

Z1 NATURE

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



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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

INDICE

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

MANUAL DE SERVICIO

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

MANUAL DE MANTENIMIENTO

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

1. DATOS TÉCNICOS

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

* Accesorio no incluido de serie.

2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD

Equipos fuera de uso

Unión Europea



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

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

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

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

Otros países no pertenecientes a la Unión Europea

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

Embalaje

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

3. GARANTIA

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

Esta garantía cubre todo defecto de los materiales o fabricación.

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

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

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

Los repuestos originales ofrecen una garantía de 6 meses.

Esta garantía no cubre

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

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

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

Mano de obra de reparaciones no incluida en esta garantía.

Cualquier daño causado por personal o materiales no autorizados.

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

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

Asistencia técnica

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel.: 961.301.246

Fax: 961.301.250

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

4. ACCESORIOS

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

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

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

¡ATENCIÓN! No deben mezclarse elementos de distintos juegos.

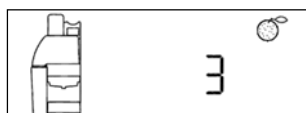
Manual de Servicio

6. FUNCIONES Y LIMPIEZA

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

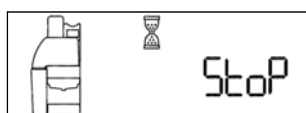
6.1. PUESTA EN MARCHA

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



6.2. PARO

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



6.3. FUNCIÓN CONTADOR

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

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



6.4. FUNCIÓN MARCHA AUTOMÁTICA

Apagar la máquina desde el interruptor de red.

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

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

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

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

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

PARA VOLVER A ACTIVAR LA FUNCIÓN NORMAL.

Repetir el proceso introduciendo el código 1001.

6.5. STAND BY

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

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

6.6. LIMPIEZA

Recomendamos una limpieza diaria de la zona de exprimido.

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

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

Montaje

Después de lavarlo todo, móntelo en el siguiente orden:

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

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

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

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

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

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

Nota:

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

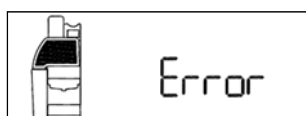
6.7. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

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

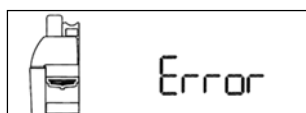
6.8. SISTEMAS DE SEGURIDAD

La máquina dispone de varios sistemas de seguridad:

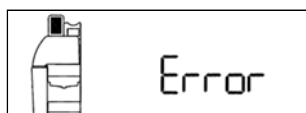
- 1 Si la carátula no está bien colocada, el display muestra **Error**, y está la carátula de forma intermitente.



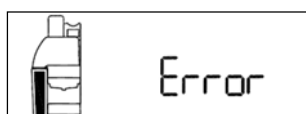
- 2 Si la bandeja filtro no está encajada en su sitio, la máquina no funciona y en el display se muestra **Error**. La bandeja esta sombreada y de forma intermitente.



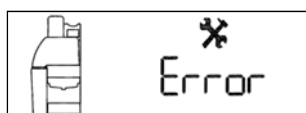
- 3 Si la protección superior no está encajada en su sitio, la máquina no funciona y en el display se muestra **Error**. La protección esta sombreada y de forma intermitente.



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



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



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



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

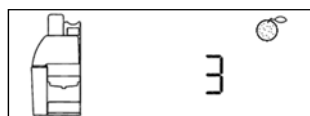
Manual de Mantenimiento

7. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO

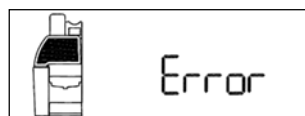
- La máquina debe conectarse obligatoriamente a tierra para evitar posibles descargas sobre personas o daños al equipo.
- El enchufe será de fácil acceso con la instalación terminada. No está admitido el uso de prolongadores, adaptadores ni tomas múltiples.

7.1. INSTALACIÓN

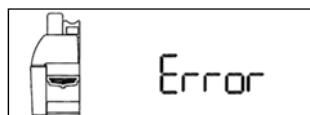
- ¡Atención! la máquina pesa 29.5 kg. Para trasladar la máquina, le aconsejamos que la cojan entre dos personas. La mejor forma de cogerla es sujetar con una mano, por debajo del trasero y la otra mano debajo de la bandeja exprimidora (Fig. 14).
- Coloque la máquina sobre una base suficientemente fuerte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



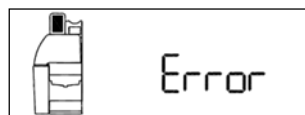
(Disp. 1)



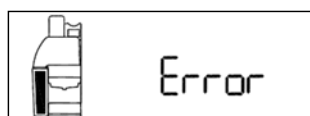
(Disp. 2)



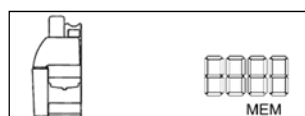
(Disp. 3)



(Disp. 4)



(Disp. 5)



(Disp. 6)

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

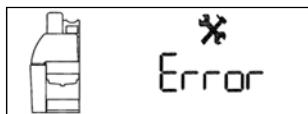
7.2. MANTENIMIENTO

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

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

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

7.3. LOCALIZACIÓN DE AVERIAS

Avería	Causa y/o solución
El display no se ilumina	Falta tensión eléctrica en la red. Fusible fundido (Fig. 13). Cable de red mal conectado. Accione el interruptor de red (Fig. 9). Humedad en placa electrónica. Proporcionar calor seco a la placa.
Aparece Error en el display	Carátula mal colocada (Fig. 12). Bandeja filtro fuera de su sitio (Fig.18). Protección superior mal colocada (Fig. 19). Cubeta mal colocada (Fig. 20). Sobrecalentamiento motor.
Aparece Error e Icono intermitente en el display.	Vea si está exprimiendo naranjas congeladas. Observe si se han amontonado cortezas en la bandeja exprimidora. Vea si se ha dejado la bola desenroscada. Vea si las cortezas se quedan pegadas en el interior de la copa. Compruebe que no ha montado copa y bola de diferentes tamaños. La corteza de la fruta es demasiado gruesa. Retire la arandela de debajo de la bola. 
Máquina bloqueada	Para desbloquear la máquina utilizar una llave Allen de 3mm que encontrará a la derecha de la rejilla inferior de la máquina. Introducirla en el agujero del lateral derecho, y con la máquina desconectada, girar en sentido horario hasta subir la copa y deshacer el bloqueo. ATENCIÓN: antes de conectar la máquina, asegúrese de que ha sacado la llave de su anclaje.
Rotura del patín	Se han soltado las gomas y se amontonan las cortezas en la bandeja de exprimido. Tuerca de la copa mal apretada. La bola de la bandeja exprimidora estaba suelta.
Las naranjas no quedan suficientemente exprimidas	La corteza de la fruta es demasiado fina. Compruebe que está la arandela debajo de la bola, coloque como máximo una arandela.
La segunda mitad de la naranja se da la vuelta	Utilización de naranja muy pequeña para el juego de copa y bola utilizado. Montar el juego mediano o la copa con el suplemento elástico. Comprobar las medidas de las naranjas en el calibrador.
La naranja rebota en la copa y salta a la cuchilla	Utilización de naranja muy grande para el juego de copa y bola utilizado. Montar el juego grande con el suplemento elástico. Comprobar las medidas de las naranjas en el calibrador.
La naranja salta de la teja alimentadora	El eje de la teja alimentadora está reseco; proceda a engrasarlo (Fig. 17).
Para cualquier consulta o petición de repuestos, deberá indicar modelo y número de matrícula de su máquina (Fig. 15).	

7.4. LISTADO DE COMPONENTES

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



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

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

INDEX

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

SERVICE MANUAL

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

MAINTENANCE MANUAL

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

1. TECHNICAL DATA

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

* *Optional accessories, not included as standard.*

2. WASTE AND RECYCLABILITY

Used equipment

European Union



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

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

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

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

Countries outside the European Union

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

Packaging

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

3. GUARANTEE

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

This guarantee covers all material or manufacturing defects.

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

Repair or replacement of machine parts during the guarantee period, does not imply 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.

Labour not covered by this guarantee.

Any damages caused by unauthorised staff or materials.

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

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

Technical assistance

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel: +34.961.301.246

Fax: +34.961.301.250

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

4. ACCESSORIES

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

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

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

ATTENTION!: Never mix components of different sets.

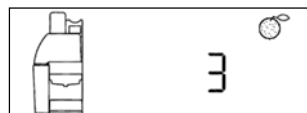
Service Manual

6. FUNCTIONS AND CLEANING

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

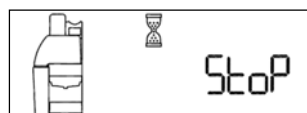
6.1. INITIAL START UP

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



6.2. STOPPING

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



6.3. COUNTER FUNCTION

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

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

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

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



6.4. AUTOMATIC START FUNCTION

Turn off the machine at the mains.

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

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

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

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

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

TO RETURN TO THE STANDARD OPERATING SYSTEM.

Repeat the process by entering code 1001.

6.5. STAND BY

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

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

6.6. CLEANING

The machine squeezing area and parts must be cleaned daily.

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

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

Assembly

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

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

Before operating the machine, make sure that:

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

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

(Operator faults not covered by the guarantee)

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

Important Notice

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

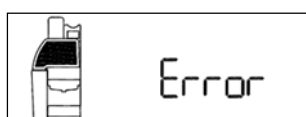
6.7. ADVICE FOR USE

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

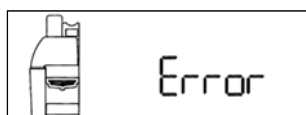
6.8. SAFETY SYSTEMS

The machine has various safety systems:

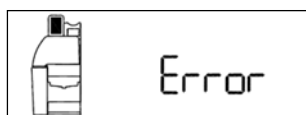
- 1 If the cover is not fitted properly, the display shows the **Error** message with the area of the cover flashing.



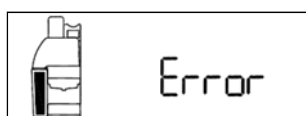
- 2 If the Juicetray is not assembled or improperly assembled, the machine will not operate and the display will show **Error** message. The tray flashes as a shadow.



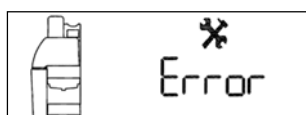
- 3 If the upper protective device is not fitted properly the machine will not work and the display shows the **Error** message with the area of the protective device flashing.



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



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



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



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

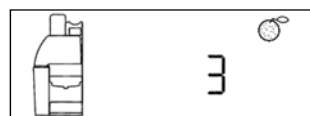
Maintenance Manual

7. INSTALLATION, PROGRAMMING AND MAINTENANCE

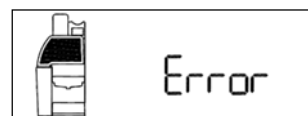
- It is compulsory for the machine to be earthed to avoid the possibility of people being given shocks or damage to the equipment.
- The plug must be easily accessible once the installation is complete. The use of extension cables, adaptors and multiple sockets is not permitted.

7.1. INSTALLATION

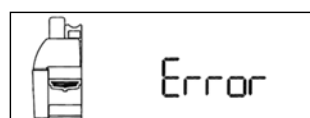
- Important! The machine weighs 29.5 kg. The machine should always be moved by two people. The best way to lift the machine is to use one hand to get a grip underneath the machine rear and the other hand placed beneath the Squeezing Tray (Fig. 14).
- Place the machine on a sufficiently sturdy and stable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



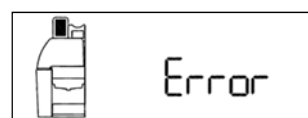
(Disp. 1)



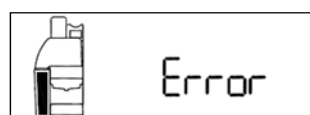
(Disp. 2)



(Disp. 3)



(Disp. 4)



(Disp. 5)



(Disp. 6)

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

7.2. MAINTENANCE

Exterior machine maintenance: simply requires daily cleaning.

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

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

7.3. IDENTIFYING DAMAGES

Damage	Cause and/or solution
The display is not lit	No power supply. Fuse burnt out (Fig. 13). Power cable not properly connected. Switch power on (Fig. 9). Damp in circuit board. Supply dry heat to the board.
The display shows message Error	Cover badly fitted (Fig. 12). Filter tray out of place (Fig.18). Upper protective device badly fitted (Fig. 19). Bin badly fitted (Fig. 20). Motor overheating.
The display shows message Error and a flashing icon.	Check to see if the oranges being squeezed are frozen. Check to see if peel has built up in the juicer tray. Check to see if the ball has not been properly screwed in. Check to see if peel has become stuck inside the cup. Check that you haven't fitted different sizes of cup and ball. The skin of the fruit may be too thick. Remove the washer from underneath the ball. 
Blocked machine	To unblock the machine, use the 3mm Allen key to the right of the lower grille of the machine. Insert it into the hole on the right-hand side and, with the machine unplugged, turn it in a clockwise direction until you can raise the cup and release the blockage. IMPORTANT: before plugging in the machine, make sure you have removed the key from its fitting.
Breakage of guide plate	The Peel Extracting Bands are loose or broken and peel is piling up in the Juicer tray. The nut of the cup is not tight enough. The ball in the squeezer tray is loose.
Not enough juice is being extracted from the fruit	The skin of the fruit is too thin. Check that the washer is fitted underneath the ball; fit a maximum of one washer.
The second half of the orange turns around	Orange may be too small for the cup and ball set being used. Fit the medium set, or the cup with the elastic accessory. Check the size of the oranges in the calibrator.
The orange rebounds in the cup and misses the blade	Orange may be too large for the cup and ball set being used. Fit the large set with the elastic accessory. Check the size of the oranges in the calibrator.
Oranges pop out from the paddle	The paddle shaft is too dry; proceed to grease it (Fig. 17).
<i>For any advice or to request spare parts, you should state the model and serial number of your machine (Fig. 15).</i>	

7.4. LIST OF COMPONENTS

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

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

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 l'usine (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/z1nature.pdf>

SOMMAIRE

1. INFORMATION TECHNIQUE	38
2. RÉSIDUS ET RECYCLAGE	38
3. GARANTIE	39
4. ACCESSOIRES	40
5. PHOTOS	99

MANUEL DE SERVICE

6. FONCTIONS ET NETTOYAGE	42
6.1. MISE EN ROUTE	42
6.2. ARRÊT	42
6.3. FONCTION COMPTEUR	43
6.4. FONCTION MODE AUTOMATIQUE	43
6.5. MODE VEILLE	43
6.6. NETTOYAGE	43
6.7. CONSEILS D'UTILISATION	45
6.8. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ	45

MANUEL DE ENTRETIEN

7. INSTALLATION, PROGRAMMATION ET MAINTENANCE	48
7.1. INSTALLATION	48
7.2. ENTRETIEN MACHINE	49
7.3. DÉPISTAGE DES PANNES	49
7.4. LISTE DES COMPOSANTS	50

1. INFORMATION TECHNIQUE

CONSOMMATION (W)		165W
CONSOMMATION STAND BY (W)		1.6W
ORANGES PAR MINUTE		6.5
CAPACITÉ ALIMENTATION		1kg
DIMENSIONS	HAUTEUR (mm)	678
	LARGEUR (mm)	339
	FOND (mm)	387
CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES	TEMPÉRATURE ENTRE	+5°C et +50°C
	HUMIDITÉ ENTRE	45% et 70%
TAILLE DES FRUITS Ø (mm)	COUPE MOYENNE AVEC SUPPLÉMENT (CAOUTCHOUC)	55-70
	COUPE MOYENNE SANS SUPPLÉMENT (CAOUTCHOUC)	63-75
	GRANDE COUPE AVEC SUPPLÉMENT (CAOUTCHOUC) *	65-80
	GRANDE COUPE SANS SUPPLÉMENT (CAOUTCHOUC) *	75-90
NIVEAU SONORE DE PRESSION PONDÉRÉE "A"		Moins de 70 dB
POIDS (kg.) (non emballé)		29.5
TENSION ET FRÉQUENCE	MOD. Z1A	230V-50Hz
	MOD. Z1B	220V-60Hz
	MOD. Z1C	110V-60Hz
	MOD. Z1E	240V-50Hz

* Accessoire de série non inclus.

2. RÉSIDUS ET RECYCLAGE

Équipements hors d'usage

Union Européenne



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

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

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

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

Autres pays n'appartenant pas à l'Union Européenne

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

Emballage

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

3. GARANTIE

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., à travers son distributeur officiel, garantit ses machines pendant 3 ANS ou 100.000 cycles de pressage, à compter de la date de LIVRAISON au distributeur, conformément aux conditions suivantes :

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

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

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

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

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

Cette garantie ne couvre pas

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

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

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

Main d'oeuvre 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 :

- 1908014-1 SUPPLÉMENT ÉLASTIQUE COUPE MOYENNE Z1
- 1908015-1 SUPPLÉMENT ÉLASTIQUE COUPE GRANDE Z1
- 1902005C-5 PROTECTION FAÇADE Z1
- 1902010B-5 PROTECTION SUPÉRIEURE Z1
- 1903001A-1 PLATEAU EXPRESS Z1 GP
- 1909006B-1 LAME Z1 GP
- 1912007B SÉRIGRAPHIE CPU Z1

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 de la taille des fruits que vous souhaitez presser, la machine dispose de plusieurs jeux de coupes et boules au choix:

- a** Coupe et boule de couleur gris foncé, pour presser des fruits de 63 à 75 de diamètre. Pour presser des fruits de 55 à 70 de diamètre, vous devrez placer le supplément élastique. (Fig. 4)
- b** Optionnel. Coupe et boule de couleur gris clair pour presser des fruits de 75 à 90 de diamètre. Pour presser des fruits de 65 à 80 de diamètre, vous devrez placer le supplément élastique (Fig. 5).
Changez la position du calibre à la position Ø90 (Fig. 6).

Indépendamment du jeu choisi, la lame sera toujours la même.

ATTENTION! Ne pas mélanger des éléments de jeux différents.

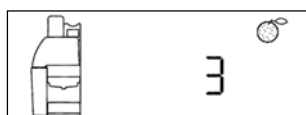
Manuel de Service

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.

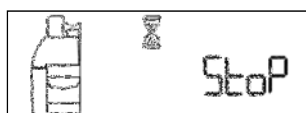
6.1. MISE EN ROUTE

- Choisissez la taille de coupe et de boule appropriée à la taille des fruits que vous allez presser, changez la position du calibre (Fig. 6-7) et vérifiez s'il est nécessaire d'ajouter le supplément en caoutchouc. Voir chapitre ACCESSOIRES.
- Montez les pièces en position correcte. Voir **montage** point 10 (nettoyage).
- Une fois la machine branchée, l'affichage montre un chiffre allant du **1** au **50** ou la lettre **C**. Le chiffre indique la quantité d'oranges qui seront pressées et la lettre **C** signifie qu'elles seront pressées pendant 30 minutes approximativement, et sans interruption.
- En fonction de la quantité d'oranges que vous souhaitez presser, appuyez de façon intermittente sur le bouton **SELECT**, et le chiffre qui apparaîtra sur l'écran augmentera de 1 à 50 pour ensuite faire place à la lettre **C**. (1,2,3,.....48,49,50,C,1,2,3.....) Par contre, si vous maintenez le bouton **SELECT** appuyé pendant plus de 2 secondes, le chiffre diminuera.
- Répétez cette opération jusqu'à ce que la quantité souhaitée apparaisse.
- Une fois que vous avez sélectionné la quantité et que vous avez réalisé un pressage, celle-ci sera mémorisée même si vous éteignez la machine et elle ne changera que si vous réalisez une nouvelle sélection.
- En appuyant sur le bouton **ON** du tableau, la machine pressera le nombre d'oranges affiché sur l'écran, en indiquant au cours du processus le nombre d'oranges qui reste à presser. Si vous souhaitez répéter l'opération, il suffit d'appuyer sur **ON**. Pour arrêter le processus, appuyez sur le bouton **STOP**.



6.2. ARRÊT

Avec l'appareil en marche, appuyez sur le bouton **Stop**. L'écran affiche une **Horloge et Stop** et la machine s'arrête lorsque les deux moitiés du fruit se terminent et que la coupe arrive en position verticale. Ensuite, l'écran affiche le numéro de la sélection précédente.



6.3. FONCTION COMPTEUR

Si vous souhaitez connaître le nombre total **cycles*** réalisées, vous devrez, une fois la machine à l'arrêt et prête, appuyer sur le bouton **STOP** et l'écran affichera cette quantité durant quelques secondes. Sachez que les machines sortent de l'usine de fabrication avec 100 – 125 cycles en raison des contrôles de qualité effectués.

**(Cycle= processus complet 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. 8).

POUR RÉACTIVER LE MODE NORMAL.

Répéter le processus en introduisant le code 1001.

6.5. 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.

6.6. NETTOYAGE

Nous vous recommandons de nettoyer quotidiennement la zone de pressage.

- Nous vous recommandons d'arrêter la machine en appuyant sur **Stop** avant toute opération de nettoyage de celle-ci (ne jamais arrêter l'interrupteur principal), car toutes les pièces se trouveront ainsi dans une position facile à extraire et à replacer. Si vous ne suivez pas cette recommandation, la machine pourrait s'arrêter dans une position qui rendrait cette opération très difficile et pourrait provoquer des dommages aux pièces mal placées.

- Une fois la machine arrêtée de la façon expliquée ci-dessus, DÉBRANCHEZ LA MACHINE DE L'INTERRUPTEUR DE RÉSEAU (Fig. 9). L'écran du sélecteur digital s'éteindra.
- Enlevez la **protection supérieure et la protection** et lavez-les avec un chiffon humidifié dans une solution savonneuse neutre (ATTENTION: Ne JAMAIS les nettoyer avec des produits qui pourraient rayer).
- Enlevez d'abord la lame.
- Pour retirer la coupe et la lame, nous vous recommandons de desserrer légèrement les écrous de fixation et en vous appuyant dessus, de tirer vers l'extérieur ; la coupe et la lame seront ainsi libérées et vous pourrez facilement les enlever. **Important : enlevez d'abord la lame ! Faites très attention à ne pas vous couper car la lame est très aiguisée (fig. 3).**
- Le plateau filtre, celui de pressage et la glissière s'enlèvent en desserrant l'écrou de l'axe du plateau et en tirant vers l'extérieur horizontalement (Fig. 10). Pour un nettoyage exhaustif, desserrez aussi la **boule** qui se trouve à l'intérieur du **plateau de pressage** (Fig. 11); sous la boule se trouve une rondelle. **Faites attention à ne pas la perdre !** Vous pouvez mettre toutes ces pièces dans le lave-vaisselle ou les laver à la main.
- Lavez la cuvette, le plateau et la grille pose-verres.
- Nettoyez la façade de la machine avec la même solution savonneuse.
- Nettoyez la rampe et la goulotte d'alimentation de la partie supérieure.

Montage

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

- 1 Vissez la boule dans le plateau de pressage. Vérifiez d'abord que la rondelle est bien à sa place puis **SERREZ** très fort la boule! (Fig. 11).
- 2 Introduisez la glissière à l'intérieur du plateau. **Montez cet ensemble par les deux axes de la machine simultanément.** Attention: pour bien aligner la glissière dans l'axe, soulevez légèrement la paroi de la glissière. **Ne montez jamais la glissière sur le plateau a posteriori!**
- 3 Montez la plateau filtre et **SERREZ** bien fort l'écrou.
- 4 Montez la coupe sur l'axe et **SERREZ** bien fort l'écrou.
- 5 Montez la lame sur l'axe et **SERREZ** bien fort l'écrou. **Faites attention à ne pas couper!**
- 6 Montez la protection en introduisant les deux parties supérieures dans les rainures, Insert fixation droite en premier, puis la gauche. Un petit click vous indiquera qu'elles sont bien encastrées; la machine est prête (Fig. 12).
- 7 Montez la protection supérieure, le plateau pose-verres et la cuvette.

Avant de mettre la machine en fonctionnement, observez:

- Que les plateaux et la glissière sont bien emboîtés et bien vissés.
- Que les écrous de la coupe et de la lame sont bien serrés (Fig.2).
- Que les jeux boule-coupe (même couleur) sont corrects.

Si la glissière, les plateaux, la boule, la coupe, ou la lame n'étaient pas bien montés, ces pièces ainsi que l'intérieur de la machine pourraient être endommagés.

(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.

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.

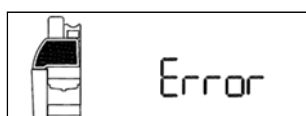
6.7. CONSEILS D'UTILISATION

- Veillez à ce que les oranges entrent bien dans la coupe choisie car si celle-ci est trop petite, elle pincera la peau en libérant une huile qui donnera au jus un goût amer.
- Afin d'obtenir le plus de jus possible, il convient que le coupe ne soient pas trop grandes par rapport aux oranges que vous utilisez.
- Quand vous terminez la journée, éteignez la machine en utilisant l'interrupteur du réseau (Fig. 9).

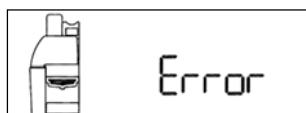
6.8. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

La machine dispose de plusieurs systèmes de sécurité:

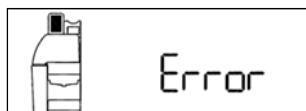
- 1 Si la façade n'est pas bien placée, l'écran affiche **Error** et la protection se met à clignoter.



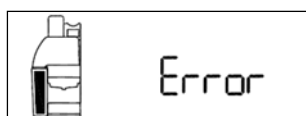
- 2 Si le plateau filtre n'est pas correctement placé, la machine ne fonctionne pas et l'écran affiche **Error**. Le plateau prend une couleur sombre et se met à clignoter.



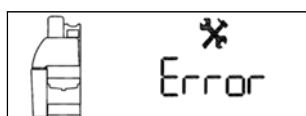
- 3 Si la protection supérieure n'est pas bien emboîtée, la machine ne fonctionne pas et l'écran affiche **Error**. La protection prend une couleur sombre et se met à clignoter.



- 4 Si la cuvette n'est pas bien emboîtée, la machine ne fonctionne pas et l'écran affiche **Error**. La cuvette prend une couleur sombre et se met à clignoter.



- 5 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.



- 6 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**. 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 ne sont pas encombrées.



- 7** 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.13).

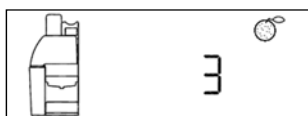
Manuel de Entretien

7. INSTALLATION, PROGRAMMATION ET MAINTENANCE

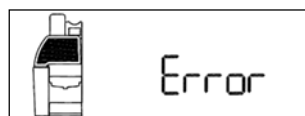
- La machine devra obligatoirement être reliée à la terre pour éviter d'éventuelles décharges aux utilisateurs ou d'être endommagée.
- La prise devra être facilement accessible une fois l'installation terminée. L'utilisation de rallonges, d'adaptateurs et de prises multiples est interdite.

7.1. INSTALLATION

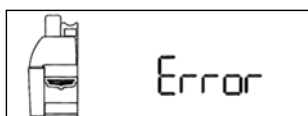
- Attention! La machine pèse 29.5 kg. Pour la déplacer, nous vous conseillons de demander l'aide d'une autre personne. Le meilleur moyen de l'attraper est de la tenir avec une main, sous la partie arrière, et l'autre main placée sous le plateau presseur (Fig. 14).
- Placez la machine sur une surface suffisamment solide et stable.
- Assurez-vous que la tension et la fréquence de la machine correspondent à l'installation électrique. Voir la plaque numérotée (Fig. 15).
- Utilisez une prise avec terre protégée par un différentiel de 0,03A Branchez-y uniquement le presse-oranges. Ne partagez pas cette prise avec d'autres appareils.
- Nous vous recommandons, avant de mettre en route la machine, de nettoyer les pièces qui seront en contact avec le jus (coupe, plateau presseur, boule, lame, plateau filtre, filtre et partie avant).
- Branchez l'interrupteur. (Fig. 9 (I=On, O=Off)). Si aucun message n'apparaît sur l'écran, (Fig. 16) cela sera dû à un manque de tension; en ce cas, vous devrez vous assurer d'avoir branché la prise à une ligne de tension et que l'interrupteur est activé. Une fois ce problème résolu, l'un de ces messages apparaîtra:



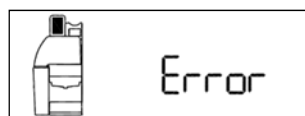
(Disp. 1)



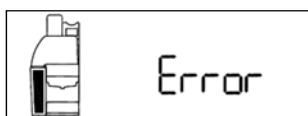
(Disp. 2)



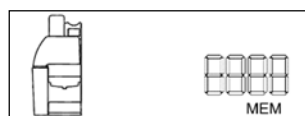
(Disp. 3)



(Disp. 4)



(Disp. 5)



(Disp. 6)

- 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** apparaît sur l'écran (Aff. 2), la partie avant de la machine est mal placée et vous devrez la placer correctement.
- c. Si le message **Error** apparaît sur l'écran (Aff. 3), le plateau de la machine est mal placé et vous devrez le pousser jusqu'au fond.
- d. Si le message **Error** apparaît sur l'écran (Aff. 4), la protection supérieure de la machine est mal placée ; vous devrez la placer correctement.
- e. Si le message **Error** apparaît sur l'écran (Aff. 5), la cuvette de la machine est mal placée ; vous devrez la placer correctement.
- f. Si le message **Error MEM** apparaît sur l'écran (Aff. 6), la plaque électronique de la machine possède un défaut et vous devrez appeler le service technique.

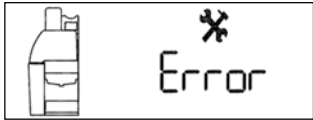
7.2. ENTRETIEN MACHINE

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

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

Graissage périodique de l'axe de la plaque de réception (Fig. 17). N'utilisez que de la graisse apte pour l'usage alimentaire.

7.3. DÉPISTAGE DES PANNES

Panne	Motif et/ou solution
L'écran ne s'allume pas	Manque de tension dans le réseau. Fusible grillé (Fig. 13). Fil mal branché. Activez l'interrupteur (Fig. 9). Humidité dans la plaque électronique. Souffler de la chaleur sèche sur la plaque.
L'écran affiche Error	Protection mal placée (Fig. 12). Plateau filtre déplacé (Fig. 18). Protection supérieure mal placée (Fig. 19). Cuvette mal placée (Fig. 20). Surchauffe moteur.
Error et Icône clignotent sur l'écran	Vérifiez si les fruits pressés sont congelés. Observez s'il n'y a pas de peaux entassées sur le plateau de pressage. Vérifiez que la boule n'est pas dévissée. Vérifiez que les peaux ne restent pas collées à l'intérieur de la coupe. Assurez-vous que vous avez bien monté la coupe et la boule du même format. La peau des fruits est trop épaisse. Enlevez la rondelle qui se trouve sous la boule. 
Machine bloquée	Pour débloquer la machine, utilisez une clé allen de 3mm que vous trouverez à droite de la grille inférieure de la machine. Introduisez-la dans le trou du côté droit et, après avoir débranché la machine, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire monter la coupe et débloquer. ATTENTION: avant de rebrancher la machine, assurez-vous de bien avoir ôté la clé.
Glissière cassée	Les caoutchoucs se sont relâchés et les peaux s'accumulent dans le plateau pressage. Écrou de la coupe mal serré. La boule du plateau de pressage était dévissée.
Les oranges ne sont pas suffisamment pressées	La peau du fruit est trop fine. Vérifiez que la rondelle est bien à sa place sous la boule ; placez au maximum une rondelle.
La deuxième moitié du fruit se retourne	Fruit trop petit pour le jeu coupe/boule utilisé. Montez le jeu moyen ou la coupe avec le supplément élastique. Vérifiez les dimensions des fruits dans le calibre.
L'orange rebondit dans la coupe et saute sur la lame	Le fruit est trop grand pour le jeu coupe/boule utilisé. Montez le jeu grand format avec le supplément élastique. Vérifiez les dimensions des fruits dans le calibre.
Les oranges sautent de la plaque de réception	L'axe de la plaque de réception est sec; graissez-le (Fig. 17).

Pour toute consultation ou demande de pièces de rechange, vous devrez indiquer le modèle et le numéro de votre machine (Fig. 15).

7.4. LISTE DES COMPOSANTS

0508013	SUPPORT 85MM
1003031A	ÉCROU Z1
1405022	GRANDE BOULE Z14
1405023	BOULE MOYENNE Z14
1902005C-5	PROTECTION FAÇADE Z1
1902007	DISPOSITIF DE RETENUE
1902010B-5	PROTECTION SUPÉRIEURE Z1
1902016	PANIER Z1
1902019A	CALIBREUR Z1
1902020	BLOCKAGE DISPOSITIF DE RETENUE
1902023C-5	PROTECTION FAÇADE COMPLETE Z1
1903001A-1	PLATEAU PRESSAGE Z1 GP
1903002A-1	PLATEAU FILTRE Z1 GP
1903003A-1	FILTRE Z1 GP
1903005A-1	PLATEAU ÉGOUTTAGE Z14 GP
1903006A-1	GRILLE ÉGOUTTAGE Z14 GP
1903008A-1	CUVETTE Z1 GP

1903008A-2	CUVETTE Z1 BR
1903008A-3	CUVETTE Z1 OR
1903008A-4	CUVETTE Z1 BE
1904005A-1	GLISSIÈRE Z1 GP
1908006	COUPE GRANDE Z1
1908007	COUPE MOYENNE Z1
1908012-2	JAUGE COUPE MOYENNE Z1
1908013-2	JAUGE COUPE GRANDE Z1
1908014-1	SUPPLÉMENT ÉLASTIQUE COUPE MOYENNE Z1
1908015-1	SUPPLÉMENT ÉLASTIQUE COUPE GRANDE Z1
1908020	KIT GRANDE Z1
1909006B-1	LAME Z1 GP
1912007B	SÉRIGRAPHIE CPU Z1
I-912-M4X10	INOX. VIS M4X10 DIN-912 ZINGUÉ
I-9021-M4	RONDELLE INOX M4 DIN-9021
V0185	CLÉ ALLEN 3MM
V0227	RONDELLE SUPPLÉMENT BOULE

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 Umfeldern 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/z1nature.pdf>

INHALTSVERZEICHNIS

1. TECHNISCHE DATEN.....	54
2. RÜCKSTÄNDE UND RECYCLING	54
3. GARANTIE	55
4. ZUBEHÖR.....	56
5. FOTOS.....	99

SERVICE ANLEITUNG

6. FUNKTIONEN UND PFLEGE	58
6.1. INBETRIEBNAHME	58
6.2. ABSTELLEN	58
6.3. ZÄHLERFUNKTION	59
6.4. AUTOMATIKFUNKTION	59
6.5. STANDBY	59
6.6. REINIGUNG	59
6.7. ANWENDUNGSRATSCHLÄGE	61
6.8. SICHERHEITSSYSTEME	61

WARTUNGSHANDBUCH

7. INSTALLATION, PROGRAMMIERUNG UND WARTUNG	64
7.1. INSTALLATION	64
7.2. WARTUNG	65
7.3. LOKALISIERUNG VON BETRIEBSSTÖRUNGEN	65
7.4. KOMPONENTENLISTE	66

1. TECHNISCHE DATEN

VERBRAUCH (W)		275 W
VERBRAUCH STANDBY (W)		1.6 W
FRÜCHTE PRO MINUTE		6.5
AUFNAHMEFÄHIGKEIT DER ZUFUHRREINHEIT (kg)		1 kg
DIMENSIONEN Ø (mm)	HÖHE (mm)	678
	BREITE (mm)	339
	TIEFE (mm)	387
GRENZWERTE DER UMGEBUNGS- BEDINGUNGEN	TEMPERATUR ZWISCHEN	+5°C und +50°C
	LUFTFEUCHTIGKEIT ZWISCHEN	45% und 70%
FRUCHTGRÖSSE Ø (mm)	MITTLERER KELCH MIT ZUSATZ (GUMMI)	55-70
	MITTLERER KELCH OHNE ZUSATZ (GUMMI)	63-75
	GROSSER KELCH MIT ZUSATZ (GUMMI) *	65-80
	GROSSER KELCH OHNE ZUSATZ (GUMMI) *	75-90
GEWICHTETER SCHALLDRUCKPEGEL "A"		weniger als 70 dB
GEWICHT (kg.) (ohne Verpackung)		29.5
SPANNUNG UND FREQUENZ	MOD. Z1A	230V-50Hz
	MOD. Z1B	220V-60Hz
	MOD. Z1C	110V-60Hz
	MOD. Z1E	240V-50Hz

* Zubehör nicht serienmäßig enthalten.

2. RÜCKSTÄNDE UND RECYCLING

Geräte, die nicht mehr verwendet werden

Europäische Union



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

Für weitere Informationen in Bezug auf die Abfallentsorgung und Verwertung dieses Produkts setzen Sie sich mit ihrem städtischen Abfallentsorgungsdienst in Verbindung, ihrem Abfallverwalter oder der Vertriebsfirma, die 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 Gesetzesnormen Ihres Landes zur Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte vor.

Verpackung

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

3. GARANTIE

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

Durch diese Garantie werden alle Material- und Herstellungsschäden gedeckt.

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

Die Garantie behält ihre Gültigkeit nur bei Vorlage der Originalrechnung.

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

Auf Originalersatzteile besteht ein Garantieschutz von 6 Monaten.

Von der Garantie wird nicht gedeckt

Jegliche Beschädigung, die nicht direkt durch einen Material- oder Herstellungsfehler verursacht wurde. Jeglicher Schaden, der durch eine unsachgemäße Installation, Missbrauch, unzweckmäßige Benutzung, Veränderung oder Umbau des Gerätes, Unfall oder Fahrlässigkeit entstanden ist.

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

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

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

- 1908014-1 ELASTISCHER ZUSATZ KELCH MITTLERER Z1
- 1908015-1 ELASTISCHER ZUSATZ KELCH GROSSER Z1
- 1902005C-5 FRONTPLATTE Z1
- 1902010B-5 OBERER SCHUTZ Z1
- 1903001A-1 PRESSWANNE Z1 GP
- 1909006B-1 SCHNEIDWERKZEUG Z1 GP
- 1912007B SIEBDRUCK Z1

Technischen Dienst

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: +34.961.301.246

Telefax: +34.961.301.250

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

4. ZUBEHÖR

Je nach Größe der Früchte, die ausgepresst werden sollen, verfügt das Gerät über verschiedene Sätze von Schalenbehältern und Presskegeln, die zur Wahl stehen:

- a** Kelch und Kugel in dunkelgrauer Farbe für das Auspressen von Früchten mit einem Durchmesser von 63 bis 75. Sollen Früchte mit einem Durchmesser von 55 bis 70 ausgepresst werden, ist der elastische Zusatz anzubringen (Abb. 4).
- b** Option. Kelch und Kugel in hellgrauer Farbe für das Auspressen von Früchten mit einem Durchmesser von 75 bis 90. Sollen Früchte mit einem Durchmesser von 65 bis 80 ausgepresst werden, ist der elastische Zusatz anzubringen (Abb. 5).
Positionieren Sie das messlehre an Position Ø90 (Fig. 6).

Das Schneidwerk ist unabhängig von dem eingebauten Satz immer das Gleiche.

ACHTUNG! Elemente verschiedener Sätze dürfen nicht gemischt verwendet werden.

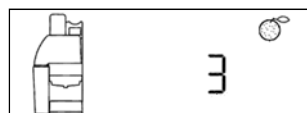
Service Anleitung

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, positionieren Sie das messlehre (Fig. 6-7) und zu überprüfen, ob der Zusatz aus Gummi erforderlich ist. Siehe Kapitel ZUBEHÖR.
- Legen Sie alle Teile in der richtigen Position. Siehe **wiedereinbau**-Nummer 10 (reinigung).
- Nachdem das Gerät eingeschaltet ist, wird auf dem Display eine Nummer von **1** bis **50** oder der Buchstabe **C** angezeigt. Die Nummer gibt die Anzahl der zu auszupressenden Früchte an und der Buchstabe **C** bedeutet, dass während ca. 30 Minuten ohne Unterbrechung gepresst wird.
- Je nach Anzahl der Früchte, die Sie auspressen wollen, müssen Sie mit Unterbrechungen den Knopf **SELECT** drücken, worauf die Zahl im Display von 1 bis 50 ansteigt und danach der Buchstabe **C** erscheint. (1, 2, 3,48, 49, 50, C, 1, 2, 3.....) Wenn der **SELECT**-Schalter länger als 2 Sekunden gedrückt bleibt, verringert sich die Zahl auf dem Display.
- Führen Sie diese Operation so lange durch, bis die gewünschte Anzahl erscheint.
- Nachdem Sie eine Fruchtmenge ausgewählt und einen Pressvorgang durchgeführt haben, wird diese Menge im Gerät gespeichert. Selbst wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ändert sich nichts bis eine neue Mengenauswahl vorgenommen wird.
- Bei einem Druck auf den **ON**-Schalter, presst das Gerät die auf dem Display angezeigte Anzahl, wobei während des Vorgangs die Anzahl der zur Auspressung verbleibenden Früchte angezeigt wird. Wenn Sie den Prozess wiederholen wollen, genügt ein einfacher Druck auf **ON**. Um den Vorgang zu stoppen, muss der **STOPP**-Schalter gedrückt werden.



6.2. ABSTELLEN

Bei laufendem Gerät die Taste **Stop** drücken. Auf dem Display werden eine **Uhr und Stop** angezeigt und das Gerät stoppt, wenn die beiden Orangenhälften ausgepresst wurden und der Kelch die Senkrechte erreicht. Danach erscheint auf dem Display die Nummer der vorherigen Wahl.



6.3. ZÄHLERFUNKTION

Wenn Sie die Gesamtzahl der durchgeführten **zyklen*** in Erfahrung bringen wollen, müssen Sie bei gestopptem, aber funktionsbereitem Gerät, den **STOPP**-Schalter drücken. Auf diese Weise wird die besagte Anzahl für einige Sekunden auf dem Display erscheinen. Hierbei muss berücksichtigt werden, dass durch die Qualitätskontrolltests alle Geräte mit 100-125 zyklen vom Werk ausgeliefert werden.

* (**Zyklus**= kompletter Pressvorgang 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. 8).

ZUR AKTIVIERUNG DES NORMALEN FUNKTIONSMODUS.

Vorgang wiederholen und dabei Code 1001 eingeben.

6.5. 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.

6.6. 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** (Abb. 9). Das Display des digitalen Wahlschalters erlischt.
- Entnehmen Sie den **oberen Schutz und die Deckplatte**. Reinigen Sie diese mit einem in neutraler Seifenlauge getränkten Tuch (ACHTUNG! Verwenden Sie NIE Reiniger, die das Material zerkratzen könnten).
- Entnehmen Sie zuerst das Messer.
- Für die Entnahme von Kelch und Messer empfiehlt es sich, die Haltemuttern zu lockern und nach außen zu ziehen. Sie sind dann gelöst und lassen sich einfach entnehmen. **Wichtig! Entnehmen Sie zuerst das Messer! Gehen Sie dabei besonders vorsichtig vor, das Messer ist sehr scharf und es besteht die Gefahr von Schnittverletzungen (Abb. 3).**
- Filterwanne, Presswanne und Gleiter werden herausgenommen, indem man die Mutter an der Wannenchse löst und waagrecht nach außen zieht (Abb. 10). Für eine besonders gründliche Reinigung schrauben Sie zudem die **Kugel** ab, die sich in der **Presswanne** befindet (Abb. 11). Unter der Kugel muss eine Unterlegscheibe liegen. **Gehen Sie vorsichtig vor, um sie nicht zu verlieren!** Diese Teile können im Geschirrspüler oder von Hand gereinigt werden.
- Reinigen Sie Wanne, Tablett und Becherabstellgitter.
- Reinigen Sie die Gerätefront mit derselben Seifenlauge.
- Reinigen Sie die Zufuhrrampe und die Dachplatte.

Wiedereinbau

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

- 1 Verschrauben Sie die Kugel mit der Presswanne. Achten Sie darauf, dass die Unterlegscheibe an ihrem Platz liegt und ziehen Sie die Kugel gut **FEST! (Abb. 11)**
- 2 Setzen sie den Gleiter in die Wanne ein. **Montieren Sie diese Einheit auf beiden Geräteachsen gleichzeitig.** Achtung! Um den Gleiter mit seiner Achse anzulegen, die Gleiterwand leicht anheben. **Niemals den Gleiter nachträglich auf der Wanne montieren!**
- 3 Setzen Sie den Filterschale und Mutter gut **FESTZIEHEN.**
- 4 Kelch an der Achse anbringen und Mutter gut **FESTZIEHEN.**
- 5 Messer an der Achse anbringen und Haltemutter gut **FESTZIEHEN. Vorsichtig vorgehen, um Schnittverletzungen zu vermeiden!**
- 6 Deckplatte montieren, indem die beiden oberen Seiten in die Schlitz eingelegt werden, legen sie den Haken nach rechts und dann die linke. Ein klickendes Geräusch beim Einrasten weist darauf hin, dass der Zusammenbau korrekt ausgeführt wurde und das Gerät nun betriebsbereit ist (Abb. 12).
- 7 Oberen Schutz, Tablett für Gläser und Wanne anbringen.

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

- Dass Wanne und Gleiter korrekt eingerastet und festgeschraubt sind.
- Dass die Muttern von Kelch und Messer gut festgezogen sind (Abb. 2).
- Dass der Satz aus Kugel und Kelch (gleiche Farbe) korrekt ist.

Wenn Gleiter, Wannen, Kugel, Kelch, oder Messer nicht korrekt angebracht werden, können an diesen Teilen oder sogar im Gerät Schäden auftreten.

(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.

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.

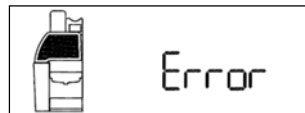
6.7. ANWENDUNGSRATSCHLÄGE

- Bitte achten Sie darauf, dass die Orangen gut in den zum Auspressen gewählten Kelch passen. Ist der Kelch zu klein, wird die Schale eingeklemmt und es tritt Öl aus, das dem Saft einen bitteren Geschmack verleiht.
- Um die größtmögliche Menge an Saft zu gewinnen, ist es erforderlich, dass die Schalenbehälter nicht viel größer als die Früchte sind.
- Am Ende des Arbeitstags die Maschine durch Betätigung des Netzschalters ausschalten (Abb. 9).

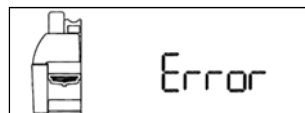
6.8. SICHERHEITSSYSTEME

Das Gerät verfügt über mehrere Sicherheitssysteme:

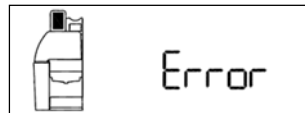
- 1 Wenn die Deckplatte nicht korrekt angebracht ist, erscheint auf dem Display **Error** und die Deckplatte wird blinkend angezeigt.



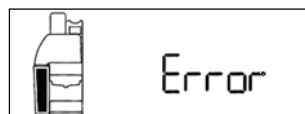
- 2 Wenn die Filterschale nicht an ihrem Platz eingerastet ist, arbeitet das Gerät nicht und auf dem Display erscheint **Error**. Die Schale wird schattiert gezeigt und blinkt auf.



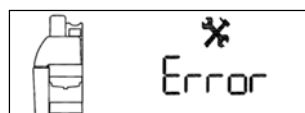
- 3 Wenn der obere Schutz nicht korrekt eingerastet ist, arbeitet das Gerät nicht und auf dem Display erscheint **Error**. Der Schutz wird schattiert angezeigt und blinkt auf.



- 4 Wenn die Wanne nicht korrekt eingerastet ist, arbeitet das Gerät nicht und auf dem Display erscheint **Error**. Die Wanne wird schattiert angezeigt und blinkt auf.



- 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**. In diesem Fall müssen Sie etwa 10 Minuten warten, bis die Temperatur wieder gesunken ist. Daraufhin stellt sich das Display wieder auf

Normalposition ein. Versichern Sie sich, dass die Belüftungsgitter frei und nicht verstopft oder blockiert 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. 13).

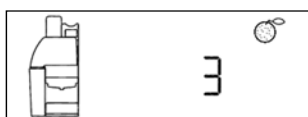
Wartungshandbuch

7. INSTALLATION, PROGRAMMIERUNG UND WARTUNG

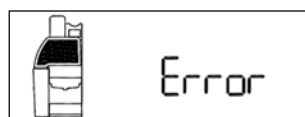
- Um mögliche Stromschläge oder Geräteschäden zu vermeiden, ist die Maschine unbedingt mit einer Erdung zu versehen.
- Der Stromanschluss muss einfach zugänglich sein. Verlängerungskabel, Adapter und Mehrfachsteckdosen sind nicht zulässig.

7.1. INSTALLATION

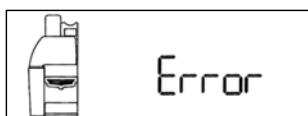
- ACHTUNG! Das Gerät wiegt 29.5 kg. Zum Transport des Gerätes werden zwei Personen empfohlen. Die beste Art es zu tragen besteht darin, es mit einer Hand auf der Rückseite und mit der anderen Hand unter der Ablage des Gerätes zu halten (Abb. 14).
- Stellen Sie das Gerät auf eine ausreichend feste und stabile Grundlage.
- Versichern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz des Gerätes mit der Ihrer Elektroinstallation übereinstimmen. Siehe Kennplakette (Abb. 15).
- Benutzen Sie eine Steckdose mit Erdungsanlage, die über einen Differenzialschalter von 0,03A geschützt ist und schließen Sie an diesem Stromanschluss ausschließlich das Gerät an. Teilen Sie den Anschluss nicht mit anderen Geräten.
- Es wird empfohlen, vor einer Inbetriebnahme des Gerätes alle Einzelteile, die mit dem Saft in Kontakt kommen, zu reinigen (Schalenbehälter, Ablage, Presskegel, Schneidwerk, Filterschale, Filter und Frontplatte).
- Schalten Sie den Netzschalter ein. (Abb. 9 (I=On, O=Off)). Wenn keine Nachricht auf dem Display erscheint (Abb. 16), kann es daran liegen, dass keine Spannung anliegt. In diesem Fall vergewissern Sie sich bitte, dass der Stecker an einer stromführenden Stromleitung angeschlossen ist und der Netzschalter betätigt wurde. Nachdem das Problem behoben wurde, erscheint eine der folgenden Anzeigen:



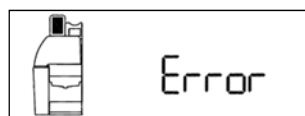
(Disp. 1)



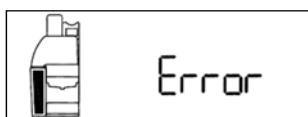
(Disp. 2)



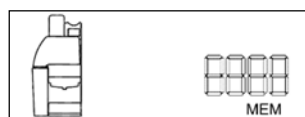
(Disp. 3)



(Disp. 4)



(Disp. 5)



(Disp. 6)

- 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. In diesem Fall können Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- b. Wenn auf dem Display die Anzeige **Error** erscheint (Disp. 2), wurde die Frontplatte falsch angebracht. Dies ist zu korrigieren.
- c. Wenn auf dem Display die Anzeige **Error** erscheint (Disp. 3), wurde die Frontplatte falsch angebracht und Sie müssen sie bis zum Anschlag einschieben.
- d. Wenn auf dem Display die Anzeige **Error** erscheint (Disp. 4), wurde der obere Schutz falsch angebracht und muss korrekt angebracht werden.
- e. Wenn auf dem Display die Anzeige **Error** erscheint (Disp. 5), wurde die Wanne falsch angebracht und muss korrekt angebracht werden.
- f. Wenn auf dem Display die Anzeige **Error MEM** erscheint (Disp. 6), besteht ein Fehler auf der Platine des Gerätes. In diesem Fall muss der technische Kundendienst gerufen werden.

7.2. WARTUNG

Die Wartung des Gerätegehäuses beschränkt sich auf die Reinigung.

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

Regelmäßige Schmierung der Achse der Zufuhrplatte (Abb. 17). Verwenden Sie immer für Lebensmittel freigegebene Fette.

7.3. LOKALISIERUNG VON BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache und/oder Lösung
Das Display leuchtet nicht auf	Fehlende Netzspannung. Durchgebrannte Sicherung (Abb. 13). Netzkabel falsch angeschlossen. Betätigen Sie den Netzschalter (Abb. 9). Feuchte Platine. Trockene, warme Luft zuführen.
Auf dem Display erscheint „Error“	Deckplatte falsch angebracht (Abb. 12). Filterwanne nicht an ihrem Platz (Abb. 18). Oberer Schutz falsch angebracht (Abb. 19). Wanne falsch angebracht (Abb. 20). Motorüberhitzung.
Es erscheint „Error“ und das aufblinkende Symbol auf dem Display.	Prüfen Sie, ob gefrorene Orangen ausgepresst werden. Prüfen Sie, ob sich Orangenschalen in der Presswanne angehäuft haben. Prüfen Sie, ob die Kugel lose ist. Prüfen Sie, ob Orangenschalen im Kelch kleben. Prüfen Sie, ob nicht Kelch und Kugel unterschiedlicher Größen montiert wurden. Die Schale der Früchte ist zu dick. Entfernen Sie die Unterlegscheibe unter der Kugel. 
Maschine Blockierung	Um die Blockierung des Geräts aufzuheben, benutzen Sie bitte den 3mm Sechskantschlüssel, der sich rechts vom unteren Gitter des Geräts befindet. Maschine ausschalten, Schlüssel in die Öffnung an der rechten Seite einführen und im Uhrzeigersinn drehen, bis der Kelch nach oben geht und die Blockierung aufgehoben wird. ACHTUNG: Vor Einschalten der Maschine prüfen, ob der Schlüssel aus seiner Verankerung entfernt wurde.
Bruch des Gleiters	Die Gummiteile haben sich gelöst und die Schalen sammeln sich in der Ablage. Die Mutter am Kelch wurde falsch festgezogen. Die Kugel der Presswanne war lose.
Die Frucht wird nicht vollständig ausgepresst	Die Schale der Früchte ist zu dünn. Prüfen Sie, ob die Unterlegscheibe unter der Kugel angebracht ist. Höchstens eine Unterlegscheibe anbringen.
Die zweite Orangenhälfte dreht sich	Die Orange ist für den verwendete Satz von Kelch und Kugel zu klein. Satz der mittleren Größe oder Kelch mit elastischem Zusatz montieren. Größe der Orangen mit der Maßlehre überprüfen.
Die Orange prallt vom Kelch ab und springt zum Messer	Die Orange ist für den verwendete Satz von Kelch und Kugel zu groß. Großen Satz mit elastischem Zusatz montieren. Größe der Orangen mit der Maßlehre überprüfen.
Die Orangen springen von der Zufuhrplatte.	Die Achse der Zufuhrplatte ist zu trocken. Schmieren Sie die Achse (Abb. 17).

Für jegliche Fragen oder Anfragen über Ersatzteile müssen das Modell und die Kennnummer des Gerätes angegeben werden (Abb. 15).

7.4. KOMPONENTENLISTE

0508013	HALTERUNG 85MM
1003031A	MUTTER Z1
1405022	KUGEL GROSS Z14
1405023	KUGEL MITTEL Z14
1902005C-5	FRONTPLATTE Z1
1902007	RÜCKHALTEVORRICHTUNG
1902010B-5	OBERER SCHUTZ Z1
1902016	KORB Z1
1902019A	TASTZIRKEL Z1
1902020	BLOCKADE RÜCKHALTEVORRICHTUNG
1902023C-5	FRONTPLATTE KOMPLETT Z1
1903001A-1	PRESSWANNE Z1 GP
1903002A-1	FILTERWANNE Z1 GP
1903003A-1	FILTER Z1 GP
1903005A-1	TROPFWANNE Z14 GP
1903006A-1	TROPFGITTER Z14 GP
1903008A-1	WANNER Z1 GP

1903008A-2	WANNER Z1 BR
1903008A-3	WANNER Z1 OR
1903008A-4	WANNER Z1 BE
1904005A-1	GLEITER KOMPLETT Z1 GP
1908006	KELCH GROSS Z1
1908007	KELCH MITTEL Z1
1908012-2	MASSLEHRE KELCH MITTEL Z1
1908013-2	MASSLEHRE KELCH GROSS Z1
1908014-1	ELASTISCHER ZUSATZ KELCH MITTEL Z1
1908015-1	ELASTISCHER ZUSATZ KELCH GROSS Z1
1908020	SET GROSSER Z1
1909006B-1	SCHNEIDWERKZEUG Z1 GP
1912007B	SIEBDRUCK Z1
I-912-M4X10	ZYLINDERSCHRAUBE M4X10 DIN-912 VERZINKT
I-9021-M4	INOX. BEILAGSCHEIBE FLACH BREIT M4 DIN-9021
V0185	3MM – INBUSSCHLÜSSEL
V0227	SCHEIBE ZUSATZ KUGEL

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 il fabbricante (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/z1nature.pdf>

INDICE

1. DATI TECNICI.....	70
2. RESIDUI E RICICLABILITÀ.....	70
3. GARANZIA.....	71
4. ACCESSORIS.....	72
5. FOTO.....	99

MANUALE DI SERVIZIO

6. FUNZIONI E PULIZIA.....	74
6.1. AVVIAMENTO.....	74
6.2. ARRESTO.....	74
6.3. FUNZIONE CONTATORE.....	75
6.4. FUNZIONAMENTO AUTOMATICO.....	75
6.5. STAND BY.....	75
6.6. PULIZIA.....	75
6.7. CONSIGLI PER L'USO.....	77
6.8. SISTEMI DI SICUREZZA.....	77

MANUALE DI MANUTENZIONE

7. INSTALLAZIONE, PROGRAMMAZIONE E MANUTENZIONE.....	80
7.1. INSTALLAZIONE.....	80
7.2. MANUTENZIONE.....	81
7.3. LOCALIZZAZIONE DI AVARIE.....	81
7.4. ELENCO DEI COMPONENTI.....	82

1. DATI TECNICI

CONSUMO (W)		165W
CONSUMO STAND BY (W)		1.6 W
ARANCE AL MINUTO		6.5
CAPACITÀ ALIMENTATORE		1kg
DIMENSIONI	ALTEZZA (mm)	678
	LARGHEZZA (mm)	339
	PROFONDITÀ (mm)	387
RESTRIZIONI AMBIENTALI	TEMPERATURA TRA	+5°C e +50°C
	UMIDITÀ E	45% e 70%
DIMENSIONI DELLA FRUTTA Ø (mm)	COPPE MEDIE CON SUPPLEMENTO (GOMMA)	55-70
	COPPE MEDIE SENZA SUPPLEMENTO (GOMMA)	63-75
	COPPE GRANDI CON SUPPLEMENTO (GOMMA) *	65-80
	COPPE GRANDI SENZA SUPPLEMENTO (GOMMA) *	75-90
LIVELLO SONORO DI PRESSIONE PONDERATO "A"		Meno di 70 dB
PESO (kg.) (senza imballaggio)		29.5
TENSIONE E FREQUENZA	MOD. Z1A	230V-50Hz
	MOD. Z1B	220V-60Hz
	MOD. Z1C	110V-60Hz
	MOD. Z1E	240V-50Hz

* Accessorio non incluso di serie.

2. RESIDUI E RICICLABILITÀ

Macchine fuori uso

Unione Europea



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

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

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

L'eliminazione inadeguata di questi rifiuti può essere sanzionata secondo la legislazione nazionale.

Altri paesi non appartenenti all'Unione Europea

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

Imballaggio

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

3. GARANZIA

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

Questa garanzia copre qualsiasi difetto dei materiali o di fabbricazione.

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

La garanzia avrà validità solo se presentata accompagnata dalla fattura originale.

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

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

Questa garanzia non copre

Qualsiasi danno non causato direttamente da 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 manodopera per le riparazioni non è compresa in questa garanzia.

Qualsiasi danno causato da personale o materiali non autorizzati.

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

- 1908014-1 SUPPLEMENTO GOMMA COPPA MEDIANA Z1
- 1908015-1 SUPPLEMENTO GOMMA COPPA GRANDE Z1
- 1902005C-5 SPORTELLLO AMOVIBILE Z1
- 1902010B-5 PROTEZIONE SUPERIORE Z1
- 1903001A-1 VASCHETA SPREMITURA Z1 GP
- 1909006B-1 LAMA Z1 GP
- 1912007B SERIGRAFIA Z1

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

A seconda della misura della frutta che si desidera spremere, la macchina dispone di diversi set di coppe e sfere da scegliere:

- a** Coppa e sfera color grigio scuro, con il quale si può spremere frutta di diametro compreso tra 63 e 75. Per frutta di diametro compreso tra 55 e 70 si dovrà inserire il supplemento elastico (Fig. 4).
- b** Optional. Coppa e sfera di color grigio chiaro con cui si può spremere frutta di diametro compreso tra 75 e 90. Per frutta di diametro compreso tra 65 e 80 si dovrà inserire il supplemento elastico (Fig. 5).
Modificare la posizione del calibratore a il posizione Ø90 (Fig. 6).

La lama sarà sempre la stessa, indipendentemente dal set montato.

ATTENZIONE! Non devono essere utilizzati insieme elementi di set differenti.

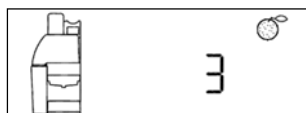
Manuale di Servizio

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.

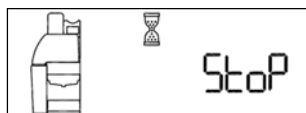
6.1. AVVIAMENTO

- A seconda delle dimensioni delle arance da esprimere, si deve scegliere la dimensione della coppa e della sfera, modificare la posizione del calibratore (Fig. 6-7) e valutare la necessità o meno di aggiungere il supplemento di gomma. Vedere il capitolo ACCESSORI.
- Montare tutte le parti nella posizione corretta. Vedi **Montaggio** punto 10 (pulizia).
- Dopo aver collegato la macchina, il display mostra un numero dall'**1** al **50** o la lettera **C**. Il numero indica la quantità di arance che verranno spremute per bicchiere e la lettera **C** indica che la spremitura avverrà ininterrottamente per circa 30 minuti.
- A seconda della quantità di arance che si desiderano spremere, premere in modo intermittente il pulsante **SELECT**, il numero che appare nel visore aumenterà dall'**1** al **50** e successivamente apparirà la lettera **C**. (1,2,3,48,49,50, C,1,2, 3...) Se al contrario si tiene premuto il pulsante **SELECT** per più di 2 secondi, il numero diminuirà.
- Realizzare questa operazione fino a quando non viene visualizzata la quantità desiderata.
- Dopo aver selezionato una quantità e realizzato una spremitura, questa resterà in memoria anche se viene spenta la macchina, e non cambierà fino a quando non viene realizzata una nuova selezione.
- Premendo il pulsante **ON** del pannello, la macchina spremerà il numero di arance mostrato sul display, indicando durante il processo il n° di arance ancora da spremere. Se si desidera ripetere l'operazione, basta premere il pulsante **ON**. Per arrestare il processo, premere il pulsante **STOP**.



6.2. ARRESTO

Con la macchina in funzionamento, premere il pulsante di **Stop**. Il display mostrerà un **Orologio** e **Stop** e la macchina si arresterà una volta terminate le due metà dell'arancia e quando la coppa arriva in posizione verticale. Dopodiché il display mostrerà il numero della selezione precedente.



6.3. FUNZIONE CONTATORE

Se si desidera conoscere il numero totale di **cicli*** realizzati, con la macchina ferma e pronta, si dovrà premere il pulsante **STOP** e su display apparirà tale quantità per alcuni secondi. Tenere presente che tutte le macchine sono impostate di default con 100 – 125 cicli, dovuto alle prove per il controllo di qualità.

**(ciclo= manovra completa di spremitura di un frutto)*



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. 8).

PER RIATTIVARE LA FUNZIONE NORMALE.

Ripetere il processo inserendo il codice 1001.

6.5. 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.

6.6. PULIZIA

Consigliamo di effettuare una pulizia giornaliera della zona di spremitura.

- Consigliamo di arrestare la macchina premendo **Stop** prima di qualsiasi operazione di pulizia della macchina (non arrestare mai la macchina mediante l'interruttore principale), giacché in questo modo tutti i pezzi da pulire saranno situati ad una posizione di facile estrazione e ricollocazione. Nel caso in cui non venga seguito questo consiglio, la macchina potrebbe essere arrestata in una posizione in cui risulterebbe difficile l'operazione, cosa che potrebbe causare la rottura dei pezzi per mal posizionamento degli stessi.

- Con la macchina arrestata, seguendo il processo precedente **SCOLLEGARE LA MACCHINA DALL'INTERRUTTORE DI RETE**. (Fig. 9). Il display del selettore digitale si spegnerà
- Estrarre la **protezione superiore e lo sportello amovibile** e pulirli con un panno inumidito in una soluzione saponosa neutra (**ATTENZIONE**: non pulirli MAI con prodotti che possono graffiarla).
- Estrarre prima la lama
- Per estrarre la coppa e la lama, consigliamo di svitare leggermente i dadi di fissaggio e appoggiandosi su queste, tirarle fuori; rimarranno lente e potranno essere estratte con facilità. **Importante: estrarre prima la lama! Fare particolare attenzione poiché è molto affilata e ci si potrebbe tagliare. (fig. 3)**
- La vaschetta filtro, la vaschetta di spremitura e il pattino si estracono svitando il dado dell'asse della vaschetta tirando in fuori orizzontalmente (Fig. 10). Per una pulizia più a fondo, svitare anche la **sfera** che sta all'interno della **vaschetta di spremitura** (Fig. 11); sotto la sfera ci dovrebbe essere una rondella. **Fare attenzione a non perderla!** Questi pezzi possono essere lavati a mano o nella lavastoviglie.
- Lavare la bacinella, la vaschetta e la griglia poggia bicchieri.
- Pulire la parte anteriore della macchina con la stessa soluzione saponosa.
- Pulire la rampa e il coperchio della parte superiore.

Montaggio

Dopo aver lavato tutto, rimontare nel seguente ordine:

- 1 Avvitare la sfera alla vaschetta di spremitura. Assicurarsi che ci sia la rondella e **AVVITARE** bene la sfera (Fig. 11).
- 2 Inserire il pattino all'interno della vaschetta. **Montare il tutto dai due assi della macchina contemporaneamente**. Attenzione ad allineare il pattino con il suo asse, sollevare leggermente dalla parete del pattino. **Non assemblare mai il pattino sulla vaschetta successivamente!**
- 3 Disporre la vaschetta filtro e **AVVITARE** bene il dado.
- 4 Disporre la coppa nell'asse e **AVVITARE** bene il dado
- 5 Disporre la lama nell'asse e **AVVITARE** bene la vite di fissaggio. **Fare attenzione a non tagliarsi!**
- 6 Montare lo sportello amovibile inserendo le due parti superiori dalle fessure, inserire il gancio a destra e poi a sinistra. Quando si inseriscono si noterà un leggero click che significa che si sono incastrate e che la macchina è pronta (Fig.12).
- 7 Disporre la protezione superiore, la vaschetta poggia bicchieri e la bacinella.

Prima di mettere in funzionamento la macchina, osservare:

- Che la vaschetta e il pattino sono ben incastrati ed avvitati.
- Che i dadi della coppa e della lama siano ben serrati (Fig. 2).
- Che il set di sfera e coppa (stesso colore) sia quello giusto.

Qualora il pattino, le vaschette, la sfera, la coppa, o la lama non siano ben posizionate si potrebbero verificare danni a tali pezzi e 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.

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 implica un problema igienico, né influisce sulle proprietà fisiche della plastica.

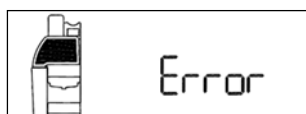
6.7. CONSIGLI PER L'USO

- Verificare che le arance entrino bene nella coppa scelta per spremere, poiché se la coppa è troppo piccola, pizzicherà la buccia che rilascerà olio, dando un sapore amaro al succo.
- Per ottenere la maggior quantità di succo possibile, è conveniente che le coppe non siano molto più grandi delle arance che si stanno utilizzando.
- Una volta finita la giornata, spegnere la macchina utilizzando l'interruttore di rete (Fig. 9).

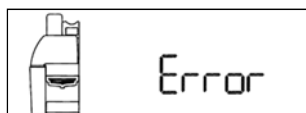
6.8. SISTEMI DI SICUREZZA

La macchina dispone di vari sistemi di sicurezza:

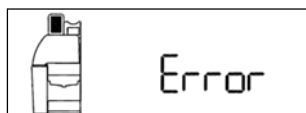
- 1 Se lo sportello amovibile non è ben posizionato, il display mostra **Errore**, e l'icona dello sportello appare in modo intermittente.



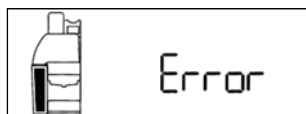
- 2 Se la vaschetta filtro non è ben posizionata, la macchina non funziona e sul display appare **Errore**. L'icona della vaschetta appare in modo intermittente.



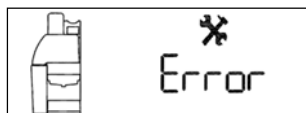
- 3 Se la protezione superiore non è ben incastrata, la macchina non funziona e sul display appare **Errore**. L'icona della protezione appare ombreggiata e in modo intermittente.



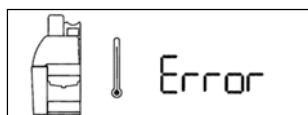
- 4 Se la bacinella non è ben incastrata, la macchina non funziona e su display appare **Errore**. L'icona della bacinella appare ombreggiata e in modo intermittente.



- 5 Se per qualche motivo la macchina si dovesse bloccare mentre sta funzionando, dopo pochi secondi, automaticamente si arresta il motore e sul display appare **Errore** 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 sul display appare **Errore** e l'**Icona Termometro**. 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 areazione siano libere.



- 7 Se la macchina non mostra nessun messaggio sul display, può essere 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. 13).

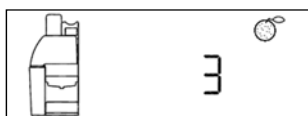
Manuale de Manutenzione

7. INSTALLAZIONE, PROGRAMMAZIONE E MANUTENZIONE

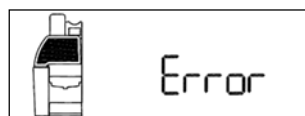
- L'apparecchio deve essere obbligatoriamente collegato a una messa per evitare possibili scariche elettriche su persone o danni all'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, la presa sarà di facile accesso. Non è consentito l'utilizzo di prolunghe, adattatori né prese multiple.

7.1. INSTALLAZIONE

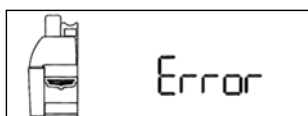
- Attenzione: la macchina pesa 29.5 kg. Per muovere la macchina, consigliamo di sollevarla in due persone. Il miglior modo di prenderla è quello di tenerla con una mano sotto la parte posteriore e con l'altra mano tenerla dalla parte inferiore della vaschetta di spremitura (Fig. 14).
- Disporre la macchina su una base sufficientemente resistente e stabile.
- Assicurarsi che la corrente e la frequenza della macchina coincidano con quelle dell'impianto elettrico. Controllare la scheda delle caratteristiche (Fig. 15).
- Utilizzare una presa elettrica provvista di una terra efficace e protetta da un differenziale da 0,03A, collegare a questa presa solo la macchina spremiagrumi. Non usarla per altri apparecchi.
- Si consiglia di effettuare una pulizia dei pezzi suscettibili di essere a contatto con il succo (coppe, vaschetta di spremitura, sfere, lama, vaschetta filtro, filtro e sportello amovibile).
- Collegare l'interruttore di rete. (Fig. 9 (I=On, O=Off)). Se non viene visualizzato nessun messaggio sul display, (Fig. 16) può essere dovuto a mancanza di corrente elettrica; in questo caso, ci si dovrà assicurare di aver collegato la spina ad una linea elettrica provvista di corrente e che l'interruttore di rete sia azionato. Dopo aver risolto questo problema, apparirà uno dei seguenti messaggi:



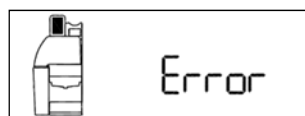
(Disp. 1)



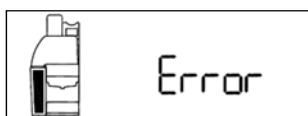
(Disp. 2)



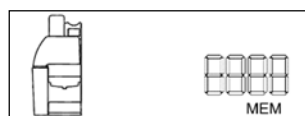
(Disp. 3)



(Disp. 4)



(Disp. 5)



(Disp. 6)

- a. Se sul display appare il messaggio "3" o qualsiasi numero (Disp. 1), significa che la macchina è pronta, tutto è ok, e sono selezionate le arance da spremere. In questo caso può essere già messa in funzione.
- b. Se sul display appare il messaggio **Errore** (Disp. 2), significa che la macchina ha lo sportello amovibile mal posizionato, quindi dovrà essere posizionato correttamente.
- c. Se sul display appare il messaggio **Errore** (Disp. 3), significa che la macchina ha la vaschetta mal posizionata, quindi dovrà essere posizionata fino in fondo.
- d. Se sul display appare il messaggio **Errore** (Disp. 4), significa che la macchina ha la protezione superiore mal posizionata, quindi dovrà essere posizionata correttamente.
- e. Se sul display appare il messaggio **Errore** (Disp. 5), significa che la macchina ha la bacinella mal posizionata, quindi dovrà essere posizionata correttamente.
- f. Se sul display appare il messaggio **Errore MEM** (Disp. 6), significa che si è verificato un errore nella scheda elettronica, in questo caso si dovrà chiamare il servizio tecnico.

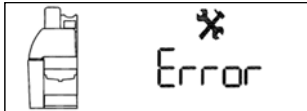
7.2. MANUTENZIONE

La manutenzione esterna della macchina si limita alla sua pulizia.

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

Ingrassare periodicamente il perno della paletta di carico (Fig. 17). Usare sempre grasso per uso alimentare.

7.3. LOCALIZZAZIONE DI AVARIE

Avaria	Causa e/o soluzione
Il display non si illumina	Manca tensione elettrica nella rete. Fusibile fuso (Fig. 13). Cavo di rete mal collegato. Azionare l'interruttore di rete (Fig. 9). Presenza di umidità nella scheda elettronica. Fornire calore secco alla scheda.
Sul display appare Errore	Sportello amovibile mal posizionato (Fig. 12). Vaschetta filtro fuori posizione (Fig. 18). Protezione superiore mal posizionata (Fig. 19). Bacinella mal posizionata (Fig. 20). Surriscaldamento motore.
Sul display appare Errore e Icona intermittente	Verificare se si stanno spremendo arance congelate. Verificare se si sono accumulate bucce nella vaschetta di spremitura. Vedere se la sfera è svitata. Vedere se le bucce sono rimaste attaccate all'interno della sfera. Verificare che non siano state montate coppe e sfere di dimensioni diverse. La buccia della frutta è troppo spessa. Rimuovere la rondella sotto la sfera. 
Macchina bloccata	Per sbloccare la macchina, usare una chiave a brugola da 3mm che si trova alla destra della griglia inferiore della macchina. Inserirla nel foro della parte laterale destra, e con la macchina spenta, girare in senso orario fino a sollevare la coppa e sbloccarla. ATTENZIONE: prima di riaccendere la macchina, assicurarsi di aver tolto la chiave.
Rottura del pattino	Si sono staccate le gomme e si accumulano le bucce nella vaschetta di spremitura. Dado della coppa mal serrata. La sfera della vaschetta di spremitura è allentata.
Le arance non vengono spremute a sufficienza	La buccia della frutta è troppo sottile. Verificare che ci sia la rondella sotto la sfera, collocare massimo una rondella.
La seconda metà dell'arancia si capovolge	Si utilizzano arance troppo piccole per il set di coppa e sfera utilizzato. Montare il set medio o la coppa con il supplemento di gomma. Verificare le misure delle arance nel calibro.
L'arancia rimbalsa nella sfera e salta sulla lama	Si usano arance troppo grandi per il set di coppa e sfera usato. Montare il set grande con supplemento di gomma. Verificare le misure delle arance nel calibro.
Le arance saltano dalla paletta di carico	Il perno della paletta di carico è secco; Ingrassarlo (Fig. 17).

Per qualsiasi consultazione o richiesta di pezzi di ricambio, si dovranno indicare il modello e il numero di matricola della macchina (Fig. 15).

7.4. ELENCO DEI COMPONENTI

0508013	SUPPORTO 85MM
1003031A	DADO Z1
1405022	SFERA GRANDE Z14
1405023	SFERA MEDIA Z14
1902005C-5	SPORTELLO AMOVIBILE Z1
1902007	FERMO
1902010B-5	PROTEZIONE SUPERIORE Z1
1902016	CESTA Z1
1902019A	CALIBRATORE Z1
1902020	BLOCCO FERMO
1902023C-5	SPORTELLO AMOVIBILE COMPLETA Z1
1903001A-1	VASCHETTA SPREMITURA Z1 GP
1903002A-1	VASCHETTA FILTRO Z1 GP
1903003A-1	FILTRO Z1 GP
1903005A-1	VASCHETTA ANTIGOCCIA Z14 GP
1903006A-1	GRIGLIA ANTIGOCCIA Z14 GP
1903008A-1	BACINELLA Z1 GP

1903008A-2	BACINELLA Z1 BR
1903008A-3	BACINELLA Z4 OR
1903008A-4	BACINELLA Z1 BE
1904005A-1	PATTINO Z1 GP
1908006	COPPA GRANDE Z1
1908007	COPPA MEDIA Z1
1908012-2	CALIBRO COPPA MEDIA Z1
1908013-2	CALIBRO COPPA GRANDE Z1
1908014-1	SUPPLEMENTO GOMMA COPPA MEDIA Z1
1908015-1	SUPPLEMENTO GOMMA COPPA GRANDE Z1
1908020	KIT GRANDE Z1
1909006B-1	LAMA Z1 GP
1912007B	SERIGRAFIA Z1
I-912-M4X10	INOX. VITE PRIGIONIERA M4X10 DIN-912
I-9021-M4	INOX. RONDELLA PIANA LARGA M4 DIN-9021
V0185	CHIAVE ESAGONALE 3MM
V0227	RONDELLA DI SFERA

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/z1nature.pdf>

ÍNDICE

1. DADOS TÉCNICOS	86
2. RESÍDUOS E RECICLAGEM.....	86
3. GARANTIA	87
4. ACESSÓRIOS.....	88
5. FOTOGRAFIAS	99

MANUAL DE SERVIÇO

6. FUNÇÕES E LIMPEZA	90
6.1. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.....	90
6.2. PARAGEM.....	90
6.3. FUNÇÃO DE CONTADOR	91
6.4. FUNÇÃO DE FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO	91
6.5. STAND BY	91
6.6. LIMPEZA	91
6.7. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO	93
6.8. SISTEMAS DE SEGURANÇA.....	93

MANUAL DE MANUTENÇÃO

7. INSTALAÇÃO, PROGRAMAÇÃO E MANUTENÇÃO.....	96
7.1. INSTALAÇÃO	96
7.2. MANUTENÇÃO	97
7.3. LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS	97
7.4. LISTA DE COMPONENTES.....	98

1. DADOS TÉCNICOS

CONSUMO (W)		165W
CONSUMO STAND BY (W)		1.6W
LARANJAS POR MINUTO		6.5
CAPACIDADE DO ALIMENTADOR		1kg
DIMENSÕES	ALTURA (mm)	678
	LARGURA (mm)	339
	PROFUNDIDADE (mm)	387
LIMITES AMBIENTAIS	TEMPERATURA ENTRE	+5 °C e +50 °C
	HUMIDADE ENTRE	45% e 70%
TAMANHO DA FRUTA Ø (mm)	TAÇA MÉDIA COM SUPLEMENTO (BORRACHA)	55-70
	TAÇA MÉDIA SEM SUPLEMENTO (BORRACHA)	63-75
	TAÇA GRANDE COM SUPLEMENTO (BORRACHA) *	65-80
	TAÇA GRANDE SEM SUPLEMENTO (BORRACHA) *	75-90
NÍVEL DE SOM DE PRESSÃO PESADO "A"		Menos de 70 dB
PESO (kg.) (sem embalagem)		29.5
TENSÃO E FREQUÊNCIA	MOD. Z1A	230V-50Hz
	MOD. Z1B	220V-60Hz
	MOD. Z1C	110V-60Hz
	MOD. Z1E	240V-50Hz

* Acessório não incluído de série.

2. RESÍDUOS E RECICLAGEM

Equipamentos fora de utilização

União Europeia



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

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

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

A eliminação incorrecta 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 eléctricos e electrónicos 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 100.000 ciclos de espremedura, que entrará em vigor a partir da data de ENTREGA ao distribuidor, de acordo com as seguintes condições:

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

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

A garantia terá validade somente mediante a apresentação da 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 directamente por defeito de fabrico ou dos materiais.

Qualquer dano devido a uma instalação incorrecta, 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 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:

- 1908014-1 SUPLEMENTO ELÁSTICO COPO MÉDIA Z1
- 1908015-1 SUPLEMENTO ELÁSTICO COPO GRANDE Z1
- 1902005C-5 PAINEL Z1
- 1902010B-5 PROTECÇÃO SUPERIOR Z1
- 1903001A-1 BANDEJA DE ESPREMER Z1 GP
- 1909006B-1 LÂMINA Z1 GP
- 1912007B SERIGRAFIA Z1

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: +34.961.301.246

Fax: +34.961.301.250

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

4. ACESSÓRIOS

De acordo com o tamanho da fruta que deseja espremer, a máquina dispõe de vários jogos de taças e bolas que pode seleccionar:

- a** Taça e bola de cor cinzento-escuro, com as quais é possível espremer frutos com um diâmetro entre 63 e 75 mm. Se pretender espremer frutos com um diâmetro entre 55 e 70 mm, deverá colocar o suplemento elástico (Fig. 4).
- b** Opcional. Taça e bola de cor cinzento claro, com as quais é possível espremer frutos com um diâmetro entre 75 e 90 mm. Se pretender espremer frutos com um diâmetro entre 65 e 80 mm, deverá colocar o suplemento elástico (Fig. 5).
Posicionar o calibrador para a posição Ø90 (Fig. 6).

Independentemente do jogo que montar, a lâmina será sempre a mesma.

ATENÇÃO! Não deve misturar elementos de diferentes jogos.

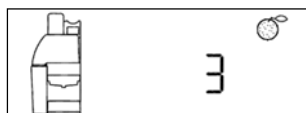
Manual de Serviço

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.

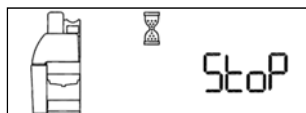
6.1. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Deverá escolher o tamanho da taça e da bola em função do tamanho das laranjas a espremer, posicionar o calibrador (Fig. 6-7) e verificar se é necessário acrescentar o suplemento de borracha. Consulte o capítulo ACESSÓRIOS.
- Coloque todas as peças na posição correta. Veja **montagem** ponto 10 (limpeza).
- Uma vez ligada a máquina, o visor apresenta um número de **1** a **50** ou a letra **C**. O número indica a quantidade de laranjas que vão ser espremidas e a letra **C** significa que serão espremidas de forma ininterrupta durante aproximadamente 30 minutos.
- De acordo com a quantidade de laranjas que deseje espremer, pressione intermitentemente o botão **SELECT**, o número que aparece no ecrã irá aumentando de 1 a 50 e logo surgirá a letra **C**. (1,2,3,.....48,49,50,C,1,2,3.....) Se, pelo contrário, mantiver o botão **SELECT** pressionado durante mais de 2 segundos, o número irá diminuindo.
- Realize esta operação até que surja a quantidade desejada.
- Uma vez seleccionada uma quantidade e realizada uma operação de espremer, esta ficará memorizada ainda que apague a máquina e não se modificará até que volte a proceder a uma nova selecção.
- Ao pressionar o botão **ON** do painel, a máquina espremerá o número de laranjas apresentadas no visor, indicando durante o processo o nº de laranjas que falta espremer. Se desejar repetir a operação, basta pressionar **ON**. Para parar o processo, pressione o botão **STOP**.



6.2. PARAGEM

Uma vez em funcionamento, pressione o botão **Stop**. O ecrã exibe um **Relógio** e a palavra **Stop** e a máquina pára quando as duas metades da laranja estiverem espremidas e a taça se encontrar na posição vertical. De seguida, o ecrã exibe o número da selecção anterior.



6.3. FUNÇÃO DE CONTADOR

Se desejar saber o número total de **ciclos*** realizados, deverá, com a máquina parada e pronta, pressionar o botão **STOP** e visualizará no visor a referida quantidade durante alguns segundos. Tenha em conta que, de fábrica, todas as máquinas saem com 100 – 125 ciclos devido aos testes para controlo de qualidade.

*(**Ciclo** = manobra completa de espremer uma fruta)



6.4. FUNÇÃO DE FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

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. 8).

PARA VOLTAR A ACTIVAR A FUNÇÃO NORMAL.

Repetir o processo introduzindo o código 1001.

6.5. STAND BY

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

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

6.6. 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. 9). O visor do selector digital apaga-se.
- Retire a **protecção superior e a carcaça** e limpe-a com um pano humedecido numa solução com sabão neutro (ATENÇÃO: NUNCA limpe com produtos que possam riscá-la).
- Retire a lâmina em primeiro lugar
- Para retirar a taça e a lâmina, recomenda-se que desaparafuse ligeiramente as porcas de fixação e, apoiando-se nelas, puxe para fora; ficarão soltas e poderá retirá-las com facilidade. **É importante que retire a lâmina em primeiro lugar! Tenha especial cuidado, uma vez que é muito afiada e poderá provocar ferimentos. (fig. 3)**
- O tabuleiro do filtro, o tabuleiro espremedor e a rampa retiram-se desaparafusando a porca do eixo do tabuleiro e puxando horizontalmente para fora. (Fig. 10). Se pretender efectuar uma limpeza profunda, desaparafuse também a **bola** que se encontra no interior do **tabuleiro espremedor** (Fig. 11); debaixo da bola deverá existir uma anilha. **Tenha cuidado para não a perder!** Pode introduzir estas peças na máquina de lavar loiça ou lavá-las manualmente.
- Lave o depósito, o tabuleiro e a grelha pousa-taças.
- Limpe a parte frontal da máquina com a mesma solução de sabão.
- Limpe a rampa e a telha do tecto.

Montagem

Depois de lavar tudo, volte a montar pela seguinte ordem:

- 1 Enrosque a bola no tabuleiro espremedor. Certifique-se de que a anilha se encontra no devido lugar e **APERTE** bem a bola (Fig. 11).
- 2 Introduza a rampa no interior do tabuleiro. **Monte o referido conjunto através dos dois eixos da máquina em simultâneo.** Para que a rampa encaixe no respectivo eixo, levante-a ligeiramente da parede da rampa. **Nunca encaixe a rampa sobre o tabuleiro posteriormente!**
- 3 Coloque a tabuleiro e **APERTE** bem a porca.
- 4 Coloque a taça no eixo e **APERTE** bem a porca.
- 5 Coloque a lâmina no eixo e **APERTE** bem a porca de fixação. **Tenha cuidado para não se cortar!**
- 6 Monte a carcaça introduzindo as duas partes superiores nas ranhuras, insira o gancho de direita e depois à esquerda. Quando as colocar ouvirá um pequeno clique indicando que a carcaça se encontra bem encaixada e que a máquina está pronta (Fig. 12).
- 7 Coloque a protecção superior, o tabuleiro pousa-taças e o depósito.

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

- Que o tabuleiro e a rampa ficaram devidamente encaixados e aparafusados.
- Que as porcas da taça e da lâmina estão bem apertadas (Fig. 2).
- Que o conjunto de bola e taça (com a mesma cor) são os correctos.

Caso a rampa, os tabuleiros, a bola, a taça, ou a lâmina não fiquem bem colocados, poderão ocorrer danos nas referidas 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.

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.

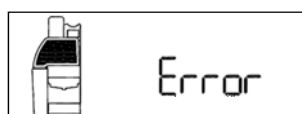
6.7. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- Certifique-se de que as laranjas entram bem no copo que vai espremer, pois se o copo for demasiado pequeno, vai cortar a casca e verterá óleo. Neste caso, o sumo terá um sabor amargo.
- Para obter a maior quantidade de sumo possível é conveniente que as taças não sejam muito maiores do que as laranjas que estiver a utilizar.
- Quando finalize a jornada desligue a máquina utilizando o interruptor de rede (Fig. 9).

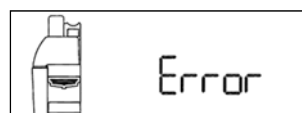
6.8. SISTEMAS DE SEGURANÇA

A máquina dispõe de vários sistemas de segurança:

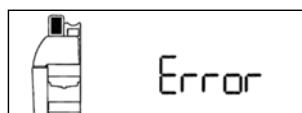
- 1 Se a carcaça não se encontrar bem colocada, o ecrã exibirá a mensagem **Error** e a carcaça aparecerá a piscar de forma intermitente.



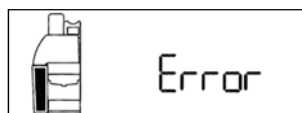
- 2 Se o tabuleiro filtro não estiver encaixado na respectiva posição, a máquina não funciona e no visor visualizará **Error**. O tabuleiro estará sombreado e a piscar de forma intermitente.



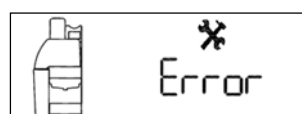
- 3 Se a protecção superior não estiver encaixada na respectiva posição, a máquina não funciona e o visor exibirá a mensagem **Error**. A protecção aparecerá a sombreado e a piscar de forma intermitente.



- 4 Se o depósito não estiver encaixado na respectiva posição, a máquina não funciona e o visor exibirá a mensagem **Error**. O depósito aparecerá a sombreado e a piscar de forma intermitente.

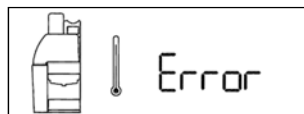


- 5 Se por algum motivo a máquina, em funcionamento, ficar bloqueada, passados alguns segundos o motor pára automaticamente e no visor surge **Error** e Ícone intermitentes, ficando a aguardar que a causa do bloqueio seja eliminada.



- 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 o **Ícone de Termómetro**. Nesse caso, deverá esperar aproximadamente dez minutos para que a temperatura baixe;

então o visor mudará para a posição normal. Verifique que os orifícios de ventilação estão livres.



- 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.13).

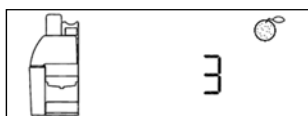
Manual de Manutenção

7. INSTALAÇÃO, PROGRAMAÇÃO E MANUTENÇÃO

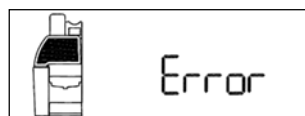
- A máquina deve ser obrigatoriamente ligada à terra para evitar possíveis descargas em pessoas ou danos ao equipamento.
- Após a conclusão da instalação, a tomada deve ser de fácil acesso. Não é permitida a utilização de extensões, adaptadores nem tomadas múltiplas.

7.1. INSTALAÇÃO

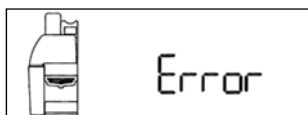
- **Atenção!** A máquina pesa 29.5 kg. Para a deslocar, recomendamos que essa operação seja realizada por duas pessoas. A melhor forma de lhe pegar é com uma mão colocada debaixo da parte posterior e a outra debaixo do tabuleiro espremedor (Fig. 14).
- Coloque a máquina sobre uma base suficientemente forte e estável.
- Assegure-se que a tensão e frequência da máquina estão de acordo com as da sua instalação eléctrica. Consulte a placa de características (Fig. 15).
- Utilize uma base de tomadas equipada com ligação terra e protegida por um diferencial de 0,03A. Ligue o espremedor apenas a esta base. Não a divida com outros aparelhos.
- Recomenda-se que antes de colocar a máquina em funcionamento realize uma limpeza das peças que vão estar em contacto com o sumo (taça, tabuleiro espremedor, bola, lâmina, tabuleiro do filtro, filtro e painel).
- Ligue o interruptor de rede (Fig. 9 (I=On, O=Off)). Se não surgir nenhuma mensagem no ecrã, (Fig. 16) o motivo será falta de tensão; nesse caso, deverá assegurar-se que ligou a tomada a uma linha com tensão e que o interruptor de rede está accionado. Uma vez solucionado este problema, aparecerá uma destas mensagens:



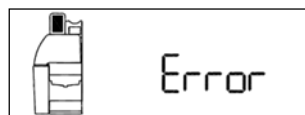
(Visor. 1)



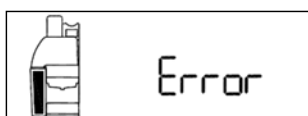
(Visor. 2)



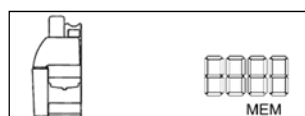
(Visor. 3)



(Visor. 4)



(Visor. 5)



(Visor. 6)

- a. Se no ecrã surgir a mensagem “3” ou qualquer número (Visor 1), a máquina estará correctamente instalada e com as laranjas a espremer seleccionadas. Neste caso já pode colocar a máquina em funcionamento.
- b. Se no ecrã surgir a mensagem **Error** (Visor 2), a máquina tem o painel mal colocado, devendo colocá-lo correctamente.
- c. Se no ecrã surgir a mensagem **Error** (Visor 3), a máquina tem o tabuleiro mal colocado, devendo introduzi-lo até ao fundo.
- d. Se surgir a mensagem **Error** (Visor 4) no ecrã, a máquina tem a protecção superior mal colocada e deverá ser colocada correctamente.
- e. Se surgir a mensagem **Error** (Visor 5) no ecrã, a máquina tem o depósito mal colocado e deverá ser colocado correctamente.
- f. Se no ecrã surgir a mensagem **Error MEM** (Visor 6), a máquina apresenta um erro na placa electrónica, caso em que deverá contactar a assistência técnica.

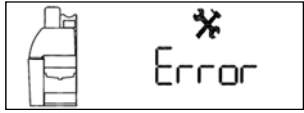
7.2. MANUTENÇÃO

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

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

Proceder à lubrificação periódica do eixo da telha alimentadora (Fig. 17). Utilize sempre lubrificantes adequados ao uso alimentar.

7.3. LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

Avaria	Causa e/ou solução
O visor não se ilumina	Falta de corrente eléctrica na rede. Fusível fundido (Fig. 13). Cabo de rede mal ligado. Accione o interruptor de rede (Fig. 9). Humidade na placa electrónica. Administre calor seco à placa.
Surge Error no visor	Carcaça mal colocada (Fig. 12). Tabuleiro do filtro fora do sítio (Fig. 18). Protecção superior mal colocada (Fig. 19). Depósito mal colocado (Fig. 20). Sobreaquecimento do motor.
Surge Error e Ícone intermitentes no visor.	Certifique-se de que não está a espremer laranjas congeladas. Certifique-se de que as cascas não estão amontoadas no tabuleiro espremedor. Certifique-se de que a bola não está desaparefusa. Certifique-se de que as cascas não estão coladas ao interior da taça. Certifique-se de que não montou a taça e bola de tamanhos diferentes. A casca do fruto é demasiado espessa. Retire a anilha que se encontra debaixo da bola. 
Máquina bloqueada	Para desbloquear a máquina, deverá utilizar uma chave de 3 mm que encontrará à direita da grelha inferior da máquina. Introduza-a no orifício da parte lateral direita e, com a máquina desligada, rode no sentido dos ponteiros do relógio até que a taça suba e a máquina seja desbloqueada. ATENÇÃO: antes de ligar a máquina, certifique-se de que retirou a chave da sua ancoragem.
Rotura da rampa	As borrachas soltaram-se e as cascas amontoaram-se no tabuleiro espremedor. Porca da taça mal apertada. A bola do tabuleiro espremedor estava solta.
As laranjas não ficam suficientemente espremidas	A casca do fruto é demasiado fina. Certifique-se de que a anilha se encontra debaixo da bola. Coloque uma anilha, no máximo.
A segunda metade da laranja dá a volta	Utilização de laranjas muito pequenas para o conjunto de taça e bola utilizados. Montar o conjunto médio ou a taça com o suplemento elástico. Verificar as medidas das laranjas no calibrador.
A laranja ressalta na taça e salta para a lâmina	Utilização de laranjas muito grandes para o conjunto de taça e bola utilizados. Montar o conjunto grande com o suplemento elástico. Verificar as medidas das laranjas no calibrador.
As laranjas saltam da telha	O eixo da telha está ressequido; proceda a engraxá-lo (Fig. 17). Ver se o cesto está colocado correctamente.
Para qualquer consulta ou pedido de reposição deverá indicar o modelo e o número de série da sua máquina (Fig. 15).	

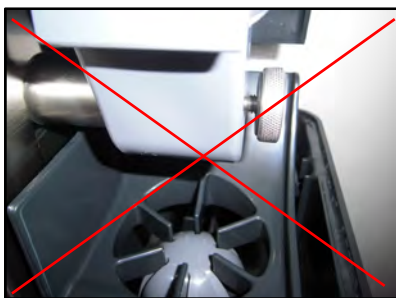
7.4. LISTA DE COMPONENTES

0508013	SUPORTE 85MM
1003031A	PORCA Z1
1405022	BOLA GRANDE Z14
1405023	BOLA MÉDIA Z14
1902005C-5	PAINEL Z1
1902007	RETENTOR
1902010B-5	PROTEÇÃO SUPERIOR Z1
1902016	CESTA Z1
1902019A	CALIBRADOR Z1
1902020	BLOQUEIO RETENTOR
1902023C-5	PAINEL COMPLETO Z14
1903001A-1	BANDEJA DE ESPREMER Z1 GP
1903002A-1	BANDEJA FILTRO Z1 GP
1903003A-1	FILTRO Z1 GP
1903005A-1	BANDEJA ANTI-GOTAS Z1 GP
1903006A-1	GRELHA ANTI-GOTAS Z1 GP
1903008A-1	DEPÓSITO Z1 GP

1903008A-2	DEPÓSITO Z1 BR
1903008A-3	DEPÓSITO Z1 OR
1903008A-4	DEPÓSITO Z1 BE
1904005A-1	RAMPA Z1 GP
1908006	COPO GRANDE Z1
1908007	COPO MÉDIO Z1
1908012-2	CALIBRADOR COPO MÉDIO Z1
1908013-2	CALIBRADOR COPO GRANDE Z1
1908014-1	SUPLEMENTO ELÁSTICO COPO MÉDIO Z1
1908015-1	SUPLEMENTO ELÁSTICO COPO GRANDE Z1
1908020	KIT GRANDE Z1
1909006B-1	LÂMINA Z1 GP
1912007B	SERIGRAFIA Z1
I-912-M4X10	PARAFUSO ALLEN M4x10 DIN-912 INOXIDÁVEL
I-9021-M4	INOX. ANILHA PLANA LARGA M4 DIN-9021
V0185	CHAVE ALLEN 3MM
V0227	RONDELLA SUPPLEMENTO SFERA



1



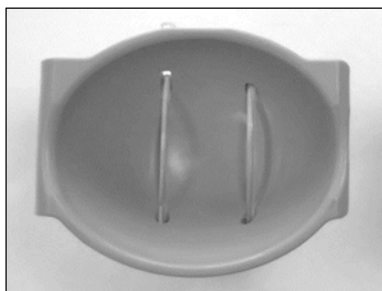
2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



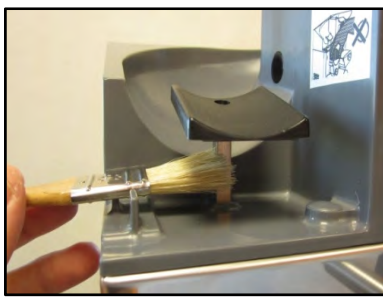
14



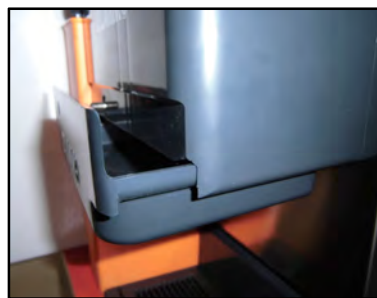
15



16



17



18



19



20



**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:

Z1A-NGP / Z1A-NBR / Z1A-NOR / Z1A-NBE

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**