

Z06 NATURE

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



Español	Pág.	03	/	21
----------------	------	----	---	----

English	Pág.	22	/	40
----------------	------	----	---	----

Français	Pág.	41	/	59
-----------------	------	----	---	----

Deutsch	Pág.	60	/	77
----------------	------	----	---	----

Italiano	Pág.	78	/	95
-----------------	------	----	---	----

Português	Pág.	96	/	113
------------------	------	----	---	-----

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Alojamiento y entornos de tipo de habitaciones de hoteles.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la exprimidora, ya que puede ser expulsado del aparato debido a una ebullición repentina.

Manual disponible en: <http://www.zummocorp.com/manuales/z06nature.pdf>

INDICE

1. DATOS TÉCNICOS	06
2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD	06
3. GARANTÍA	07
4. ACCESORIOS	08
5. FOTOS	114

MANUAL DE SERVICIO

6. FUNCIONES Y LIMPIEZA	10
6.1. PUESTA EN MARCHA	10
6.2. PARO	10
6.3. FUNCIÓN CONTADOR	11
6.4. FUNCIÓN MARCHA AUTOMÁTICA	11
6.5. FUNCIÓN CONTADOR DE CORTEZAS	11
6.6. STAND BY	12
6.7. SEÑAL FIN DE OPERACIÓN	12
6.8. LIMPIEZA	12
6.9. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN	14
6.10. SISTEMAS DE SEGURIDAD	14

MANUAL DE MANTENIMIENTO

7. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO	18
7.1. INSTALACIÓN	18
7.2. MANTENIMIENTO	19
7.3. LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS	20
7.4. LISTADO DE COMPONENTES	21

1. DATOS TÉCNICOS

CONSUMO (W)		275
NARANJAS POR MINUTO		10
CAPACIDAD ALIMENTADOR (Kg)		1,5**
DIMENSIONES	ALTO (mm)	720
	ANCHO (mm)	504
	FONDO (mm)	420
LÍMITES AMBIENTALES	TEMPERATURA ENTRE	+5°C y +50°C
	HUMEDAD ENTRE	45% y 70%
TAMAÑO DE LA FRUTA Ø (mm)	COPAS PEQUEÑAS (Ø 60)	45-60
	COPAS MEDIANAS (Ø 76)	55-75
	COPAS GRANDES * (Ø 88)	70-90
NIVEL DE PRESIÓN SONORA PONDERADA "A"		Inferior a 70 dB
PESO (Kg.) (sin embalaje)		52
TENSIÓN Y FRECUENCIA	MOD. Z06A	230V-50Hz
	MOD. Z06B	220V-60Hz
	MOD. Z06C	110V-60Hz
	MOD. Z06E	240V-50Hz

* Accesorio no incluido de serie.

** Capacidad de la cesta expositora.

2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD

Equipos fuera de uso

Unión Europea



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

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

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

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

Otros países no pertenecientes a la Unión Europea

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

Embalaje

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

3. GARANTÍA

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., a través de su distribuidor oficial, garantiza sus máquinas por un período de 3 AÑOS o 200.000 ciclos de exprimido, que entrará en vigor a partir de la fecha de ENTREGA al distribuidor, de acuerdo a las siguientes condiciones:

Esta garantía cubre todo defecto de los materiales o fabricación.

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

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

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

Los repuestos originales ofrecen una garantía de 6 meses.

Esta garantía no cubre

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

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

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

La deformación de las piezas de plástico termoconformable, relacionadas al final del apartado 6.8. por exponerlas a temperaturas excesivas.

Mano de obra de reparaciones no incluida en esta garantía.

Cualquier daño causado por personal o materiales no autorizados.

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

- 0505023A-1 BANDEJA EXPRIMIDO Z06 GP
- 0505022A-1 CUCHILLA NERVADA Z06 GP
- 0502A00C-5 CARÁTULA COMPLETA Z06 FUMÉ
- 0506042 SERIGRAFIA CPU Z06
- V0293A-1 TUERCA GP

Asistencia técnica

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Teléfono: 961.301.246

Fax: 961.301.250

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

4. ACCESORIOS

El modelo Z06 dispone de tres juegos de exprimido para exprimir distintos tamaños de cítricos. Utilice siempre el juego de exprimido adecuado al diámetro de la fruta que desea exprimir:

- a** Diámetro de la fruta entre 55-75mm. Juego de Bolas y Copas de color gris oscuro.
- b** Diámetro de la fruta entre 70-90mm. Juego de Bolas y Copas de color gris claro.
- c** Diámetro de la fruta entre 45-60mm. Juego de Bolas y Copas pequeñas* de color gris muy claro.

Siempre se utilizará la misma Cuchilla y Bandeja exprimido independientemente del juego de exprimido que se monte.

¡ATENCIÓN! Nunca utilice conjuntamente elementos de distintos juegos de exprimido.

(*) No incluido de serie

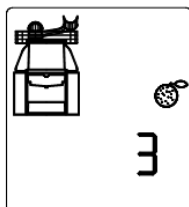
Manual de Servicio

6. FUNCIONES Y LIMPIEZA

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

6.1. PUESTA EN MARCHA

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



6.2. PARO

Estando en marcha, pulse el botón de **Stop**. El display muestra un **Reloj y Stop** y la máquina se detiene cuando las Copas llegan a su posición vertical. Después el display muestra el número de la anterior selección.



6.3. FUNCIÓN CONTADOR

Si desea conocer el número total de **ciclos*** realizados, deberá con la máquina parada, apretar el botón **STOP** y en el display se visualizará dicha cantidad durante unos segundos. Tenga en cuenta que de fábrica todas las máquinas salen con 200 – 250 ciclos.

El display está limitado a siete dígitos por lo que sólo permite visualizar un máximo de 9.999.999 ciclos.

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



6.4. FUNCIÓN MARCHA AUTOMÁTICA

Apagar la máquina desde el interruptor de red.

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

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

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

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

Importante mantener limpia la óptica de la fotocélula para asegurar la visión (fig. 4).

PARA VOLVER A ACTIVAR LA FUNCIÓN NORMAL.

Repetir el proceso introduciendo el código 1001.

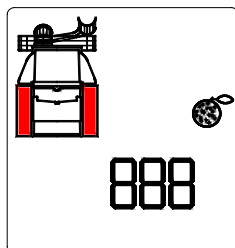
6.5. FUNCIÓN CONTADOR DE CORTEZAS

La máquina dispone de un sistema automático de aviso de llenado del depósito de cortezas. Si desea activar dicha función, proceda del siguiente modo:

- Apagar la máquina desde el interruptor de red.
- Con la máquina apagada, pulsar **SELECT**, mantener pulsado y accionar el interruptor de red, mantener pulsado durante cuatro segundos y aparecerá en el display las cubetas/mangas marcadas en la máquina acompañado de un dígito de tres cifras.
- Una vez conseguida esta pantalla deberá introducir la cantidad de cortezas que debe desechar la máquina para que salte el aviso, pulsando **SELECT** intermitentemente el número de cortezas

ira aumentando, si por el contrario mantiene presionado **SELECT** durante más de 2 segundos, el numero ira disminuyendo

- Una vez seleccionada la cantidad de cortezas, pulse STOP y se quedara memorizada dicha cantidad.
- Una vez llegada a la cantidad deseada la maquina se parará y las dos cubetas/mangas del display parpadearan, para continuar con el exprimido deberá vaciar los depósitos de cortezas, a continuación, pulsar ON y automáticamente se reseteará el contador.
- Se debe mostrar en el display la silueta de la máquina, el icono de la naranja, la silueta de las cubetas de manera intermitente y el valor del contador de cubetas.



PARA DESACTIVAR EL CONTADOR DE CORTEZA.

Repita la operación anterior y ponga el contador a cero.

6.6. STAND BY

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

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

Para desactivar el Stand By repetir el proceso del apartado 7.2 pero introduciendo 8024.

Para activar, repetir el proceso introduciendo el código 8023.

6.7. SEÑAL FIN DE OPERACIÓN

Para activar la señal acústica de fin de operación, repetir el proceso del apartado 7.2. pero introduciendo el código 8548. Tras conectar la máquina cuando se finalice un servicio emitirá una señal acústica.

PARA DESACTIVAR LA SEÑAL ACUSTICA

Repetir el proceso introduciendo el código 8549.

6.8. LIMPIEZA

Recomendamos una limpieza diaria de la zona de exprimido.

- Pare la máquina presionando el botón **Stop** del Programador antes de cualquier operación de limpieza de la máquina. De esta forma, las piezas a limpiar pararán en una posición de fácil extracción y reposición. Nunca pare la máquina utilizando el interruptor principal. En caso de no seguir esta recomendación la máquina podría parar en una posición en la que le resultaría difícil dicha operación y podría acarrear rotura de piezas por mala manipulación de las mismas.
- Desconecte la máquina del interruptor de red (fig. 6). El display del Programador se apagará.
- Extraiga la Carátula y límpiela con un paño húmedo bañado en una solución jabonosa neutra **¡ATENCIÓN! No utilice nunca productos que puedan rayar la Carátula.**
- Lave las Cubetas.
- Limpie el Frente de la máquina con la misma solución jabonosa.
- Sacar la bandeja filtro para tener acceso a las tuercas que fijan la Bandeja exprimido (fig.5).

- Extraiga las copas. Para ello desenrosque las tuercas de sujeción de las copas (fig.7).
- Extraiga la Bandeja Exprimido y la Cuchilla desenroscando las tuercas de los ejes de la Bandeja Exprimido y tirando hacia afuera horizontalmente. Nunca extraiga el conjunto tirando de la Cuchilla (fig. 8).
- Desenrosque las Bolas que están dentro de la Bandeja Exprimido. Debajo de cada Bola encontrará una arandela (fig.9) ¡Tenga cuidado de no perderlas! Puede utilizar un lavavajillas para limpiar estas piezas. **TENGA ESPECIALMENTE MUCHO CUIDADO CON LA CUCHILLA** (fig. 3) ya que está muy afilada y podría cortarse.

Montaje

Después de lavar y secar las piezas, móntelo en el siguiente orden:

- 1 Coloque las copas en los ejes y **APRIETE** bien las tuercas de sujeción.
- 2 Enrosque las bolas en la bandeja exprimido. Tenga cuidado de volver a colocar previamente las arandelas y de **¡APRETAR!** bien las bolas.
- 3 Introduzca la cuchilla dentro de la bandeja de exprimido y encaje los nervios dentro de las ranuras de las bolas. Compruebe que la cuchilla desliza fácilmente. **Monte dicho conjunto por los tres ejes de la máquina simultáneamente.** Atención para encarar la cuchilla con su eje, presione ligeramente de las paredes de la cuchilla hacia abajo y tenga mucho cuidado de no cortarse ¡**Nunca ensamble la cuchilla sobre la bandeja posteriormente!!**(figs. 8 y 10).
- 4 Monte los ejes y la rasqueta en el filtro, coloque el filtro correctamente en su posición dentro de la bandeja filtro, bandeja Self-service (**EL EJE MOTRIZ TIENE QUE SOBRESALIR DE LA BANDEJA O DEPÓSITO**) (fig. 11) y monte el conjunto en la máquina. Compruebe que la bandeja o el depósito están bien encajados, esto le indicará que el filtro también está en su posición correcta (**EJE MOTRIZ HA ENCAJADO CON EL HEXÁGONO ACCIONADOR FILTRO**) (Fig. 12).
- 5 Coloque la Carátula introduciendo sus enganches en las ranuras situadas en ambos lados del Frente de la máquina. Asegúrese de que las ranuras de los enganches entren en sus encajes (figs. 13 y 14).
- 6 Coloque la Bandeja Posavasos y la Cubetas.

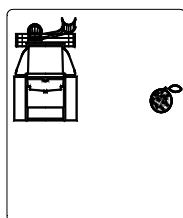
Antes de volver a poner en funcionamiento la máquina compruebe que:

- La Bandeja Exprimido y la Cuchilla están bien encajadas y aseguradas con sus tuercas de sujeción.
- La Cuchilla ha está en posición horizontal y bien encajada en la guía situada en el Frente de la máquina.
- Las tuercas de sujeción de las Copas están bien apretadas.
- La pareja Copas-Bolas son del mismo color.
- El juego de Bolas y Copas es el correcto para el tamaño de fruta a exprimir (léase la sección "Accesorios").

En el caso de que la Cuchilla, la Bandeja Exprimido, las Bolas o las Copas no estuvieran bien colocadas en la máquina podrían ocurrir daños en dichas piezas y en el interior de la máquina al poner en funcionamiento el exprimidor.

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

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



Limpieza del Cargador

El Cargador se desmonta desenroscando un tornillo situado en la parte trasera y tirando del Cargador hacia arriba. El Techo de la máquina quedará totalmente despejado.

Limpie el Cargador y colóquelo en el Techo de la máquina encajando la pata del mismo en su respectivo hueco y enroscando de nuevo el tornillo (figs. 15 y 16).

Nota

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

Las tuercas **V0293A-1** no se pueden someter a más de 40°C, por este motivo no las lave nunca con agua caliente o lavavajillas, en caso de deformación por calor, se desestimará la garantía.

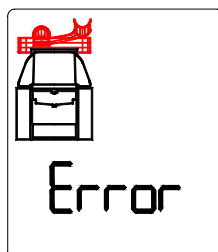
6.9. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Procure que las naranjas entren bien en las copas que elija para exprimir, pues si la copa es demasiado pequeña, pellizcará la corteza y sacará aceite, en este caso el zumo tendrá sabor amargo.
- Para obtener la mayor cantidad de zumo posible, es conveniente que las copas no sean mucho más grandes que las naranjas que esté utilizando.
- Si la naranja tiene una corteza muy fina, para conseguir un mayor rendimiento le recomendamos que añada una arandela debajo de cada una de las bolas.
- Cuando finalice la jornada apague la máquina utilizando el interruptor de red (fig. 6).

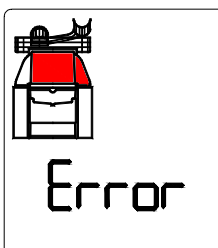
6.10. SISTEMAS DE SEGURIDAD

La máquina dispone de varios sistemas de seguridad:

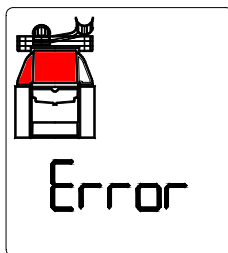
- 1 Si la cesta no está montada correctamente, la máquina no funciona y el display muestra **Error**, y la cesta está sombreada y de forma intermitente.



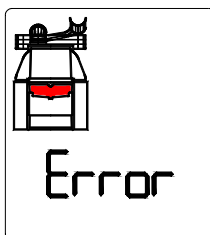
- 2 Si la carátula no está montada correctamente en el lado derecho, la máquina no funciona y el display muestra **Error**, y la carátula con su lado derecho está sombreada y de forma intermitente.



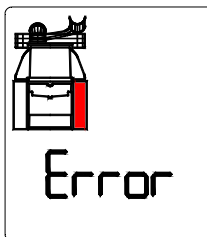
- 3 Si la carátula no está montada correctamente en su lado izquierdo, la máquina no funciona y el display muestra **Error**, y la carátula con su lado izquierdo está sombreada y de forma intermitente.



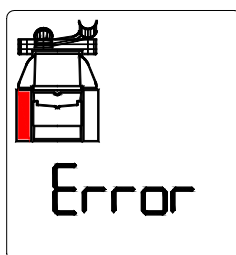
- 4 Si la bandeja no está montada correctamente, la máquina no funciona y el display muestra **Error**. La bandeja esta sombreada y de forma intermitente.



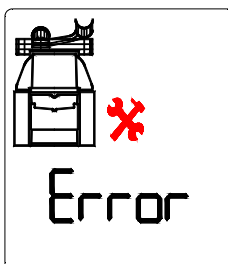
- 5 Si la cubeta derecha no está montada correctamente, la máquina no funciona y el display muestra **Error**. La cubeta esta sombreada y de forma intermitente.



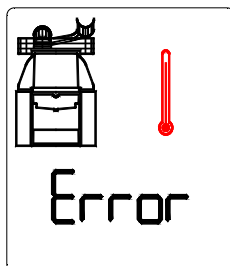
- 6 Si la cubeta izquierda no está montada correctamente, la máquina no funciona y el display muestra **Error**. La cubeta esta sombreada y de forma intermitente.



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



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



- 9 Si la máquina no muestra ningún mensaje en el display, será debido a falta de tensión. Compruebe que el interruptor de red esté accionado y que el fusible de seguridad de la base de red no esté fundido. Observe que hay dos fusibles (fig.17), el nº 1 es el que puede estar fundido y el nº 2 es de repuesto.

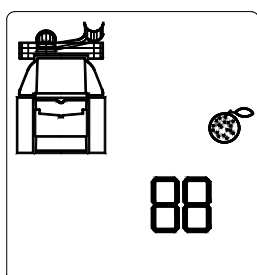
Manual de Mantenimiento

7. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO

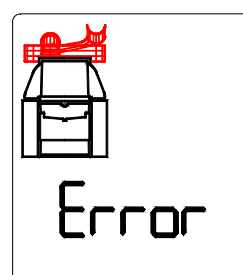
- La máquina debe conectarse obligatoriamente a tierra para evitar posibles descargas sobre personas o daños al equipo.
- El enchufe será de fácil acceso con la instalación terminada. No está admitido el uso de prolongadores, adaptadores ni tomas múltiples.

7.1. INSTALACIÓN

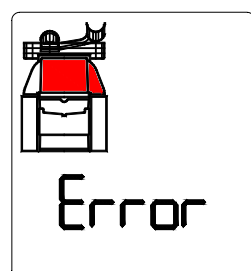
- ¡Atención! La máquina pesa 52kg. Para trasladar la máquina, le aconsejamos que la manipulen entre dos personas. La mejor forma de desplazarla es sujetar con una mano, por debajo del trasero de la máquina y la otra mano debajo de la Bandeja Exprimido (fig. 18).
- Coloque la máquina sobre una base suficientemente fuerte y estable.
- Asegúrese de que la tensión y frecuencia de la máquina coincide con su instalación eléctrica. Vea la placa de matrícula (fig. 19).
- Utilice una base de enchufe provista de una eficaz toma de tierra protegida por un diferencial de 0,03A conecte a esta base sólo la máquina exprimidora. No la comparta con otros aparatos.
- Antes de poner en funcionamiento la máquina, efectúe una limpieza de las piezas que van a estar en contacto con el zumo (Copas, Bandeja Exprimido, Bola, Cuchilla, Filtro y Carátula).
- Conecte el interruptor de red (fig. 6). Si no aparece ningún mensaje el display (fig. 20) el motivo será falta de tensión; en este caso, deberá asegurarse de haber conectado el enchufe a una línea con tensión y que el interruptor de red esté accionado. Una vez subsanado este problema, aparecerá en display uno de estos mensajes:



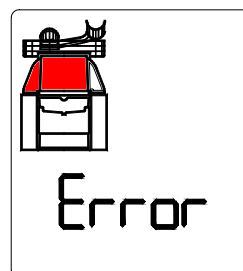
Disp. 1



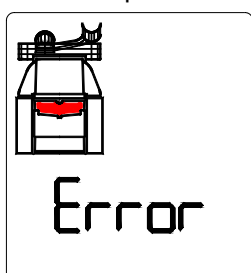
Disp. 2



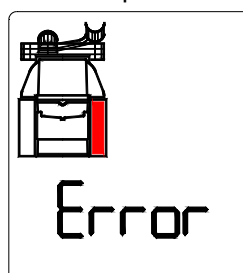
Disp.3a



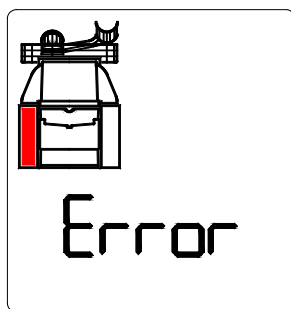
Disp. 3b



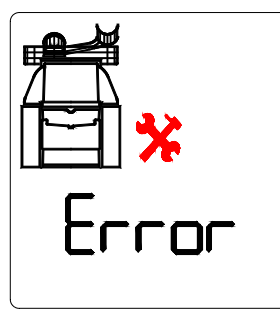
Disp.4



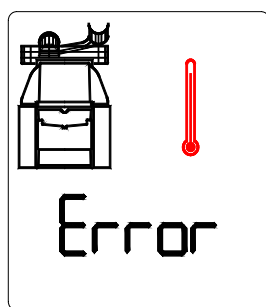
Disp. 5a



Disp.5b



Disp.6



Disp.7

- a. Si aparece en pantalla el mensaje "3" o cualquier número (Disp. 1), la máquina está dispuesta con todo correcto y seleccionadas las naranjas a exprimir. En este caso ya puede poner en funcionamiento la máquina.
- b. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 2), la máquina tiene la cesta mal colocada, deberá colocarla correctamente.
- c. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 3a), la máquina tiene la parte derecha de la carátula mal colocada, deberá colocarla correctamente.
- d. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 3b), la máquina tiene la parte izquierda de la carátula mal colocada, deberá colocarla correctamente.
- e. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 4), la máquina tiene la bandeja mal colocada, deberá colocarla hasta el fondo.
- f. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 5a) o (Disp. 5b), la máquina tiene las cubetas derecha o izquierda mal colocadas, deberá colocarlas correctamente.
- g. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 6), la máquina, estando en marcha, quedara bloqueada. Deberá desbloquearla con la llave allen (fig.22).
- h. Si aparece en pantalla el mensaje **Error** (Disp. 7), la máquina sufre un recalentamiento. Deberá esperar aproximadamente diez minutos para que baje la temperatura; y verifique que las rejillas de aireación están libres.

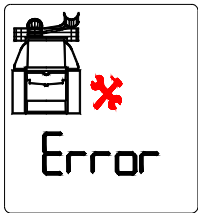
7.2. MANTENIMIENTO

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

Engrasar periódicamente el eje de la Teja Alimentadora (fig. 21). Utilice siempre grasa apta para uso alimentario.

En el interior de la máquina cada 150.000 ciclos se deben engrasar las guías, sustituir los muelles y realizar una limpieza exhaustiva.

7.3. LOCALIZACIÓN DE AVERIAS

Avería	Causa y/o solución
El display del Programador no se ilumina	Falta tensión eléctrica en la red. Fusible fundido (fig. 17). Cable de red mal conectado. Accione el interruptor de red (fig. 6). Humedad en placa electrónica. Proporcionar calor seco a la placa.
Aparece Error en el display	Cesta mal colocada (Disp. 2). Carátula mal colocada (Disp. 3a y 3b). Bandeja fuera de su sitio (Disp. 4). Cubetas derecha o izquierda mal colocadas (Disp.5a), (Disp 5b).
Aparece Error e Icono Intermitente en el display	Compruebe si la fruta que exprime está congelada. Compruebe si han acumulado cortezas en la Bandeja Exprimido. Compruebe si las Bolas están bien enroscadas. Compruebe si las cortezas se quedan pegadas en el interior de las Copas. En caso de bloqueo del exprimidor: Apague la máquina. Introduzca una llave Allen de 5mm (suministrada con su exprimidor, la encontrará en la parte derecha de la base en la máquina) en el agujero situado en el lateral derecho de la máquina (fig. 22) y gírela en sentido de las agujas del reloj hasta que las Copas queden situadas en posición vertical. Retire la llave Allen antes de poner la máquina en funcionamiento. 
Rotura de la Cuchilla	Se ha colocado la Cuchilla encima de su eje. Inserte la Cuchilla en su eje.
La fruta no se exprime suficientemente	Ausencia de arandelas o necesidad de añadir arandelas debajo de las Bolas. Coloque como máximo una arandela debajo de cada Bola.
El limpia filtro no elimina la pulpa del filtro	Hay un trozo de corteza de naranja que impide el movimiento de la rasqueta. Se ha montado al revés el conjunto del filtro. Comprobar que ha encajado correctamente el eje motriz con el hexágono accionador (fig. 11).
La fruta salta de la Teja Alimentadora	El eje de la Teja Alimentadora está reseco; proceda a engrasarlo (fig. 21).

Para cualquier consulta o petición de repuestos, deberá indicar modelo y número de matrícula de su máquina (fig.19).

7.4. LISTADO DE COMPONENTES

0502A00C-5	CARÁTULA COMPLETA Z06 FUMÉ
0503010A	CESTA RAMPA Z06
0505006N-6	COPA GRANDE Z06 LG
0505007N-7	COPA MEDIANA Z06 DG
0505022A-1	CUCHILLA NERVADA Z06 GP
0505023A-1	BANDEJA EXPRIMIDO Z06 GP
0505024A-1	BANDEJA FILTRO Z06 GP
0505025A-1	FILTRO Z06 GP
0506042	SERIGRAFÍA CPU Z06
0508024A-1	BANDEJA GOTEIO Z06 GP
0508025A-1	REJILLA GOTEIO Z06 GP
0508026A-1	CUBETA IZQUIERDA Z06 GP
0508026A-2	CUBETA IZQUIERDA Z06 BR
0508026A-3	CUBETA IZQUIERDA Z06 OR
0508026A-4	CUBETA IZQUIERDA Z06 BE
0508028A-1	CUBETA DERECHA Z06 GP
0508028A-2	CUBETA DERECHA Z06 BR
0508028A-3	CUBETA DERECHA Z06 OR

0508028A-4	CUBETA DERECHA Z06 BE
0508031	CUBETA IZQUIERDA COMPLETA Z06 INOX
0508033	CUBETA DERECHA COMPLETA Z06 INOX
0508036	SOPORTE COMPLETO Z06
0509001N	CAJÓN COMPLETO Z06
0509008	MANGA IZQUIERDA COMPLETA Z06 INOX
0509010	MANGA DERECHA COMPLETA Z06 INOX
1405022	BOLA GRANDE Z14
1405023	BOLA MEDIANA Z14
1408006-1	CALIBRADOR Z06 Y Z14
210516A	EJE MOTRIZ FILTRO
210517A	EJE CONDUcido FILTRO
210519-1	RASQUETA FILTRO
V0070	LLAVE ALLEN 5MM
V0133	ARANDELA SUPLEMENTO BOLA
V0193	PROTECTOR CUCHILLA
V0293A-1	TUERCA GP

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Some versions of this model have an equipotential terminal in the base to connect the Earth Tap of other appliances to the Earth Tap of your installation through this terminal. If you use it, slacken the nuts and washers, couple the Earth Tap cable of the auxiliary appliance and firmly tighten the nuts and washers again. This equipotentiality point is indicated with the following symbol:



Manual available at: <http://www.zummocorp.com/manuales/z06nature.pdf>

INDEX

1. TECHNICAL DATA	25
2. WASTE AND RECYCLABILITY	25
3. GUARANTEE.....	26
4. ACCESSORIES.....	27
5. PHOTOS.....	114

SERVICE MANUAL

6. FUNCTIONS AND CLEANING	29
6.1. START-UP	29
6.2. STOPPING.....	29
6.3. COUNTER FUNCTION	30
6.4. AUTOMATIC START FUNCTION.....	30
6.5. PEEL COUNTER FUNCTION.....	30
6.6. STAND BY	31
6.7. FINAL OPERATION SIGNAL.....	31
6.8. CLEANING	31
6.9. ADVICE FOR USE	33
6.10. SAFETY SYSTEMS	33

MAINTENANCE MANUAL

7. INSTALLATION, PROGRAMMING AND MAINTENANCE.....	37
7.1. INSTALLATION.....	37
7.2. MAINTENANCE	38
7.3. IDENTIFYING DAMAGES.....	39
7.4. LIST OF COMPONENTS	40

1. TECHNICAL DATA

CONSUMPTION (W)		275
FRUITS PER MINUTE		10
HOPPER CAPACITY (Kg)		1.5**
DIMENSIONS	HEIGHT (mm)	720
	WIDTH (mm)	504
	DEPTH (mm)	420
ENVIRONMENTAL LIMITS	TEMPERATURE BETWEEN	+5°C and +50°C
	HUMIDITY BETWEEN	45% and 70%
FRUIT SIZE Ø (mm)	SMALL CUPS * (Ø 60)	45-60
	REGULAR CUPS (Ø 75)	55-75
	LARGE CUPS (Ø 90)	70-90
WEIGHTED SOUND PRESSURE LEVEL "A"		Less than 70 dB
NET WEIGHT (Kg.)		52
VOLTAJE AND ELECTRICAL FREQUENCY	MOD. Z06A	230V-50Hz
	MOD. Z06B	220V-60Hz
	MOD. Z06C	110V-60Hz
	MOD. Z06E	240V-50Hz

* Accessory not included with standard model.

** Capacity of display basket.

2. WASTE AND RECYCLABILITY

Used equipment

European Union



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

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

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

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

Countries outside the European Union

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

Packaging

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

3. GUARANTEE

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., through its official distributor, guarantees their machines for a period of 3 YEARS or for 200,000 squeezing cycles, valid from the date of delivery to the distributor, in accordance with the following conditions:

This guarantee covers all material or manufacturing defects.

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

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

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

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

This guarantee does not cover

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

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

Any parts scratched due to use of improper washing.

The distortion of heat-formed plastic parts, listed at the end of section 6.8, due to exposure to excessively high temperatures

Labour not covered by this guarantee.

Any damages caused by unauthorised staff or materials.

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

- 0505023A-1 Z06 GP SQUEEZING TRAY
- 0505022A-1 Z06 GP SLOTTED BLADE
- 0502A00C-5 Z06 COMPLETE SMOKED FRONT COVER
- 0506042 Z06 CPU SERIGRAPHY
- V0293A-1 GP FASTENING NUT

Technical assistance

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel: +34.96.1301246

Fax: +34.96.1301250

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

4. ACCESSORIES

Depending on the size of the fruit that you want to squeeze, the machine has several different sets of cups and balls to choose from:

- a** Dark grey-coloured cups and balls for fruits with diameters between 55–75 mm.
- b** Light grey-coloured cups and balls for fruits with diameters between 70–90 mm.
- c** Very light grey-coloured cups and balls* for fruits with diameter between 45–60mm.

Regardless of the set used, the blade and the squeezing tray will always remain the same.

ATTENTION!! Do not mix elements of different sets together.

** Accessory not included with standard model.*

Service Manual

6. FUNCTIONS AND CLEANING

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

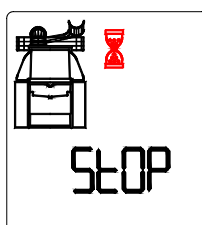
6.1. INITIAL START-UP

- Depending on the size of the oranges to be squeezed, select the correct size of cup and ball and the fruit classifier for the basket and position the lower fruit classifier correctly. See the section on ACCESSORIES.
- Fit all the parts in their correct positions. See **assembly** in the section on CLEANING.
- Once the machine is turned on, the display will show a number between **1** and **50** or the letter **C**. The number indicates the quantity of oranges to be squeezed and the letter **C** means that oranges will be squeezed without interruption for approximately 30 minutes.
- Depending on the number of oranges that you want to squeeze, keep pressing the **SELECT** button and the number on the display will increase from 1 to 50, and then the letter **C** will appear (1,2,3,.....48,49,50,C,1,2,3.....). If you keep the **SELECT** button depressed for more than 3 seconds, the number will decrease.
- Perform this operation until the desired quantity appears.
- Once a quantity is selected and an operation is performed, the machine will store this information (even if it is shut off) until a new selection is made.
- When the **ON** button on the panel is pressed, the machine will squeeze the number of oranges shown on the display. During the process, the number of oranges left to squeeze will appear on the display. If you want to repeat the operation, simply press the **ON** button. To stop the process, press the **STOP** button.



6.2. STOPPING

To stop the machine when is operation, press the **Stop** button. The display will show a timer and the message **Stop**. The machine will stop once the Cups have reached the vertical position. Once the machine completely stops, the display will show again the number of fruits to squeeze.

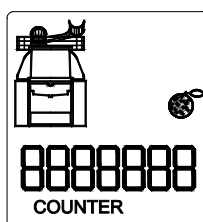


6.3. COUNTER FUNCTION

If you want to know the total number of **cycles*** performed, press the **STOP** button while the machine is not running and this number will appear on the display for a few seconds. Keep in mind that all machines leave the factory with 200-250 cycles completed for quality control testing.

The display is limited to seven digits, making it so a maximum of 9.999,999 cycles can be displayed.

**(Cycle = complete set of steps in squeezing a piece of fruit.)*



6.4. AUTOMATIC START FUNCTION

Turn off the machine at the mains.

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

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

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

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

Important: keep the lens of the photocell clean to ensure it can visualize the fruit properly (fig. 4).

TO RETURN TO THE STANDARD OPERATING SYSTEM.

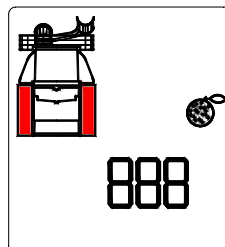
Repeat the process by entering code 1001.

6.5. PEEL COUNTER FUNCTION

The machine has an automatic system for warning when the peel collection bin is full. If you want to activate this function, please proceed as follows:

- Turn off the machine's power switch.
- With the machine off, press **SELECT**, and continue pressing while turning the power switch back on. Keep pressing for four seconds until you see the containers/chutes appear on the display panel alongside a three-digit figure.
- Once this screen appears you need to enter the number of peels the machine needs to produce before the alarm goes off. By pressing **SELECT** intermittently, the number of peels will continue to increase. If, on the other hand, you press **SELECT** continuously for more than two seconds, the number will start reducing.

- Once the number of peels has been selected, press STOP and that quantity will be held in the machine's memory.
- Once the machine reaches the desired quantity it will stop and the containers/chutes on the display panel will blink. To continue juicing, the peel deposit must be emptied and then the ON button pressed in order to reset the counter



TO DEACTIVATE THE PEEL COUNTER.

Repeat the previous operation and set the counter to zero.

6.6. STAND BY

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

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

To deactivate the Stand By, repeat the 7.2. section process by entering the code 8024.

To activate, repeat the process by entering the code 8023.

6.7. FINAL OPERATION SIGNAL

To activate the beep signal, repeat the 7.2. section process by entering the code 8548. After connecting the machine when the machine finish a service the machine beeps.

TO DEACTIVATE THE BEEP SIGNAL

Repeat the process by entering the code 8549.

6.8. CLEANING

The machine squeezing area and parts must be cleaned daily.

- If the machine is in operation, stop it always using the Programmer button **Stop**. Never attempt to stop the machine using the main switch. Failure to follow this recommendation will cause the machine to stop in a position that impedes cleaning; possibly leading to breakage of parts due to poor handling.
- Disconnect the machine turning the power switch off (fig. 6). Then the digital display will turn off.
- Remove the Front Cover and wash it using a damp cloth with a neutral soapy solution. (ATTENTION! NEVER use products that may scratch it).
- Remove the containers and wash them with the same neutral soapy solution.
- Remove the filter tray to get access to the Juice tray fastening nuts (fig. 5).
- Juice tray and Blade are removed by unscrewing the fastening nuts and pulling outwards horizontally (Fig. 8).
- Unscrew the Balls inside the Juice tray (Fig. 9). You may use a dishwasher to wash Juice tray, Filter, Filter Tray and Blade. TAKE EXTRA CARE WITH THE BLADE (fig. 3) since it is very sharp and may cause injuries.
- To remove the cups, we recommend that you loosen the fastening screws a little and pull outwards; they will be released and can then be easily removed

- Once all plastic parts have been removed, clean the machine stainless steel front.

Assembly

After everything is washed, put it back in place in the following order:

- 1 Fit the Cups on the machine front shafts and tighten the Fastening Nuts.
- 2 Fit the washers on the Juice tray and screw the Balls, making sure they are properly tightened.
- 3 Insert the blade in the squeezer tray and slot the ribs into the grooves of the balls. Check that the blade slides easily. Assemble both Juice tray and Blade in the machine's three shafts simultaneously. **Never fit the Blade on the Juice tray afterwards!! To introduce the Blade into the Blade shaft, slightly press down the Blade push.**
- 4 Fit the shafts and the pulp scraper filter in the filter, fit the filter correctly in its position in the filter tray, self-service tray (**THE DRIVE SHAFT SHOULD OVERHANG THE TRAY**) (figs. 11 and 12) and fit the set into the machine. Check that the tray or tank is fitted properly which will also indicate that the filter is in the right position (**THE DRIVE SHAFT SHOULD DOVETAIL WITH THE HEXAGONAL FILTER ACTUATOR**).
- 5 Fit the Front Cover in place by fitting its clasps into the slots. Make sure that the clasps fit correctly into the slots. You will hear a small *click* (fig. 13-14).
- 6 Put the plastic containers base and the plastic containers in place.

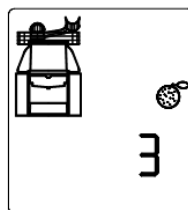
Before starting up the machine, make sure that:

- The tray and blade have been properly fitted into place and screwed down.
- The blade has been properly fitted into place and in the horizontal position.
- The nuts on the cups are properly tightened.
- The cups and the balls are from the same color.
- The correct sets of balls and cups have been used (see the section entitled "accessories").

In the event that the tray, balls or cups were not properly fitted into place, damage may be done to these pieces and the inside of the machine. (Problems not covered by the guarantee since they are errors made by the operator).

(Operator faults not covered by the guarantee)

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



Cleaning the basket

The basket is removed by unscrewing a screw located on the back and pulling it upwards. The roof of the machine will be completely clear. Clean the basket and place it on the roof of the machine by fitting the leg of the same in its respective recess and screwing the screw again (figs. 15 and 16).

Important Notice

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

Fastening nuts ref. **V0293A-1**, are made from heat-formed plastic. They must not be subjected to temperatures higher than 40°C, so they should never be washed in very hot water or in a dishwasher; if they are deformed by heat, the warranty will not apply.

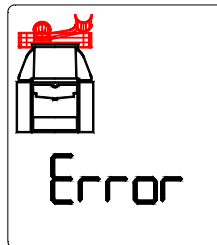
6.9. ADVICE FOR USE

- Make sure you are using the right squeezing parts (Balls & Cups) for the size of fruit you wish to squeeze. If the fruit to squeeze is too big or too small for the squeezing kit used, the quality of the juice may decrease, getting a bitter juice flavour.
- The Hopper Fruit Classifier must be correctly selected according to the size of the fruit to squeeze.
- If fruits are too large for the Fruit Classifier, the fruit will not fall into the Cup. If fruits are otherwise too small, numerous pieces of fruits will fall at the same time into the Cup.
- We recommend to switch off the machine when is not going to be use (fig. 6).

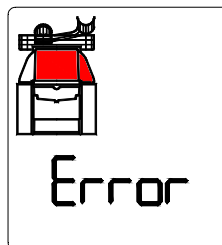
6.10. SAFETY SYSTEMS

The machine is equipped with several safety systems:

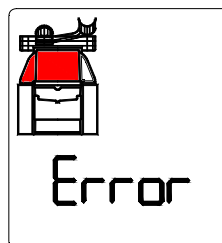
- 1 If the basket is incorrectly positioned, the machine will not work and the display panel will show **Error**. The basket will appear shaded intermittently.



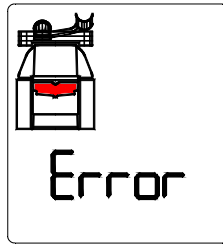
- 2 If the right side of the front cover is not assembled or is improperly assembled, the display will show an **Error** message with the area of the front cover flashing.



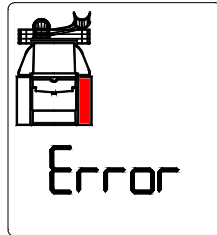
- 3 If the left side of the front cover is not assembled or is improperly assembled, the display will show an **Error** message with the area of the front cover flashing.



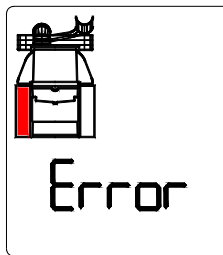
- 4 If the tray is not assembled or is not in place, the machine will not operate and the display will show an **Error** message by displaying a flashing dark tray.



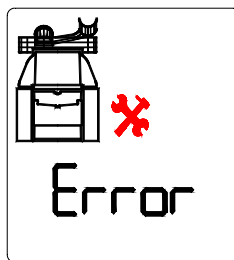
- 5 If the right container is not incorrectly positioned, the machine will not work and the display panel will show **Error**. The corresponding container will appear shaded intermittently.



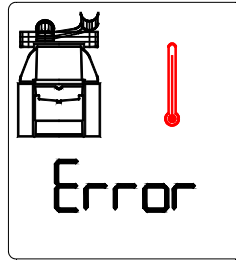
- 6 If the left container is not incorrectly positioned, the machine will not work and the display panel will show **Error**. The corresponding container will appear shaded intermittently.



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



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



- 9** If there is no message on the display, it means there is no power supply. Check that the power switch is on and that the plug fuse is not burnt out (fig. 17).

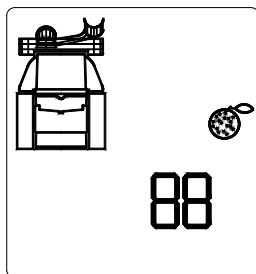
Maintenance Manual

7. INSTALLATION, PROGRAMMING AND MAINTENANCE

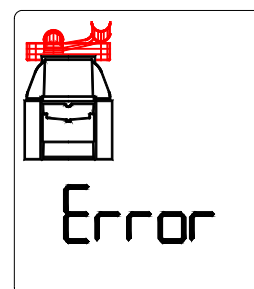
- It is compulsory for the machine to be earthed to avoid the possibility of people being given shocks or damage to the equipment.
- The plug must be easily accessible once the installation is complete. The use of extension cables, adaptors and multiple sockets is not permitted.

7.1. INSTALLATION

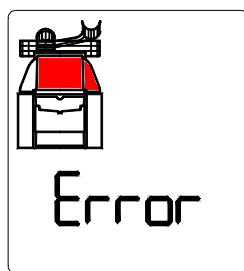
- Attention! The machine weighs 52 Kg. When moving machine, we suggest that this be accomplished by two persons. The best way to handle a machine is to use one hand to get a grip underneath the rear and the other placed beneath the squeezing tray (fig. 18).
- Place the machine on a sufficiently sturdy and stable base.
- Ensure that the machine's voltage and frequency match the values of your electrical installation. See the identification plate (fig. 19).
- Use an electrical outlet that is equipped with an effective earth connection. This outlet should be used exclusively by the juice extraction machine. Do not plug other appliances into the outlet.
- Before turning on the machine, it is recommended that the pieces that will be in contact with juice be cleaned first (cups, balls, blade, tray, filter and plastic front).
- Turn on the power switch (fig. 6). If no message appears on the display (fig. 20), this means that there is a lack of voltage; in this case, make sure that you have plugged the machine into a live line and that the power switch is turned on. Once this problem has been taken care of, one of the following messages will appear:



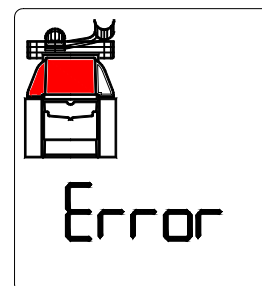
Disp. 1



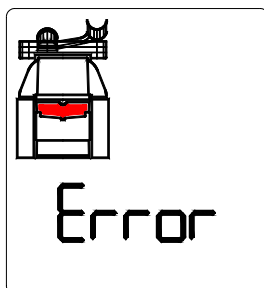
Disp. 2



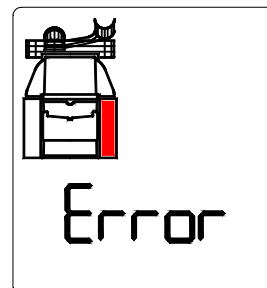
Disp.3a



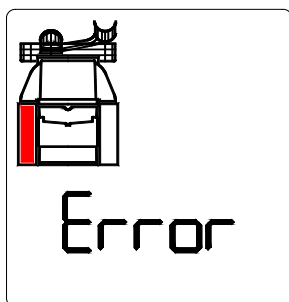
Disp. 3b



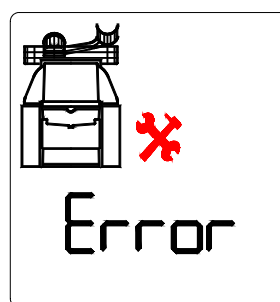
Disp.4



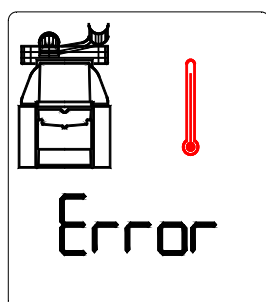
Disp. 5a



Disp.5b



Disp.6



Disp.7

- a. If the display shows a number (Disp. 1), the machine is ready to start operating.
- b. If the display shows the **Error** message (Disp. 2), then the basket is not in place, and it should be placed correctly.
- c. If the display shows the **Error** message (Disp. 3a), the right side of the front cover is not correctly assembled and should be re-assembled correctly.
- d. If the display shows the **Error** message (Disp. 3b), the left side of the front cover is not correctly assembled and should be re-assembled correctly.
- e. If the display shows the **Error** message (Disp. 4), the squeezer tray is not correctly assembled and should be re-assembled correctly.
- f. If the display shows the **Error** message (Disp. 5a-5b), the container indicated is incorrectly positioned and must be fitted correctly.
- g. If the display shows the **Error** message (Disp. 6), the machine will be locked when it is running. You must unlock it with the allen key (fig.22).
- h. If the display shows the **Error** message (Disp. 7), the machine suffers overheating. I should wait about ten minutes for the temperature to drop; and verify that the aeration grilles are free.

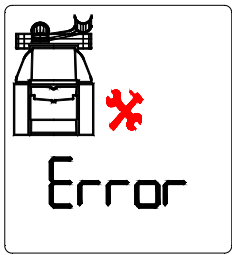
7.2. MAINTENANCE

Exterior machine maintenance: Consists of just daily cleaning.

Also the machine requires to periodically lubricate the paddle shaft (fig. 21). Always use grease for food contact.

Interior of the machine: After every 150,000 cycles, the inner machine guides and springs must be lubricated and a full cleaning carried out.

7.3. IDENTIFY DAMAGES

Problem	Cause and/or solution
The display does not become lit	Lack of electrical current. Fuse burnt out (fig. 17). Power cable improperly connected. Turn on the power switch (fig. 6). Humidity in electronic plate. Provide dry heat to the plate.
The display shows message Error	Basket out of place (Disp.2). Front cover out of place. (Disp. 3a and 3b). Squeezer tray out of place (Disp. 4). Containers out of place (Disp.5a and 5b).
The display shows message Error and a flashing Icon.	Check to see if frozen oranges are being squeezed. Check if peelings have piled up on the tray that holds squeezers. Check to see if balls have been left un-tightened. Check to see if peelings are left stuck to the inside of cups. To unblock the machine, use an Allen key of 5mm which you will find at the right side of the grid. Introduce it in the right side lateral hole (Fig.22) and, with the machine switched off, turn the key clockwise till cups are up and the machine is unblocked. WARNING: Make sure the Allen key is removed before switching the machine on. 
Blade breakage	The blade has been placed over its shaft.
Oranges are not thoroughly squeezed	Washers are missing under balls. Orange peels are too thin; place a maximum of one washer under balls.
Oranges dash out from the paddle	The paddle shaft is too dry; proceed to grease it (fig. 21).
The filter cleaner is not removing the pulp from the filter	A piece of orange peel is preventing the movement of the pulp scraper filter. The filter set has been assembled in reverse. Check that the drive shaft dovetails properly with the hexagonal actuator (fig. 11-12).
<i>For any queries or request for spare parts, please state the model and identification number of your machine (fig.19).</i>	

7.5. LIST OF COMPONENTS

0502A00C-5	Z06 COMPLETE SMOKED FRONT COVER
0503010A	Z06 BASKET + FEEDER RAMP
0505006N-6	Z06 LG LARGE CUP
0505007N-7	Z06 DG REGULAR CUP
0505022A-1	Z06 GP SLOTTED BLADE
0505023A-1	Z06 GP SQUEEZING TRAY
0505024A-1	Z06 GP FILTER TRAY
0505025A-1	Z06 GP FILTER
0506042	Z06 CPU SERIGRAPHY
0508024A-1	Z06 GP DRIP TRAY
0508025A-1	Z06 GP DRIP GRID
0508026A-1	Z06 GP LEFT CONTAINER
0508026A-2	Z06 BR LEFT CONTAINER
0508026A-3	Z06 OR LEFT CONTAINER
0508026A-4	Z06 BE LEFT CONTAINER
0508028A-1	Z06 GP RIGHT CONTAINER
0508028A-2	Z06 BR RIGHT CONTAINER
0508028A-3	Z06 OR RIGHT CONTAINER

0508028A-4	Z06 BE RIGHT CONTAINER
0508031	Z06 INOX COMPLETE LEFT CONTAINER
0508033	Z06 INOX COMPLETE RIGHT CONTAINER
0508036	Z06 COMPLETE MACHINE FOOT
0509001N	Z06 COMPLETE DRAWER
0509008	Z06 INOX COMPLETE LEFT CHUTE
0509010	Z06 INOX COMPLETE RIGHT CHUTE
1405022	Z14 LARGE BALL
1405023	Z14 REGULAR BALL
1408006-1	Z06 Y Z14 GAUGE
210516A	DRIVE FILTER SHAFT
210517A	DRIVEN FILTER SHAFT
210519-1	FILTER PULP SCRAPER
V0070	5MM ALLEN KEY
V0133	SQUEEZING TRAY WASHER
V0193	BLADE PROTECTION
V0293A-1	GP FASTENING NUT

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

- Cher client: avant d'utiliser votre presse-oranges, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.
- La machine n'est pas apte pour son utilisation en extérieur; elle ne doit pas être exposée à la lumière directe des rayons du soleil, ni être installée dans des endroits non protégés des conditions atmosphériques, ni dans des espaces où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage.
- Pour éviter tout risque, toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel technique.
- Aucune responsabilité de notre part ne sera engagée en cas de dommage résultant d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions de ce manuel.
- Faites appel au service d'assistance technique de l'entreprise qui vous a livré le matériel; si vous ne le localisez pas, contactez ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A. (les coordonnées figurent au chapitre Garantie).
- La machine qui presse les fruits (presse-oranges) exerce une grande pression pendant son fonctionnement; n'introduisez ni les mains ni des objets étrangers dans cette zone (fig. 1).
- Veillez à bien serrer les écrous qui tiennent les godets et le plateau de pressage; dans le cas contraire, de sérieux dommages pourraient se produire sur la machine (fig. 2).
- Faites particulièrement attention à la lame: vous pourriez vous couper en la manipulant (fig. 3).
- Avant de procéder à son nettoyage ou à sa maintenance, débranchez toujours la machine du courant électrique.
- Si le fil électrique est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel qualifié similaire afin d'éviter tout risque.
- La machine ne convient pas aux enfants de moins de 8 ans ni aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu une formation pour son utilisation. On veillera à ne pas laisser les enfants jouer avec la machine. Le nettoyage et la maintenance à réaliser par l'utilisateur ne devront pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé à des fins domestiques ou analogues, notamment:

- Coins cuisine réservés au personnel de boutiques, bureaux ou autres environnements de travail.
 - Fermes.
 - Par des résidents d'hôtels, motels ou environnements de type résidentiel.
 - Hébergements et environnements de type chambres d'hôtels.
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

Manuel disponible sur: <http://www.zummocorp.com/manuales/z06nature.pdf>

SOMMAIRE

1. INFORMATION TECHNIQUE	44
2. RÉSIDUS ET RECYCLAGE	44
3. GARANTIE	45
4. ACCESSOIRES	46
5. PHOTOS	114

MANUEL DE SERVICE

6. FONCTIONS ET NETTOYAGE	48
6.1. MISE EN ROUTE	48
6.2. ARRÊT	48
6.3. FONCTION COMPTEUR	49
6.4. FONCTION MODE AUTOMATIQUE	49
6.5. FONCTION COMPTEUR DE DÉCHETS	49
6.6. MODE VEILLE	50
6.7. SIGNAL FIN DE FONCTIONNEMENT	50
6.8. NETTOYAGE	50
6.9. CONSEILS D'UTILISATION	52
6.10. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ	52

MANUEL DE ENTRETIEN

7. INSTALLATION, PROGRAMMATION ET MAINTENANCE	56
7.1. INSTALLATION	56
7.2. ENTRETIEN MACHINE	57
7.3. DÉPISTAGE DES PANNES	58
7.4. LISTE DES COMPOSANTS	59

1. INFORMATION TECHNIQUE

CONSOMMATION (W)		275
ORANGES PAR MINUTE		10
CAPACITÉ ALIMENTATEUR (Kg)		1,5 **
DIMENSIONS AVEC CUVETTES	HAUTEUR (mm)	720
	LARGEUR (mm)	504
	FOND (mm)	420
LIMITES ENVIRONNEMENTALES	TEMPERATURE ENTRE	+5°C y +50°C
	HUMIDITÉ ENTRE	45% y 70%
TAMAÑO DE LA FRUTA Ø (mm)	COPAS PEQUEÑAS * (Ø 60)	45-60
	COPAS MEDIANAS (Ø 76)	55-75
	COPAS GRANDES (Ø 88)	70-90
NIVEAU SONORE DE PRESSION PONDÉRÉE "A"		Moins de 70 dB
POIDS (kg) (sans emballage)		52
TENSION ET FRÉQUENCE	MOD. Z06A	230V-50Hz
	MOD. Z06B	220V-60Hz
	MOD. Z06C	110V-60Hz
	MOD. Z06E	240V-50Hz

* Accessoire de série non inclus.

** Capacité de du panier de stockage.

2. RÉSIDUS ET RECYCLAGE

Équipements hors d'usage

Union Européenne



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

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

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

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

Autres pays n'appartenant pas à l'Union Européenne

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

Emballage

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

3. GARANTIE

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., à travers son distributeur officiel, garantit ses machines pendant 3 ANS ou 200 000 cycles de pressage, à compter de la date de LIVRAISON au distributeur, conformément aux conditions suivantes:

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

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

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

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

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

Cette garantie ne couvre pas

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

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

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

La déformation, due à des températures excessives, des pièces en plastique thermoformable mentionnées à la fin du chapitre 6.8.

Main d'œuvre de réparation n'est pas incluse dans cette garantie.

Tout dommage causé par le personnel ou des matériaux non autorisés

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

- 0505023A-1 PLATEAU DE PRESSAGE Z06 GP
- 0505022A-1 LAME Z06 GP
- 0502A00C-5 PROTECTION COMPLETE Z06
- 0506042 SÉRIGRAPHIE Z06
- V0293A-1 ÉCROU GP

Service technique

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

E-mail : customerservice@zummo.es

Téléphone : 961.301.246

Fax : 961.301.250

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

4. ACCESSOIRES

En fonction du calibre des fruits que l'on veut exprimer, la machine dispose de plusieurs jeux de coupes et demi-boules au choix:

- a** Coupes et boules gris foncé, pour fruits d'un calibre entre 55 et 75mm.
- b** Coupes et boules gris clair, pour fruits d'un calibre entre 70 et 90mm.
- c** Petites coupes et demi-boules*, en gris très clair, pour agrumes de calibre 45 – 60mm.

Indépendamment du jeu monté, la lame et le Porte Boules sera toujours la même.

Attention! Ne pas mélanger d'éléments de jeux différents.

(*) Accessoire de série non inclus

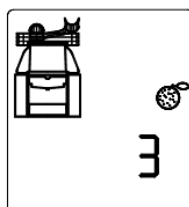
Manuel de Service

6. FONCTIONS ET NETTOYAGE

- Il est recommandé d'éteindre la machine depuis l'interrupteur général avant de procéder aux opérations de nettoyage.
- Ne pas utiliser de jets d'eau et/ou haute pression pour nettoyer la machine.
- Nous recommandons de réaliser au moins un nettoyage quotidien des pièces de la zone de pressage (godets, boules, plateau de pressage, filtre, lame et façade), en suivant les instructions de nettoyage.
- Le produit obtenu de la machine presse-agrumes a un pH de 4,5 et n'est donc pas considéré comme un aliment potentiellement dangereux.

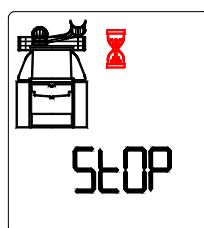
6.1. MISE EN ROUTE

- Choisissez la taille de coupe et de boule et le séparateur d'oranges appropriés à la taille des fruits que vous allez presser et positionnez correctement le séparateur inférieur. Voir chapitre ACCESSOIRES.
- Montez toutes les pièces dans leur position correcte. Voir **montage** au chapitre NETTOYAGE MACHINE.
- Une fois la machine connectée, l'affichage montre un numéro de **1** à **50** ou la lettre **C**. Le numéro indique la quantité d'oranges que l'on veut presser, et la lettre **C** signifie que le temps de pressage sera d'environ 30 minutes sans arrêt.
- Suivant la quantité d'oranges que voudrez presser, appuyez autant de fois sur le bouton **SELECT**, le numéro qui apparaîtra dans le viseur augmentera de 1 à 50, suivi ensuite de la lettre **C** (1,2,3,48,49,50,C,1,2,3.....). Pour diminuer le nombre, appuyez sur **SELECT** pendant plus de 3 secondes sans relâcher.
- Réalisez cette opération jusqu'à ce qu'apparaisse la quantité désirée.
- Après avoir sélectionné une quantité et réalisé une opération, celle-ci sera mémorisée même après avoir éteint la machine, et ceci jusqu'à ce qu'une autre sélection soit faite.
- En appuyant sur le bouton **ON** du panneau, la machine exprimera le nombre d'oranges figurant dans l'affichage, tout en indiquant pendant le processus le nombre d'oranges restant à exprimer. Si vous voulez recommencer l'opération, il vous suffira d'appuyer sur **ON**. Pour arrêter le processus, appuyez sur le bouton **STOP**.



6.2. ARRÊT

Lorsque la machine fonctionne, appuyez sur le bouton **Stop**. L'écran affiche une **pendule et Stop** et la machine s'arrête lorsque les coupes sont en position verticale. Ensuite, le display affiche le chiffre de la sélection précédente.

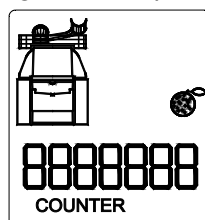


6.3. FONCTION COMPTEUR

Si vous voulez savoir le nombre total de **cycles*** réalisés, vous devrez arrêter la machine avec le bouton **STOP**, l'affichage montrera alors cette quantité pendant quelques secondes. Tenez compte que toutes les machines sortent d'usine avec 200 – 250 cycles en raison des contrôles de qualité effectués.

L'affichage est limité à sept chiffres, ce qui ne permet d'afficher qu'un maximum de 9.999.999 cycles.

**(cycle= manœuvre complète de pressage d'un fruit)*



6.4. FONCTION MODE AUTOMATIQUE

Éteindre la machine avec l'interrupteur de réseau.

Une fois la machine éteinte, appuyez sur **STOP**, maintenez appuyé et en même temps, actionnez l'interrupteur de réseau en le maintenant appuyé pendant quatre secondes ; un écran apparaîtra avec quatre chiffres.

Une fois cet écran obtenu, cherchez le numéro 4104, en appuyant sur **ON** pour les 2 chiffres de gauche et sur **SELECT** pour les 2 chiffres de droite, puis appuyez sur **STOP** (en appuyant sur **STOP**, l'écran affichera ----) puis éteindre la machine avec l'interrupteur de réseau (si vous n'éteignez pas la machine, vous ne sortirez pas de cet écran).

Lorsque vous reconnecterez la machine (vous verrez s'afficher d'abord la version du programme puis le code 4104), la machine se mettra à travailler lorsque la cellule photo-électrique verra des fruits et devra continuer à fonctionner tant qu'il y a des fruits ou qu'on n'appuie pas sur **STOP**.

- Si la machine s'arrête parce qu'il n'y a plus de fruits, il suffira de remettre des fruits sur la rampe pour qu'elle se remette à fonctionner.
- Si la machine s'arrête parce qu'on a appuyé sur **STOP**, les fruits resteront sur la rampe. Pour remettre la machine en route :
 - Enlever et remettre les fruits de la rampe ou appuyer sur **ON**.

Il est important de maintenir la cellule photo-électrique propre pour assurer un bon fonctionnement (fig. 4).

POUR RÉACTIVER LE MODE NORMAL.

Répéter le processus en introduisant le code 1001.

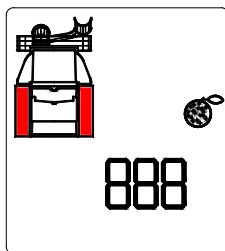
6.5. FONCTION COMPTEUR DE DÉCHETS

La machine est équipée d'un système automatique d'alarme lorsque la cuve ou bac poubelle est pleine. Si vous souhaitez activer cette fonction, veuillez procéder de la façon suivante :

Éteignez la machine depuis l'interrupteur général.

- Une fois la machine éteinte, appuyez sur **SELECT**; en maintenant appuyé, allumez l'interrupteur général, continuez d'appuyer pendant quatre secondes et vous verrez s'afficher à l'écran les cuves/conduits marqués sur la machine avec à côté un numéro composé de trois chiffres.
- Sur cet écran, vous devrez introduire la quantité de peaux que la machine doit évacuer pour faire sonner l'alarme; pour augmenter le nombre, appuyez plusieurs fois de suite sur **SELECT**; pour le diminuer, maintenez **SELECT** appuyé pendant plus de 2 secondes.
- Une fois la quantité de peaux déterminée, appuyez sur **STOP** pour la mémoriser.

- Quand la machine aura évacué la quantité de peaux déterminée, elle s'arrêtera et les deux cuves/conduits de l'écran clignoteront; pour continuer à presser, vous devrez vider les cuves de peaux puis appuyer sur ON; le compteur se remettra automatiquement à zéro.



POUR DÉSACTIVER LE COMPTEUR DE DÉCHETS.

Répétez l'opération antérieure et mettez le compteur à zéro.

6.6. MODE VEILLE

La machine est dotée d'un système de basse consommation qui s'active automatiquement au bout de 5 minutes. Lorsque la machine est en mode veille, la lumière de l'écran s'éteint et tous les symboles/icônes se désactivent, sauf celui de la machine.

Pour sortir de cet état, il suffit d'appuyer sur l'un ou l'autre des trois boutons de la plaque.

Pour désactiver le mode veille, répétez la procédure du paragraphe 7.2 en entrant le code 8024.

Pour activer, répétez le processus en entrant le code 8023.

6.7. SIGNAL FIN DE FONCTIONNEMENT

Pour activer le signal sonore, répétez la procédure du paragraphe 7.2. en entrant le code 8548. Après avoir connecté la machine quand la machine terminer un service de l'appareil émet un bip.

POUR DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE.

Répétez le processus en entrant le code 8549.

6.8. NETTOYAGE

Nous conseillons d'effectuer un nettoyage journalier de la zone de pressage.

- Il est recommandé d'arrêter la machine en appuyant sur STOP avant toute opération de nettoyage de la machine (ne jamais arrêter à partir de l'interrupteur principal), parce que, de la sorte, toutes les pièces à nettoyer sont positionnées de manière à permettre une extraction et une remise en place faciles. Si cette recommandation n'est pas observée, la machine peut s'arrêter dans une position dans laquelle il vous sera difficile de procéder à cette opération, ce qui pourrait entraîner une casse des pièces pour cause de mauvaise manipulation de celles-ci.
- Avec la machine arrêtée, en suivant la procédure précédente, déconnectez la machine avec l'interrupteur secteur (Fig. 6). L'affichage du sélecteur numérique s'éteindra.
- Extrayez la **protection** et nettoyez-la avec un chiffon bain dans une solution savonneuse neutre. **Attention! Ne la nettoyez JAMAIS avec des produits pouvant la rayer.**
- Laver les seaux.
- Nettoyer l'avant de la machine avec la même solution savonneuse
- Ôtez le plateau filtre afin de pouvoir accéder aux écrous qui fixent le plateau de pressage (fig.5).
- Enlever les tasses. Pour ce faire, dévisser les écrous de fixation des coupelles (fig.7).
- Le plateau de pressage et la lame s'enlèvent en dévissant les écrous des axes du plateau et en tirant horizontalement vers l'extérieur. Si vous souhaitez un nettoyage plus approfondi, ôtez également les boules situées à l'intérieur du plateau pressage (fig. 8).

Vous pouvez mettre ces pièces dans le lave-vaisselle ou les nettoyer à la main. **FAÎTES TRÈS ATTENTION À LA LAME** (fig. 3) car elle est très affûtée et vous pourriez vous couper.

Montage

Après avoir tout nettoyé, remontez l'appareil dans l'ordre suivant:

- 1 Placez les coupes sur les axes et **SERREZ** bien les écrous de fixation.
- 2 Vissez les boules sur le plateau pressage. Assurez-vous d'avoir placé auparavant les rondelles et de bien **SERRER** Les boules.
- 3 Introduisez la lame à l'intérieur du plateau de pressage et insérez les nervures dans les rainures des boules. Vérifiez que la lame glisse parfaitement. Attention pour bien replacer le support de la lame avec son axe, pressez légèrement le support de la lame vers le bas en faisant attention de ne pas vous couper. **Montez l'ensemble sur les trois axes de la machine simultanément. Ne placez jamais la lame sur le plateau a posteriori!!** (figs. 8-10)
- 4 Montez les axes et le racloir sur le filtre, placez le filtre dans sa position correcte à l'intérieur du plateau filtre, plateau Self-service (**L'ARBRE DE TRANSMISSION DOIT DÉPASSER DU PLATEAU**) (fig. 11) et montez l'ensemble sur la machine. Vérifiez que le plateau ou le réservoir sont bien emboîtés ; si ceux-ci sont bien emboîtés, cela voudra dire que le filtre aussi est dans sa position correcte (**ARBRE DE TRANSMISSION EMBOÎTÉ SUR L'ACTIONNEUR HEXAGONAL DU FILTRE**) (fig. 12).
- 5 La partie avant est placée en introduisant les deux parties supérieures dans les rainures ; une fois placées, vous entendrez un petit bruit signe que les pièces sont bien encastrées. La machine est prête (figs. 13-14).
- 6 Placez les sous-verres et les seaux.

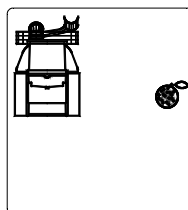
Avant de mettre la machine en marche, vérifiez que :

- Le plateau et la lame sont bien fixés et vissés.
- La lame est bien fixée et en position horizontale.
- Les écrous des coupes sont bien serrés.
- Si les jeux de demi-boules et coupes sont corrects. (voir au point "accessoires").

Si la lame, le plateau, les demi-boules ou les coupes ne sont pas bien montés, il y a risque de dommages pour ces pièces et même à l'intérieur de la machines (problèmes causés par l'utilisateur et donc non couverts par la garantie).

(Problèmes non couverts par la garantie car l'erreur est responsabilité de la personne qui manipule l'appareil)

Une fois la machine prête à fonctionner, l'écran affiche le nombre d'oranges qui sera pressé.



Nettoyage du chargeur

Le chargeur est retiré en dévissant une vis située à l'arrière et en tirant le chargeur vers le haut. Le toit de la machine sera complètement clair.

Nettoyez le chargeur et placez - le sur le toit de la machine en ajustant le pied de celui - ci dans son logement respectif et en revissant la vis (fig. 15 et 16).

Avertissement

Au fur et à mesure des utilisations, il est possible que les éléments en plastique de la machine se trouvant en contact avec le jus prennent une couleur orange. Cela est tout à fait normal et ne pose aucun problème d'hygiène et n'affecte pas non plus les propriétés physiques du plastique.

Le réf. **V0293A-1** Écrou sont en plastique thermoformable. (Elles ne peuvent être exposées à des températures supérieures à 40°C ; c'est pourquoi elles ne doivent jamais être lavées avec de l'eau chaude ou en machine ; la garantie ne couvrira pas les déformations dues à la chaleur).

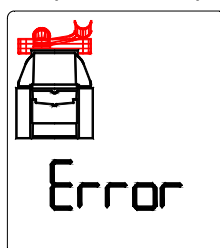
6.9. CONSEILS D'UTILISATION

- Essayez de bien faire entrer les oranges dans les coupes pour les presser, si la coupe est trop petite, cela pincera la peau et fera de l'huile, dans ce cas le jus aura un goût amer.
- Pour obtenir la plus grande quantité de jus possible, il est approprié que les coupes ne soient pas beaucoup plus grandes que les oranges.
- Le séparateur d'oranges du panier doit être le plus adéquat possible aux oranges utilisées. Si les oranges sont grandes, elles ne tomberont pas dans la coupe. Si les oranges sont trop petites, plusieurs oranges tomberont dans la coupe.
- Quand vous terminez la journée, éteignez la machine en utilisant l'interrupteur du réseau. (Fig. 6).
- Si la peau des oranges est très fine, nous conseillons d'ajouter une rondelle à chaque boule pour obtenir un meilleur rendement

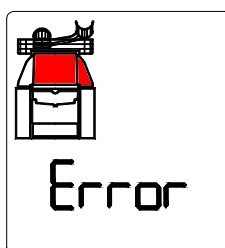
6.10. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

La machine dispose de plusieurs systèmes de sécurité :

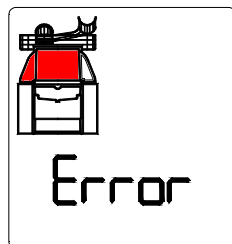
- 1 Si le panier extérieur n'est pas à sa place, la machine ne fonctionnera pas et l'écran affichera **Error**. Le pictogramme correspondant au panier clignotera.



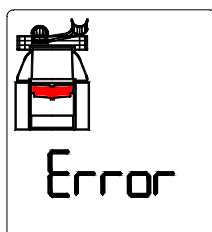
- 2 Si la protection de la façade droite n'est pas bien placée, l'écran affiche **Error** et le pictogramme de la protection se met à clignoter.



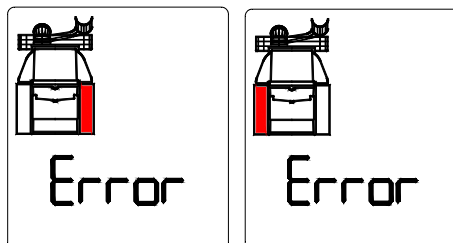
- 3 Si la protection de la façade droite n'est pas bien placée, l'écran affiche **Error** et le pictogramme de la protection se met à clignoter.



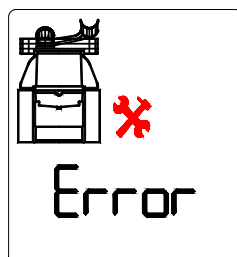
- 4 Si le plateau n'est pas correctement placé, la machine ne fonctionne pas et l'écran affiche **Error**. Le plateau prend une couleur sombre et se met à clignoter.



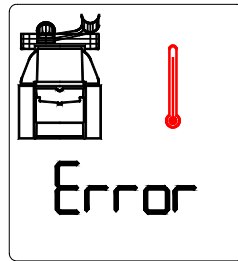
- 5 Si l'une des cuves/conduits n'est pas à sa place, la machine ne fonctionnera pas et l'écran affichera **Error**. Le pictogramme correspondant à cuve/conduit prendra une couleur sombre et clignotera.



- 6 Si la machine, pour quelque raison que ce soit, se retrouve bloquée, au bout de quelques secondes, et de façon automatique, le moteur s'arrête et l'écran montre **Error** et l'icône en train de clignoter, en attente de l'élimination du motif du blocage.



- 7 La machine dispose d'un système de protection thermique du moteur. Grâce à celui-ci, en cas de surchauffe, la machine s'arrête et l'écran affiche **Error** et **Icône Thermomètre / Error** et l'icône en train de clignoter. Dans ce cas, vous devrez attendre environ dix minutes pour que la température baisse. L'affichage repasse à la position normale. Vérifiez que les grilles d'aération et le ventilateur ne sont pas obstrués.



- 8** Si la machine n'affiche aucun message sur l'écran, cela est certainement dû à un manque de tension. Vérifiez que l'interrupteur est activé et que le fusible de sécurité de la base du réseau n'ait pas grillé (fig.17).

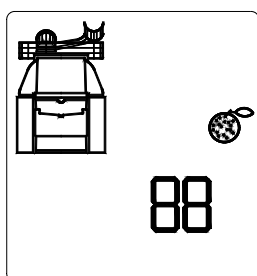
Manuel de Entretien

7. INSTALLATION, PROGRAMMATION ET MAINTENANCE

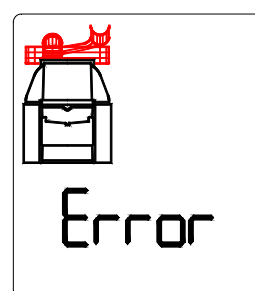
- La machine devra obligatoirement être reliée à la terre pour éviter d'éventuelles décharges aux utilisateurs ou d'être endommagée.
- La prise devra être facilement accessible une fois l'installation terminée. L'utilisation de rallonges, d'adaptateurs et de prises multiples est interdite.

7.1. INSTALLATION

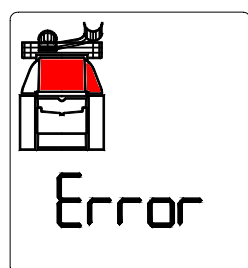
- Attention ! La machine pèse 52 kg. Deux personnes sont requises pour les déplacer. La meilleure façon de les saisir est en plaçant une main en dessous de la partie arrière et l'autre main en dessous du plateau presseur (fig. 18).
- Situez la machine sur une base assez forte et stable.
- Assurez-vous que la tension et la fréquence de la machine coïncident avec votre installation électrique. Voir la plaque de série (fig. 19)
- Utilisez une base de prise pourvue d'une prise de terre adéquate. N'utilisez pas cette base pour y brancher d'autres appareils en même temps.
- Avant de faire fonctionner la machine, il est recommandé d'effectuer un nettoyage des pièces qui vont être en contact avec le jus.
- Branchez l'interrupteur de réseau. (Fig. 6) Si aucun message n'apparaît sur l'écran, (fig. 20) c'est qu'il n'y a pas de tension; dans ce cas, assurez-vous d'avoir branché la prise à une ligne avec tension et que l'interrupteur de réseau soit engagé. Après avoir résolu ce problème, un des messages suivants apparaîtra:



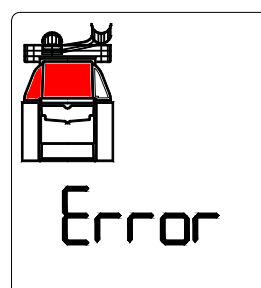
Aff. 1



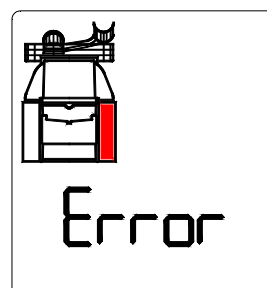
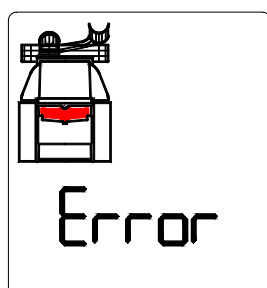
Aff.2



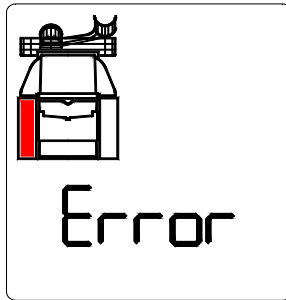
Aff.3a



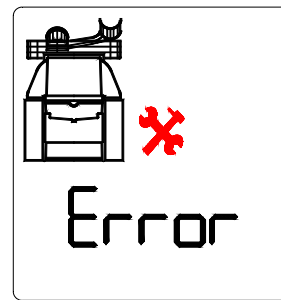
Aff. 3b



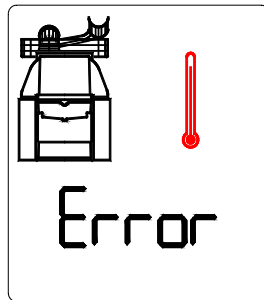
Aff.4



Aff. 5a



Aff.5b



Aff.6

Aff.7

- a. Si le message "3" apparaît sur l'écran ou tout autre numéro (Aff. 1), la machine est prête et les oranges à presser sont sélectionnées. Dans ce cas, vous pouvez faire fonctionner la machine.
- b. Si le message **Error** (Aff. 2) s'affiche, cela signifie que le panier extérieur est mal placé ; vous devrez le remonter correctement
- c. Si le message **Error** apparaît sur l'écran (Aff. 3a-3b), la partie avant de la machine est mal placée et vous devrez la placer correctement.
- d. Si le message **Error** apparaît sur l'écran (Aff. 4), le plateau de la machine est mal placé et vous devrez le pousser jusqu'au fond.
- e. Si le message **Error** (Aff. 5a-5b) s'affiche, cela signifie que la cuve ou le conduit de la machine est mal placé; vous devrez le remonter correctement.
- f. Si le message Erreur (Aff. 6) apparaît à l'écran, l'appareil reste verrouillé pendant son exécution. Vous devez le déverrouiller avec la clé allen (fig.22).
- g. Si le message Erreur (Aff. 7) apparaît à l'écran, la machine subit une surchauffe. Vous devriez attendre environ dix minutes pour que la température baisse; et vérifier que les grilles d'aération sont libres
- h. Si le message Erreur MEM (Aff. 8) apparaît sur l'écran, la machine a une erreur sur la carte électronique, dans ce cas vous devez appeler le service technique

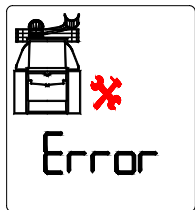
7.2. ENTRETIEN MACHINE

L'entretien extérieur de la machine se réduit à son nettoyage.

La seule maintenance dont a besoin la machine est le graissage périodique de l'axe de la plaque de réception (Fig. 21). N'utilisez que de la graisse apte pour l'usage alimentaire.

À l'intérieur de la machine, et toutes les 150.000 cycles, il faut graisser les guides, remplacer les ressorts et nettoyer à fond la machine.

7.3. DÉPISTAGE DES PANNES

Panne	Causa et/ou solution
L'affichage ne s'allume pas	Manque de tension électrique dans le réseau. Fusible sauté (fig. 17). Câble de réseau mal branché. Actionnez l'interrupteur de réseau (fig. 6). Humidité de la plaque électronique. Fournir chaleur sèche a la plaque.
L'écran affiche Error	Panier mal placé (Aff. 2). Couverture mal placée (Aff.3a et 3b). Plateau hors de la place (Aff. 4). Cuvettes droite ou gauche incorrectement placées (Aff.5a), (Aff. 5b).
Error et Icône clignotent sur l'écran	Vérifiez si vous pressez des oranges surgelées. Observez si les peaux se sont accumulées dans le plateau pressage. Vérifiez si les boules sont bien vissées. Vérifiez si des peaux ne sont pas collées à l'intérieur des coupes. Vérifiez que les boules et les coupes ne soient pas de taille différente. Pour débloquer la machine, utilisez une clé allen de 5mm que vous trouverez à droite de la grille inférieure sous la machine (fig. 22). Introduisez-la dans le trou situé sur le côté gauche, et, une fois la machine débranchée, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous ayez remonté les coupes et débloqué la machine. ATTENTION: avant de brancher la machine, vérifiez que vous avez ôté la clé du trou. 
Cassure de la lame	La lame a été placée au-dessus de son axe.
Les oranges ne sont pas bien pressées	Les rondelles ne sont pas placées en dessous des demi-boules. L'épluchure d'orange est trop fine; placez une rondelle au maximum à chaque demi-boule.
Le nettoyeur du filtre n'élimine pas la pulpe du filtre	Un morceau de peau d'orange empêche le mouvement du racloir. L'ensemble filtre a été monté à l'envers. Vérifiez que l'arbre de transmission est correctement inséré dans l'actionneur hexagonal (fig. 11-12).
Les oranges sautent de la plaque de réception	L'axe de la plaque de réception est sec; graissez-le (fig. 21).
Pour toute consultation ou commande de pièces de rechange, veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre machine (Fig.19).	

7.4. LISTE DES COMPOSANTS

0502A00C-5	PROTECTION COMPLETE Z06
0503010A	PANIER ET RAMPE Z06
0505006N-6	COUPE GRANDE Z06 LG
0505007N-7	COUPE MOYENNE Z06 DG
0505022A-1	LAME Z06 GP
0505023A-1	PLATEAU DE PRESSAGE Z06 GP
0505024A-1	PLATEAU FILTRE Z06 GP
0505025A-1	FILTRE Z06 GP
0506042	SERIGRAPHIE Z06
0508024A-1	PLATEAU ÉGOUTTAGE Z06 GP
0508025A-1	GRILLE ÉGOUTTAGE Z06 GP
0508026A-1	CUVETTE GAUCHE Z06 GP
0508026A-2	CUVETTE GAUCHE Z06 BR
0508026A-3	CUVETTE GAUCHE Z06 OR
0508026A-4	CUVETTE GAUCHE Z06 BE
0508028A-1	CUVETTE DROITE Z06 GP
0508028A-2	CUVETTE DROITE Z06 BR
0508028A-3	CUVETTE DROITE Z06 OR

0508028A-4	CUVETTE DROITE Z06 BE
0508031	CUVETTE GAUCHE COMPLET Z06 INOX
0508033	CUVETTE DROITE COMPLET Z06 INOX
0508036	SUPPORT Z06
0509001N	TIROIR Z06 COMPLET
0509008	CONDUIT DÉCHETS GAUCHE
0509010	CONDUIT DÉCHETS DROIT
1405022	BOULE GRANDE Z14
1405023	BOULE MOYENNE Z14
1408006-1	JAUGE Z06-Z14
210516A	ARBRE TRANSMISSION FILTRE
210517A	AXE CONDUIT FILTRE
210519-1	RACLOIR FILTRE
V0070	CLÉ ALLEN 5MM
V0133	RONDELLA DI SFERA
V0193	PROTECTION LAME
V0293A-1	ECROU GP

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Sehr geehrter Kunde: Vor Inbetriebnahme des Gerätes lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Die Maschine ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet. Sie darf nicht direktem Sonnenlicht und Witterungseinflüssen ausgesetzt oder an Orten aufgestellt werden, die mit Wasserstrahl gereinigt werden.
- Um Risiken zu vermeiden, sollten alle Reparaturen von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Es wird keinerlei Haftung für die Fälle übernommen, in denen der Schaden auf unsachgemäßen Gebrauch der Maschine oder Missachtung der vorliegenden Bedienungsanleitung zurückzuführen ist.
- Den Technischen Reparaturservice fordern Sie am besten bei der Firma an, bei der Sie das Gerät gekauft haben. Sollte dies nicht möglich sein, wenden Sie sich bitte direkt an das Werk (Angaben im Abschnitt Garantie).
- Die Saftpresse übt beim Entsaften einen hohen Pressdruck aus, weshalb Sie nie mit den Händen oder Gegenständen in den Entsaftungsbereich greifen dürfen (Abb.1).
- Die Haltemuttern der Kelche und der Presswanne müssen immer fest angezogen sein, sonst kann es zu schweren Beschädigungen der Maschine kommen (Abb. 2).
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit dem Messer, um Schnittverletzungen zu vermeiden (Abb.3).
- Vor der Reinigung oder Wartung der Maschine muss diese stets vom Stromnetz getrennt werden.
- Beschädigte Netzkabel müssen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleichwertigem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder fehlenden Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie wären in der Benutzung unterwiesen worden oder würden beaufsichtigt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Vom Benutzer durchzuführende Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.
- Dieses Gerät wurde für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umfeldern entwickelt, zum Beispiel:

- Küchenbereiche für Arbeitnehmer von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten.
 - Ländliche Unterkünfte.
 - Bedienung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften.
 - Unterkünfte und Umfelder vom Typ Hotelzimmer.
- Seien Sie vorsichtig beim Eingießen heißer Flüssigkeit in die Schüssel der Küchenmaschine oder den Mixer, da diese als Dampf sofort aus dem Gefäß austreten kann.

Handbuch finden Sie unter: <http://www.zummocorp.com/manuales/z06nature.pdf>

INHALTSVERZEICHNIS

1. TECHNISCHE DATEN	63
2. RÜCKSTÄNDE UND RECYCLING	63
3. GARANTIE	64
4. ZUBEHÖR	65
5. FOTOS	114

SERVICE ANLEITUNG

6. FUNKTIONEN UND PFLEGE	67
6.1. INBETRIEBNAHME	67
6.2. ABSTELLEN	67
6.3. ZÄHLERFUNKTION	68
6.4. AUTOMATIKFUNKTION	68
6.5. FUNKTION SCHALENZÄHLER	68
6.6. STAND BY	69
6.7. SIGNAL ENDE DER BETRIEB	69
6.8. REINIGUNG	69
6.9. ANWENDUNGSRATSCHLÄGE	71
6.10. SICHERHEITSSYSTEME	71

WARTUNGSHANDBUCH

7. INSTALLATION, PROGRAMMIERUNG UND WARTUNG	74
7.1. INSTALLATION	74
7.2. WARTUNG	75
7.3. LOKALISIERUNG VON BETRIEBSSTÖRUNGEN	76
7.4. KOMPONENTENLISTE	77

1. TECHNISCHE DATEN

STROMVERBRAUCH (W)		275
ORANGEN PRO MINUTE		10
KAPAZITÄT DES FRÜCHTETURMS (kg)		1,5**
ABMESSUNGEN MIT WANNEN	HÖHE (mm)	720
	BREITE (mm)	504
	TIEFE (mm)	420
GRENZWERTE DER UMGEBUNGS-BEDINGUNGEN	TEMPERATUR ZWISCHEN	+5°C y +50°C
	LUFTFEUCHTIGKEIT ZWISCHEN	45% y 70%
FRUCHTGRÖßE Ø (mm)	*KLEIN KELCHE (Ø 60)	45-60
	MITTEL KELCHE (Ø 76)	55-75
	GROSS KELCHE (Ø 88)	70-90
GEWICHTETER SCHALLDRUCKPEGEL "A"		weniger als 70 dB
GEWICHT (kg) (ohne Verpackung)		52
SPANNUNG UND FREQUENZ	MOD. Z06A	230V-50Hz
	MOD. Z06B	220V-60Hz
	MOD. Z06C	110V-60Hz
	MOD. Z06E	240V-50Hz

* Nicht im serienmäßigen Lieferumfang inbegriffenes Zubehör.

** Kapazität des Fruchtekorbs.

2. RÜCKSTÄNDE UND RECYCLING

Geräte, die nicht mehr verwendet werden

Europäische Union



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

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

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

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

Andere, nicht der EU angehörige Länder

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

Verpackung

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

3. GARANTIE

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., gewährt über seinen offiziellen Vertriebspartner eine Maschinengarantie von 3 JAHREN oder 200.000 Auspresszyklen. Die Garantie tritt am Tag der ÜBERGABE an den Vertriebshändler in Kraft und unterliegt den folgenden Bedingungen:

Durch diese Garantie werden alle Material- und Herstellungsschäden gedeckt.

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

Die Garantie behält ihre Gültigkeit nur bei Vorlage der Originalrechnung.

Die Reparatur oder der Ersatz von Teilen während der Garantiezeit hat nicht die Verlängerung der Garantie bei deren Ablauf zur Folge.

Auf Originalersatzteile besteht ein Garantieschutz von 6 Monaten.

Von der Garantie wird nicht gedeckt

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

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

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

Die Verformung von Teilen aus wärmeverformbarem Kunststoff laut Aufzählung am Ende von Abschnitt 6.8. durch Einwirkung von zu hohen Temperaturen.

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

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

Durch Verschleiß verursachte Defekte, insbesondere am Bauteil:

- 0505023A-1 PRESSWANNE Z06 GP
- 0505022A-1 SCHEIDWERKZEUG Z06 GP
- 0502A00C-5 DECKPLATTE Z06
- 0506042 SIEBDRUCK CPU Z06
- V0293A-1 MUTTER SCHALENBEHÄLTER GP

Technischen Diens

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

E-Mail: customerservice@zummo.es

Telefon: 961.301.246

Telefax: 961.301.250

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

4. ZUBEHÖR

Das Modell Z06 verfügt über 3 Entsaftungssätze, um verschiedene Größen von Zitrusfrüchten auspressen zu können. Wählen Sie je nach Größe der Frucht, die Sie entsaften möchten, den entsprechenden Entsaftungssatz:

- a** Schalenbehälter und Presskegel in dunkelgrauer Farbe für Früchte mit einem Durchmesser von 55 – 75 mm.
- b** Schalenbehälter und Presskegel in hellgrauer Farbe für Früchte mit einem Durchmesser von 70 – 90 mm.
- c** Kleine Schalenbehälter und Presskegel in extra hellgrauer Farbe für Früchte mit einem Durchmesser zwischen 45 – 60 mm.

Unabhängig davon, welcher Satz eingesetzt wird, wird immer das gleiche Messer und Pressteil verwendet.

ACHTUNG! Die Teile verschiedener Größensätze dürfen nicht kombiniert werden.

(*) Nicht im serienmäßigen Lieferumfang enthalten

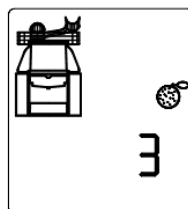
Service Anleitung

6. FUNKTIONEN UND PFLEGE

- Vor Beginn von Reinigungsmaßnahmen sollte die Maschine mit dem Hauptschalter ausgeschaltet werden.
- Die Maschine nicht mit direktem Wasserstrahl und/oder Hochdruckstrahl waschen.
- Wir empfehlen, mindestens einmal täglich die Teile im Entsaftungsbereich (Kelche, Kugeln, Presswanne, Filter, Messer und Abdeckung) zu reinigen und dabei die Reinigungsanweisungen zu befolgen.
- Die Maschine stellt Saft aus Zitrusfrüchten mit einem pH-Wert von 4,5 her, weshalb er nicht als potentiell gefährliches Nahrungsmittel gilt.

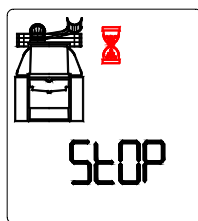
6.1. INBETRIEBNAHME

- Je nach Größe der auszupressenden Orangen ist die Größe von Kelch und Kugel auszuwählen, der Orangenabstandhalter des Korbes und der untere Abstandhalter korrekt zu positionieren. Siehe Kapitel ZUBEHÖR.
- Bringen Sie alle Teile in der korrekten Position an. Siehe **Zusammenbau** im Kapitel REINIGUNG DES GERÄTES. Bei einem **Modell Service (mit Tank)** ist die Halterung an der Gerätebasis zu montieren.
- Nach dem Einschalten des Geräts erscheint auf der Anzeige eine Zahl zwischen **1** und **50** oder der Buchstabe **C**. Die Zahl zeigt die Anzahl der auszupressenden Orangen an und der Buchstabe **C** gibt an, dass ungefähr 30 Minuten lang ununterbrochen Saft gepresst wird.
- Je nach Anzahl der Orangen, die Sie auspressen möchten, drücken Sie für jede Orange einmal kurz auf die Taste **SELECT**, die Zahl auf der Anzeige wird dann von 1 bis 50 ansteigen und schließlich auf **C** springen (1, 2, 3,.....48, 49, 50, C, 1, 2, 3.....). Wenn Sie jedoch die Taste **SELECT** länger als 3 Sekunden gedrückt halten, steigt die Zahl nicht, sondern sie sinkt.
- Führen Sie diesen Vorgang aus, bis die gewünschte Anzahl auf der Anzeige erscheint.
- Wenn Sie die Anzahl gewählt haben und das Gerät bedienen, dann bleibt diese Anzahl solange gespeichert, bis Sie eine neue Anzahl wählen, selbst wenn Sie das Gerät ausschalten.
- Wenn Sie die Taste **ON** auf dem Bedienfeld drücken, dann entsaftet das Gerät die angezeigte Anzahl von Orangen. Während des Entsaftens erscheint auf der Anzeige die Anzahl der noch zu entsaftenden Orangen. Um den Vorgang zu wiederholen, drücken Sie einfach noch mal auf **ON**, um ihn anzuhalten, drücken sie auf **STOP**.



6.2. ABSTELLEN

Drücken Sie während des Betriebs auf den **Stopp**-Schalter. Auf dem Display wird eine Sanduhr und „Stopp“ angezeigt. Das Gerät hält an, wenn die Schalenbehälter in die Senkrechte kommen. Danach wird auf dem Display die Nummer der vorherigen Auswahl angezeigt.



6.3. ZÄHLERFUNKTION

Wenn Sie die komplette Zahl von durchgeführten **zyklen*** abfragen möchten, drücken Sie bei stillstehendem Gerät die Taste **STOP**, woraufhin auf der Anzeige einige Sekunden lang diese Anzahl erscheint. Dabei ist zu berücksichtigen, dass alle Geräte vom Werk aus schon mit einem Zählerstand von 200 – 250 zyklen geliefert werden.

Die Anzeige ist auf sieben Stellen begrenzt, weshalb maximal 9.999.999 zyklen angezeigt werden können.

**(Zyklus = kompletter Vorgang des Auspressens einer Frucht)*

6.4. AUTOMATIKFUNKTION

Gerät am Netzschalter ausschalten.

Bei ausgeschaltetem Gerät **STOP** drücken und gedrückt halten, dabei gleichzeitig den Netzschalter betätigen. Nach vier Sekunden erscheint eine Anzeige mit vier Zahlen.

Auf dieser Anzeige die Zahl 4104 suchen. Durch Drücken auf **ON** lassen sich die beiden Stellen links steuern und durch Drücken auf **SELECT** die beiden rechts. Anschließend **STOP** drücken (beim Drücken auf **STOP** zeigt das Display ---- an) und dann das Gerät mit dem Netzschalter ausschalten (wenn das Gerät nicht ausgeschaltet wird, erscheint die Anzeige weiterhin).

Bei erneutem Einschalten des Geräts (zuerst wird die Programmversion angezeigt und dann der Code 4104) beginnt es zu arbeiten, wenn die Fotozelle Orangen erkennt. Der Betrieb läuft weiter, bis alle Orangen aufgebraucht sind oder **STOP** gedrückt wird.

- Wenn das Gerät anhält, weil alle Orangen aufgebraucht sind, müssen lediglich Orangen in die Zufuhrrampe gelegt werden, damit das Gerät den Betrieb wieder aufnimmt.
- Wenn **STOP** gedrückt wird, hält das Gerät an, wobei die Orangen in der Zufuhrrampe bleiben. Für die erneute Inbetriebnahme sind die folgenden Schritte auszuführen:

Orangen von der Zufuhrrampe nehmen und dann erneut einlegen oder **ON** drücken.

Für eine zuverlässige Funktionsweise ist es wichtig, die Optik der Fotozelle sauber zu halten. (Abb. 4)

ZUR AKTIVIERUNG DES NORMALEN FUNKTIONSMODUS.

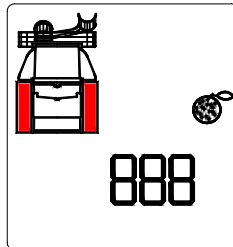
Vorgang wiederholen und dabei Code 1001 eingeben.

6.5. FUNKTION SCHALENZÄHLER

Die Maschine ist mit einer automatischen Füllstandsanzeige des Schalenbehälters ausgestattet. Zu Aktivierung dieser Funktion gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- Maschine vom Netz trennen.
- Bei ausgeschalteter Maschine **SELECT** gedrückt halten und Netzschalter betätigen. Weitere vier Sekunden gedrückt halten, bis auf dem Display die Wannen/Schläuche in der Maschine in Verbindung mit einer dreistelligen Zahl angezeigt werden.

- Bei Anzeige dieses Bildschirms die Anzahl der Schalen angeben, bei der die Maschine das Signal aktivieren soll. Durch mehrmaliges Drücken von **SELECT** steigt die Anzahl von Schalen an, wird **SELECT** während mehr als 2 Sekunden gedrückt gehalten, sinkt hingegen die Zahl.
- Nach Eingabe der Schalenanzahl STOP drücken und die gewählte Menge wird gespeichert.
- Sobald die eingegebene Menge erreicht wird, stoppt die Maschine und die beiden Wannen/Schläuche werden auf dem Display blinkend angezeigt. Um mit dem Entsaften fortzufahren, müssen die Schalenbehälter geleert werden. Anschließend ON drücken und der Zähler wird automatisch auf Null zurückgesetzt.



DEAKTIVIERUNG DES SCHALENZÄHLERS.

Den obigen Vorgang wiederholen und Zähler auf Null setzen.

6.6. STANDBY

Das Gerät verfügt über einen Standby-Modus, der nach 5 Minuten automatisch aktiviert wird. Wenn sich das Gerät in Standby befindet, erlischt die Displaybeleuchtung und alle Symbole mit Ausnahme des Gerätesymbols werden deaktiviert.

Um diesen Modus zu verlassen, ist lediglich einer der drei Knöpfe der Frontplatte zu drücken.

Zur inaktivieren den Standby, wiederholen Sie den Abschnitt 7.2 Verfahren durch Eingabe des Codes 8024.

Zur aktivieren, wiederholen Sie den Vorgang durch Eingabe des Codes 8023.

6.7. SIGNAL ENDE DER BETRIEB

Um den Signalton zu aktivieren, wiederholen Sie den Abschnitt 7.2 Verfahren durch Eingabe des Codes 8548. Nach dem Anschließen der Maschine, wenn die Maschine einen Dienst beenden das Gerät einen Signalton.

ZUR INAKTIVIEREN DEN SIGNALTON

Wiederholen Sie den Vorgang durch Eingabe des Codes 8549.

6.8. REINIGUNG

Wir empfehlen eine tägliche Reinigung des Pressbereiches.

- Es wird empfohlen, das Gerät über den **Stopp-Schalter** abzustellen, bevor jegliche Reinigungsaktionen am Gerät vorgenommen werden (niemals über den Hauptschalter außer Betrieb setzen), da auf diese Weise alle sich zu reinigenden Teile in einer optimalen Position zum leichten Aus- und Wiedereinbau befinden. Im Falle, dass diese Empfehlung nicht befolgt wird, kann das Gerät in einer Position stehen bleiben, in der diese Operation erschwert wird und es zur Beschädigung von Teilen aufgrund eines späteren unkorrekten Einbaus führen kann.
- Mit gestopptem Gerät und unter Einhaltung des vorher beschriebenen Vorgangs SCHALTEN SIE DAS GERÄT ÜBER DEN NETZSCHALTER AUS . Das Display des digitalen Wahlschalters erlischt.
- Entnehmen Sie die **Frontplatte** und säubern Sie diese mit einem feuchten, in neutraler Seifenlösung eingetauchten Tuch (ACHTUNG! Gerät darf keinesfalls mit Produkten gereinigt werden, die es verkratzen können).

- Entnehmen Sie die Filterschale, um Zugang zu den Halterungsschrauben der Ablage zu erhalten (fig. 5).
- Die Ablage und das Schneidwerk werden entnommen, indem die Halterungsschrauben an den Ablageachsen abgeschraubt und durch horizontales Ziehen entfernt werden. Soll eine gründliche Reinigung vorgenommen werden, schrauben Sie auch die Presskegel ab, die sich in der Ablage befinden; Die einzelnen Bestandteile können mit der Spülmaschine oder per Hand gereinigt werden. **SEIEN SIE BESONDERS VORSICHTIG MIT DEM SCHNEIDWERK (fig.3), da es äußerst scharf ist und Schnittwunden verursachen kann.**

Zusammenbau

Nachdem alle Teile gereinigt wurden, bauen Sie diese in folgender Reihenfolge wieder ein:

- 1 Positionieren Sie die Schalenbehälter an den Achsen und **ZIEHEN** Sie die Halterungsmuttern **AN**.
- 2 Schrauben Sie die Presskegel wieder in der Ablage ein. Achten Sie darauf, vorher die Unterlegscheiben wieder anzubringen. Danach **ZIEHEN** Sie die Presskegel gut **AN**!
- 3 Legen Sie das Messer in die Presswanne und lassen Sie die Rippen in die Rillen der Kugeln einrasten. Überprüfen Sie, ob das Messer leichtgängig gleitet. **Schieben Sie diese Einheit an den drei Achsen des Gerätes gleichzeitig ein, indem Sie das Schneidwerk leicht in die Ablage einpressen. ACHTUNG!!! Niemals das Schneidwerk an der Klinge berühren. Fügen Sie das Schneidwerk niemals nachträglich in die Ablage ein!!!**
- 4 Die Frontplatte wird angebracht, indem die zwei oberen Seiten in die Nut eingefügt werden. Bei der Anbringung vernehmen Sie ein leichtes Geräusch, wenn sie korrekt einrastet. Danach ist das Gerät betriebsbereit.
- 5 Montieren Sie die Achsen und den Schaber am Filter, positionieren Sie den Filter korrekt an seiner Stelle in der Filterwanne, Self-service Wanne (**DIE ANTRIEBSACHSE MUSS ÜBER DIE WANNE**) und bauen Sie den Verbund im Gerät ein. Überprüfen Sie, dass Wanne oder Tank gut eingerastet sind, was bedeutet, dass sich der Filter ebenfalls an der korrekten Stelle befindet (**ANTRIEBSACHSE (Abb. 11-12) IST IM ANTRIEBSSECHSKANT FILTER EINGERASTET**).

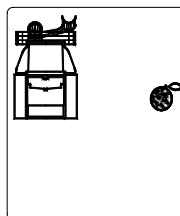
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte folgendes:

- Dass Ablage und Schneidwerk korrekt eingerastet und angeschraubt sind.
- Dass Muttern der Schalenbehälter fest angezogen sind.
- Dass das Spiel zwischen Presskegeln und Schalenbehältern (das gleiche je Paar) korrekt ist.

In dem Falle, dass Schneidwerk, Ablage, Presskugeln oder Schalenbehälter nicht ordnungsmäßig eingebaut werden, können Schäden an diesen Teilen und sogar im Innern des Gerätes verursacht werden.

(Diese Fälle werden nicht durch die Garantie gedeckt, da es sich um Bedienungsfehler handelt)

Wenn die Maschine funktionsbereit ist, wird auf dem Display die Anzahl der zu entsaftenden Früchte angezeigt.



Reinigung des Beschickers

Das Ladegerät wird entfernt, indem eine Schraube auf der Rückseite gelöst wird und das Ladegerät nach oben gezogen wird. Das Dach der Maschine war komplett klar.

Reinigen Sie das Ladegerät und legen Sie es auf das Dach der Maschine, das Bein derselben in das hohle Ei und schrauben Sie die Schraube wieder fest (Abb. 15 und 16).

Hinweis:

Durch die Nutzung des Geräts kann eine orangefarbene Verfärbung an den Kunststoffteilen, die mit dem Saft in Berührung kommen, auftreten. Die Verfärbung ist vollkommen normal, sie stellt kein Hygieneproblem dar und beeinträchtigt die physikalischen Eigenschaften des Kunststoffs nicht.

Artikelnummern ref. **V0293A-1** Schraubenmutter aus wärmeverformbarem Kunststoff. (Sie dürfen keinen Temperaturen über 40°C ausgesetzt werden. Aus diesem Grund dürfen diese Teile nicht mit sehr heißem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Für eine Verformung durch Hitze besteht kein arantieschutz.

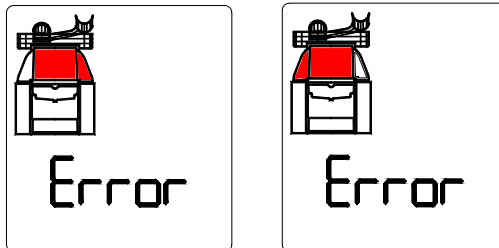
6.9. ANWENDUNGSRATSCHLÄGE

- Achten Sie darauf, dass die Früchte gut in die zur Auspressung ausgewählten Schalenbehälter passen. Sollte der Schalenbehälter zu klein gewählt werden, können die Schalen der Früchte mit angekratzt werden und es sein, dass ihr Öl dabei heraus kommt, wodurch der Saft einen bitteren Geschmack erhält.
- Um die größtmögliche Menge an Saft zu gewinnen, ist es erforderlich, dass die Schalenbehälter nicht viel größer als die Früchte sind.
- Schalten Sie am Feierabend die Maschine aus, indem Sie den Netzschalter betätigen (Abb. 6).

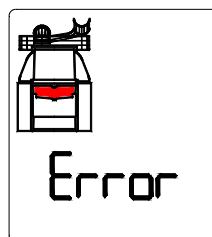
6.10. SICHERHEITSSYSTEME

Das Gerät verfügt über mehrere Sicherheitssysteme:

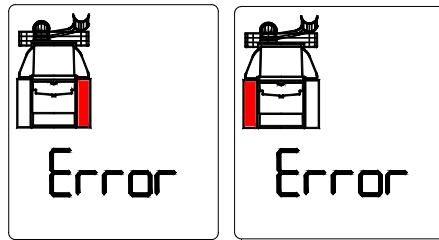
- 1 Wenn die Deckplatte nicht korrekt angebracht ist, erscheint auf dem Display **Error** und die Deckplatte wird blinkend angezeigt.



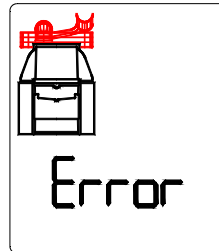
- 2 Wenn die schale nicht an ihrem Platz eingerastet ist, arbeitet das Gerät nicht und auf dem Display erscheint **Error**. Die Schale wird schattiert gezeigt und blinkt auf.



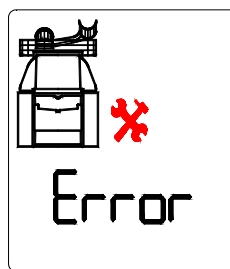
- 3 Sollte sich eine der Wannen/Schläuche nicht in der korrekten Lage befinden, funktioniert die Maschine nicht und auf dem Display wird **Error** angezeigt. Die entsprechende Wanne/Schlauch wird schraffiert und blinkend angezeigt.



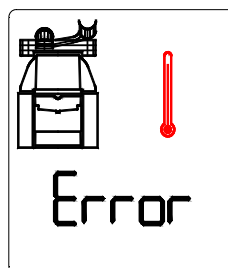
- 4 Sollte sich der Außenkorb nicht in der korrekten Lage befinden, funktioniert die Maschine nicht und auf dem Display wird **Error** angezeigt. Der Korb wird blinkend angezeigt.



- 5 Sollte das Gerät aus irgendeinem Grund bei laufendem Betrieb blockieren, wird der Motor nach einigen Sekunden automatisch abgestellt und auf dem Display erscheint **Error**. Das entsprechende Symbol blinkt auf, bis die Ursache des Fehlers behoben wird.



- 6 Das Gerät verfügt über ein Wärmeschutzsystem in seinem Motor. Dank dieser Vorrichtung wird es im Falle einer Überhitzung gestoppt. Auf dem Display erscheint **Error** und das **Symbol eines Thermometers / Error** und das entsprechende Symbol blinkt auf. In diesem Fall müssen Sie etwa 10 Minuten warten, bis die Temperatur wieder gesunken ist. Daraufhin stellt sich das Display wieder auf Normalposition ein. Überprüfen Sie, ob die Lüftungsgitter und der Ventilator frei sind.



- 7 Wenn keine Anzeige auf dem Display erscheint, ist keine Spannung vorhanden. Überprüfen Sie, ob der Netzschalter eingeschaltet und die Sicherung am Netzanschluss nicht durchgebrannt ist (Abb. 17).

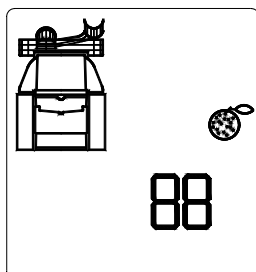
Wartungshandbuch

7. INSTALLATION, PROGRAMMIERUNG UND WARTUNG

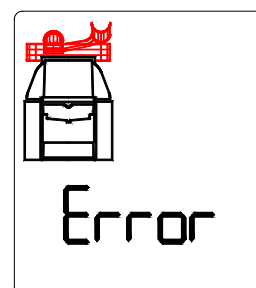
- Um mögliche Stromschläge oder Geräteschäden zu vermeiden, ist die Maschine unbedingt mit einer Erdung zu versehen.
- Der Stromanschluss muss einfach zugänglich sein. Verlängerungskabel, Adapter und Mehrfachsteckdosen sind nicht zulässig.

7.1. INSTALLATION

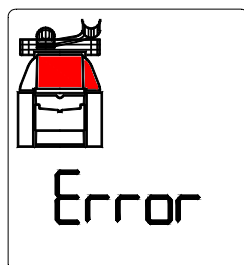
- **Achtung!** Das Gerät wiegt 52 kg. Zum Transport der Maschine empfehlen wir Ihnen, das Gerät zu zweit zu tragen. Am besten fassen Sie mit einer Hand unter die Rückseite und mit der anderen Hand unter das Pressteil (Abb. 18).
- Stellen Sie das Gerät auf einer ausreichend festen und stabilen Unterlage auf.
- Vergewissern Sie sich, dass Spannung und Frequenz Ihrer Elektroinstallation mit denen des Geräts übereinstimmen. Informieren Sie sich dazu auf dem Typenschild (Abb. 19).
- Verwenden Sie eine Steckdose mit ausreichender Erdung sowie 0,03 A Schutzschalter und schließen Sie an diese Steckdose nur die Saftpresse an. Benutzen Sie die Steckdose nicht für mehrere Geräte gleichzeitig.
- Es wird empfohlen, vor Inbetriebnahme des Geräts die Teile zu reinigen, die mit dem Saft in Kontakt kommen (Kelche, Pressteil, Kugel, Messer, Filter und Deckplatte).
- Schalten Sie den Netzschalter ein (Abb. 6). Wenn auf der Anzeige keine Nachricht erscheint (Abb. 20), liegt keine Spannung an. In diesem Fall sollten Sie überprüfen, ob der Stecker an eine stromführende Steckdose angeschlossen wurde und ob der Netzschalter eingeschaltet ist. Nach Behebung des Problems erscheint dann eine der drei folgenden Meldungen:



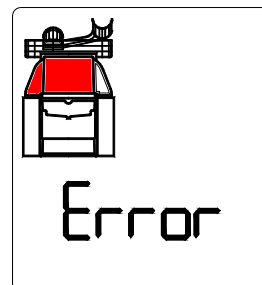
Disp. 1



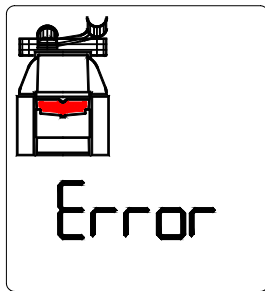
Disp.2



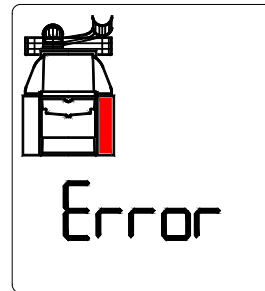
Disp.3a



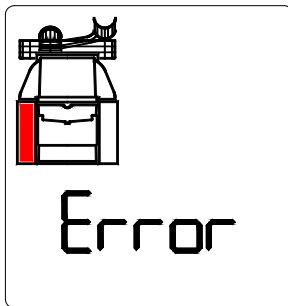
Disp. 3b



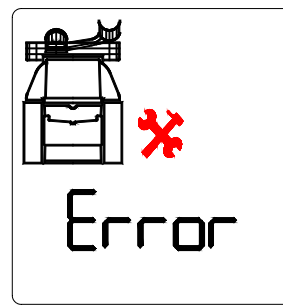
Disp.4



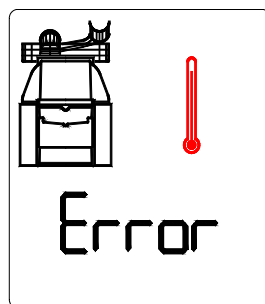
Disp. 5a



Disp.5b



Disp.6



Disp.7

- a. Wenn auf dem Display die Anzeige "3" erscheint (oder jegliche andere Nummer) (Disp. 1), ist das Gerät korrekt eingestellt und bereit, die ausgewählte Anzahl der Früchte auszupressen.
- b. Wird auf dem Display **Error** (Disp. 2) angezeigt, ist der angezeigte Außenkorb nicht korrekt angebracht und muss in die korrekte Lage gebracht werden.
- c. Wenn auf dem Display die Anzeige **Error** erscheint (Disp. 3a - 3b), wurde die Frontplatte falsch angebracht. Dies ist zu korrigieren.
- d. Wenn auf dem Display die Anzeige **Error** erscheint (Disp. 4), wurde die Frontplatte falsch angebracht und Sie müssen sie bis zum Anschlag einschieben.
- e. Wird auf dem Display **Error** (Disp. 5a-5b) angezeigt, ist die angezeigte Wanne bzw. Schlauch nicht korrekt angebracht und muss in die korrekte Lage gebracht werden.
- f. Wenn auf dem Display die Anzeige **Error MEM** erscheint (Disp. 7), wird die Maschine gesperrt, wenn sie ausgeführt wird. Sie müssen es mit dem Inbusschlüssel entriegeln.

7.2. WARTUNG

Die einzige Wartung dieses Geräts besteht in der regelmäßigen Schmierung der Achse der Zufuhrplatte (Abb. 21). Verwenden Sie immer für Lebensmittel freigegebene Fette. In Bezug auf das Geräteinnere müssen nach 150.000 Zyklen die Schienen gefettet, die Federn ausgewechselt und eine gründliche Reinigung vorgenommen werden.

7.3. LOKALISIERUNG VON BETRIEBSSTÖRUNGEN

Fehler	Ursache und/oder Fehlerbehebung
Die Anzeige leuchtet nicht auf	Fehlende Netzspannung. Sicherung durchgebrannt (Abb. 17). Netzkabel falsch angeschlossen. Schalten Sie den Netzschalter ein (Abb. 6). Feuchtigkeit in der Elektronikplatte. Trockene Wärme zuführen.
Auf dem Display erscheint „Error“	Zeitkorb (Disp 2). Abdeckung manchmal platziert (Dip. 3a und 3b). Tray fehlt am Platz (Disp 4). Manchmal werden rechte oder linke Eimer platziert (Disp.5a-5b).
Es erscheint Error und das aufblinkende Symbol auf dem Display.	Überprüfen Sie, ob die auszupressenden Früchte gefroren sind. Überprüfen Sie, ob sich Schalen in der Ablage angesammelt haben. Überprüfen Sie, ob die Presskegel nicht festgeschraubt wurden. Überprüfen Sie, ob die Schalen im Innern der Schalenbehälter kleben. Überprüfen Sie, ob Presskegel und Schalenbehälter verschiedener Sätze und Größen verwendet wurden. Zur Entsperrung des Gerätes muss ein 5 mm Inbusschlüssel verwendet werden, der rechts vom unteren Gitter der Maschine zu finden ist. Er muss in die seitliche Öffnung eingeführt und bei ausgeschalteter Maschine im Uhrzeigersinn gedreht werden, bis die Schalenbehälter nach oben rücken und die Sperre aufgehoben wird. ACHTUNG: vor Einschalten des Gerätes vergewissern Sie sich, dass der Schlüssel wieder aus seiner Verankerung gezogen wurde. Das Diagramm zeigt einen orangefarbenen Würfelschalenbehälter mit einem roten 'X' in der Mitte, was auf einen Fehler hinweist. Darunter steht das Wort 'Error' in einer stilisierten, roten Schrift.
Bruch des Messers	Das Messer wurde über der Achse montiert. Führen Sie das Messer in die Achse ein.
Die Orangen werden nicht richtig ausgepresst.	Keine oder zu wenige Unterlegscheiben unter den Kugeln. Bringen Sie maximal ein Unterlegscheiben unter jeder Kugel an.
Die Orangen springen von der Zufuhrplatte.	Die Achse der Zufuhrplatte ist zu trocken. Schmieren Sie die Achse (Abb. 21).
Der Filterreiniger entfernt das Fruchtfleisch nicht vom Filter	Ein Stück Orangenschale verhindert die Bewegung des Schabers. Die Filtereinheit wurde verkehrt zusammengebaut. Überprüfen, ob die Antriebsachse korrekt in den Antriebssechskant eingerastet ist. (Abb.11)
Geben Sie bitte bei jeder Anfrage und Bestellung von Ersatzteilen das Modell und die Gerätenummer Ihrer Maschine an (Abb. 19).	

7.4. KOMPONENTENLISTE

0502A00C-5	DECKPLATTE Z06
0503010A	KORB UND RAMPE Z06
0505006N-6	KELCH GROSS Z06 LG
0505007N-7	KELCH MITTEL Z06 DG
0505022A-1	SCHNEIDWERKZEUG Z06 GP
0505023A-1	PRESSWANNE Z06 GP
0505024A-1	FILTERWANNE Z06 GP
0505025A-1	FILTER Z06 GP
0506042	SIEBDRUCK Z06
0508024A-1	TROPFWANNE Z06 GP
0508025A-1	TROPFGITTER Z06 GP
0508026A-1	WANNER LINKS Z06 GP
0508026A-2	WANNER LINKS Z06 BR
0508026A-3	WANNER LINKS Z06 OR
0508026A-4	WANNER LINKS Z06 BE
0508028A-1	WANNER RECHTS Z06 GP
0508028A-2	WANNER RECHTS Z06 BR
0508028A-3	WANNER RECHTS Z06 OR

0508028A-4	WANNER RECHTS Z06 BE
0508031	WANNER LINKS KOMPLETT Z06 INOX
0508033	WANNER RECHTS KOMPLETT Z06 INOX
0508036	HALTERUNG Z06
0509001N	SCHUBLADE Z06 KOMPLETT
0509008	ACHSZAPFEN LINKS Z06 INOX
0509010	ACHSZAPFEN RECHTS Z06 INOX
1405022	KUGEL GROSS Z14
1405023	KUGEL MITTEL Z14
1408006-1	KALIBERMESSE Z06-Z14
210516A	ANTRIEBSACHSE FILTER
210517A	ACHSE FÜHRUNG FILTER
210519-1	SCHABER FILTER
V0070	5MM – INBUSSCHLÜSSEL
V0133	SCHEIBEN KUGEL
V0193	MESSERSICHERUNG
V0293A-1	MUTTER SCHALENBEHÄLTER

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTATI

- Gentile cliente: Prima di usare la sua macchina spremiagrumi, La preghiamo di leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- L'apparecchio non è adatto a installazioni esterne. Non esporla ai raggi diretti del sole, non posizionarlo in luoghi esposti agli agenti atmosferici e in ambienti che vengono lavati con getti d'acqua.
- Per evitare rischi, qualsiasi riparazione deve essere effettuata da personale qualificato.
- La ditta non si assume nessuna responsabilità per danni provocati dal cattivo uso dell'apparecchio o dalla mancata osservanza delle istruzioni di questo manuale.
- Richiedere il servizio di assistenza tecnica alla ditta fornitrice; nel caso di non riuscire a localizzarla, mettersi in contatto con ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A. (dati nel paragrafo dedicato alla garanzia).
- La macchina spremiagrumi esercita una grande pressione quando è in funzionamento, per questo motivo, evitare assolutamente di introdurre mani od oggetti estranei nella zona di spremitura (fig. 1).
- Non lasciare mai lenti i dadi di sostegno delle coppe né della vaschetta spremiagrumi; altrimenti ciò potrebbe provocare seri danni alla macchina (fig. 2).
- Prestare particolare attenzione alla lama, onde evitare di tagliarsi (fig. 3).
- Prima di procedere alla pulizia o manutenzione, scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal servizio postvendita o da personale qualificato al fine di evitare eventuali pericoli.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini minori di 8 anni o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiamo ricevuto supervisione o formazione. I bambini devono ricevere la supervisione di adulti per evitare che giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione che spettano all'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio è stato progettato per applicazioni domestiche o simili, quali:
 - Zona di cucina del personale di negozi, uffici o altri ambienti di lavoro.
 - Fattorie.
 - Per ospiti di hotel, motel e luoghi residenziali.

- Alloggi e camere di hotel.
- Fare attenzione che i liquidi caldi non vengano versati nel robot da cucina o nel mixer perché potrebbero essere espulsi dall'apparecchio a causa di un'eventuale ebollizione repentina.

Manual disponibile all'indirizzo: <http://www.zummocorp.com/manuales/z06nature.pdf>

INDICE

1. DATI TECNICI	81
2. RESIDUI E RICICLABILITÀ	81
3. GARANZIA	82
4. ACCESSORIS	83
5. FOTO	114

MANUALE DI SERVIZIO

6. FUNZIONI E PULIZIA	85
6.1. AVVIAMENTO	85
6.2. ARRESTO	85
6.3. FUNZIONE CONTATORE.....	86
6.4. FUNZIONAMENTO AUTOMATICO	86
6.5. FUNZIONE DI TAGLIO BUCCE	86
6.6. STAND BY.....	87
6.7. SEGNALE FINE FUNZIONAMENTO	87
6.8. PULIZIA	87
6.9. CONSIGLI PER L'USO.....	89
6.10. SISTEMI DI SICUREZZA	89

MANUALE DI MANUTENZIONE

7. INSTALLAZIONE, PROGRAMMAZIONE E MANUTENZIONE	92
7.1. INSTALLAZIONE	92
7.2. MANUTENZIONE	93
7.3. LOCALIZZAZIONE DI AVARIE	94
7.4. ELENCO DEI COMPONENTI.....	95

1. DATI TECNICI

CONSUMO (W)		275
FRUTTA AL MINUTO		10
CAPACITÀ ALIMENTATORE (kg.)		1,5**
DIMENSIONI CON VASCHETTA	ALTEZZA (mm)	720
	LARGHEZZA (mm)	504
	PROFONDITÀ (mm)	420
RESTRIZIONI AMBIENTALI	TEMPERATURA TRA	+5°C y +50°C
	UMIDITÀ E	45% y 70%
MISURA DELLA FRUTTA Ø (mm)	*COPPE PICCOLE (Ø 60)	45-60
	COPPE MEDIE (Ø 76)	55-75
	COPPE GRANDI (Ø 88)	70-90
LIVELLO SONORO DI PRESSIONE PONDERATO "A"		Meno di 70 dB
PESO (kg.) (senza imballaggio)		52
TENSIONE E FREQUENZA	MOD. Z06A	230V-50Hz
	MOD. Z06B	220V-60Hz
	MOD. Z06C	110V-60Hz
	MOD. Z06E	240V-50Hz

* Accessorio non di serie.

** Capacità della cesta espositrice.

2. RESIDUI E RICICLABILITÀ

Apparecchio fuori uso

Unione Europea



Questo simbolo indica che gli apparecchi elettrici ed elettronici che ne sono forniti, non devono essere smaltiti con la spazzatura domestica generale. Per smaltire questo apparecchio, non bisogna utilizzare il normale secchio della spazzatura! Esiste un sistema di raccolta apposita per questi prodotti

Per ottenere ulteriori informazioni sul punto di raccolta e riciclaggio di questo prodotto, mettersi in contatto con il servizio di raccolta comunale, con il suo gestore di rifiuti o con il rivenditore del prodotto.

Eliminare correttamente il prodotto, aiuta a preservare le risorse naturali (recupero dei materiali) e a prevenire i possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute delle persone, che il trattamento non idoneo del prodotto smaltito potrebbe provocare.

L'eliminazione inadeguata di questi rifiuti può supporre sanzioni, ai sensi della legislazione nazionale.

Altri paesi non appartenenti all'Unione Europea

Lo smaltimento di questo prodotto deve essere effettuato ai sensi della legislazione nazionale vigente o delle altre normative del paese per la gestione dei rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici usati.

Imballaggio

Per la sua eliminazione si tenga conto delle norme locali di trattamento di questo tipo di rifiuti. Separare i differenti materiali di scarto dell'imballaggio e consegnarli al centro di raccolta differenzia più vicino.

3. GARANZIA

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., tramite il suo distributore ufficiale, garantisce le sue macchine per un periodo di 3 AÑNI o 200.000 cicli di spremitura, che entrerà in vigore a partire dalla data di CONSEGNA al distributore, secondo le seguenti condizioni:

Questa garanzia copre qualsiasi difetto dei materiali o di fabbricazione.

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

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

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

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

Questa garanzia non copre

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

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

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

La deformazione dei pezzi di plastica termodeformabile, elencati alla fine del paragrafo 6.9. per esporli a temperature eccessive.

Manodopera di riparazioni non compresa in questa garanzia.

Qualsiasi danno causato da personale o materiali non autorizzati.

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

- 0505023A-1 VASCHETTA SPREMITURA Z06 GP
- 0505022A-1 LAMA Z06 GP
- 0502A00C-5 MASCHERINA COMPLETA Z06
- 0506042 SERIGRAFIA Z06
- V0293A-1 DADO GP

Servizio tecnico

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel.: +34 961.301.246

Fax: + 34 961.301.250

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

4. ACCESSORIS

Il modello Z06 dispone di tre set di spremitura per spremere vari tipi di frutta. Usare sempre il set più adatto al diametro della frutta da spremere:

- a** Coppe e sfere di colore grigio scuro, per frutta di un diametro tra 55–75 mm.
- b** Coppe e sfere di colore grigio chiaro, per frutta di un diametro tra 70–90 mm.
- c** Coppe e sfere piccole* di colore grigio chiaro, per frutti di diametro tra 45–60mm.

Indipendentemente dal set montato, si userà sempre la stessa lama e vaschetta spremifrutta.

ATTENZIONE! non mischiare elementi di set diversi.

(*) Non di serie

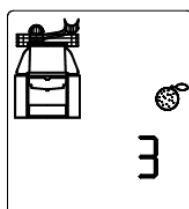
Manuale di Servizio

6. FUNZIONI E PULIZIA

- Si consiglia di spegnere l'apparecchio con l'interruttore generale prima di procedere alle operazioni di pulizia.
- Non lavare l'apparecchio con getti di acqua diretti e/o ad alta pressione.
- Si consiglia di pulire le parti della zona di spremitura (coppe, sfere, vassoio, filtro, lama e coperchio), seguendo le istruzioni di pulizia.
- L'apparecchio prepara un succo di agrumi con pH 4,5, pertanto non è considerato un alimento potenzialmente pericoloso.

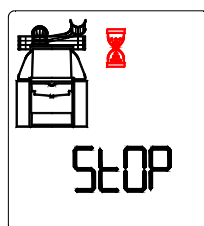
6.1. AVVIAMENTO

- A seconda della grandezza delle arance da spremere, scegliere la grandezza della coppa e della sfera, il separatore di arance della cesta e posizionare correttamente il separatore inferiore. Vedere il capitolo ACCESSORI.
- Disporre tutti i pezzi nella loro corretta posizione. Vedere **montaggio** nel capitolo PULIZIA MACCHINA. Nel **modello service (con serbatoio)** montare il supporto sulla base della macchina.
- Non mettere mai la mano nel cesto quando la macchina sta lavorando. (Fig. 1)
- Una volta collegata la macchina, il display mostra un numero da **1 a 50** o la lettera **C**. Il numero indica la quantità di frutta da spremere e la lettera **C** significa che si spremerà ininterrottamente per circa 30 minuti.
- In base alla quantità di frutta che si vuole spremere, premere rapidamente il pulsante **SELECT**, il numero che appare sul display aumenterà da 1 a 50 e quindi apparirà la lettera **C**. (1,2,3,48,49,50,C,1,2,3.....) Se invece si mantiene premuto **SELECT** per più di 3 secondi, il numero diminuirà.
- Ripetere l'operazione fino a che appare la quantità desiderata.
- Una volta selezionata una quantità ed effettuata un'operazione, questa rimane memorizzata anche se si spegne la macchina fino a che non si effettua una nuova selezione.
- Quando si preme il pulsante **ON** del Pannello, la macchina spremerà il numero di frutta indicato sul display, indicando durante il processo il n° di frutta che rimangono da spremere. Se si vuole ripetere l'operazione, basta premere **ON**. Per fermare il procedimento premere il pulsante **STOP**.



6.2. ARRESTO

Con la macchina in marcia, premere il pulsante **Stop**. Il display mostra un **Orologio e Stop** e la macchina si arresta quando le coppe raggiungono la posizione verticale. Successivamente il display mostra il numero della selezione anteriore.



6.3. FUNZIONE CONTATORE

Per conoscere il numero totale dei **cicli*** realizzati, a macchina ferma, premere il pulsante **STOP** e sul display appare per alcuni secondi il numero dei passi. Tenere conto che tutte le macchine escono dalla fabbrica con 200 –250 cicli di prova.

Il display è limitato a sette cifre per cui si possono visualizzare solo un massimo di 9.999.999 cicli.

**(Ciclo: operazione completa di spremitura di una frutta)*



6.4. FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Spegnere la macchina dall'interruttore di rete.

Con la macchina spenta, premere STOP, tenerlo premuto e azionare l'interruttore di rete, tenere premuto per quattro secondi e apparirà uno schermata con quattro numeri.

Una volta entrati in questa schermata, cercare il numero 4104, premendo ON controlleremo le due cifre a sinistra e premendo SELECT le due a destra, dopodiché premere STOP (premendo STOP sul display apparirà ----) e dopodiché spegnere la macchina con l'interruttore di rete (se non si spegne la macchina, non si esce da questa schermata).

Quando si riaccende la macchina (si visualizza prima la versione del programma e dopo il codice 4104) la macchina inizia a lavorare quando la fotocellula rileva arance e deve continuare a lavorare fino a quando non finiscono le arance o si preme STOP.

- Se si arresta quando finiscono le arance, sarà sufficiente aggiungere arance nella rampa per rimettere la macchina in funzione.
- Se si preme STOP, la macchina si arresterà e le arance rimarranno sulla rampa. Per rimettere la macchina in funzione:
 - Rimuovere le arance dalla rampa e metterle di nuovo o premere ON.

È importante tenere pulita la lente della fotocellula per assicurare la visione (fig. 4)

PER RIATTIVARE LA FUNZIONE NORMALE.

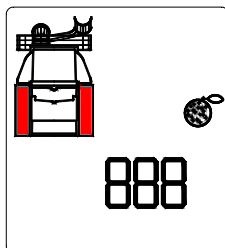
Ripetere il processo inserendo il codice 1001.

6.5. FUNZIONE DI TAGLIO BUCCE

L'apparecchio dispone di un sistema automatico che avvisa quando il deposito delle bucce è pieno. Per attivare tale funzione, occorre procedere nel seguente modo:

- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore di accensione/spegnimento.
- Con l'apparecchio spento, premere **SELECT**, tenere premuto e azionare l'interruttore di accensione spegnimento; tenere premuto durante quattro secondi finché il display non segnala i depositi insieme a un numero a tre cifre.
- Una volta mostrata tale schermata, occorre introdurre la quantità di bucce che l'apparecchio deve smaltire per attivare l'avviso; premendo **SELECT** in modo intermittente il numero di bucce aumenterà progressivamente; se invece si tiene premuto **SELECT** per più di 2 secondi il numero diminuisce.

- Una volta selezionata la quantità di bucce, premere STOP in modo da memorizzare questa quantità.
- Una volta raggiunta la quantità desiderata, l'apparecchio si arresta e i due depositi del display lampeggiano; per continuare con la spremitura occorre svuotare i depositi delle bucce, premere quindi ON e automaticamente verrà ripristinato il contatore.



PER DISATTIVARE IL CONTATTORE DI BUCCE.

Ripetere l'operazione precedente e portare il contatore a zero.

6.6. STAND BY

La macchina è dotata di un sistema risparmio energetico che trascorsi 5 minuti si attiva automaticamente mettendo la macchina in stand-by. Quando la macchina è in stand by, si spegne la luce del display e si disattivano tutti i simboli eccetto quello della macchina.

Per uscire da questa situazione è necessario premere uno qualsiasi dei tre pulsanti del pannello.

Per deattivare il Stand By ripetere il processo di sezione 7.2 inserendo il codice 8024

Per attivare, ripetere il processo inserendo il codice 8023

6.7. SEGNALE FINE FUNZIONAMENTO

Per attivare il segnale acustico, ripetere il processo di sezione 7.2. inserendo il codice 8548. Dopo aver collegato la macchina, al finito servizio suonerà un segnale acustico.

TO DEACTIVATE THE SIGNAL

Ripetere il processo inserendo il codice 8549.

6.8. PULIZIA

Si raccomanda di pulire quotidianamente la zona di spremitura.

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, si consiglia di arrestare la macchina premendo il pulsante **Stop** (non arrestarla mai attraverso l'interruttore principale). In questo modo, tutte le parti da pulire si troveranno in una posizione che permetterà di rimuoverle e reinserirle facilmente. In caso contrario, la macchina potrebbe arrestarsi in una posizione in cui sarebbe difficile procedere a tale operazione e, di conseguenza, si potrebbero verificare danni ai componenti a causa di una manipolazione non corretta.
- Scollegare la macchina attraverso l'interruttore di rete (Fig. 6). Il display del pannello si spegnerà.
- Estrarre la mascherina e pulirla con un panno umido (**ATTENZIONE! non lavarla MAI con prodotti che possano graffiarla**).
- Estrarre la vaschetta spremifrutta e la lama svitando i dadi dai perni della vaschetta e tirando fuori orizzontalmente (non rimuovere mai il gruppo tirando la Lama).
- Svitare le **sfere** che si trovano all'interno della **vaschetta spremifrutta**; al di sotto di ognuna di queste si potrà trovare un kit di 1 rondelle (Fig.9). **Attenzione a non perderle!** Questi componenti si possono lavare in lavastoviglie. Fare molta attenzione con la lama, poiché è affilatissima e ci si può tagliare (Fig.3).

- Per estrarre le coppe, consigliamo di svitare leggermente i dadi di fissaggio e, appoggiandosi su di esse, tirarle fuori; rimarranno sciolte e si potranno estrarre facilmente.
- Lavare le vaschette.
- Lavare la parte frontale della macchina con una soluzione saponosa.

Montaggio

Dopo aver lavato tutto, rimontare nel seguente ordine:

- 1 Collocare le coppe negli assi e **SERRARE** bene i dadi di bloccaggio.
- 2 Avvitare le sfere nella vaschetta di spremitura. Fare attenzione a ricollocare previamente le rondelle e **SERRARE** bene le sfere.
- 3 Inserire la lama nella vaschetta di spremitura e incastrare i terminali nelle fessure delle sfere. Verificare che la lama scorre facilmente. **Montare detto insieme sui tre assi della macchina contemporaneamente.** Attenzione: per inserire la lama sul suo asse premere leggermente sui bordi della lama verso il basso facendo attenzione a non tagliarsi. **Non montare mai la lama sulla vaschetta successivamente!!**
- 4 Il frontalino trasparente si colloca inserendo le due parti superiori nelle fessure, mentre vengono collocate si noterà un piccolo rumore che indica che si sono incastrate e la macchina è pronta.
- 5 Montare gli assi e il raschietto nel filtro, inserire il filtro nell'apposito vano all'interno della vaschetta di filtro, vaschetta Self-service (**L'ASSE MOTORE DEVE FUORIUSCIRE DALLA VASCHETTA**) e montare il gruppo nella macchina. Verificare che la vaschetta o il serbatoio siano bene incastrati, questo significherà che anche il filtro è in posizione corretta (**ASSE MOTORE (Fig. 11-12) È INCASTRATO CON L'ESAGONO AZIONATORE DEL FILTRO**).
- 6 Posiziona il coperchio inserendone i ganci nelle fessure su entrambi i lati della parte anteriore della macchina. Assicurarsi che le fessure dei ganci si inseriscano nelle loro prese (Fig. 13 e 14).
- 7 Collocare il vassoio per le coaster e il secchio.

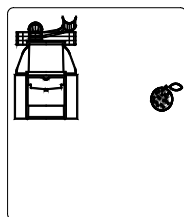
Prima di mettere in funzionamento la macchina, osservare:

- Che la vaschetta e la lama siano ben incastrate e avvitate.
- Che i dadi delle coppe siano ben serrati.
- Che i set di sfere e coppe (coppie dello stesso colore) siano quelli corretti.

Nel caso in cui la lama, la vaschetta, le sfere o le coppe non vengano ben collocati potrebbero essere causati danni a tali pezzi ed anche all'interno della macchina.

(Questi problemi non sono coperti dalla garanzia perché sono errori dell'operatore)

Quando la macchina è pronta per funzionare, il display mostrerà il numero di arance che saranno spremute.



Pulizia del caricatore

Il caricatore viene rimosso svitando una vite situata sul retro e tirando verso l'alto il caricatore. Il tetto della macchina sarà completamente libero.

Pulire il caricatore e posizionarlo sul tetto della macchina inserendo la gamba dello stesso nella rispettiva rientranza e riavvitando la vite (Fig. 15 e 16).

Nota:

Con l'uso della macchina è possibile che si verifichi una pigmentazione arancione sulle parti in plastica che sono a contatto con il succo, questo è completamente normale e non suppone un problema igienico, né influisce sulle proprietà fisiche della plastica.

I rif. **V0293A-1** dado é di plastica termodeformabile. (Non possono essere esposti a temperature superiori a 40°C, per questo motivo non lavarli mai con acqua calda o in lavastoviglie. In caso di deformazione da calore, la garanzia decade).

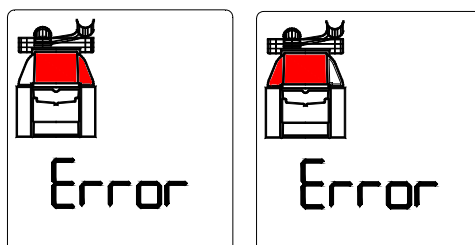
6.9. CONSIGLI PER L'USO

- Far sì che le arance entrino bene nelle coppe utilizzate per spremere, poiché se la coppa è troppo piccola, "mangiucchierà" la buccia facendone fuoriuscire olio, che darà un sapore amarognolo al succo.
- Per ottenere la maggior quantità possibile di succo, le coppe non devono essere troppo più grandi delle arance che si stanno spremendo.
- Il separatore di arance della cesta deve essere il più adeguato possibile alle arance che si stanno utilizzando. Se le arance sono grandi, queste non cadranno nella coppa. Se le arance sono troppo piccole, cadranno diverse arance nella coppa.
- Al termine della giornata si consiglia di spegnere la macchina dall'interruttore di rete. (Fig. 6)

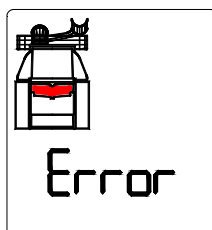
6.10. SISTEMI DI SICUREZZA

La macchina dispone di diversi sistemi di sicurezza:

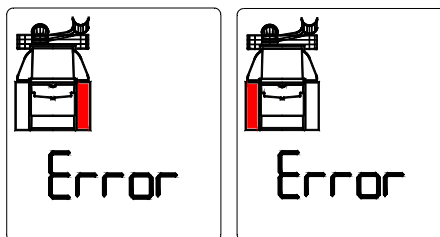
- 1 Se lo sportello amovibile non è ben posizionato, il display mostra **Error**, e lo sportello lampeggia in modo intermittente.



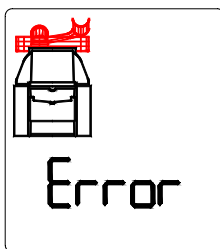
- 2 Se la vaschetta non è ben collocata al suo posto, la macchina non funziona e nel display viene visualizzato **Errore**. La vaschetta viene mostrata in modo intermittente.



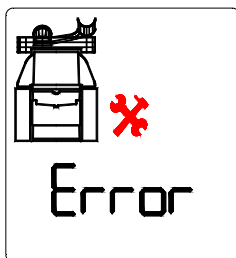
- 3 Se uno dei depositi non si trova nella posizione corretta, l'apparecchio non funziona e il display mostra **Error**. Il deposito corrispondente appare offuscato e lampeggiante.



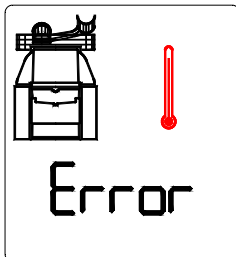
- 4 Se il cestello esterno non si trova nella posizione corretta, l'apparecchio non funziona e il display mostra **Error**. Il cestello appare lampeggiante.



- 5 Se per qualche motivo la macchina, in marcia, dovesse essere bloccata, dopo pochi secondi, automaticamente si arresta il motore e nel display vengono mostrati **Error** e l'icona attrezzi in modo intermittente, in attesa che venga eliminata la causa del blocco.



- 6 La macchina dispone di un sistema di protezione termica nel motore; grazie a questo, in caso di surriscaldamento, la macchina si arresta e nel display viene visualizzato **Error** e l'icona **Termometro / Error** e l'icona attrezzi in modo intermittente. In questo caso, si dovranno attendere circa dieci minuti affinché scenda la temperatura, quindi il display passerà alla posizione normale. Verificare che le griglie di aerazione e il ventilatore siano liberi.



- 7 Se la macchina non mostra nessun messaggio nel display, sarà dovuto a mancanza di corrente. Verificare che l'interruttore di rete sia azionato e che il fusibile di sicurezza della presa non sia fuso (Fig. 17).

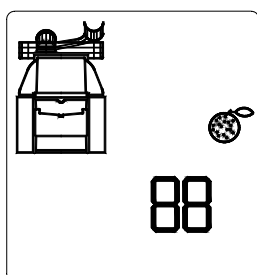
Manuale de Manutenzione

7. INSTALLAZIONE, PROGRAMMAZIONE E MANUTENZIONE

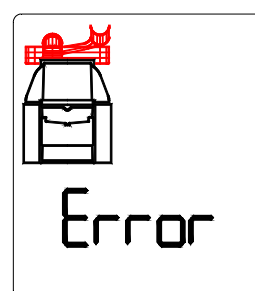
- L'apparecchio deve essere obbligatoriamente collegato a una messa per evitare possibili scariche elettriche su persone o danni all'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, la presa sarà di facile accesso. Non è consentito l'utilizzo di prolunghes, adattatori né prese multiple.

7.1. INSTALLAZIONE

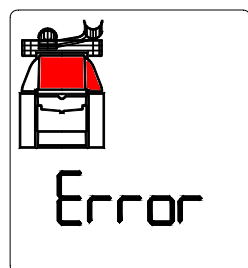
- **Attenzione!** La macchina pesa 52 kg. Per spostarla, sono necessarie due persone. Il miglior modo di trasportarla è di sostenerla con una mano sotto la parte posteriore e con l'altra sotto la vaschetta spremifrutta. (Fig. 18).
- Posizionare la macchina su una base sufficientemente solida e stabile.
- Assicurarsi che la tensione e la frequenza della macchina coincidano con quelle dell'impianto elettrico. Vedere piastrina con il numero di serie. (Fig. 19)
- Utilizzare una presa elettrica provvista di un'efficiente messa a terra protetta da un differenziale di 0,03°; Collegare a questa solo la macchina spremifrutta. Non collegarvi altri apparecchi elettrici.
- Si raccomanda di lavare gli elementi che entreranno in contatto con il succo prima di mettere in funzione la macchina (Coppe, Vaschetta spremifrutta, Sfera, Lama, Filtro e Mascherina).
- Collegare l'interruttore di rete. (Fig. 6) Se non appare nessun messaggio sul display, (Fig. 20) questo si deve alla mancanza di tensione; in tal caso assicurarsi di aver collegato la spina ad una linea con tensione e che l'interruttore di rete sia acceso. Risolto il problema apparirà uno dei seguenti messaggi:



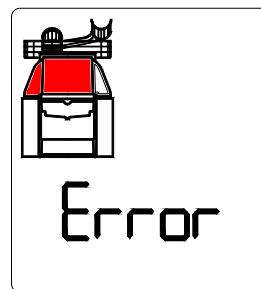
Disp. 1



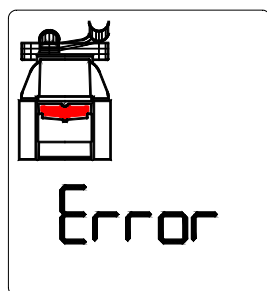
Disp.2



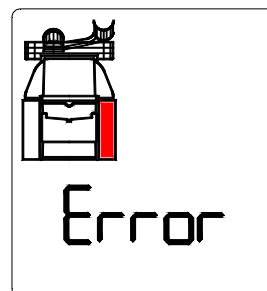
Disp.3a



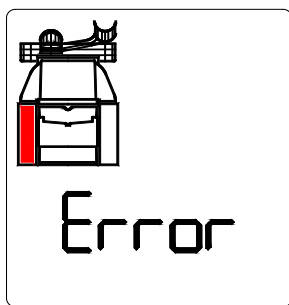
Disp. 3b



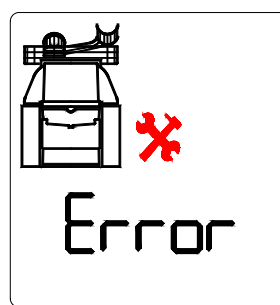
Disp.4



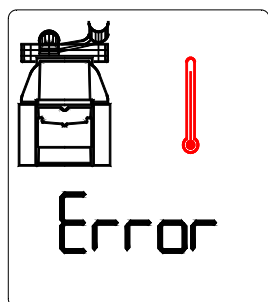
Disp. 5a



Disp.5b



Disp.6



Disp.7

- a. Se sullo schermo appare il messaggio "3" o qualsiasi numero (Disp.1), la macchina è pronta con tutto corretto e vengono selezionate le arance da spremere.
- b. Se il messaggio **Errore** (Disp.2) appare sullo schermo, la macchina ha il cestello posizionato in modo errato, è necessario posizionarlo correttamente.
- c. Se sullo schermo viene visualizzato il messaggio **Errore** (dispositivo 3a), la macchina ha la parte destra del sportello amovibile posizionato in modo errato, è necessario posizionarla correttamente.
- d. Se il messaggio **Errore** (Disp 3b) appare sullo schermo, la macchina ha la parte sinistra del sportello amovibile posizionato in modo errato, è necessario posizionarla correttamente.
- e. Se sullo schermo viene visualizzato il messaggio **Errore** (Disp.4), la macchina ha il vassoio posizionato in modo errato, è necessario posizionarlo sul fondo.
- f. Se sullo schermo viene visualizzato il messaggio **Errore** (Disp 5a) o (Disp 5b), la macchina ha posizionato correttamente le cuvette destra o sinistra, è necessario posizionarle correttamente.
- g. Se sullo schermo viene visualizzato il messaggio **Errore** (Disp. 6), la macchina rimane bloccata quando è in esecuzione. Devi sbloccarlo con la chiave a brugola (fig.22).
- h. Se il messaggio **Errore** (Disp. 7) appare sullo schermo, la macchina subisce un surriscaldamento. Dovresti attendere circa dieci minuti affinché la temperatura scenda; e verificare che le griglie di aerazione siano libere

7.2. MANUTENZIONE

La macchina necessita unicamente che si ingrassi periodicamente il perno della paletta di carico. (Fig. 21). Usare sempre grasso per uso alimentare.

All'interno della macchina, ogni 150.000 cicli devono essere ingrassate le guide, sostituite le molle e deve essere realizzata una pulizia minuziosa.

7.3. LOCALIZZAZIONE DI AVARIE

Guasto	Causa e/o soluzione
Il display non si accende	Manca tensione elettrica nella rete. Fusibile bruciato (Fig. 17). Cavo di rete mal collegato. Accendere interruttore di rete (Fig. 6). Umidità sulla scheda elettronica. Provvedere ad asciugare con aria calda.
Appare STOP sul display	Cesto male posizionato (Disp 2). Copertura mal posizionata (Disp.3 e 4). Vassoio fuori posto (Disp 5). Cuvette destra o sinistra posizionate in modo errato (Disp.6a), (Disp 6b). Errore sulla piastra (Disp.7).
Nel display vengono visualizzati Errore e Icona intermittente	Verificare che non si stiano spremendo arance congelate. Controllare che non si siano raggruppate bucce nel vassoio di spremitura. Controllare che le sfere non siano svitate. Controllare che le bucce non rimangano attaccate all'interno delle coppe. Verificare che non siano state montate coppe e sfere di misure diverse. Per sbloccare la macchina (fig. 22) utilizzare una chiave esagonale da 5 mm che si trova a destra della griglia inferiore della macchina. Inserirla nel foro della parte laterale destra e, con la macchina scollegata, girare in senso orario fino a sollevare le coppe e realizzare lo sblocco. ATTENZIONE: prima di collegare la macchina, assicurarsi che la chiave sia stata tolta dal suo ancoraggio.
Rottura della lama	La lama è stata messa sopra il perno. Inserire la lama nel perno.
La frutta non si sprema sufficientemente	Mancano o non sono sufficienti le rondelle sotto le sfere. Mettere un massimo di una rondella per ogni sfera.
La frutta salta dalla paletta di carico	Il perno della paletta di carico è secco; Ingrassarlo (Fig. 21).
Il dispositivo di pulizia filtro non elimina la polpa dal filtro	C'è un pezzo di buccia d'arancia che impedisce il movimento del raschietto. Il gruppo filtro è stato montato al contrario. Verificare che si sia incastrato correttamente l'asse motore con l'esagono azionatore (Fig. 11-12).
<i>Per qualsiasi consulenza o ordinativo di ricambi, andrà indicato il modello e numero di serie della macchina (Fig.19).</i>	

7.4. ELENCO DEI COMPONENTI

0502A00C-5	MASCHERINA COMPLETA Z06
0503010A	CESTA E RAMPA Z06
0505006N-6	COPPA GRANDE Z06 LG
0505007N-7	COPPA MEDIA Z06 DG
0505022A-1	LAMA Z06 GP
0505023A-1	VASCHETTA SPREMITURA Z06 GP
0505024A-1	VASCHETTA FILTRO Z06 GP
0505025A-1	FILTRO Z06 GP
0506042	SERIGRAFIA Z06
0508024A-1	VASCHETTA ANTIGOCCIA Z06 GP
0508025A-1	GRIGLIA ANTIGOCCIA Z06 GP
0508026A-1	BACINELLA SINISTRA Z06 GP
0508026A-2	BACINELLA SINISTRA Z06 BR
0508026A-3	BACINELLA SINISTRA Z06 OR
0508026A-4	BACINELLA SINISTRA Z06 BE
0508028A-1	BACINELLA DESTRA Z06 GP
0508028A-2	BACINELLA DESTRA Z06 BR
0508028A-3	BACINELLA DESTRA Z06 OR

0508028A-4	BACINELLA DESTRA Z06 BE
0508031	BACINELLA SINISTRA Z06 INOX
0508033	BACINELLA DESTRA Z06 INOX
0508036	SUPPORTO Z06
0509001N	CASSETTO Z06 COMPLETO
0509008	MANICOTTO SINISTRO Z06 INOX
0509010	MANICOTTO DESTRO Z06 INOX
1405022	SFERA GRANDE Z14
1405023	SFERA MEDIA Z14
1408006-1	CALIBRO Z06
210516A	ASSE MOTORE FILTRO
210517A	ASSE GUIDATO FILTROFILTRO
210519-1	RASCHIETTO FILTRO
V0070	CHIAVE ESAGONALE 5MM
V0133	RONDELLA DI SFERA
V0193	PROTEZIONE LAMA
V0293A-1	DADO GP

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Estimado cliente: Antes de usar o seu espremedor leia, por favor, atentamente o manual de instruções.
- A máquina não é própria para instalações no exterior, pelo que não deve ser exposta diretamente a raios solares nem colocada em locais não protegidos de agentes atmosféricos e em ambientes onde sejam utilizados jatos de água para limpar.
- Para evitar riscos, toda a reparação deve ser realizada por pessoal técnico.
- Não será assumida qualquer responsabilidade se a causa do dano decorrer do mau uso da máquina ou do não cumprimento das instruções do presente manual.
- Solicite o serviço de assistência técnica à empresa que lhe forneceu a máquina. Caso não a consiga localizar, entre em contacto com ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A (dados no capítulo referente à garantia).
- A máquina espremadora exerce uma grande pressão ao espremer. Por este motivo, nunca introduza as mãos nem objectos estranhos na zona onde a fruta é espremida (fig. 1).
- Nunca deixe as porcas de fixação dos copos e da bandeja espremadora soltas; caso contrário, poderia provocar danos graves à máquina (fig.2).
- Tenha especial cuidado com a lâmina, pois pode cortar-se ao utilizá-la (fig.3).
- Antes de proceder à sua limpeza ou manutenção, desligue sempre a máquina da rede elétrica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado semelhante com o objetivo de evitar perigo.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, exceto se tiverem recebido supervisão ou instrução. As crianças devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, por exemplo:
 - Áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros locais de trabalho.
 - Casas da quinta.

-Por hóspedes de hotéis, motéis e locais de tipo residencial.
-Alojamento e locais como quartos de hotéis.

- Tenha cuidado ao derramar líquido quente no liquidificador ou processador de alimentos, uma vez que pode transbordar do aparelho devido a uma formação repentina de vapor.

Manual disponível em: <http://www.zummocorp.com/manuales/z06nature.pdf>

INDICE

1. DADOS TÉCNICOS	99
2. RESÍDUOS E RECICLAGEM	99
3. GARANTIA	100
4. ACESSÓRIOS	101
5. FOTOGRAFIAS	114

MANUALE DI SERVIZIO

6. FUNÇÕES E LIMPEZA	103
6.1. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	103
6.2. PARAGEM	103
6.3. FUNÇÃO DE CONTADOR	104
6.4. FUNÇÃO DE FUNCIONAMENTO AUTOMATICO	104
6.5. FUNÇÃO CONTADOR DE CASCAS	104
6.6. STAND BY	105
6.7. SINAL DE FIM DE OPERAÇÃO	105
6.8. LIMPEZA	105
6.9. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO	107
6.10. SISTEMAS DE SEGURANÇA	107

MANUALE DI MANUTENZIONE

7. INSTALAÇÃO, PROGRAMAÇÃO E MANUTENÇÃO	110
7.1. INSTALAÇÃO	110
7.2. MANUTENÇÃO	111
7.3. LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS	112
7.4. LISTA DE COMPONENTES	113

1. DADOS TÉCNICOS

CONSUMO (W)		275
PRODUÇÃO DE LARANJAS ESPREMIDAS POR MINUTO		10
CAPACIDADE DO CESTO ALIMENTADOR (kg)		1,5**
DIMENSÕES (DEPÓSITOS INCLUÍDOS)	ALTURA (mm)	720
	LARGURA (mm)	504
	PROFUNDIDADE (mm)	420
LIMITES AMBIENTAIS	TEMPERATURA ENTRE	+5°C y +50°C
	HUMIDADE ENTRE	45% y 70%
TAMANHO DA FRUTA Ø (mm)	*TAÇAS PEQUENAS (Ø 60)	45-60
	TAÇAS MÉDIAS (Ø 76)	55-75
	TAÇAS GRANDES (Ø 88)	70-90
NÍVEL DE SOM DE PRESSÃO PESADO "A"		Menos de 70 dB
PESO (kg) (sem embalagem)		52
TENSÃO E FREQUÊNCIA	MOD. Z06A	230V-50Hz
	MOD. Z06B	220V-60Hz
	MOD. Z06C	110V-60Hz
	MOD. Z06E	240V-50Hz

* Acessório não incluído de série.

** Capacidade do cesto alimentador.

2. RESÍDUOS E RECICLAGEM

Equipamentos fora de uso

União Europeia



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

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

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

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

Outros países não pertencentes à União Europeia

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

Embalagem

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

3. GARANTIA

A ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., através do seu distribuidor oficial, garante as suas máquinas por um período de 3 ANOS, ou 200.000 ciclos de espremedura, que entrará em vigor a partir da data de ENTREGA ao distribuidor, de acordo com as seguintes condições:

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

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

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

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

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

Esta garantia não cobre

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

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

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

A deformação das peças de plástico termoformável, relacionadas com o final do ponto 6.8. por terem sido expostas a temperaturas excessivas.

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

Qualquer dano causado por pessoal ou materiais não autorizados.

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

- | | |
|--------------|----------------------------|
| • 0505023A-1 | BANDEJA DE ESPREMER Z06 GP |
| • 0505022A-1 | LÂMINA Z06 GP |
| • 0502A00C-5 | PAINEL COMPLETO Z06 |
| • 0506042 | SERIGRAFIA Z06 |
| • V0293A-1 | PORCA GP |

Assistência técnica

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Telefone: 961.301.246

Fax: 961.301.250

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

4. ACESSÓRIOS

Tem vários jogos de taças e bolas para uso, conforme o diâmetro da fruta:

- a** Taças e bolas cinzentas escuras, para frutas de diâmetro entre 55 – 75mm.
- b** Taças e bolas cinzentas claras, para frutas de diâmetro entre 70 – 90mm.
- c** Bolas e taças pequenas* cinzentas muito claras, para frutas com diâmetro entre 45 e 60 mm.
São opcionais e não acompanham à máquina.

Independentemente do jogo que se monte, a faca ea tabuleiro espremedor é sempre a mesma, podendo alterar a posição da borracha quando as bolas são trocadas.

ATENÇÃO! Não se devem misturar elementos de jogos distintos porque poderiam ocorrer danos internos na máquina.

(*) Acessório não incluído de série.

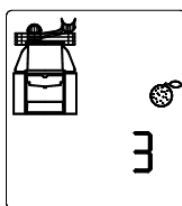
Manual de Serviço

6. FUNÇÕES E LIMPEZA

- É aconselhável desligar a máquina no interruptor geral antes de iniciar as operações de limpeza.
- Não lavar a máquina com jatos de água diretos e/ou de alta pressão.
- Recomenda-se a realização de, pelo menos, uma limpeza diária das peças da zona espremadora (copos, bolas, bandeja espremadora, filtro, lâmina e carcaça), de acordo com as instruções de limpeza.
- O produto oferecido pela máquina é sumo de citrinos com um pH de 4,5, pelo que não é considerado um alimento potencialmente perigoso.

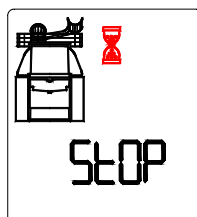
6.1. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Dependendo do tamanho das laranjas a espremer, deve escolher o tamanho do copo e da bola, o separador de laranjas da cesta e posicionar corretamente. Consulte o capítulo ACESSÓRIOS.
- Coloque todas as peças na sua posição correta. Consulte a **montagem** no capítulo LIMPEZA. Se possuir um **modelo Service (com depósito)**, monte o suporte na base da máquina.
- Ligada à rede eléctrica e com o interruptor na posição de ligado, o visor da máquina mostrará um número entre **1** e **50**, ou a letra **C**. O número indica a quantidade de laranjas que vão ser espremidas e a letra **C** significa que os passos da máquina serão contínuos durante aproximadamente 30 minutos, ou até que o processo seja interrompido premindo o botão **STOP**.
- Segundo a quantidade de laranjas a espremer, prima intermitentemente o botão **SELECT**: o número que aparece no visor irá aumentando de 1 a 50 e depois aparecerá a letra **C**. (exemplo: 1,2,3,.....48,49,50,C,1,2,3,.....48,49,50,C) Se, pelo contrário, mantiver pressionado **SELECT** durante mais de 3 segundos, os números irão aparecendo em ordem decrescente.
- Realize esta operação até atingir a quantidade desejada de laranjas.
- Seleccionada uma quantidade e efectuada uma operação, o número ficará memorizado — mesmo que se desligue a máquina — até que seja feita uma nova selecção.
- Quando premir o botão **ON** do painel, a máquina começará a espremer o número seleccionado mostrado no visor, que irá decrescendo a cada passo, indicando a quantidade que ainda resta por espremer. Quando a máquina parar, o número voltará ao início. Se desejar repetir a operação, bastará premir **ON**. Quando desejar, poderá parar o processo e a máquina premindo o botão **STOP**, voltando o número ao originalmente seleccionado.



6.2. PARAGEM

Estando em funcionamento, pressione o botão **Stop**. O visor apresenta um **Relógio e Stop** e a máquina pára quando as taças atingirem a posição vertical. Depois o visor apresenta o número da selecção anterior.

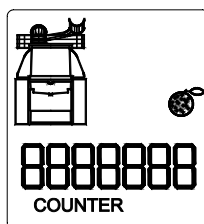


6.3. FUNÇÃO DE CONTADOR

A máquina possui um contador do total de **ciclos*** realizados, que começa a funcionar a partir dos testes feitos na Fábrica. Se quiser saber o número de passos, com a máquina parada e ligada, prima o botão **STOP**. O visor mostrará a quantidade durante uns segundos. Lembre-se de que todas as máquinas saem da fábrica com 200 a 250 ciclos registrados no contador.

O visor está limitado a sete dígitos, o que só permite ver um máximo de 9.999.999 ciclos.

**(Ciclo: manobra completa que a máquina realiza para espremer uma laranja.)*



6.4. FUNÇÃO DE FUNCIONAMENTO AUTOMATICO

Desligar a máquina a partir do interruptor de rede.

Com a máquina desligada, pressionar e manter pressionado o botão STOP e accionar o interruptor de rede, mantendo-o pressionado durante quatro segundos até que apareça um ecrã com quatro números.

Depois deste ecrã aparecer, procurar o número 4104. Quando pressionado, o botão ON permite alterar os dois números da esquerda e o botão SELECT permite alterar os dois números da direita. De seguida, pressionar STOP (ao pressionar STOP, o ecrã passará a mostrar ----) e desligar a máquina com o interruptor de rede (se a máquina não desligar, este ecrã não desaparecerá).

Ao voltar a ligar a máquina (é visualizada, em primeiro lugar, a versão do programa e, de seguida, o código 4104) a máquina começa a funcionar assim que as laranjas são detectadas pela fotocélula, devendo manter-se em funcionamento até as laranjas acabarem ou se o botão STOP for pressionado.

- Se a máquina parar por não restarem mais laranjas, basta voltar a colocar laranjas na rampa para que a máquina retome o funcionamento.
- Ao pressionar o botão STOP, a máquina pára e as laranjas permanecerão na rampa. Para voltar a colocar a máquina em funcionamento:

- Retirar as laranjas da rampa e colocá-las novamente ou pressionar o botão ON.

É importante manter a óptica da fotocélula limpa para assegurar a sua detecção. (fig. 4)

PARA VOLTAR A ACTIVAR A FUNÇÃO NORMAL.

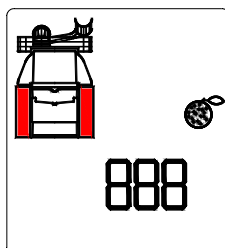
Repetir o processo introduzindo o código 1001

6.5. FUNÇÃO CONTADOR DE CASCAS

A máquina está equipada com um sistema de notificação automática que é acionado quando o depósito de cascas está cheio. Para ativar essa função, siga os seguintes passos:

- Desligue a máquina no interruptor de alimentação.
- Com a máquina desligada, prima sem soltar a opção **SELECT** e acione o interruptor de alimentação, mantendo-o pressionado durante quatro segundos, até que sejam exibidos no ecrã os depósitos/mangas da máquina acompanhados de um código de três dígitos.

- Assim que este ecrã aparecer, introduza a quantidade de cascas que a máquina deve eliminar até que o sistema de notificação seja acionado. Se premir a opção **SELECT** de forma intermitente, o número de cascas aumenta; se, pelo contrário, mantiver a opção **SELECT** pressionada por mais de 2 segundos, o número diminui.
- Uma vez seleccionada a quantidade de cascas, prima STOP e a quantidade será memorizada.
- Ao atingir a quantidade desejada, a máquina parará e os dois depósitos/mangas do ecrã ficarão intermitentes. Para continuar a espremer, deve esvaziar os depósitos de cascas e, em seguida, premir ON para que o contador seja automaticamente reposto.



PARA DESATIVAR O CONTADOR DE CASCAS.

Repita a operação anterior e reinicie o contador.

6.6. STAND BY

A máquina dispõe de um sistema de consumo em espera que, passados 5 minutos, é ativado automaticamente. Quando a máquina se encontra em stand by, a luz do ecrã apaga-se e todos os símbolos, à exceção do símbolo da máquina, são desativados.

Para sair deste modo, é necessário pressionar qualquer um dos três botões do painel.

Para desativar o Stan By repita o processo a seção 7.2 introduzindo o código 8024.

Para ativar, repetir o procedimento introduzindo o código 8023.

6.7. SINAL DE FIM DE OPERAÇÃO

Para ativar o sinal sonoro, repita o processo a seção 7.2. introduzindo o código 8548. Depois de ligar a máquina quando a máquina terminar um serviço um sinal sonoro soa.

PARA DESATIVAR O SINAL SONORO.

Repetir o procedimento introduzindo o código 8549.

6.8. LIMPEZA

Recomendamos uma limpeza diária da zona de espremer.

- Recomenda-se que pare a máquina pressionando **Stop** antes de qualquer operação de limpeza da máquina (nunca utilizar o interruptor principal), uma vez que desta forma todas as peças a limpar se encontram situadas numa posição de extracção e colocação fácil. No caso de não observar esta recomendação, a máquina poderá parar numa posição em que será mais difícil realizar a operação, o que pode implicar a ruptura de peças por má colocação das mesmas.
- Com a máquina parada siga o processo anterior e DESLIGUE A MÁQUINA DO INTERRUPTOR DE REDE. (Fig. 6).
- Extraia o **painel** e limpe-o com um pano húmido humedecido numa solução de sabão neutro (ATENÇÃO! Não o limpar NUNCA com produtos que o possam riscar).
- Retire o tabuleiro filtro para aceder às porcas que fixam o tabuleiro espremedor (fig.5).
- O tabuleiro espremedor e a lâmina extraem-se desenroscando as porcas dos eixos do tabuleiro e retirando-o na horizontal. Se desejar realizar uma limpeza profunda, desenrosque

também as bolas que se encontram dentro do tabuleiro espremedor (Fig. 9). Pode colocar estas peças na máquina de lavar a louça ou lavá-las manualmente. **TENHA ESPECIALMENTE MUITO CUIDADO COM A LÂMINA (Fig. 3) uma vez que está muito afiada e pode cortar-se.**

Montagem

- 1 Coloque as taças nos eixos e **APERTE** bem as porcas de fixação.
- 2 Enrosque as bolas no tabuleiro espremedor. Tenha cuidado para voltar a colocar previamente as anilhas ou grelha e de **APERTAR!** bem as bolas.
- 3 Introduza a lâmina dentro da bandeja de espremer e encaixe as nervuras dentro das ranhuras das bolas. Certifique-se de que a lâmina desliza com facilidade. Monte esse conjunto (faca+bandeja), introduzindo-o, simultaneamente, nos três eixos, deslizando até que encoste na tampa frontal. Atenção: para possibilitar a entrada da faca no seu eixo, deverá pressioná-la ligeiramente para baixo, pelas partes plásticas onde passam as borrachas, tendo muito cuidado para não colocar as mãos na lâmina e se cortar. Nunca tente colocar ou retirar, separadamente, esse conjunto.
- 4 O painel é colocado introduzindo as duas partes superiores através das ranhuras; quando as colocar notará um pequeno ruído indicando que encaixaram e que a máquina está pronta.
- 5 Monte os eixos e o raspador no filtro, coloque o filtro corretamente na sua posição dentro da bandeja do filtro (**O EIXO MOTRIZ DEVE SOBRESSAIR DA BANDEJA**) (Fig. 11-12) e monte o conjunto na máquina. Verifique se a bandeja ou o depósito estão bem encaixados, isto indicará-lhe-á se o filtro também está na posição correta (**EIXO MOTRIZ. ENCAIXOU COM O ACIONADOR HEXAGONAL DO FILTRO**).
- 6 A tampa acrílica coloca-se introduzindo os seus engates nas ranhuras que se encontram na parte superior da frente de inox.
- 7 Coloque as porta-copos da bandeja e os baldes.

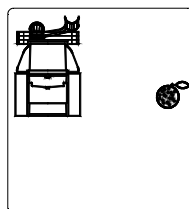
Antes de voltar a colocar a máquina em funcionamento, observe:

- Que o tabuleiro e a lâmina ficaram bem encaixados e aparafusados.
- Que as porcas das taças estão bem apertadas.
- Que os conjuntos de bolas e taças (par da mesma cor) são os correctos.

No caso de a lâmina, o tabuleiro, as bolas ou as taças não ficarem bem colocadas poderão verificar-se danos nessas peças e, inclusivamente, no interior da máquina.

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

Quando a máquina estiver pronta para funcionar, o visor apresentará o número de laranjas que vai espremer.



Limpeza do Cesto Alimentador

O carregador é removido desenroscando um parafuso localizado nas costas e puxando o carregador para cima. O telhado da máquina estará completamente limpo.

Limpe o carregador e coloque-o sobre o telhado da máquina, encaixando a perna do mesmo em seu respectivo recesso e aparafusando novamente o parafuso (Fig. 15 e 16).

Nota:

Com a utilização da máquina pode produzir-se uma pigmentação de cor laranja nas partes de plástico que estão em contacto com o sumo. Tal é perfeitamente normal e não representa qualquer problema higiénico nem afecta as propriedades físicas do plástico.

A ref. **V0293A-1** Porca são de plástico termoformável. (Não se pode submeter a mais de 40°C. Por este motivo, não as lave nunca com água quente ou na máquina de lavar louça. Em caso de deformação por calor, a garantia não cobrirá os danos).

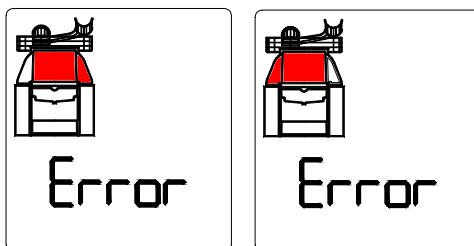
6.9. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- Procure que as laranjas entrem bem nas taças de pressão que escolher para espremer, pois se a taça for demasiada pequena, irá atravessar a casca e retirar óleo, dando ao sumo um sabor amargo.
- Para obter a maior quantidade possível de sumo, é conveniente que as taças não sejam muito maiores que as laranjas que estiver espremendo.
- Quando finalizar a jornada é conveniente desligar a máquina desde o interruptor de rede (Fig. 6).

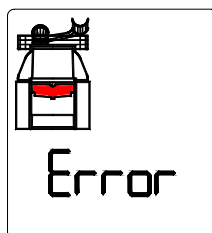
6.10. SISTEMAS DE SEGURANÇA

A máquina dispõe de vários sistemas de segurança:

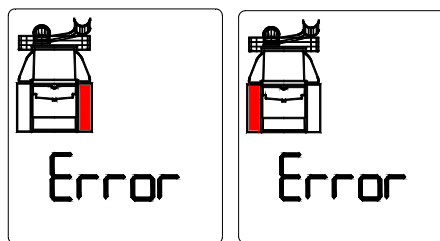
- 1 Se a carcaça não estiver bem colocada, surge a mensagem **Error** no ecrã e a carcaça aparece de forma intermitente.



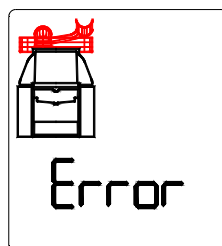
- 2 Se o tabuleiro não estiver encaixado na respectiva posição, a máquina não funciona e no visor visualizará **Error**. O tabuleiro estará sombreado e a piscar de forma intermitente.



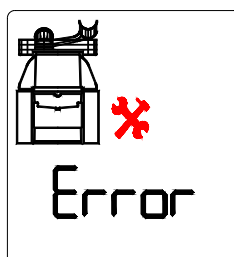
- 3 Se um dos depósitos/mangas não estiverem encaixados no sítio, a máquina não funciona e o ecrã apresenta a mensagem **Error**. O depósito/manga correspondente fica acinzentado e intermitente.



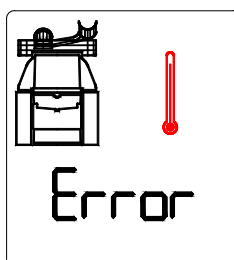
- 4 Se a cesta exterior não estiver encaixada no sítio, a máquina não funciona e o ecrã apresenta a mensagem **Error**. A cesta ficará intermitente.



- 5 Se por algum motivo a máquina, em funcionamento, ficar bloqueada, passados alguns segundos o motor pára automaticamente e no visor surge Error e Ícone intermitentes, ficando a aguardar que a causa do bloqueio seja eliminada.



- 6 A máquina dispõe de um sistema de protecção térmica no motor; graças a este, em caso de aquecimento, a máquina pára e no visor visualiza **Error** e **Ícone de Termómetro / Error e Ícone intermitentes**. Nesse caso, deverá esperar aproximadamente dez minutos para que a temperatura baixe; então o visor mudará para a posição normal. Verifique se as grelhas de ventilação e o ventilador estão desobstruídos.



- 7 Se a máquina não apresenta nenhuma mensagem no visor, tal será devido a falta de tensão. Comprove que o interruptor de rede está accionado e que o fusível de segurança da base de rede não está fundido (Fig.17).

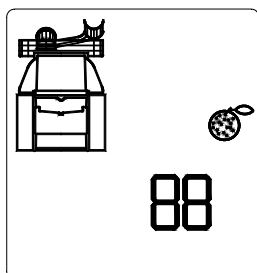
Manual de Manutenção

7. INSTALAÇÃO, PROGRAMAÇÃO E MANUTENÇÃO

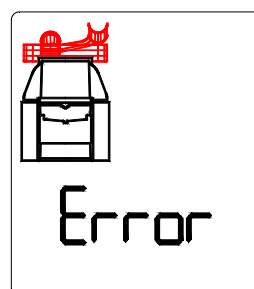
- A máquina deve ser obrigatoriamente ligada à terra para evitar possíveis descargas em pessoas ou danos ao equipamento.
- Após a conclusão da instalação, a tomada deve ser de fácil acesso. Não é permitida a utilização de extensões, adaptadores nem tomadas múltiplas.

7.1. INSTALAÇÃO

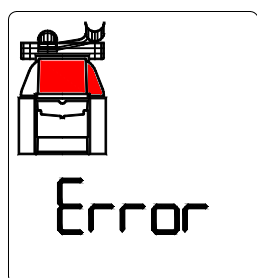
- **Atenção!** A máquina pesa 52kg. Para retirá-la da embalagem ou deslocá-la, aconselhamos a colaboração entre duas pessoas, para evitar quedas ou danos. Estude a melhor forma de segurá-la, sendo que o mais prático é abrir o lateral da embalagem e retirá-la segurando-a pela base e, com a outra mão, segurar no cesto alimentador de laranjas para equilibrá-la ao ergue-la. (Fig. 18)
- Coloque a máquina sobre uma base suficientemente forte e estável. Não a coloque em ambientes húmidos nem a exponha a temperaturas extremas.
- Verifique que a tensão e a frequência (ciclos) da máquina coincidem com a instalação eléctrica onde vai ser ligada. Consulte a chapa da matrícula colada no exterior, que contém as especificações eléctricas, o número da máquina e os dados da Fábrica (Fig. 19).
- Utilize um fio com uma tomada de terra eficaz. Ligue a esta tomada da rede só a máquina espremadora. Não a partilhe com outros aparelhos, refrigeradores, ar condicionado, etc.
- Recomenda-se que, antes de pôr a máquina a funcionar, seja feita uma limpeza das peças que vão entrar em contacto com o sumo.
- Ligue a máquina à rede e ligue o interruptor. (Fig. 6) caso não apareça nenhuma mensagem no visor o motivo será a falta de tensão. Em tal caso, verificar a tensão da rede e se o interruptor está ligado. Resolvido este problema, aparecerá uma destas mensagens no visor:



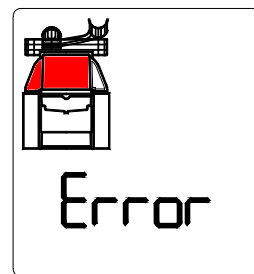
Disp. 1



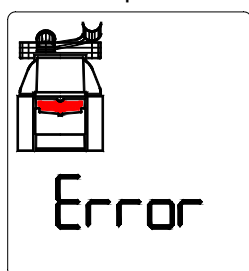
Disp.2



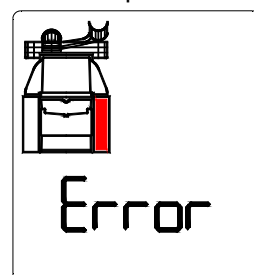
Disp.3a



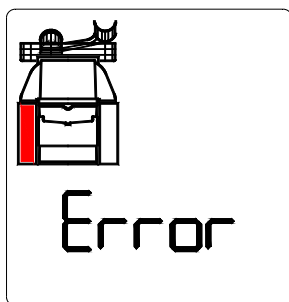
Disp. 3b



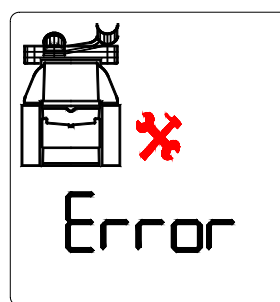
Disp.4



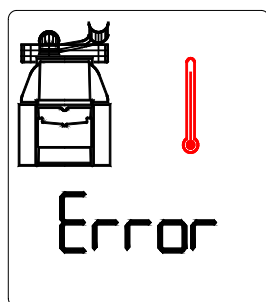
Disp. 5a



Disp.5b



Disp.6



Disp.7

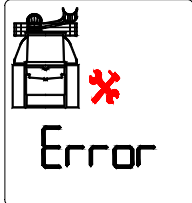
- Se no ecrã surgir a mensagem “3” ou qualquer número (Visor 1), a máquina estará correctamente instalada e com as laranjas a espremer seleccionadas.
- Se no ecrã surgir a mensagem **Error** (Visor 2), a cesta exterior da máquina está mal colocada, pelo que deverá colocá-la corretamente.
- Se no ecrã surgir a mensagem **Error** (Visor 3a-3b), a máquina tem a carcaça mal colocada, devendo colocá-lo correctamente.
- Se no ecrã surgir a mensagem **Error** (Visor 4), a máquina tem o tabuleiro mal colocado, devendo introduzi-lo até ao fundo.
- Se no ecrã surgir a mensagem **Error** (Visor 5a-5b), a manga indicado está mal colocado, pelo que deverá colocá-lo corretamente.
- Se a mensagem Erro (Visor 6) aparecer na tela, a máquina permanecerá bloqueada quando estiver em execução. Você deve desbloqueá-lo com a chave allen (fig.22).
- Se a mensagem Erro (Visor 7) aparecer na tela, a máquina sofre superaquecimento. Você deve esperar aproximadamente dez minutos para que a temperatura caia; e verifique se as grelhas de arejamento são gratuitas.

7.2. MANUTENÇÃO

Engraxar o eixo da telha (Fig. 21) e a guia da protuberância da faca, para evitar ruídos.

RECOMENDAMOS uma revisão preventiva e periódica cada 150 000 ciclos, feita pela Assistência Técnica Especializada, o que assegurará uma maior durabilidade quer da máquina, quer das peças.

7.3. LOCALIZACIÓN DE AVERIAS

Avaria	Causa e/ou solução
O visor não se ilumina	Falta tensão eléctrica na rede. Fusível fundido (Fig. 17). Fio de rede rompido ou mal ligado. Ligue o interruptor de rede (Fig. 6).
O visor mostra STOP	Tampa mal colocada (Visor 2). Tabuleiro porta-taças fora de sítio (Visor 3a-3b). Aquecimento da máquina. Micro-interruptor de Segurança desligado (chamar a assistência técnica). Erro na placa (Visor.7).
Surge Error e Ícone Intermitentes no visor.	Veja se está a espremer laranjas congeladas. Verifique se se amontoaram cascas no tabuleiro espremedor. Verifique se deixou as bolas desenroscadas. Verifique se as cascas ficam coladas no interior das taças. Comprove que não montou taças e bolas de diferentes tamanhos. Para desbloquear a máquina utilizar uma chave Allen de 5mm que encontrará à direita da grade inferior da máquina. Introduzi-la no orifício lateral direito e, com a máquina desligada, rodar no sentido dos ponteiros do relógio até subir as taças e anular o bloqueio. ATENÇÃO: antes de ligar a máquina, assegure-se que retirou a chave do orifício. 
Rotura da faca	A faca foi colocada erroneamente sobre o seu eixo. Puxar o conjunto (faca/tabuleiro) pela faca. Queda do conjunto ao se retirar ou limpar.
As laranjas não são espremidas o suficiente	Faltam anilhas debaixo das bolas. A casca/pele das laranjas é demasiado fina; coloque uma anilha debaixo de cada bola no máximo.
As laranjas saltam da telha	O eixo da telha está ressequido; proceda a engraxá-lo (Fig. 21). Ver se o cesto está colocado correctamente.
Selector não altera	Bloqueio intencional do selector, feito pelo operador ao ligar a máquina.
O limpa-filtro não elimina a polpa do filtro	Existe um pedaço de laranja que impede o movimento do raspador. O conjunto do filtro foi montado ao contrário. Verificar se o eixo motriz foi encaixado corretamente com o acionador hexagonal (Fig. 11-12).
Para qualquer consulta ou pedido de reposição deverá indicar o modelo e o número de série da sua máquina (Fig. 19).	

7.4. LISTA DE COMPONENTES

0502A00C-5	PAINEL COMPLETO Z06
0503010A	CESTA E RAMPA Z06
0505006N-6	COPO GRANDE Z06 LG
0505007N-7	COPO MÉDIO Z06 DG
0505022A-1	LÂMINA Z06 GP
0505023A-1	BANDEJA DE ESPREMER Z06 GP
0505024A-1	BANDEJA FILTRO Z06 GP
0505025A-1	FILTRO Z06 GP
0506042	SERIGRAFIA Z06
0508024A-1	BANDEJA ANTI-GOTAS Z06 GP
0508025A-1	GRELHA ANTI-GOTAS Z06 GP
0508026A-1	DEPÓSITO ESQUERDA Z06 GP
0508026A-2	DEPÓSITO ESQUERDA Z06 BR
0508026A-3	DEPÓSITO ESQUERDA Z06 OR
0508026A-4	DEPÓSITO ESQUERDA Z06 BE
0508028A-1	DEPÓSITO DIREITA Z06 GP
0508028A-2	DEPÓSITO DIREITA Z06 BR
0508028A-3	DEPÓSITO DIREITA Z06 OR

0508028A-4	DEPÓSITO DIREITA Z06 BE
0508031	DEPÓSITO ESQUERDA COMPLETA Z06 INOX
0508033	DEPÓSITO DIREITA COMPLETA Z06 INOX
0508036	SUPORTE Z06
0509001N	GAVETA Z06 COMPLETA
0509008	MANGA ESQUERDA COMPLETA Z06 INOX
0509010	MANGA DIREITA COMPLETA Z06 INOX
1405022	BOLA GRANDE Z14
1405023	BOLA MÉDIA Z14
1408006-1	CALIBRADOR Z06-Z14
210516A	EIXO MOTRIZ FILTRO
210517A	EIXO CONDUZIDO FILTRO
210519-1	RASPADOR FILTRO
V0070	CHAVE ALLEN 5MM
V0133	ANILHA BOLA
V0193	PROTEÇÃO LAMA
V0293A-1	PORCA GP



1



2



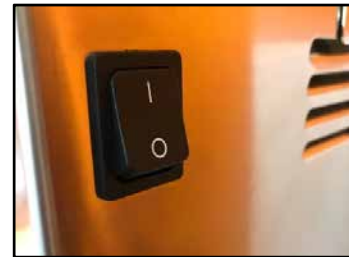
3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20

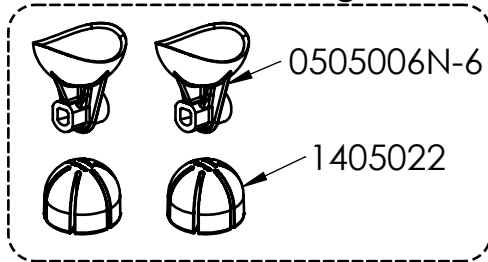


21



22

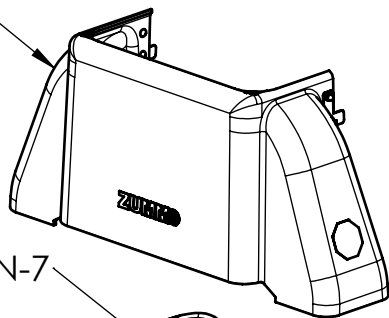
Kit Grande/Large Kit



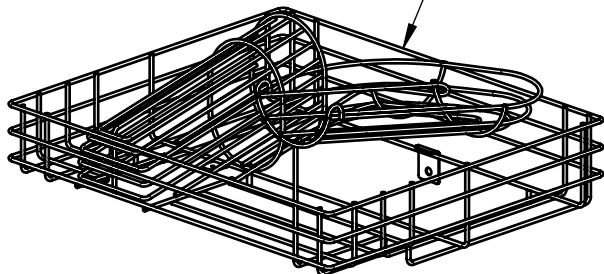
1408006-1



0502A00C-5

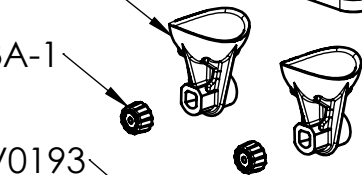


0503010A



0505007N-7

V0293A-1



210516A
210517A

V0193



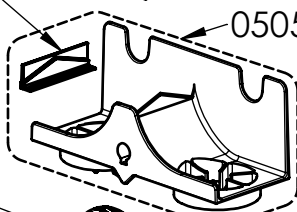
1405023



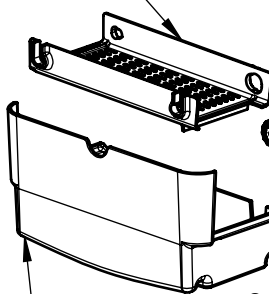
210519-1

0505025A-1

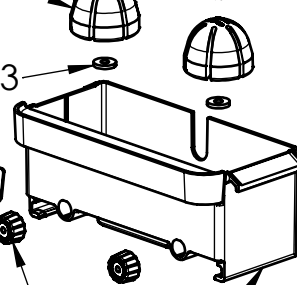
V0133



0505022A-1



0505024A-1



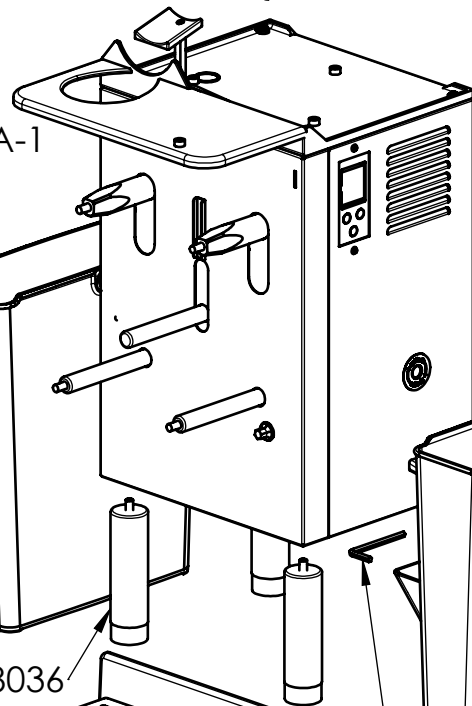
0505023A-1

0508026A-1 (Graphite)
0508026A-2 (Brown)
0508026A-3 (Orange)
0508026A-4 (Beige)

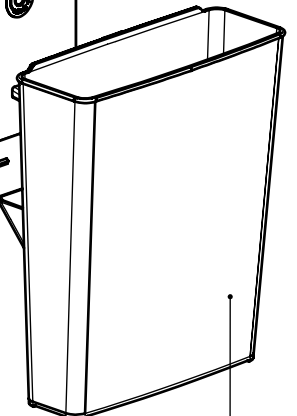
0508025A-1

0508036

0508024A-1



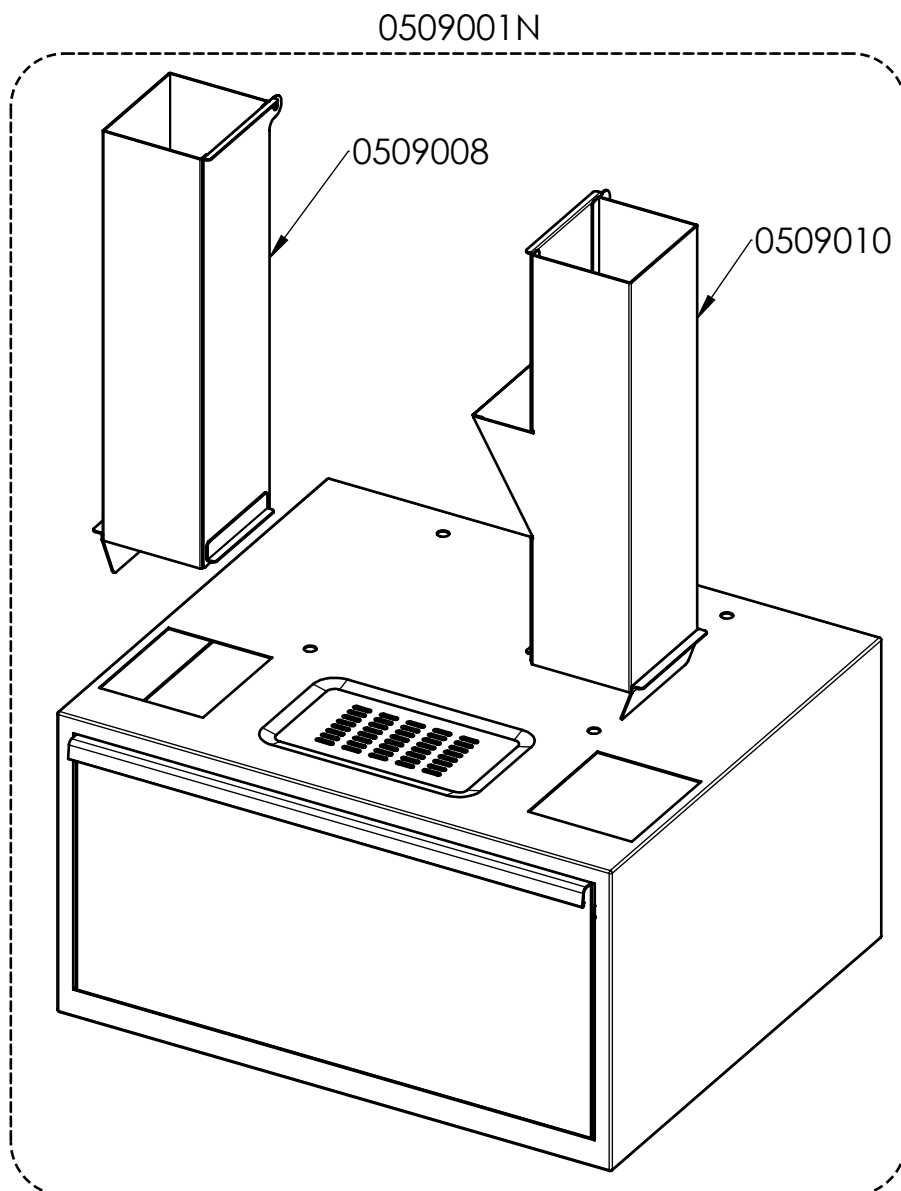
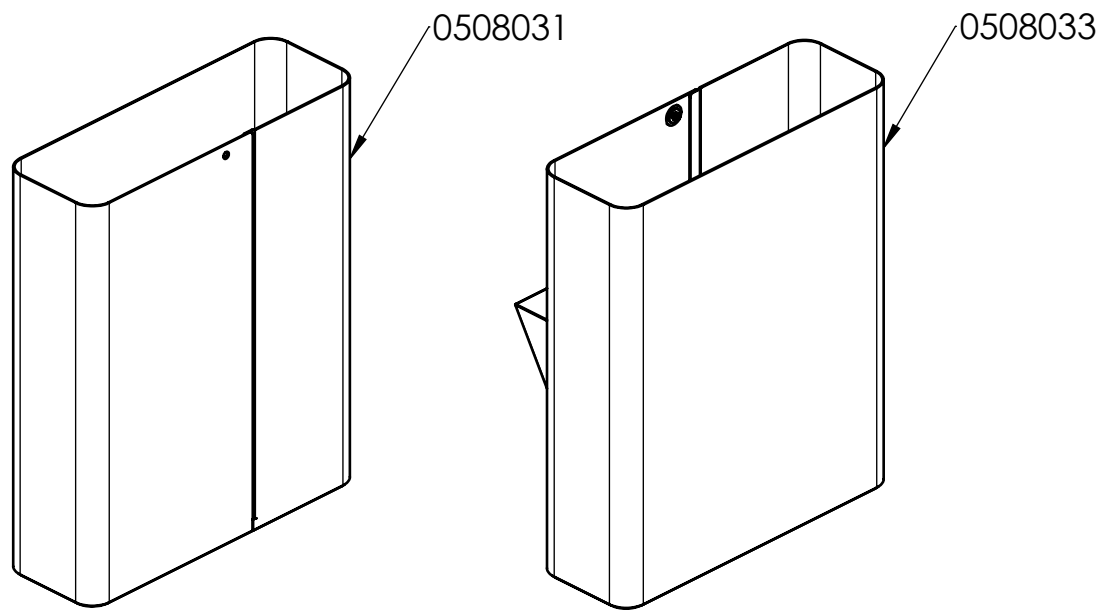
0506042



V0070

0508028A-1 (Graphite)
0508028A-2 (Brown)
0508028A-3 (Orange)
0508028A-4 (Beige)

Accesorios/Accessories



**DECLARACION "CE" DE CONFORMIDAD
"CE" CONFORMITY DECLARATION
DECLARATION DE CONFORMITE "CE"
EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ
DECLARAÇÃO "CE" DE CONFORMIDADE
EG-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ «CE»
DEKLARACJA ZGODNOŚCI "CE"**

**ZUMMO, Innovaciones Mecánicas S.A.
C/ Cádiz 4 - 46113 Moncada, Valencia, España**

- Bajo nuestra exclusiva responsabilidad, declaramos que el producto, al que esta declaración se refiere, es conforme con las siguientes normas:
- Assuming full responsibility, we declare, that the product relevant to this declaration conforms to the following regulations:
- Nous déclarons sous notre exclusive responsabilité que le produit auquel cette déclaration se réfère est conforme aux normes suivantes:
- Auf unsere alleinige Verantwortung erklären wir, daß das Produkt, worauf sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:
- Dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto al quale questa dichiarazione si riferisce è conforme alle seguenti norme:
- Declaramos por nossa responsabilidade exclusiva que o produto a que esta declaração se refere está em conformidade com as seguintes normas:
- Onder onze volledige verantwoordelijkheid, verklaren wij hierbij dat het product waarnaar deze verklaring verwijst, aan de volgende normen voldoet:
- С полной ответственностью заявляем, что настоящий продукт соответствует следующим нормам:
- Naszą wyłączną odpowiedzialność, stwierdzenie, że produkt, do której odnosi się Niniejsza deklaracja, jest zgodnie z następującymi standardami:

**EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014
EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + AC:2007 + A11:2012 +
A11:2012/AC:2013 + A11:2012/AC:2016
EN 62233:2008
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 55014-2:1997+ A1:2001 + A2:2008**

**Directive 2014/35/EU
Directive 2014/30/EU
Directive RoHS 2011/65/EU
Regulation (EU) 1935/2004
Regulation (EU) 2023/2006
Regulation (EU) 10/2011**

Modelo/Model/Modèle/Modell/Modello/Model/Модель/ Modelu:

Z06A-N

Date: **09/2017**



www.zummocorp.com

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

Nombre / Name / Nom

Name / Nome / Name

Naam / Имя / adı:

Dirección / Address / Adresse

Anschrift / Indirizzo / Endereço

Adres / Адрес:

Población / City / Ville

Ort / Comune / Localidade

Gemeente / Город / şehir:

Tel / Тел:

Fecha de venta / Date of Sale / Date d'Achat

Verkaufsdatum / Data de la Vendita / Data de la Venda

Verkoopdatum / Дата продажи / Satış tarihi:

Modelo / Model / Modèle

Modell / Modello / Modelo

Model / Модель / Modeli:

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