne soit détecté.	Remettre les oranges dans l'alimentateur et appuyez sur ON.
MÉMOIRE INITIALISÉE	Une erreur de mémoire a été détectée.	Prévenir le service technique.
CALIBRAGE	Une valeur erronée a été détectée dans le calibrage.	Procéder au calibrage (Voir pag. 18)

MESSAGE AFFICHÉ	CAUSE	SOLUTION
HORS-SERVICE	Le compteur est à zéro.	Modifier la valeur du décompteur selon les indications de la p. 19, ou passer à la fonction compteur en entrant dans COMPTEUR PARTIEL et en appuyant sur On.
EEPROM	Erreur détectée dans la mémoire EEPROM.	Prévenir le service technique.
HORS DU RANG	La tension d'alimentation d'entrée est inférieure à 80V ou supérieure à 260V.	Prévenir le service technique.
ERREUR DE CLAVIER (ERREUR 1)	On ne peut pas communiquer à travers le clavier (panne interne).	Prévenir le service technique.
DESSIN RÉSERVOIR QUI CLIGNOTE	Le réservoir de jus ou le boîtier n'est pas placé correctement.	Vérifier s'il est bien mis, selon la Fig. 4. Si cela persiste, contactez le service technique.

* Le message: "Erreur de clavier" peut ne pas s'afficher à cause d'un manque de communication entre le CPU et la plaque de commande.

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

Nous, ZUMEX GROUP S.A. , ayant notre siège à Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia (Espagne) , déclarons, sous notre responsabilité exclusive, que les modèles de machines de presses-oranges de Zumo **Essential Basic - Essential Pro - Versatile Pro** sont conformes aux normes harmonisées:

EN 60335-1	2012	Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité – Partie 1: Prescriptions générales.
EN 60335-2-14	2006	Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité – Partie 2-14: Règles particulières pour les machines de cuisine.
+ A1	2008	
+ A11	2012	

EN 62233	2008	Méthodes de mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine.
EN 55014-1	2006	Compatibilité électromagnétique - Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues - Partie 1: Emission.
EN 55014-2 + A1	1997 2001	Compatibilité électromagnétique - Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues - Partie 2: Immunité - Norme de famille de produits.
EN 61000-3-2	2006	Compatibilité électromagnétique (CEM) - Partie 3-2: Limites - Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils <= 16 A par phase).
EN 61000-3-3 + A1 + A2	1995 2001 2005	Compatibilité électromagnétique (CEM) - Partie 3-3: Limites - Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension, pour les matériels ayant un courant assigné <= 16 A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.
NSF/ANSI 8	2012	National Sanitation Foundation - Commercial powered food preparation equipment.
NSF/ANSI 51	2014	National Sanitation Foundation - Food equipment materials.

Respect des dispositions des Directives Européennes détaillées comme suit:

2006/42/EC	Sécurité des machines.
2006/95/EC	Matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.
2004/108/EC	Compatibilité électromagnétique (EMC).
2008/39/EC	Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
2011/65/EC	Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS).
2012/19/UE	Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Moncada, le 8 Septembre ici à 2015



Ignacio Ballester Peréz
Industrialization Manager



*Diese Bedienungsanleitung bezieht sich
auf folgende Modelle:
Essential Basic · Essential Pro · Versatile Pro*

**Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um
maximale Leistungen Ihrer Maschine zu erzielen.**

INHALTSVERZEICHNIS

ABBILDUNGEN	2
EINZELHEITEN	7
ORIGINAL SYSTEM	84
ASP	85
ALLGEMEINE WICHTIGE HINWEISE	86
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	89
BEDIENUNGSANLEITUNG	90
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	90
VOR DER INBETRIEBNAHME	91
BEDIENUNG	91
REINIGUNG	98
HOCHSTELL-KIT	100
FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG	102
EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	104

Zumex behält sich das Recht vor, die in dieser Bedienungsanweisung angeführten Informationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Nur ZUMEX bietet Ihnen:

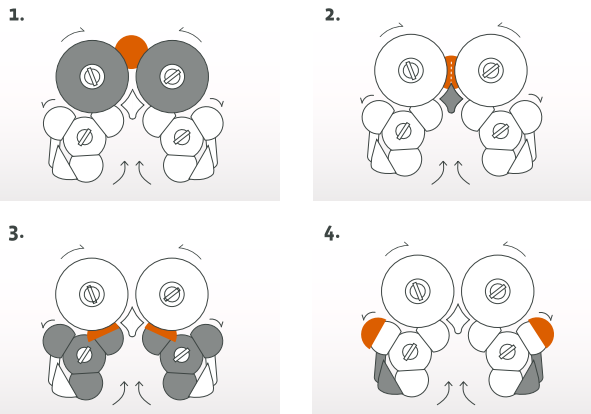
Ein **originales Entsaftersystem** und die **antibakterielle ASP Technologie**.



ORIGINAL SYSTEM

Originales, patentiertes Entsaftersystem von ZUMEX.

Die Entsaftertrommeln gewinnen die maximale Menge an Fruchtsaft, wobei der Kontakt mit der Schale vermieden wird, um eine bessere Qualität, einen besseren Geschmack und bessere Hygienebedingungen zu garantieren.



ASP[®]

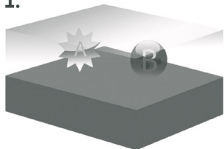
Antibacterial Silver Polymer

ASP

Die erste Generation eines Entsafters aus exklusiver, antibakterieller Technologie.

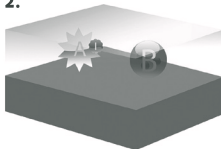
ZUMEX ASP ist die einzige antibakterielle Silberionen-Technologie, die dem Bakterienwachstum zwischen den Reinigungen vorgebeugt und damit einen zusätzlichen, effizienten und haltenden Schutz garantiert.

1.



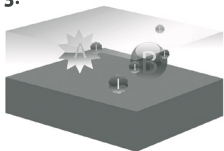
In Gegenwart von Feuchtigkeit...

2.



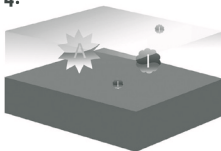
Setzt ZUMEX ASP Silberionen frei.

3.



Die Ionen werden von den Bakterien angezogen...

4.



und binden sich an die Molekularenzyme, was zu deren vollständigem Aussterben führt.



Antimikroben-Additiv



Silberion



Bakterie

ALLGEMEINE WICHTIGE HINWEISE

- Neue Zumex Essential Pro und Zumex Versatile Pro
 - Neue Touchscreen Konfiguration: einfacher und intuitiv
 - 23 auswählbare Sprachen
 - Antitropf - Ausguss
- Die für Ihre Zumex - Saftpresse spezifischen Daten (Spannung, Frequenz und andere wichtige Daten) befinden sich auf der Identifikationsetikette des Gerätes.
- Bitte wenden Sie sich für alle technischen Fragen an Ihren Vertragshändler / den offiziellen technischen Kundendienst und geben Sie dabei stets die Seriennummer des Identifikationsetiketts auf dem Gerät an.
- Innerhalb des spanischen Staatsgebietes trifft Zumex die erforderlichen Maßnahmen für eine selektive Rücknahme der auf den Markt gebrachten Geräte und sorgt für eine umweltfreundliche Weiterbehandlung. Setzen Sie sich bitte für eine korrekte Entsorgung der Geräte mit einem Vertragshändler von Zumex in Verbindung.
- Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses vom Hersteller, dem Kundendienst oder entsprechend geschulten Fachleuten auszutauschen, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsmaßnahmen ist die Maschine immer vom Stromnetz zu trennen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Diese Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren bedient werden, sofern sie von Erwachsenen beaufsichtigt

werden oder eine Einweisung in die sichere Gerätebedienung unter verständlicher Erklärung der damit verbundenen Risiken erfolgt ist. Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen dürfen von Kindern unter 8 Jahren nicht und von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Gerät und Kabel dürfen für Kinder unter 8 Jahren nicht zugänglich sein.

- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen nur unter Aufsicht bedient werden oder erst nachdem eine sachdienliche Einweisung in die sichere Gerätebedienung unter verständlicher Erklärung der damit verbundenen Risiken erfolgt ist.
- Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät ist für die Entsaftung von Zitrusfrüchten in den in diesem Handbuch angegebenen Größen ausgelegt.
- Verwenden Sie keine anderen als die im Handbuch angegebenen Früchte.
- Achten Sie darauf, dass bei Reinigung, Wartung oder Austausch von Teilen der Stecker des Netzkabels gut sichtbar vom Netzanschluss getrennt ist.

- Gehen Sie zur Vermeidung von Schnittverletzungen mit den Schneidelementen besonders vorsichtig um.
- Die Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, sind nach den Anweisungen im Abschnitt Reinigung zu säubern.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an der Maschine für eine Funktionsweise ohne Sicherheitsvorrichtungen vor.
- Dieses Gerät wurde für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umfeldern entwickelt, zum Beispiel:
 - Küchenbereiche für Arbeitnehmer von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten
 - Bauernhöfe
 - Selbstbedienung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften
 - Einrichtungen vom Typ “Bed & Breakfast”

Falls Sie Empfehlungen oder Kommentare zur Verbesserung unserer Geräte oder des Servicenetzes haben, so wenden Sie sich bitte direkt unter der folgenden Anschrift an Zumex:



ZUMEX GROUP, S.A.

Polígono Ind. Moncada III C/Molí 2. 46113 Moncada. Valencia. España.

Tel. +34 961 301 251 Fax: +34 961 301 255

zumex@zumex.com / www.zumex.com

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	ESSENTIAL BASIC	ESSENTIAL PRO	VERSATILE PRO	PODIUM
Orangen pro Minute:	22	22	22	
Dimensionen (cm):	47 x 50 x 88 cm	47 x 50 x 75 cm	47 x 55 x 85 cm	47,5 x 58 x 80 cm
Nettogewicht (Kg):	45 Kg	45,75 Kg	54 Kg	33 Kg
Verbrauch und Spannung:	300 W für 220-240 V 50-60 Hz 320 W für 115V 60 Hz	300 W für 220-240 V 50-60 Hz 320 W für 115V 60 Hz	380 W für 220-240 V 50-60 Hz 320 W für 115V 60 Hz	
Schutz:	IPX4	IPX4	IPX4	
Sicherheit:	Doppelte Magnet-Sicherheitsdetektoren. Elektronische Motorschutzvorrichtung	Doppelte Magnet-Sicherheitsdetektoren. Elektronische Motorschutzvorrichtung	Doppelte Magnet-Sicherheitsdetektoren. Elektronische Motorschutzvorrichtung	
Maximale Größe der Frucht:	81 mm (empfohlen zwischen 65 und 78 mm).	81 mm (empfohlen zwischen 65 und 78 mm).	81 mm (empfohlen zwischen 65 und 78 mm).	
Antitropf-System:	NEIN	JA	JA	

BEDIENUNGSANLEITUNG

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

ZUMEX ESSENTIAL BASIC

- 1 Saftbehälter
- 2 Behälterfilter
- 3 Zumex - Abdeckung
- 4 Trommelgehäuse
- 5 Trommeleinsatz
- 6 Schalenbehälter
- 7 Entsafterkeil rechts
- 8 Halterungs- und Dichtungsstopfen
- 9 Schutzgummi - Knopf
- 10 Messerhalter
- 11 Zufuhrrohrsatz
- 12 Verschlussabdeckung
- 13 Entsafterkeil links
- 14 Glashalterfilter
- 15 Glashaltefläche
- 16 Plastikeinspritzknopf

ZUMEX ESSENTIAL PRO

- 1 Saftbehälter
- 2 Behälterfilter
- 3 Zumex - Abdeckung
- 4 Trommelgehäuse
- 5 Trommeleinsatz
- 6 Schalenbehälter
Orangefarben, Silber
oder Grafit
- 7 Entsafterkeil rechts
- 8 Halterungs- und Dichtungsstopfen
- 9 Messerhalter
- 10 Zufuhrrohrsatz
- 11 Verschlussabdeckung
- 12 Entsafterkeil links
- 13 Glashalterfilter
- 14 Glashaltefläche
- 15 Plastikeinspritzknopf
- 16 Kompletter Hebelsatz
- 17 Druckhebel
- 18 Abdeckung

ZUMEX VERSATILE PRO

- 1 Saftbehälter
- 2 Behälterfilter
- 3 Zumex - Abdeckung
- 4 Trommelgehäuse
- 5 Trommeleinsatz
- 6 Schalenbehälter
Orangefarben, Silber
oder Grafit
- 7 Entsafterkeil rechts
- 8 Halterungs- und Dichtungsstopfen
- 9 Messerhalter
- 10 Zufuhrrohrsatz
- 11 Verschlussabdeckung
- 12 Entsafterkeil links
- 13 Glashalterfilter
- 14 Glashaltefläche
- 15 Plastikeinspritzknopf
- 16 Kompletter Hebelsatz
- 17 Druckhebel
- 18 Abdeckung
- 19 Tellerhalterung
- 20 Tellersatz

VOR DER INBETRIEBNAHME

Bereiten Sie das Gerät vor dem Entsaften folgendermaßen vor:

- 1 Entnehmen Sie den Entsafter aus der Verpackung und stellen Sie ihn auf eine möglichst ebene Oberfläche.
- 2 Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung Ihres Stromkreises innerhalb der auf der Geräte-Identifikationsetikette und Umschlagseite dieser Bedienungsanleitung angegebenen Werten liegt.
- 3 Setzen Sie die Schalenbehälter ein, wie in Abbildung 1 gezeigt.
- 4 Vergewissern Sie sich, dass Saftbehälter und Behälterfilter korrekt eingesetzt sind und das Gehäuse geschlossen und abgesichert ist.

ZUMEX ESSENTIAL BASIC. Bevor Sie Ihren Entsafter in Betrieb nehmen, ist das Einfüllrohr der Orangen, wie auf Abb. 2 ersichtlich, anzubringen. Benutzen Sie zu diesem Zweck den 4 mm-Inbusschraubenschlüssel, der mit dem Gerät geliefert wird.

Sollten Sie einen Entsafter mit Stand erworben haben, positionieren Sie den Entsafter auf dem Stand und schrauben Sie ihn, wie in den Anweisungen auf dem Podium angegeben, an. Vergessen Sie dabei nicht, die Bremsen für die vorderen Räder des Stands zu aktivieren. Bringen Sie anschließend das Zuführrohr und die Schalenbehälter mit offenem Boden an, die Sie im Inneren des Stands finden (Fig. 5).

- ! **LEMBRE-SE:** Utilize frutas com diâmetro inferior a 81 mm (o diâmetro aconselhável é de 65 a 78 mm).
- ! Wenn die Maschine länger als 50 Minuten mit Beladung zur Safftherstellung betrieben wird, muss sie vor einer erneuten Inbetriebnahme 20 Minuten lang ruhen.

BEDIENUNG DES GERÄTES

ESSENTIAL BASIC

Stellen Sie ein Glas / einen Krug unter den Saftaustritt und drücken Sie die grüne Taste (Fig. 3), je nach Modell. Das Gerät beginnt sofort, Saft auszupressen. Um den Entsaftungsvorgang anzuhalten, drücken Sie die rote Taste.

ESSENTIAL PRO Y VERSATILE PRO

Nachdem Sie die zuvor beschriebenen Schritte befolgt haben, verbinden Sie den Netzstecker des Gerätes mit einer geerdeten Standardsteckdose. Betätigen Sie dann die Taste  auf der Vorderseite des Gerätes, um es einzuschalten.

Schalten Sie das Gerät seit Ihrem Kauf zum ersten Mal ein, wird Ihnen die Nachricht "Choose your language" angezeigt, damit Sie die Bedienungssprache des Gerätes auswählen können.

Die Auswahl tätigen Sie mit den ▲▼ Pfeiltasten, während Sie die „ON“-Taste gedrückt halten. Haben Sie Ihre Sprache ausgewählt, ist das Gerät bereit, im „Self-Service“-Modus zu arbeiten.

Als allgemeine Regel benutzen wir in der Menüführung den "ON"-Knopf zur Bestätigung und den "OFF"-Knopf für das Beenden.

FUNKTIONSMODI ZUMEX ESSENTIAL PRO

Das Gerät Zumex Essential Pro funktioniert in zwei Arbeitsmodi:

Autostart: Das Gerät erkennt die Orangen im Zuführrohr und beginnt diese zu verarbeiten.

Self-service: Das Gerät beginnt mit der Verarbeitung, sobald der Selbstbedienungshebel betätigt wird, entweder indem Sie den Hebel drücken oder den Druckhebel bedienen. Um den Druckhebel zu betätigen, richten Sie sich nach den Vorgaben der Fig. 9A und 9B. Dieser Modus kann auch kontinuierlich arbeiten, indem Sie die Hebelsperre um 90° drehen (Fig.13).

Auswahl eines Arbeitsmodus:

- 1 Halten Sie die MENÜ-Taste einige Sekunden lang gedrückt, um das Menü aufzurufen.
- 2 Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten ▲▼ die Option ARBEITSMODUS und drücken Sie die Taste ON, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 3 Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten ▲▼ den gewünschten Arbeitsmodus, Autostart oder Self-Service-Modus aus und drücken Sie ON, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Drücken Sie wiederholt auf OFF, um das Menü zu verlassen.

FUNKTIONSMODI ZUMEX VERSATILE PRO

Der Zumex Versatile Pro funktioniert in zwei Arbeitsmodi:

Professional: Mit Hilfe der Pfeiltasten ▲▼, können Sie die Anzahl der zu entsaftenden Orangen pro Zyklus programmieren und dabei bis zu 20 Orangen pro Zyklus verarbeiten. Sie können aber auch eine kontinuierliche Entsaftung bestimmen, indem Sie die Option 'c' wählen. Der Entsaftungsvorgang beginnt, indem Sie die 'ON'-Taste betätigen, und endet, sobald die gewünschte Anzahl an Orangen verarbeitet wurde oder Sie die 'OFF'-Taste betätigt haben.

Self-service: Das Gerät beginnt mit der Verarbeitung, sobald der Selbstbedienungshebel betätigt wird, entweder indem Sie den Hebel drücken oder der Druckhebel bedienen. Um den Druckhebel zu betätigen, betrachten Sie die Angaben der Fig. 9A und 9B. Dieser Modus kann auch kontinuierlich arbeiten, indem Sie die Hebelsperre um 90° drehen (Fig. 13).

Auswahl eines Arbeitsmodus:

- 1 Halten Sie die MENÜ-Taste einige Sekunden lang gedrückt, um das Menü aufzurufen.
- 2 Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten ▲▼ die Option ARBEITSMODUS und drücken Sie die ON-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 3 Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten ▲▼ den gewünschten Funktionsmodus, Autostart oder Self-Service, aus und drücken Sie ON, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Drücken Sie wiederholt auf OFF, um das Menü zu verlassen.

EINSTELLUNGEN

Sie haben die Möglichkeit, an Ihrem Zumex Entsafter Ihre bevorzugten Parameter einzustellen, welche Sie über die Tasten MENÜ > EINSTELLUNGEN aufrufen. Halten Sie die MENÜ-Taste einige Sekunden lang gedrückt, um das Menü aufzurufen, wählen Sie EINSTELLUNGEN und bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der ON-Taste.

HELLIGKEIT: Ändert die Hintergrundbeleuchtung Ihres Bildschirms.

Wählen Sie im Menü EINSTELLUNGEN den Menüpunkt HELLIGKEIT und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ON-Taste. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit Hilfe der Pfeiltasten ▲▼ ein und bestätigen Sie Ihre gewünschte Helligkeit mit ON. Die Änderungen wurden gespeichert.

SPRACHE: Stellt die Menüsprache des Entsafters ein.

Wählen Sie im Menü EINSTELLUNGEN den Menüpunkt SPRACHE und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ON-Taste. Wählen Sie die gewünschte Sprache mithilfe der Pfeiltasten ▲▼ und bestätigen Sie Ihre Auswahl, indem Sie die ON-Taste drücken. Die Änderungen wurden gespeichert.

OFFSET: Je nach der zu entsaftenden Fruchtart können Sie den Wert für eine optimale Berechnung einstellen.

Wählen Sie Offset, bestätigen Sie mit ON und unmittelbar danach werden Sie nach Ihrem PIN gefragt. Falls Sie diesen nicht besitzen, setzen Sie sich mit Ihrem technischen Kundendienst in Verbindung. Anschließend stellen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten ▲▼ den gewünschten Wert ein und bestätigen Sie diesen mit ON, um die Änderungen zu speichern. Dieser Vorgang sollte ausschließlich unter der Beaufsichtigung eines autorisierten Kundendienstmitarbeiters erfolgen.

! ANMERKUNG: Beachten Sie, dass Sie mit der OFF-Taste alle ausgeführten Änderungen abbrechen und in das Menü zurückkehren.

SERVICE-CENTER

Ihre Zumex Essential Pro und Versatile Pro Entsafter bieten Ihnen die erforderlichen Informationen zur korrekten Instandhaltung des Gerätes, sowie einen Orangen-zähler, der Sie über die Anzahl der bereits entsafteten Orangen informiert und in diesem Modus konfiguriert werden kann. Halten Sie die Menütaste einige Sekunden lang gedrückt, um das Menü aufzurufen und wählen Sie das Service-Center aus. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ON-Taste und drücken Sie OFF, um in das Menü zurückzukehren.

SERIENNUMMER: Hier wird Ihnen die Seriennummer Ihres Entsafters angezeigt, die Sie für jede Anfrage beim technischen Kundendienst benötigen.

Wählen Sie im Menü SERVICE-CENTER den Menüpunkt SERIENNUMMER aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ON-Taste. Die Seriennummer wird im Display angezeigt. Drücken Sie die OFF-Taste, um in das Menü zurückzukehren.

SPANNUNG: Über diesen Punkt können Sie prüfen, über welche Spannung das Stromnetz zum Zeitpunkt Ihres Aufrufs verfügt. Diese Information ist für jede Anfrage beim technischen Kundendienst wichtig.

Wählen Sie im Menü SERVICE-CENTER den Menüpunkt SPANNUNG und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ON. Die Spannung wird im Display angezeigt. Drücken Sie OFF, um in das Menü zurückzukehren.

KALIBRIERUNG: Über diesen Menüpunkt wird Ihnen der Kalibrierwert Ihres Geräts angezeigt, dessen Einstellung in Ausnahmefällen erforderlich ist, in denen der Orangen-zähler nicht richtig zählt. Diese Daten sind für jede Anfrage beim technischen Kundendienst wichtig. Es besteht ebenso die Möglichkeit die Werte manuell zu ändern, was aber nur nach Anweisung und mit Hilfe eines autorisierten Kundendienstmitarbeiters durchgeführt werden sollte.

Kalibrierwert: Im Menü SERVICE-CENTER wählen Sie KALIBRIERUNG > KALIBRIERWERT und drücken Sie ON, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Der Kalibrierwert wird Ihnen auf dem Bildschirm angezeigt. Drücken Sie OFF, um in das Menü zurückzukehren.

Offsetwert: Im Menü SERVICE-CENTER wählen Sie KALIBRIERUNG > OFFSETWERT und drücken Sie ON, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Der Offsetwert wird Ihnen auf dem Bildschirm angezeigt. Drücken Sie OFF, um in das Menü zurückzukehren.

Kalibrieren: Wählen Sie KALIBRIEREN und bestätigen Sie mit ON. Im Anschluss geben Sie Ihre PIN-Nummer ein und drücken Sie ON. Sie werden mit „Kalibrieren?“ nach Ihrer Bestätigung gefragt, woraufhin Sie ON drücken, um die automatische Kalibrierung zu beginnen. Im Anschluss wird Ihnen der angepasste Kalibrierwert angezeigt. Drücken Sie OFF, um in das Menü zurückzukehren.

Dieser Vorgang sollte ausschließlich unter der Beaufsichtigung eines autorisierten Kundendienstmitarbeiters erfolgen und nur nach ausdrücklicher Anweisung.

PIN-NUMMER: Ihr Entsafter ist mit einer PIN-Nummer versehen, mit deren Hilfe Sie auf die Zählwerke zugreifen und die Konfigurationsparameter ändern können. Die serienmäßig programmierte PIN-Nummer lautet 0000, die Sie beliebig ändern können. Wählen Sie im Menü SERVICE-CENTER den Menüpunkt PIN-NUMMER aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ON-Taste. Haben Sie bereits eine andere PIN-Nummer programmiert, geben Sie die bereits programmierte PIN-Nummer ein. Wählen Sie die einzelnen Ziffern mithilfe der Pfeiltasten ▲▼, drücken Sie OFF um jeweils zur nächsten Ziffer zu wechseln und ON, um Ihre neue Pin-Nummer zu bestätigen. Nach Eingabe der richtigen PIN-Nummer erscheint die Displayanzeige „Neue PIN-Nummer“. Programmieren Sie die neue PIN-Nummer, indem Sie die einzelnen Ziffern mithilfe der Pfeiltasten ▲▼ auswählen. Durch Drücken der OFF-Taste gelangen Sie zur jeweils nächsten Ziffer. Bestätigen Sie die neue PIN-Nummer, indem Sie die ON-Taste drücken. Falls Sie Ihre Pin-Nummer vergessen haben, können Sie diese wieder herstellen, indem Sie aus dem Menü den Menüpunkt EINSTELLUNGEN auswählen. Halten Sie die Pfeiltaste ▲ gedrückt und drücken Sie gleichzeitig ▼. Im Anschluss geben Sie eine neue PIN-Nummer ein und bestätigen diese mit ON.

ZÄHLWERKE: Sie können den Orangenzähler und den Fixzähler Ihres Entsafters einstellen. Der Orangenzähler zeigt Ihnen die Anzahl der verarbeiteten Orangen an. Der Fixzähler ermöglicht es Ihnen, eine bestimmte Anzahl von Orangen zu programmieren und somit nur die eingestellte Orangenanzahl zu verarbeiten.

Teilzähler: Zeigt die Anzahl der verarbeiteten Orangen an und kann auf Null zurückgesetzt werden. Wählen Sie im Menü SERVICE-CENTER den Menüpunkt ZÄHLER > TEILZÄHLER und bestätigen Sie mit ON. Geben Sie anschließend Ihre PIN-Nummer ein (Achtung: Wählen Sie die einzelnen Ziffern mithilfe der Pfeiltasten ▲▼ aus, drücken Sie OFF, um jeweils zur nächsten Ziffer zu gelangen und bestätigen Sie die Pin-Nummer mit ON).

Die Anzahl der verarbeiteten Orangen wird im Bildschirm angezeigt. Um den Zähler auf Null zurückzusetzen, drücken Sie ▼ und bestätigen Sie mit ON. Die Zähleranzeige im Bildschirm zeigt jetzt Null an. Drücken Sie mehrfach die OFF-Taste, um zum Menü zurückzukehren.





Gesamtzähler: Zeigt die Anzahl aller verarbeiteten Orangen über die gesamte Betriebsdauer des Entsafters hinweg an. Dieser Zähler kann nicht auf Null zurückgesetzt werden.

Wählen Sie im Menü SERVICE-CENTER den Menüpunkt ZÄHLER > GESAMTZÄHLER aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ON-Taste. Die Anzahl der verarbeiteten Orangen wird Ihnen im Bildschirm angezeigt. Betätigen Sie die OFF-Taste, um in das Menü zurückzukehren.

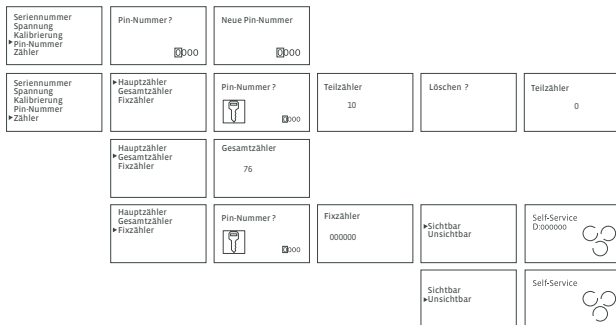
Fixzähler: Ermöglicht Ihnen das Festlegen einer bestimmten Anzahl von Orangen, die verarbeitet werden sollen. Wählen Sie im Menü SERVICE-CENTER den Menüpunkt ZÄHLER>FIXZÄHLER aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der ON-Taste. Geben Sie anschließend Ihre PIN-Nummer ein (Achtung: Wählen Sie die einzelnen Ziffern mithilfe der Pfeiltasten ▲▼ aus, drücken Sie auf OFF, um jeweils zur nächsten Ziffer zu gelangen und bestätigen Sie die Pin-Nummer mit ON), woraufhin Sie in das Fixzähler-Menü gelangen. Programmieren Sie die einzelnen Ziffern des Fixzählers mithilfe der Pfeiltasten ▲▼ und drücken Sie nach Eingabe jeder Ziffer die OFF-Taste, um zur nächsten Ziffer zu gelangen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Ziffer und bestätigen Sie die letzte Ziffer mit ON, damit Ihre Einstellung automatisch gespeichert wird. Im Anschluss wählen Sie aus, ob Sie den Fixzähler im Hauptmenü sehen möchten (Option Sichtbar/Unsichtbar). Drücken Sie mehrfach die OFF-Taste, um in das Menü zurückzukehren.

- ! Hat der Fixzähler bis auf Null heruntergezählt, stoppt der Entsafter automatisch, bis eine neue Anzahl für die zu verarbeitenden Orangen eingegeben wird oder die Zählerfunktion im Menü „HAUPTZÄHLER“ geändert und mit ON bestätigt wird.
- ! Wurde für den Fixzähler die Sichtbar-Option eingestellt, erscheint im Bildschirm bei Normalbetrieb ein “D” vor den Ziffern des Zählers. Wurde für den Fixzähler die Unsichtbar-Option eingestellt, wird keine Ziffer angezeigt.

ZUSAMMENFASSUNG DER FUNKTIONSMODI FÜR ZUMEX ESSENTIAL PRO UND VERSATILE PRO

Arbeitsmodus Einstellungen Service-Center	Self-Service Professional	Self-Service 000000 		
	Self-Service Professional	Professional 000000 03 		
Arbeitsmodus Einstellungen Service-Center	Beleuchtung Sprache Offset	Beleuchtung 		
	Beleuchtung Sprache Offset	Sprache Deutsch 1/23		
	Beleuchtung Sprache Offset	Pin-Nummer ? 0000	Offset 30	
	Arbeitsmodus Einstellungen Service-Center	Seriennummer Spannung Kalibrierung Pin-Nummer Zähler	Seriennummer 0000	
Seriennummer Spannung Kalibrierung Pin-Nummer Zähler		Spannung 231		
Seriennummer Spannung Kalibrierung Pin-Nummer Zähler		Kalibrierung Offsetwert Kalibrieren	Kalibrierung 97	
Kalibrierung Offsetwert Kalibrieren		Offsetwert 30		
Kalibrierung Offsetwert Kalibrieren		Pin-Nummer ? 0000	Kalibrieren Kalibrieren?	Kalibrieren 

ZUSAMMENFASSUNG DER FUNKTIONSMODI FÜR ZUMEX ESSENTIAL PRO UND VERSATILE PRO



REINIGUNG

Zumex empfiehlt, die Maschine je nach Einsatz mindestens 1 bis 2 Mal täglich zu reinigen, um die Voraussetzungen für Lebensmittelhygiene zu erfüllen.

Führen Sie zur richtigen Reinigung des Gerätes die folgenden Schritte aus:

- 1 Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab.**
- 2 Nehmen Sie das vordere Gehäuse ab.**
- 3 Entfernen Sie den Messerhalter (Fig. 7)** indem Sie ihn vom Griff weg zu sich hin ziehen.
Achtung! Gehen Sie mit dem Messer besonders vorsichtig um, damit Sie sich nicht schneiden.
- 4 Entnehmen Sie die Entsafterkeile (Fig. 8).**
- 5 Entfernen Sie die Entsaftertrommeln** paarweise, indem Sie zunächst ihre Fixierknöpfe abschrauben (Fig. 9).
- 6 Entfernen Sie den Saftbehälter und den Behälterfilter (Fig. 10).**
- 7 Entfernen Sie den Hebel (Fig. 11A).**

- Kunststoffteile des Press-Systems sind spülmaschinenfest.
- Wir empfehlen, das Gehäuse und den Saftbehälter nicht im Geschirrspüler zu reinigen. Die Befolgung dieser Empfehlung erhöht die Lebensdauer dieser Teile.
- Der Hahn und der Saftbehälter sind für die richtige Reinigung abzunehmen, um sicherzustellen, dass sich darin keine Rückstände ansammeln. Der Hahn kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Den Entsatzbereich und das Gehäuse sollten Sie mit einem weichen Geschirrtuch reinigen, das Sie mit Wasser und Geschirrspülmittel befeuchten. Spülen Sie die Teile im Anschluss mit viel klarem Wasser ab, damit keine Reste des Reinigungsmittels im Gerät verbleiben.
- Nach Abschluss der Reinigung bringen Sie die Geräteteile in umgekehrter Reihenfolge ihrer Demontage wieder an. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig eingesetzt wurden und fest sitzen.
- Denken Sie daran, dass jeder Entsafterkeil (Fig. 8) nur auf einer bestimmten Seite angebracht werden kann. Die Keile sind nicht beliebig austauschbar. Vergewissern Sie sich beim Anbringen, dass der Entsafterkeil im Geräteinneren bis in die Rille des Entsaftertrommelgehäuses eingeführt wird.
- Um Ablagerungen von Wachs zu vermeiden, ist es wichtig die Fruchtzufuhr der Zumex Versatile Entsafter regelmäßig zu reinigen.
- Bei Gerätemodellen mit Stand reinigen Sie das Zufuhrrohr und das Innere des Stands und entfernen Sie alle Schalen- und Fruchtfleischreste.

EMPFEHLUNG: Benutzen Sie für die Reinigung des Gehäuses und des Saftbehälters nicht den Geschirrspüler. Die Reinigung im Geschirrspüler setzt wegen der während des automatischen Waschvorgangs erreichten hohen Temperaturen die Lebensdauer dieser Teile herab. Befolgen Sie daher diese Empfehlung und vermeiden Sie eine Reinigung unter hohen Wassertemperaturen.

Benutzen Sie einen weichen Lappen, Wasser und ein für Spülmaschinen geeignetes Spülmittel für die Reinigung beider Teile.

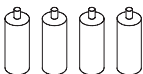
Es dürfen keinesfalls ätzende Reinigungsmittel und Kalkentferner verwendet werden.

HOCHSTELL-KIT

Für diese Zumex Maschine ist ein Hochstell-Kit erhältlich, das die Reinigung der Aufstellfläche erleichtert. Bei diesem Modell ist das Hochstell-Kit Art.-Nr.: 05230* nicht im Lieferumfang enthalten, ist im Zubehörkatalog der Maschine enthalten.

Bei der Montage des Kits sind die folgenden Anweisungen zu befolgen:

BESTANDTEILE



Füße	4
Selbsthaftende Filzscheiben	4
Gewindestollen	4

INSTALLATION

Die Maschine ist so ausgelegt, dass die Installation des Kits einfach und problemlos vorgenommen werden kann.

1 Maschine in Montage-Position bringen.

Die Maschine vorsichtig auf eine Seitenfläche legen. Zur Vermeidung von Beschädigungen an der Maschine sollte diese Fläche vorher geschützt werden. Für diesen Arbeitsschritt sind zwei Personen erforderlich. Die Unterseite der Maschine ist so sichtbar und für problemloses Arbeiten zugänglich (s. Abb. 1).

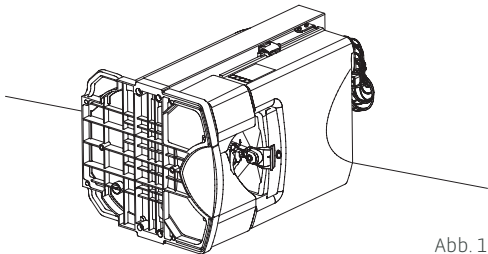


Abb. 1

2 FüÙe des Hochstell-Kits anbringen.

Auf der Unterseite der Maschine sind vier in (Abb. 2) gekennzeichnete Öffnungen für die Aufnahme der FüÙe vorgesehen. Die FüÙe werden mit an einer Seite bereits befestigten Gewindestollen geliefert. Diese Stollen sind in die Öffnungen (A) der Maschinenunterseite vollständig einzuführen. Dann die FüÙe bis zum Anschlag festschrauben. Nach der Vornahme dieses Arbeitsschrittes mit den vier FüÙen können diese bei Bedarf auf- und abgeschraubt werden, ohne dass die Gewindestollen aus ihrer Aufnahme gleiten.

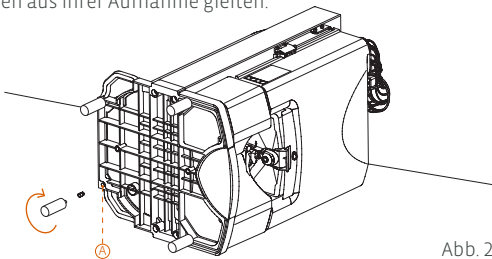
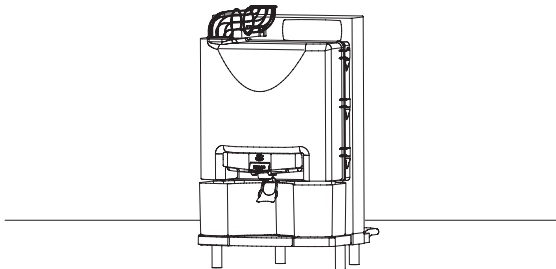


Abb. 2

3 Maschine in Arbeitsposition bringen.

Die Maschine vorsichtig anheben, bis sie sich erneut in Arbeitsposition befindet.



FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT	Das Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	An der Steckdose liegt kein Strom an.	Prüfen Sie die Steckdose.
	Das Gehäuse ist falsch angebracht.	Vergewissern Sie sich, dass es korrekt angebracht wurde.
	Der Saftbehälter ist falsch angebracht.	Vergewissern Sie sich, dass es korrekt angebracht wurde.
	Die Trommeln sind blockiert.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und entfernen Sie die Sperre der Trommeln.
	Die Sicherheitsdetektoren sind beschädigt.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
	Die ON/OFF-Taste defekt.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
	Der Schaltkreis ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
DAS GERÄT BLOCKIERT SICH ÖFTERS BEIM ENTSAFTEN	Zu geringe Netzspannung.	Vergewissern Sie sich, dass die anliegende Spannung der in der Bedienungsanleitung angegebenen Spannung entspricht.
	Beschädigter Schaltkreis.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
DIE TROMMELN LAUFEN NICHT SYNCHRON	Beschädigung einer Achse.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
DER ENTSAFTERKEIL BRICHT	Der Entsafterkeil wurde falsch angebracht.	Setzen Sie den Entsafterkeil korrekt ein, indem Sie ihn vollständig und bis zum Anschlag einführen.
MAN HÖRT DEN MOTOR, DOCH DIE TROMMELN DREHEN SICH NICHT	Ein Schaden im Geräteinneren.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
DER AUSGUSS IST VERSTOPFT	Der Saft enthält Kerne oder übermäßig viel Fruchtfleisch.	Entfernen und reinigen Sie den Ausguss, wie in Fig. 11A beschrieben.
DAS GERÄT STOPPT IN KURZEN ABSTÄNDEN	Unzureichende Belüftung.	Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht blockiert sind.
	Das Gerät ist überlastet.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
DISPLAY ZEIGT KEINE INFORMATION	Störung im Stromnetz.	Maschine ausschalten und dann wieder einschalten.
DAS GERÄT BEFINDET SICH IM SELF - SERVICE - MODUS UND HÖRT NICHT AUF ZU ARBEITEN	Der Hebel ist falsch oder nicht angebracht.	Bringen Sie den Hebel so an, wie in Fig. 11A beschrieben.
	Der Hebel ist korrekt angebracht: möglicher innerer Geräteschaden.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
	Die Hebelsperre ist aktiviert.	Stellen Sie die Sperre horizontal und drücken Sie den Hebel nach unten.

ACHTUNG: Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, sowie Sie eine Blockierung im Gerät beseitigen. Sollte das Gerät nach Durchführung der hier genannten Prüfvorgänge nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

BILDSCHIRMMITTEILUNGEN

BILDSCHIRMMITTEILUNG	URSACHE	LÖSUNG
ÜBERSTROM	Der maximale Stromverbrauch wurde mindestens eine Sekunde lang überschritten.	Gerät vom Stromnetz trennen und wieder anschließen.
KEINE ORANGEN	Der Motor arbeitet über 2 Minuten ohne Fruchtsaft zu produzieren.	Orangen im Zufuhrrohr nachfüllen und ON drücken.
SPEICHER BEGINNT	Es wurde ein Fehler im Speicher entdeckt.	An den technischen Kundendienst wenden.
KALIBRIERUNG	Es wurde ein falscher Kalibrierwert entdeckt	Kalibrieren (siehe S. 18)

BILDSCHIRMMITTEILUNG	URSACHE	LÖSUNG
AUßER BETRIEB	Der Zähler hat auf Null heruntergezählt.	Ändern Sie den Fixzählerwert (siehe S. 19) oder gehen Sie zur Zählfunktion über, indem Sie den TEILZÄHLER aufrufen und ON drücken.
EEPROM	Fehler im EEPROM Speicher.	Technischen Kundendienst benachrichtigen.
AUßERHALB DES BEREICHS	Die Stromzufuhr ist entweder unter 80V oder über a 260V.	Technischen Kundendienst benachrichtigen.
TASTATURFEHLER (FEHLER 1)	Es besteht keine Verbindung zum Tastaturfeld.	Technischen Kundendienst benachrichtigen.
BLICKENDES BEHÄLTERZEICHEN	Der Saftbehälter oder die Abdeckung sind nicht richtig eingesetzt.	Korrekte Anbringung nach Fig. 4 überprüfen. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

* **Die Mitteilung:** "Tastaturfehler" wird möglicherweise nicht angezeigt, da zwischen dem CPU und dem Tastaturfeld keine Verbindung besteht.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

Wir, ZUMEX GROUP S.A. Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 - 46113 Moncada, Valencia (Spanien) erklären unter unserer ausschließlichen Verantwortung, dass die Modelle der Saftpressen **Essential Basic - Essential Pro - Versatile Pro** den folgenden angeglichenen Normen entsprechen:

EN 60335-1	2012	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen.
EN 60335-2-14	2006	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-14: Besondere Anforderungen für Küchenmaschinen.
+ A1	2008	
+ A11	2012	

EN 62233	2008	Verfahren zur Messung der elektromagnetischen Felder von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen Feldern.
EN 55014-1	2006	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung.
EN 55014-2 + A1	1997 2001	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit - Produktfamilienorm.
EN 61000-3-2	2006	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3-2: Grenzwerte - Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangstrom \leq 16 A je Leiter).
EN 61000-3-3 + A1 + A2	1995 2001 2005	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3-3: Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom \leq 16 A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen.
NSF/ANSI 8	2012	National Sanitation Foundation – Gewerblich betriebene Geräte zur Nahrungszubereitung.
NSF/ANSI 51	2014	National Sanitation Foundation – Lebensmittelkontaktmaterialien.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der folgenden Europäischen Richtlinien:

2006/42/EC	Maschinensicherheit.
2006/95/EC	Elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.
2004/108/EC	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC).
2008/39/EC	Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
2011/65/EC	Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS).
2012/19/UE	Reste der elektrischen und elektronischen Apparate.

Moncada, 8 September, 2015



Ignacio Ballester Peréz
Industrialization Manager



*Il seguente Manuale fa riferimento ai
seguenti modelli:
Essential Basic · Essential Pro · Versatile Pro*

**Leggere attentamente le istruzioni per sfruttare al massimo
tutte le potenzialità della macchina.**

INDICE GENERALE

FIGURE	2
DETTAGLI	7
ORIGINAL SYSTEM	108
ASP	109
INFORMAZIONI GENERALI IMPORTANTI	110
CARATTERISTICHE TECNICHE	111
ISTRUZIONI PER L'USO	112
DESCRIZIONE GENERALE	112
PREPARAZIONE	113
FUNZIONAMENTO	113
PULITURA	120
KIT SOLLEVAMENTO	122
INDIVIDUAZIONE DI GUASTI	126
DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ	128

Zumex si riserva il diritto di modificare senza preavviso le informazioni contenute in questo manuale.

Solo ZUMEX offre:

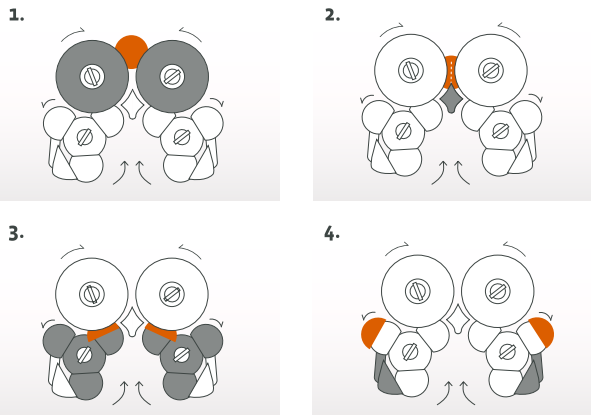
Un **sistema di spremitura originale** e la **tecnologia antibatterica ASP**.



ORIGINAL SYSTEM

Sistema di spremitura originale brevettato da ZUMEX.

I tamburi di spremitura estraggono la massima quantità di succo evitando il contatto con la buccia e garantendo migliore qualità, sapore e igiene.



ASP[®]

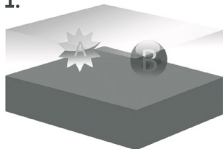
Antibacterial Silver Polymer

ASP

La prima generazione di spremitrici con tecnologia antibatterica esclusiva.

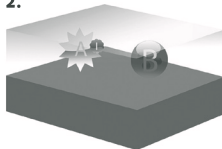
ZUMEX ASP è l'unica tecnologia antibatterica basata sugli ioni di argento che inibisce la crescita di batteri tra un lavaggio e l'altro garantendo una protezione straordinariamente efficace e duratura.

1.



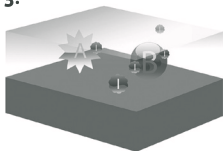
In presenza di umidità...

2.



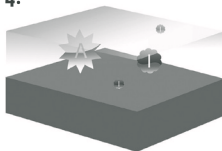
ZUMEX ASP emette ioni di argento.

3.



Gli ioni sono attratti dai batteri...

4.



e si legano al loro enzima molecolare provocandone la distruzione definitiva.



Additivo antimicrobico



Ione di argento



Batterio

INFORMAZIONI GENERALI IMPORTANTI

- Novità Zumex Essential Pro e Zumex Versatile Pro
 - Nuova configurazione pulsantiera tattile: più semplice e intuitivo
 - 23 lingue tra cui scegliere
 - Rubinetto antigoccia
- I dati specifici della spremitrice Zumex (tensione, frequenza e altri dati di interesse), si trovano nell'Etichetta di Identificazione che si trova sull'apparecchio.
- Per qualsiasi consulenza tecnica rivolgersi al Distributore abituale/Servizio di assistenza tecnica ufficiale, menzionando sempre il Numero di Serie dell'Etichetta di Identificazione dell'apparecchio.
- Per smaltire correttamente questo apparecchio, una volta giunto al termine della sua vita utile, rivolgersi al distributore autorizzato Zumex.
- Onde evitare pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale qualificato.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina o effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, scollegarla sempre dalla rete elettrica.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini maggiori di 8 anni, a condizione che siano sotto la supervisione di un adulto o che abbiamo ricevuto

istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e che siano in grado di capire i rischi che comporta. Le operazioni di pulizia e manutenzione a carico dell'utente non devono essere realizzate da bambini, a meno che siano maggiori di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate da un adulto o abbiano ricevuto istruzioni adeguate riguardo al funzionamento in sicurezza dell'apparecchio e capiscano i rischi che comporta.
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Questa macchina è progettata per la spremitura di agrumi dalle dimensioni indicate in questo manuale.
- Non utilizzare frutta diversa da quella specificata nel manuale.
- Durante le operazioni di pulizia, manutenzione o sostituzione dei pezzi, assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia sempre staccata dalla presa di corrente e ben visibile.

- Per evitare di tagliarsi, maneggiare gli elementi di taglio con particolare attenzione.
- I pezzi a contatto con alimenti devono essere puliti seguendo le istruzioni che si trovano nel capitolo dedicato alla pulizia.
- Non manipolare la macchina per farla funzionare senza un qualche elemento di sicurezza.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e applicazioni simili quali:
 - Zone di cucina per personale in negozi, uffici o altri posti di lavoro.
 - Fattorie.
 - Da clienti in hotel, motel e altre strutture residenziali.
 - Stabilimenti tipo “Bed & Breakfast”.

Per qualsiasi suggerimento o commento utile a migliorare i nostri apparecchi o la nostra rete di assistenza, la preghiamo di contattare direttamente Zumex al seguente indirizzo:



ZUMEX GROUP, S.A.

Polígono Ind. Moncada III C/Molí 2. 46113 Moncada. Valencia. España.

Tel. +34 961 301 251 Fax: +34 961 301 255

zumex@zumex.com / www.zumex.com

CARATTERISTICHE TECNICHE

	ESSENTIAL BASIC	ESSENTIAL PRO	VERSATILE PRO	PODIUM
Arance al minuto:	22	22	22	
Dimensioni (cm):	47 x 50 x 88 cm	47 x 50 x 75 cm	47 x 55 x 85 cm	47,5 x 58 x 80 cm
Peso Netto (Kg):	45 Kg	45,75 Kg	54 Kg	33 Kg
Consumo i tensione:	300 W per 220-240 V 50-60 Hz 320 W per 115V 60 Hz	300 W per 220-240 V 50-60 Hz 320 W per 115V 60 Hz	380 W per 220-240 V 50-60 Hz 320 W per 115V 60 Hz	
Protezione:	IPX4	IPX4	IPX4	
Sicurezza:	Doppio sensore magnetico di sicurezza. Protezione elettronica del motore.	Doppio sensore magnetico di sicurezza. Protezione elettronica del motore.	Doppio sensore magnetico di sicurezza. Protezione elettronica del motore.	
Dimensioni massime della frutta:	Fino a 81 mm (raccomandabile tra 65 e 78 mm).	Fino a 81 mm (raccomandabile tra 65 e 78 mm).	Fino a 81 mm (raccomandabile tra 65 e 78 mm).	
Sistema antigoteo:	NO	SI	SI	

ISTRUZIONI PER L'USO

DESCRIPCIÓN GENERAL

ZUMEX ESSENTIAL BASIC

- 1 Vaschetta succo
- 2 Filtro vaschetta
- 3 Involucro Zumex
- 4 Tamburo Maschio
- 5 Tamburo Femmina
- 6 Deposito delle bucce, arancione
- 7 Cuneo di estrazione destro
- 8 Tappo supporto riserva
- 9 Gomma di protezione pulsante
- 10 Portalame
- 11 Kit tubo di alimentazione
- 12 Chiusura coperchio
- 13 Cuneo di estrazione sinistro
- 14 Filtro posabicchieri
- 15 Vassoio posabicchieri
- 16 Volante in plastica iniezione

ZUMEX ESSENTIAL PRO

- 1 Vaschetta succo
- 2 Filtro vaschetta
- 3 Involucro Zumex
- 4 Tamburo Maschio
- 5 Tamburo Femmina
- 6 Deposito delle bucce, arancione, argento o grafite
- 7 Cuneo di estrazione destro
- 8 Tappo supporto riserva
- 9 Portalame
- 10 Kit tubo di alimentazione
- 11 Chiusura coperchio
- 12 Cuneo di estrazione sinistro
- 13 Filtro posabicchieri
- 14 Vassoio posabicchieri
- 15 Volante in plastica iniezione
- 16 Kit rubinetto completo
- 17 Pulsante rubinetto
- 18 Custodia

ZUMEX VERSATILE PRO

- 1 Vaschetta succo
- 2 Filtro vaschetta
- 3 Involucro Zumex
- 4 Tamburo Maschio
- 5 Tamburo Femmina
- 6 Deposito delle bucce, arancione, argento o grafite
- 7 Cuneo di estrazione destro
- 8 Tappo supporto riserva
- 9 Portalame
- 10 Kit tubo di alimentazione
- 11 Chiusura coperchio
- 12 Cuneo di estrazione sinistro
- 13 Filtro posabicchieri
- 14 Vassoio posabicchieri
- 15 Volante in plastica iniezione
- 16 Kit rubinetto completo
- 17 Pulsante rubinetto
- 18 Custodia
- 19 Base piatto
- 20 Kit piatto

PREPARAZIONE

Per iniziare a spremere si deve procedere nel modo seguente:

- 1 Disimballare la spremitrice e collocarla sopra una superficie che sia il più possibile orizzontale.
- 2 Assicurarsi che la tensione di rete sia entro i limiti indicati nell'etichetta di identificazione dell'apparecchio, che si può trovare sia nel presente manuale che sull'apparecchio stesso.
- 3 Collocare i depositi di bucce come indicato nelle Fig. 1 e 4.
- 4 Assicurarsi che la vaschetta di succo del suo filtro siano correttamente al loro posto e che il coperchio sia chiuso e assicurato dalla sua chiusura.

ZUMEX ESSENTIAL BASIC. Prima di accendere il pressarance sarà necessario porre il tubo di alimentazione delle arance nella posizione rappresentata nella Fig. 2. Per farlo, utilizzare la chiave a brugola che troverà nell'imballaggio dello spremiagrumi.

Se è stata acquistata una spremitrice con piedistallo, si dovrà collocare la spremitrice sul piedistallo e avvitare secondo quanto indicato dalle istruzioni che accompagnano il piedistallo stesso. Non si dovrà dimenticare di frenare le ruote anteriori del piedistallo. Successivamente occorre collocare al suo posto la tramoggia e i depositi di bucce dalla base aperta che si trovano all'interno del mobile (Fig. 5).


- ! **RICORDA:** Usare sempre frutta che non superi gli 81 mm di diametro (l'ideale è un diametro compreso fra 65 y 78 mm)
- ! Se la macchina rimane in funzionamento, spremendo con carico per più di 50 minuti, è necessario lasciarla a riposo per 20 minuti prima di riutilizzarla.

FUNZIONAMENTO

ESSENTIAL BASIC

Mettere un bicchiere/caraffa sotto l'uscita del succo e premere il tasto verde (Fig. 3), la macchina inizierà a spremere all'istante. Per arrestare la spremitura premere il tasto rosso.

ESSENTIAL PRO Y VERSATILE PRO

Una volta eseguiti i passi precedenti si può procedere a inserire la spina di connessione in una presa elettrica provvista di presa di terra normalizzata. A questo punto, si deve premere il pulsante  sull'alloggiamento per avviare l'apparecchio.

Quando si accende l'apparecchio per la prima volta dopo il suo acquisto, comparirà il messaggio "Select language:" che invita a selezionare la lingua per il controllo dell'apparecchio.

La selezione si effettua utilizzando le frecce ▲▼ e premendo "ON". Una volta selezionata la lingua, l'apparecchio sarà pronto per operare in modalità "Self-Service".

Come norma generale, operando all'interno del menù, il pulsante "ON" viene impiegato per accettare e "OFF" per cancellare.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO IN ZUMEX ESSENTIAL PRO

Zumex Essential Pro può funzionare in due modalità di lavoro:

Autostart: L'apparecchio rileva la presenza delle arance nel tubo di alimentazione e si attiva al passaggio delle arance stesse.

Self-service: L'apparecchio si avvia azionando il rubinetto self-service o premendo sul rubinetto stesso o azionando il pulsante ausiliario. Per poter operare con questo pulsante ausiliario si vedano le Fig. 9A y 9B. In questo modo si può anche lavorare in continuo girando di 90° il blocco del rubinetto (Fig. 13).

Scelta della modalità di funzionamento:

- 1** Premere il tasto MENU per alcuni secondi per entrare nella modalità di programmazione.
- 2** Selezionare l'opzione MODALITÀ DI LAVORO situandosi sull'opzione stessa per mezzo dei cursori ▲▼ e premere ON per confermare la scelta.
- 3** Selezionare la modalità di lavoro desiderata, Autostart o Self-Service, con i cursori ▲▼ e premere ON per confermare la scelta. Premere OFF ripetutamente fino a che si esce dal MENU.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO IN ZUMEX VERSATILE PRO

Zumex Versatile Pro può funzionare in due modalità di lavoro:

Professional: Si potrà programmare il numero di arance da spremere in ciascun ciclo per mezzo dei cursori ▲▼, si potranno programmare fino a 20 arance in ciascun ciclo o selezionare l'opzione 'c' per la spremitura in continuo. La spremitura inizierà premendo 'ON' e finirà al termine della spremitura del numero di arance programmate oppure premendo 'OFF'.

Self-service: l'apparecchio si avvia azionando il rubinetto self-service o premendo sul rubinetto stesso o azionando il pulsante ausiliario. In questo modo si può anche lavorare in continuo girando di 90° il blocco del rubinetto (Fig. 13).

Scelta della modalità di funzionamento:

- 1** Premere il tasto MENU per alcuni secondi per entrare nel menù.
- 2** Selezionare l'opzione MODALITÀ DI LAVORO situandosi sull'opzione stessa per mezzo dei cursori ▲▼ e premere ON per confermare la scelta.
- 3** Selezionare la modalità di lavoro desiderata, Autostart o Self-service, con i cursori ▲▼ e premere ON per confermare la scelta. Premere OFF ripetutamente fino a che si esce dal MENU.

CONFIGURAZIONE

La spremitrice Zumex consente di regolare i parametri secondo le proprie preferenze; tutte le regolazioni si effettuano da MENU > CONFIGURAZIONE. Premere il tasto MENU per alcuni secondi per entrare nel menù e selezionare CONFIGURAZIONE; premere ON per confermare la scelta.

ILLUMINAZIONE: Cambia il livello di luminosità del display.

All'interno del menù di CONFIGURAZIONE selezionare ILLUMINAZIONE e premere ON per confermare la scelta. Regolare il livello di luminosità con i cursori ▲▼. Una volta regolato, confermare premendo ON. Le modifiche rimarranno memorizzate.

LINGUA: Cambia la lingua del menù della spremitrice.

All'interno del menù di CONFIGURAZIONE selezionare LINGUA e premere ON per confermare la scelta. Selezionare la lingua desiderata mediante i cursori ▲▼. Una volta selezionata, confermare premendo ON. Le modifiche rimarranno memorizzate.

OFFSET: A seconda della tipologia di frutta da spremere, il valore potrà essere regolato per un conteggio ottimale.

Selezionare OFFSET, premere il tasto ON e immediatamente verrà richiesto il PIN. Nel caso in cui non si possieda, consultare il Servizio Tecnico. Di seguito, si configura il numero desiderato utilizzando a questo scopo i cursori ▲▼. Una volta terminata la regolazione, si preme ON per salvare le modifiche. Questa operazione deve essere effettuata esclusivamente sotto la supervisione di un servizio tecnico autorizzato.

! NOTA BENE: Ricordarsi che premendo OFF si cancellano le modifiche effettuate in precedenza e si ritorna al menù precedente.

SERVIZIO TECNICO

Le spremitrici Zumex Essential Pro e Versatile Pro forniscono le informazioni necessarie per la corretta manutenzione dell'unità, oltre a disporre di contatore di arance spremute che si può configurare nel modo seguente: premere il tasto MENÙ per alcuni secondi per entrare nel menù e selezionare SERVIZIO TECNICO; premere ON per confermare la selezione e OFF per tornare al menù precedente.

NUMERO DI SERIE: Mostra il numero di serie della spremitrice, indispensabile per qualsiasi richiesta al SERVIZIO TECNICO.

All'interno del menù di SERVIZIO TECNICO selezionare NUMERO DI SERIE e premere ON per confermare la selezione. Si potrà visualizzare il numero di serie sul display. Per tornare al menù precedente, premere OFF.

TENSIONE: Mostra la tensione di rete al momento della consultazione, indispensabile per qualsiasi richiesta di assistenza tecnica.

All'interno del menù di SERVIZIO TECNICO selezionare TENSIONE e premere ON per confermare la selezione. Si potrà visualizzare la tensione sul display. Per tornare al menù precedente, premere OFF.

CALIBRAZIONE: Mostra il valore di calibrazione dell'apparecchio, che è necessario regolare in quei casi eccezionali in cui il contatore non conti correttamente. Questa informazione è indispensabile per qualsiasi richiesta di assistenza tecnica. Inoltre offre la possibilità di modificare i valori manualmente, ma questo procedimento deve essere effettuato solo su indicazione di un servizio di assistenza tecnica autorizzato e sotto le sue istruzioni.

Valore di calibrazione: All'interno del menù di SERVIZIO TECNICO selezionare CALIBRAZIONE > VALORE CALIBRAZIONE e premere ON per confermare la selezione. Si potrà visualizzare il numero di calibrazione in display. Per tornare al menù precedente premere OFF.

Valore Offset: All'interno del menù di SERVIZIO TECNICO selezionare CALIBRAZIONE > VALORE OFFSET e premere ON per confermare la selezione. Si potrà visualizzare il numero di offset in display. Per tornare al menù precedente premere OFF.

Calibrare: Selezionare CALIBRA e premere ON. Di seguito, introdurre il proprio PIN e premere ON. L'apparecchio chiederà conferma: "Calibrare?"; premere "ON" per

confermare la calibrazione automatica. Di seguito l'apparecchio effettuerà detta calibrazione e mostrerà il valore di calibrazione regolato. Per tornare al menù precedente, premere OFF.

Questa opzione si realizzerà unicamente sotto supervisione del servizio tecnico e quando sia stato espressamente indicato.

PIN: La spremitrice prevede una password per accedere ai contatori e modificare i parametri di configurazione. Il PIN programmato di default è 0000, e può essere personalizzato.

All'interno del menù di SERVIZIO TECNICO, selezionare PIN e premere ON per confermare la selezione. Se la prima volta che si modifica il PIN compare il PIN di default 0000, premere ON. Qualora in precedenza sia stata già programmata una qualche password, inserire la vecchia password, selezionare con i cursori ▲▼ ogni carattere, premere OFF per passare da cifra a cifra e ON per confermare la password. Inserendo il PIN corretto comparirà la scritta "Nuovo Pin". Inserire la nuova password, selezionare con i cursori ▲▼ ogni carattere, premere OFF per passare da cifra a cifra e ON per confermare il nuovo PIN.

Per recuperare il PIN in caso di dimenticanza: entrare nel MENÙ e selezionare CONFIGURAZIONE. Mantenere premuto il cursore ▲ e premere ▼ simultaneamente. Di seguito, introdurre il nuovo Pin desiderato e premere ON.

CONTATORI: È possibile controllare il contatore diretto e quello alla rovescia della spremitrice. Il contatore diretto permette di conoscere il numero di arance già spremute, mentre la funzione contatore alla rovescia permette di programmare un numero di arance determinato e di procedere a scalare fino allo zero.

Contatore parziale: Mostra il numero di arance consumate ed è riazzerabile.

All'interno del menù di SERVIZIO TECNICO selezionare CONTATORI > CONTATORE PARZIALE e premere ON per confermare la scelta. Introdurre il proprio PIN (selezionando con i cursori ▲▼ ogni cifra, premere OFF per passare da cifra a cifra e ON per confermare la password). Si visualizzerà in tal modo sul display il numero di arance già spremute. Per riazzerare il contatore, premere ▼ e confermare con ON: si vedrà che il contatore sul display dell'apparecchio è tornato a zero. Tornare al menù premendo ripetutamente OFF.

Contatore totale: Mostra il numero totale di arance consumate in tutta la vita della



spremitrice, e non è riazzerabile.







All'interno del menù SERVIZIO TECNICO selezionare CONTATORI > CONTATORE TOTALE e premere ON per confermare la scelta. Si potrà visualizzare in tal modo il numero di arance sul display. Premendo OFF si torna al menù precedente.

Contatore alla rovescia: consente di programmare un numero di arance determinato e di procedere a scalare fino allo zero.







All'interno del menù di SERVIZIO TECNICO selezionare CONTATORI > CONTATORE ALLA ROVESCIA e premere ON per confermare la scelta. Introdurre il proprio PIN (selezionando con i cursori ▲▼ ogni cifra, premere OFF per passare da cifra a cifra e ON per confermare la password) e si entrerà nel menù del contatore alla rovescia. Programmare ogni cifra del contatore alla rovescia con i cursori ▲▼, dopo ogni cifra premere OFF per passare alla successiva, ripetere questa azione per ciascuna cifra e all'ultima premere ON perché l'impostazione rimanga automaticamente memorizzata. Successivamente scegliere se si vuole che il contatore alla rovescia sia visibile o meno nel menù principale (opzione visibile/nascosto). Tornare al menù premendo ripetutamente OFF.

- ❗ Una volta che il contatore alla rovescia sia arrivato a zero, la spremitrice si fermerà fino a che non venga impostato un nuovo salto di arance oppure si passi alla funzione di contatore diretto entrando nel menù "CONTATORE PRINCIPALE" e confermando premendo ON.
- ❗ Quando è programmato il contatore alla rovescia visibile, nella schermata normale di funzionamento comparirà una "D" davanti alle cifre del contatore. Se è programmato il contatore alla rovescia nascosto non verrà mostrata alcuna cifra.

RIASSUNTO DELLE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO DI ZUMEX ESSENTIAL PRO E ZUMEX VERSATILE PRO

Modalità di lavoro Configurazione Servizio Tecnico	Self-Service Professionale	Self-Service 000000 	
	Self-Service Professionale	Professionale 000000 03  Frutti 	
Modalità di lavoro Configurazione Servizio Tecnico	Illuminazione Lingua Offset	Lighting 	
	Illuminazione Lingua Offset	Lingua Italiano 1/23	
	Illuminazione Lingua Offset	Pin ? 0000	Offset 30
Modalità di lavoro Configurazione Servizio Tecnico	Numero di serie Tensione Calibrazione Pin Contatori	Numero di serie 0000	
	Numero di serie Tensione Calibrazione Pin Contatori	Tensione 231	
	Numero di serie Tensione Calibrazione Pin Contatori	Valore calibrazione Valore Offset Calibra	Valore calibrazione 97
	Valore calibrazione Valore Offset Calibra	Valore Offset 30	
	Valore calibrazione Valore Offset Calibra	Pin ? 0000	Calibra Calibra?
		Calibra 	Calibra 85 

RIASSUNTO DELLE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO DI ZUMEX ESSENTIAL PRO E ZUMEX VERSATILE PRO

Numero di serie Tensione Calibrazione Pin Contatori	Pin ?  000	Nuovo Pin  000				
Numero di serie Tensione Calibrazione Pin Contatori	► Contatore Parziale Contatore Totale Contatore alla rovescia	Pin ?  000	Contatore Parziale 10	Rilazzerare ?	Contatore Parziale 0	
	Contatore Parziale ► Contatore Totale Contatore alla rovescia	Contatore Totale 76				
	Contatore Parziale Contatore Totale ► Contatore alla rovescia	Pin ?  000	Contatore alla rovescia 000000	► Visible Nascosto	Self-Service D000000 	
				Visible ► Nascosto	Self-Service 	

PULITURA DELL'APPARECCHIO

Per mantenere delle condizioni igienico-sanitarie ottimali, Zumex raccomanda di pulire la macchina minimo 1 o 2 volte al giorno, a seconda dell'uso.

Per una pulizia corretta si dovranno rispettare i passi seguenti:

- 1** Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.
- 2** Smontare la parte anteriore dell'involucro.
- 3** Smontare il portalamè (Fig. 7) tirandolo verso di sé per mezzo della maniglia.
Attenzione! Maneggiare questo pezzo con molta cautela per evitare di tagliarsi!
Togliere dai loro supporti i cunei di estrazione delle bucce(Fig. 8).
- 4** Smontare i tamburi di spremitura in coppia, allentando previamente i volantini che li tengono fissati (Fig. 9).
- 5** li tengono fissati (Fig. 9).
- 6** Smontare la vaschetta e il filtro del succo (Fig. 10).
- 7** Smontare il rubinetto (Fig. 11A).

- I pezzi in plastica del sistema di spremitura si adattano al lavaggio in lavastoviglie.
- Raccomandiamo che il coperchio e la vaschetta del succo di prodotti non vengano introdotti nella lavastoviglie per essere lavati. Seguendo questo consiglio se ne aumenterà la durata.
- Il rubinetto e la vaschetta del succo devono essere separati per poter essere puliti correttamente, evitando che si accumulino sporchie tra di essi. Il rubinetto può essere lavato in lavastoviglie.
- La pulitura della zona di spremitura e dell'involucro dovrà essere effettuata usando uno straccio morbido imbevuto di acqua e sapone per stoviglie. Alla fine, risciacquare con abbondante acqua corrente perché non rimangano residui di sapone.
- Una volta terminato il processo di pulitura, occorrerà rimontare tutti gli elementi in ordine inverso al loro smontaggio. Assicurarsi che tutti i pezzi siano correttamente assemblati e fissati.
- Ricordarsi che gli estrattori non sono intercambiabili: ciascuno dei due può adattarsi solo su un lato (Fig. 8). Quando si rimontano occorre assicurarsi che la paletta del cuneo raggiunga il fondo nella scanalatura del tamburo di spremitura maschio.
- Per evitare l'accumulo di residui cerosi è importante pulire frequentemente l'alimentatore di frutti dei modelli Zumex Versatile.
- Nei modelli con mobile occorre pulire la tramoggia e l'interno del mobile assicurando che non rimangano bucce nei resti di polpa.

RACCOMANDAZIONE: Non usare la lavastoviglie per pulire il coperchio e la vaschetta. Facendolo si riduce la durata dei pezzi, a causa delle alte temperature del processo di lavaggio automatico. Seguire questa raccomandazione ed evitare di lavare i due pezzi ad alta temperatura.

Per la pulitura dei due pezzi, utilizzare un panno morbido imbevuto d'acqua e sapone liquido per piatti.

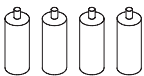
In nessun caso si dovranno utilizzare prodotti abrasivi o anticalcare.

KIT SOLLEVAMENTO

Questa macchina Zumex è dotata di un Kit di Sollevamento che rende più facile la pulizia della superficie sulla quale viene situata. Il Kit di Sollevamento rif: 05230* non è incluso in questo modello, è disponibile nel catalogo degli accessori della macchina.

Il Kit di Sollevamento non è incluso in questo modello.

COMPONENTI



Piedini	4
Disco feltro adesivo	4
Tassello filettato	4

INSTALLAZIONE

La macchina è predisposta per permettere un'installazione semplice e rapida di questo Kit.

1 Disporre la macchina in posizione di montaggio.

Sdraiare la macchina su un lato con la massima attenzione e proteggendo questa zona per evitare di danneggiare la macchina. Questa operazione deve essere eseguita da due persone, in modo che la base della macchina resti visibile per poter lavorare facilmente (vedi Fig 1).

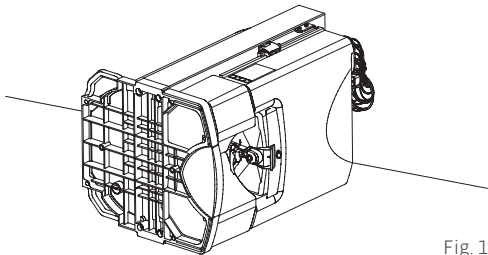


Fig. 1

2 Colocar las patas del Kit Elevación.

La base della macchina è dotata di quattro fori, indicati nella (Fig 2), nei quali saranno inseriti i piedini. I piedini sono dotati di tasselli filettati già disposti all'estremità degli stessi; questi dovranno essere inseriti completamente nei fori (A) della base ed essere avvitati fino in fondo. Una volta realizzata questa operazione con i quattro piedini, questi potranno essere montati e smontati in caso di necessità, senza che i tasselli filettati fuoriescano dal loro alloggiamento.

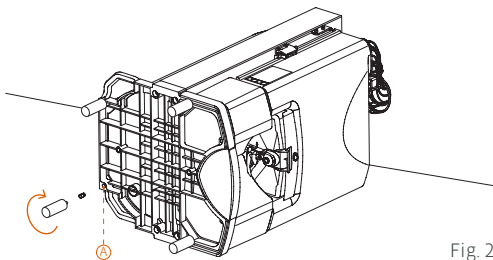
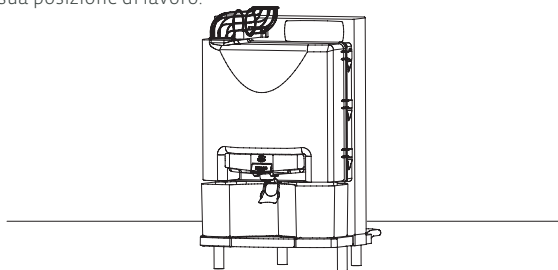


Fig. 2

3 Disporre la macchina nella posizione di lavoro.

Sollevare verticalmente la macchina, con massima attenzione, fino a lasciarla nella sua posizione di lavoro.



INDIVIDUAZIONE DI AVARIE

AVARIA	CAUSA POSSIBILE	CORREZIONE
L'APPARECCHIO NON FUNZIONA	Apparecchio scollegato dalla presa elettrica.	Collegarlo alla rete elettrica.
	Non arriva corrente alla presa.	Controllare la presa.
	Involucro montato male.	Assicurarsi del suo corretto montaggio.
	Vaschetta del succo montata male.	Assicurarsi del suo corretto montaggio.
	I tamburi sono bloccati.	Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica e sbloccare i tamburi.
	Sensori di sicurezza guasti.	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
	Pulsante ON/OFF difettoso.	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
L'APPARECCHIO SI BLOCCA DI FREQUENTE AL MOMENTO DELLA SPREMITURA	Circolo difettoso.	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
	Tensione di rete insufficiente.	Controllare che la tensione sia quella indicata nel manuale.
I TAMBURI NON SI MUOVONO IN SINCRONIA	Guasto in un asse.	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
IL CUNEO DI ESTRAZIONE SI ROMPE	Cuneo estrattore mal posizionato.	Collocarlo nella sua posizione corretta introducendolo totalmente fino a che giunga al termine della sua corsa(Fig. 8)
SI SENTE FUNZIONARE IL MOTORE MA I TAMBURI NON GIRANO	Avaria interna.	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
IL RUBINETTO SI INTASA	Il succo contiene semi o eccesso di polpa.	Smontare e pulire il rubinetto secondo la Fig. 11A.

AVARIA	CAUSA POSSIBILE	CORREZIONE
L'APPARECCHIO SI FERMA A INTERMITTENZA	Ventilazione insufficiente.	Controllare che le griglie di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite.
	Sovraccarico.	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
IL DISPLAY NON MOSTRA INFORMAZIONI	Alterazione nella rete elettrica.	Spegnere la macchina e riconnetterla.
L'APPARECCHIO È IN FUNZIONE SELF-SERVICE E NON SMETTE DI FUNZIONARE	Rubinetto non collocato o collocato in modo non corretto.	Collocare il rubinetto come indicato nella Fig. 11A
	Rubinetto collocato correttamente: possibile avaria interna.	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
	Blocco rubinetto attivato.	Collocare il blocco in posizione orizzontale premendo il rubinetto verso il basso.

ATTENZIONE: Qualsiasi azione per sbloccare l'apparecchio deve essere effettuata disconnettendo l'apparecchio stesso dalla rete elettrica. Se dopo avere effettuato i tentativi cui menzionati l'apparecchio non funziona, rivolgersi al servizio tecnico.

MESSAGGI SUL DISPLAY

MESSAGGIO SUL DISPLAY	CAUSA	SOLUZIONE
SOVRACORRENTE	È stato superato il livello massimo di consumo elettrico per almeno un secondo.	Disconnettere dalla rete e tornare a connettere.
ARANCE MANCANTI	Il motore acceso da più di due minuti senza rilevare spremitura.	Inserire arance nell'alimentatore e premere ON.
MEMORIA INIZIATA	Si rileva un errore nella memoria.	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
CALIBRAZIONE	Si rileva un valore erroneo nella calibrazione.	Procedere alla calibrazione (Si veda a pag. 18)

MESSAGGIO SUL DISPLAY	CAUSA	SOLUZIONE
FUORI SERVIZIO	Il contatore è arrivato a zero.	Modificare il valore del contatore alla rovescia secondo quanto indicato a pag. 19, o passare alla funzione contatore diretto entrando in CONTATORE PARZIALE e premendo ON.
EEPROM	Errore rilevato nella memoria EEPROM.	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
FUORI RANGE	La tensione di alimentazione di entrata è inferiore a 80V o superiore a 260V.	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
ERRORE DI TASTIERA (ERRORE 1)	Non si può comunicare con la tastiera (avaria interna).	Rivolgersi al Servizio Tecnico.
ICONA VASCHETTA LAMPEGGIANTE	La vaschetta del succo o l'involucro non sono correttamente al loro posto.	Assicurarsi della loro corretta collocazione secondo quanto indicato dalla Fig. 4. In caso di persistenza del problema consultare il servizio tecnico.

* Il messaggio: può non apparire sul display nel caso in cui non vi sia comunicazione tra la CPU e la pulsantiera.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

Noi, ZUMEX GROUP S.A., con sede all'indirizzo Polígono Ind. Moncada III – C/Molí, 2 - 46113 - Moncada - Valencia (Spagna), dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che i modelli di macchine spremitrici di Zucco **Essential Basic - Essential Pro - Versatile Pro** sono conformi alle seguenti norme armonizzate:

EN 60335-1	2012	Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Part 1: Norme generali.
EN 60335-2-14	2006	Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare Parte 2: Norme
+ A1	2008	particolari per apparecchi da cucina.
+ A11	2012	

EN 62233	2008	Metodi di misura per campi elettromagnetici degli apparecchi elettrici di uso domestico e similari con riferimento all'esposizione umana.
EN 55014-1	2006	Compatibilità elettromagnetica - Prescrizioni per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi similari Parte 1: Emissione.
EN 55014-2 + A1	1997 2001	Compatibilità elettromagnetica - Requisiti per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi similari Parte 2: Immunità - Norma di famiglia di prodotti.
EN 61000-3-2	2006	Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3-2: Limiti - Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso ≤ 16 A per fase).
EN 61000-3-3 + A1 + A2	1995 2001 2005	Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3-3: Limiti - Limitazione delle variazioni di tensioni, delle fluttuazioni di tensione e del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16 A per fase e non soggette ad allacciamento su condizione.
NSF/ANSI 8	2012	National Sanitation Foundation - Commercial powered food preparation equipment.
NSF/ANSI 51	2014	National Sanitation Foundation - Food equipment materials.

In conformità con le disposizioni delle Direttive Europee che si specificano di seguito:

2006/42/EC	Sicurezza nelle macchine.
2006/95/EC	Materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione.
2004/108/EC	Compatibilità elettromagnetica (EMC).
2008/39/EC	Materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
2011/65/EC	Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS).
2012/19/UE	Residui di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Moncada, set 8 2015



Ignacio Ballester Peréz
Industrialization Manager



WARRANTY

SCOPE OF THE WARRANTY: The unit has a two-year warranty against defects and construction problems that could harm the correct operation, provided that the inner parts or mechanisms have not been manipulated. The following are excluded from the warranty.

EXCLUSIONS: Labor, trips, transport, parts that have become deteriorated due to natural wear as a consequence of use, as well as any damage resulting from the incorrect usage or installation of the unit and faults caused as a result of force majeure.

Any incorrect handling of the ID Label will make the Warranty void. Likewise, the warranty will also be void if other persons handle the unit, since only the Official Technical Support Service is qualified and authorized to do so.

Always provide the SERIAL Nr. on the ID Label when contacting the Technical Support Service.

YOUR ZUMEX DISTRIBUTOR



www.zumex.com



Zumex Group, S.A. Headquarters

Polígono Ind. Moncada III
C/ Moll, 2 46113 Moncada, Valencia, Spain
Tel. +34 961 301 251 Fax.+34 961 301 255
zumex@zumex.com

Zumex USA Inc. USA & Canada

1573 NW 82nd Ave, Miami, FL 33126 USA
Tel. 1 305 591 0061 Fax. 1 305 591 0062
Technical Assistance:
1-877-ZUMEX-TA
(1 877 986 3982)
zumexusa@zumex.com

Zumex México

Uxmal 616. Colonia Vertiz Narvarte
Delegación Benito Juárez
CP 03600 México D.F. México
Tel. (55) 5212-0619 / 5212-1171
5212-1185 / 5212-1184
zumexmexico@zumex.com

www.zumex.com

03901.03