

Humanized technology comes alive.



Viva

Service Manual

zummo

zummo

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

Puede registrarse en www.zummocorp.com para acceder al área privada y descargar este manual en formato digital.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Estimado cliente: Antes de usar su máquina, por favor, lea atentamente el manual de instrucciones.
- La máquina no es apta para instalaciones en el exterior; no hay que exponerla a los rayos directos del sol, ni colocarla en lugares no protegidos de los agentes atmosféricos y en ambientes donde se utilicen chorros de agua para limpiar.
- Para evitar riesgos, toda reparación debe hacerse por personal técnico.
- Utilice siempre componentes, accesorios y repuestos originales Zummo. No manipule la máquina para hacerla funcionar sin alguno de los elementos de seguridad.
- No se acepta responsabilidad alguna si la razón del daño es el mal uso del aparato o el no haber seguido las instrucciones de este manual.
- Solicite el servicio de asistencia técnica a la empresa que le suministró la máquina; en caso de no localizarla, contacte con ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (datos en el apartado garantía).
- La máquina exprimidora ejerce una gran presión al exprimir; por esta razón, no introduzca nunca ni las manos ni objetos extraños en la zona de exprimido.
- Tenga especial cuidado con la cuchilla, podría cortarse al manipularla. Para evitar riesgos, una vez ésta quede limpia, se aconseja poner el protector de cuchilla *[img. 18]*.
- Antes de proceder a su limpieza o mantenimiento, desconecte siempre la máquina de la red eléctrica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o por su servicio postventa.
- El aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción. Los niños deberían estar supervisados para asegurar que no juegan con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas, por ejemplo:
 - Áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Granjas.
 - Por sus huéspedes en hoteles, moteles y entornos de tipo residencial.
 - Alojamiento y entornos de tipo de habitaciones de hoteles.

INDICE

1. DATOS TÉCNICOS**2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD****3. GARANTÍA****4. ACCESORIOS****MANUAL DE SERVICIO****5. FUNCIONES Y LIMPIEZA**

5.1. PUESTA EN MARCHA INICIAL

5.2. PARO

5.3. STAND BY

5.4. IOT

5.5. LIMPIEZA

5.6. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

5.7. SISTEMAS DE SEGURIDAD

MANUAL DE MANTENIMIENTO**6. INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO**

6.1. INSTALACIÓN

6.2. MANTENIMIENTO

6.3. LISTADO DE COMPONENTES

7. IMÁGENES**8. DESPIECE****9. NORMATIVA Y CERTIFICADOS**

9.1. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

9.2. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UKCA

10. CERTIFICADO DE GARANTÍA**1. DATOS TÉCNICOS**

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

* Accesorio no incluido de serie

2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD

EQUIPOS FUERA DE USO

Unión Europea



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

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

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

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

Otros países no pertenecientes a la Unión Europea

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

EMBALAJE

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

3. GARANTÍA

Para consultar el documento de garantía del producto diríjase al apartado de Condiciones de Garantía de la página web de Zummo www.zummocorp.com o mediante el código QR:



*Mercado estadounidense y canadiense

ASISTENCIA TÉCNICA

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel.: 961.301.246

Fax: 961.301.250

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

4. ACCESORIOS

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

- a. Copas, bolas de color beige, para frutas de diámetro entre 58-80 mm.
- b. Copas, bolas de color marrón, para frutas de diámetro 43-62 mm (*).
- c. Copas, bolas, embudo de color verde, para frutas de diámetro 30-42 mm (*).

Para este juego será necesario utilizar la cuchilla ref. 250512B-17.

Siempre se utilizará la misma bandeja exprimido independiente-mente del juego de exprimido que se monte.

¡ATENCIÓN! No deben mezclarse elementos de distintos juegos.

() No incluido de serie.*

Manual de servicio

MANUAL DE SERVICIO

5. FUNCIONES Y LIMPIEZA

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

5.1. PUESTA EN MARCHA INICIAL

- Según el tamaño de fruta que vaya a exprimir debe elegir el tamaño de copa y bola. Vea el capítulo Accesorios.
- Encienda la máquina del interruptor de red **[img. 19]**, una vez conectada el ovalo y los botones Select y Play/Pause parpadean durante unos segundos. A continuación, el display muestra un número del 1 al 99 que indica la cantidad de frutas que se van a exprimir. Seguidamente, la luz del ovalo y del número se apagan, los botones Select y Play/Pause quedan iluminados indicando que la máquina está lista para exprimir.



- Según la cantidad de fruta que usted desee exprimir, pulse intermitentemente el botón Select, el número que aparece en el visor irá aumentando del 1 al 99. Si por el contrario mantiene presionado el botón 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, quedará memorizada aunque apague la máquina y no cambiará hasta que vuelva a hacer una nueva selección.
- Al pulsar el botón Play/Pause la máquina exprimirá el número de frutas que muestra el display. Si desea repetir la operación, pulse nuevamente el botón Play/Pause. Para detener el proceso pulse el botón Play/Pause.
- Si desea consultar el número de frutas a exprimir, basta con pulsar el botón Select.

5.2. PARO

Puedes parar la máquina de la siguiente forma:

- Pulsando el botón Play/Pause.
- Apague la máquina del interruptor de red.

5.3. STAND BY

La máquina dispone de un sistema de reducción de consumo, que pasados unos minutos se activa automáticamente. Cuando la máquina está en Stand-By, la intensidad de luz de los botones Select y Play/Pause se reduce.

Para salir de esta situación pulse el botón Select.

5.4. IOT

La máquina dispone de IOT capaz de ofrecer datos reales sobre su exprimidor.

Acceda a la configuración de la máquina, estadísticas y errores a través de Apple store o Google play.

También puede acceder escaneando el código QR.



5.5. LIMPIEZA

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

- Con la máquina parada, apáguela del interruptor de red **[Img. 19]**. A continuación, desconéctela de la red eléctrica.
- Desenrosque el pomo fijación y extraiga la rampa alimentador **[Img. 1]**. Extraiga la cubierta frontal y la tapa superior **[Img. 2]**, límpielas con un paño húmedo bañado en una solución jabonosa neutra. ¡ATENCIÓN! No limpiarlas NUNCA con productos que puedan rayarlas.
- Extraiga el bloque exprimido tirando hacia fuera horizontalmente **[Img. 3]**. **TENGA MUCHO CUIDADO CON LA CUCHILLA** ya que está muy afilada y podría cortarse. Para desmontar el bloque exprimido, en primer lugar, extraiga la cuchilla y las copas cogiendo de las asas de la cuchilla y tirando hacia arriba **[Img. 4]**. A continuación, extraiga las copas, para ello le aconsejamos que levante la copa ligeramente para supe-

rar el tope y gire 45° tirando levemente hacia fuera **[Img. 5]**. Se aconseja poner el protector de cuchilla una vez la cuchilla quede limpia, de este modo podrá seguir realizando las operaciones de limpieza con mayor seguridad **[Img. 6]**. A continuación, desmonte las bolas cogiendo de las asas y presionando tire hacia arriba, utilice las dos manos para asegurar el correcto desmontaje **[Img. 7]**. Por último, extraiga la bandeja filtro tirando hacia fuera horizontalmente **[Img. 8]**. Para extraer el eje filtro tire de él hacia arriba **[Img. 9]**. Puede introducir estas piezas en el lavavajillas a una temperatura máxima de 70°C o limpiarlas manualmente.

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

Nota: En caso de avería por una limpieza inadecuada, se desestimará la garantía.

MONTAJE

Después de lavarlo todo, móntelo en el siguiente orden:

- 1 Monte el eje filtro en la bandeja filtro, cuando lo coloque notará un pequeño ruido como que ha encajado **[Img. 10]**. A continuación, monte el conjunto en la bandeja exprimido introduciéndolo por las ranuras situadas en la bandeja exprimido **[Img. 11]**. Cuando lo coloque notará un pequeño ruido como que ha encajado, esto le indicará que se ha montado correctamente.
- 2 Introduzca las bolas dentro de la bandeja exprimido. Compruebe que han encajado correctamente **[Img. 12]**.

- 3 Monte las copas en la cuchilla, asegúrese que se han colocado correctamente [Img. 13]. A continuación, monte dicho conjunto en la bandeja exprimido y encaje los nervios dentro de las ranuras de las bolas [Img. 14]. Retire el protector cuchilla ¡Tenga cuidado de no cortarse!
- 4 Monte el bloque exprimido en la máquina, asegúrese de colocarlo hasta el fondo [Img. 15].
- 5 Monte la cubierta frontal y la tapa superior [Img. 16]. Cuando lo coloque notará un pequeño ruido como que han encajado.
- 6 Monte la rampa alimentador, a continuación, coloque el pomo fijación [Img. 17].
- 7 Coloque la cubeta y la rejilla goteo.

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

- Que el bloque exprimido está bien colocado [Img. 15].
- Que el juego de bolas y copas (mismo color) son los correctos.

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

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

Cuando la máquina esta lista para funcionar el botón Select y Play/Pause están iluminados.

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

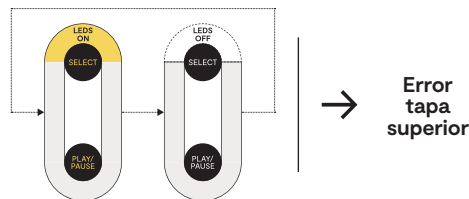
5.6. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Procure que las frutas entren bien en las copas que elija para exprimir, pues si la copa es demasiado pequeña, pellizcará la corteza y sacará aceite, en este caso el zumo tendrá sabor amargo.
- Para obtener la mayor cantidad de zumo posible, es conveniente que las copas no sean mucho más grandes que las frutas que esté utilizando.
- Cuando finalice la jornada apague la máquina utilizando el interruptor de red [Img. 19].

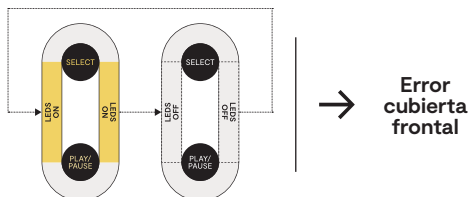
5.7. SISTEMAS DE SEGURIDAD

La máquina dispone de varios sistemas de seguridad:

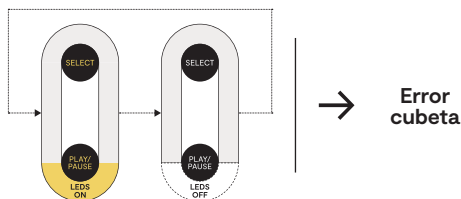
1. Si la Tapa superior no está montada correctamente, la máquina no funciona y el sector superior del óvalo y los botones Select y Play/Pause parpadean. Se detiene cuando la Tapa superior se coloca correctamente.



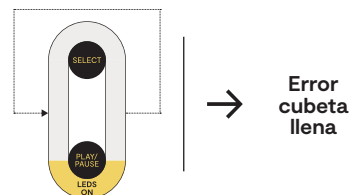
2. Si la Cubierta frontal no está montada correctamente, la máquina no funciona y los sectores laterales del óvalo y los botones Select y Play/Pause parpadean. Se detiene cuando la Cubierta frontal se coloca correctamente.



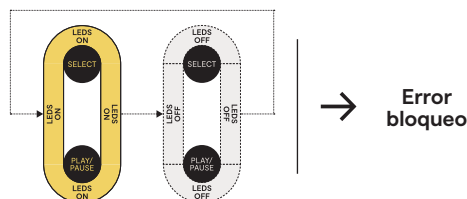
3. Si la Cubeta no está montada correctamente, la máquina no funciona y el sector inferior del óvalo y los botones Select y Play/Pause parpadean. Se detiene cuando la Cubeta se coloca correctamente.



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



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



6. Si la máquina no ilumina el óvalo ni los botones Select y Play/Pause, será debido a falta de tensión. Compruebe que el interruptor de red esté accionado y que el fusible de seguridad de la base de red no esté fundido [Img. 20].

Manual de Mantenimiento

6. 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.

6.1. INSTALACIÓN

- ¡Atención! La máquina pesa 35 kg. Para trasladar la máquina, le aconsejamos que la cojan entre dos personas. La mejor forma de cogerla es sujetar con una mano, por debajo del trasero y con la otra mano coger la máquina de los ejes del bloque exprimido, para ello deberá retirar la cubeta y la rejilla goteo y a continuación desmontar la cubierta frontal y el bloque exprimido **[Img. 21]**.
- Coloque la máquina sobre una base suficientemente fuerte y estable.
- Asegúrese de que la tensión y frecuencia de su instalación eléctrica se encuentran en el rango de funcionamiento de la máquina. Vea la placa de matrícula **[Img. 22]**.
- Utilice una base de enchufe provista de una eficaz toma de tierra protegida por un diferencial de 0,03A conecte a esta base sólo la máquina 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 (copas, bolas, bandeja exprimido, bandeja filtro, cuchilla y cubierta frontal).
- Conecte el interruptor de red **[Img. 19 (I=On, O=Off)]**. Si no se ilumina el óvalo ni los botones Select y Play/Pause el mo-

tivo 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, el botón Select y Play/Pause se queda iluminado esto indica que la máquina está lista para exprimir.



6.2. MANTENIMIENTO

El mantenimiento exterior de la máquina se limita a su limpieza. Engrasar periódicamente el eje de la Teja alimentadora **[Img. 23]**. Utilice siempre grasa apta para uso alimentario. En el interior de la máquina cada 50.000 ciclos se deben engrasar las guías y realizar una limpieza exhaustiva.

6.3. LISTADO DE COMPONENTES

1402009A-15	TAPON LATERAL BG
1402009A-18	TAPON LATERAL BL
250206A-15	CUBIERTA FRONTAL Z25 BG
250206A-18	CUBIERTA FRONTAL Z25 BL
250206MA-5	CUBIERTA FRONTAL Z25 FUME
250207A-16	CUBETA Z25 BR
250207A-17	CUBETA Z25 GR
250207A-18	CUBETA Z25 BL
250208A-16	REJILLA GOTEIO Z25 BR
250208A-17	REJILLA GOTEIO Z25 GR
250208A-18	REJILLA GOTEIO Z25 BL
250210A-15	TAPA SUPERIOR Z25 BG
250210A-18	TAPA SUPERIOR Z25 BL
250210MA-5	TAPA SUPERIOR Z25 FUME
250217B	PROTECTOR CUCHILLA Z25
250305A-18	RAMPA ALIMENTADOR BL
250305A-EP	RAMPA ALIMENTADOR BRILLO
250501A-15	BANDEJA EXPRIMIDO Z25 BG
250501A-18	BANDEJA EXPRIMIDO Z25 BL

250502B-15	CUCHILLA NERVADA Z25 BG
250502B-18	CUCHILLA NERVADA Z25 BL
250503A-15	BANDEJA FILTRO CON JUNTA Z25 BG
250503A-18	BANDEJA FILTRO CON JUNTA Z25 BL
250504A	EJE FILTRO
250505A-15	COPA MEDIANA Z25 BG
250506B-15	BOLA MEDIANA Z25 BG
250507A-16	COPA PEQUEÑA Z25 BR
250508B-16	BOLA PEQUEÑA Z25 BR
250509A-17	COPA EXTRA PEQUEÑA Z25 GR
250510A-17	BOLA EXTRA PEQUEÑA Z25 GR
250511A-17	EMBUDO XS 25 GR
250512B-17	CUCHILLA NERVADA XS Z25 GR
250514B	KIT COPA-BOLA PEQUEÑA Z25 BR
250518A-17	KIT XS Z25 GR
T-912-M4X16	TORNILLO ALLEN M4X16 DIN-912
V0327	POMO FIJACION M6X10
VMTRM4-03	PATA PARA ATORNILLAR

zummo

In line with its policy to constantly improve its products, ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., reserves the right to modify the machines without prior notice. Consequently, this instructions manual may not contain the latest changes.

You can register at www.zummocorp.com to access the private area and download this manual in digital format.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Dear customer: Before starting to use your juicer for the first time, please read this instruction manual carefully.
- The machine is not suitable for outdoor use; it should not be exposed to direct sunlight or located anywhere that is unprotected from weather conditions or places where water jets are being used for cleaning purposes.
- To avoid any risks, all repairs should be carried out by qualified technical personnel.
- Always use Zummo original components, accessories and spare parts. Do not manipulate the machine to operate it without any of the safety elements.
- No responsibility can be accepted if the reason for damage is negligent use of the appliance or failure to read the instructions in this manual properly.
- Contact the company that supplied the machine for technical support; if this is not possible, contact ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (see details in the warranty section).
- The juicer exerts extreme pressure when squeezing the fruit; for this reason, you should never put your hands or other objects in the squeezing area.
- Take particular care with the blade as you could cut yourself when handling it. To avoid risks, once it is clean, it is advisable to put the blade guard (Fig. 18).
- Always unplug the machine from the power supply before cleaning or maintenance.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- The machine should not be used by children younger than 8 years old, anybody with impaired physical, sensory or mental capacities, or those lacking in experience and knowledge, unless they are supervised or have received training. Children should be supervised to ensure they do not play with the machine. Cleaning and maintenance that is the responsibility of the user should not be undertaken by unsupervised children.
- This appliance is designed to be used for domestic and analogue use, such as:
 - 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.

INDEX

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

2. WASTE AND RECYCLING

3. WARRANTY

4. ACCESSORIES

SERVICING MANUAL

5. FUNCTIONS AND CLEANING

5.1. GETTING STARTED

5.2. STOPPING THE MACHINE

5.3. STAND-BY

5.4. IOT

5.5. CLEANING

5.6. ADVICE FOR USE

5.7. SAFETY SYSTEMS

MAINTENANCE MANUAL

6. INSTALLATION AND MAINTENANCE

6.1. INSTALLATION

6.2. MAINTENANCE

6.3. PARTS LIST

7. FIGURES

8. EXPLODED VIEW

9. STANDARDS AND CERTIFICATES

9.1. EC DECLARATION OF CONFORMITY

9.2. UKCA DECLARATION OF CONFORMITY

10. WARRANTY CERTIFICATE

1. DATA

CONSUMPTION (W)		250
FRUITS PER MINUTE		10
HOPPER CAPACITY		1,5 Kg
CONTAINER CAPACITY		5 L
DIMENSIONS	HEIGHT (MM)	618
	WIDTH (MM)	330
	DEPTH (MM)	420
LÍMITES AMBIENTALES	TEMPERATURE BETWEEN	+5°C y +50°C
	HUMIDITY BETWEEN	45% y 70%
FRUIT SIZE Ø (MM)	REGULAR CUPS	58-80
	SMALL CUPS*	43-62
WEIGHTED SOUND PRESSURE LEVEL "A"		less than 60 dB
NET WEIGHT		35 Kg
VOLTAJE AND ELECTRICAL FREQUENCY		100-240V 50/60Hz

*Accessory not included with standard model

2. WASTE AND RECYCLABILITY

USED EQUIPMENT

European Union



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

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

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

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

Countries outside the European Union

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

PACKAGING

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

3. WARRANTY

To consult the product warranty document, please go to the Warranty Conditions section of the Zummo website www.zummocorp.com or use the QR code:



*US and CANADIAN market

TECHNICAL ASSISTANCE

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel: +34.961.301.246

Fax: +34.961.301.250

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

4. ACCESSORIES

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

- a. Beige coloured cups and balls for fruit with diameter between 58-80 mm.
- b. Brown coloured cups and balls for fruit with diameter between 43-62 mm (*).
- c. Green coloured cups, balls and funnel for fruit with diameter between 30-42 mm (*).

The cutting blade referenced as 250512B-17 will need to be use for this set.

The same squeezing tray will be used, regardless of the squeezing set fitted.

WARNING! The components of different sets should not be mixed.

() Not included as standard*

Servicing manual

SERVICING MANUAL

5. FUNCTIONS AND CLEANING

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

5.1. GETTING STARTED

- Choose the cup and ball size depending on the size of the fruit to be squeezed. See Accessories chapter.
- Switch the machine on at the power switch [Fig. 19]. Once it is switched on, the oval display and the Select and Play/Pause buttons will flash for several seconds. The display will then show a number from 1 to 99 indicating the quantity of fruits to be squeezed. The oval display and the number will then switch off. The Select and Play/Pause buttons remain on, indicating that the machine is ready to squeeze.



- Depending on the quantity of fruit you want to squeeze, intermittently press the Select button. The number on the display will increase from 1 to 99. If, on the other hand, you press the Select button for more than 2 seconds, the number will decrease.
- Carry out this operation until the required number is displayed.
- After selecting the quantity and when squeezing has finished, the number is memorised even if the machine is switched off, and it will not change until a new selection is entered.
- When pressing the Play/Pause button, the machine will squeeze the number of fruits on the display. If you want to repeat the operation, press Play/Pause again. To stop the process press the Play/Pause button.
- If you want to check the number of fruits to squeeze, press the Select button.

5.2. STOPPING THE MACHINE

The machine can be stopped as follows:

- By pressing the Play/Pause button.
- By switching the machine off at the power switch.

5.3. STAND-BY

The machine features an energy-saving system, which automatically activates after a few minutes. When the machine is in Stand-By mode, the brightness of the Select and Play/Pause buttons is dimmed.

To exit this mode, press the Select button.

5.4. IOT

The machine features IOT which is capable of providing real data about your juicer.

Access machine configuration, statistics and errors via Apple Store or Google Play.

You can also access by scanning the QR code.



5.5. CLEANING

The squeezing zone should be cleaned every day.

- When the machine is stopped, switch off the power switch [Fig. 19]. Then disconnect it from the power supply.
- Unscrew the securing handle and remove the hopper track [Fig. 1]. Remove the front cover and upper lid [Fig. 2], and then clean them with a cloth moistened in a neutral soapy solution. **WARNING! NEVER** clean these parts with abrasive products.
- Pull the juicing block out horizontally [Fig. 3]. **BE VERY CAREFUL WITH THE BLADE**, it is extremely sharp and you may cut yourself. To remove the juicing block, firstly remove the blade and cups by holding the blade handles and pulling upwards [Fig. 4]. Then remove the cups. To do so, we advise lifting the cup slightly over the stops and then turning it through 45° while gently pulling outwards [Fig. 5]. We recommend fitting

the blade protector after cleaning the blade. This will allow you to safely carry out the other cleaning operations [Fig. 6]. Next remove the balls by holding and pressing the handles and then pulling upwards. Use both hands to ensure they are removed correctly [Fig. 7]. Finally, remove the filter tray by pulling it outwards horizontally [Fig. 8]. To remove the filter shaft, pull it upwards [Fig. 9]. You can clean these components in the dishwasher at the maximum temperature of 70°C, or you can wash them by hand.

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

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

ASSEMBLY

After cleaning everything, assemble it in the following order:

- Fit the filter shaft to the filter tray, you will notice a slight click when it fits into place [Fig. 10]. Next fit the squeezing tray assembly by introducing it in the slots on the squeezing tray [Fig. 11]. You should notice a slight click when it fits into place. This means that it has been fitted properly.
- Introduce the balls in the squeezing tray. Check that they are fitted properly [Fig. 12].
- Fit the cups to the blade making sure they are properly positioned [Fig. 13]. Then fit the assembly in the squeezing tray and fit the slides in the ball slots [Fig. 14]. Remove the blade protector. **Be careful not to cut yourself!**
- Fit the juicing block in the machine, making sure it reaches the back [Fig. 15].

- 5 Fit the front cover and upper lid **[Fig. 16]**. You will hear a click indicating that it has been fitted properly.
- 6 Fit the hopper track and then the securing handle **[Fig. 17]**.
- 7 Fit the bin and drip grill.

Before operating the machine, check the following items:

- That the juicing block is properly fitted **[Fig. 15]**.
- That the balls and cups (same colour) are the right ones.

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

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

When the machine is ready to operate, the Select and Play/Pause button will light up.

Note:

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

5.6. ADVICE FOR USE

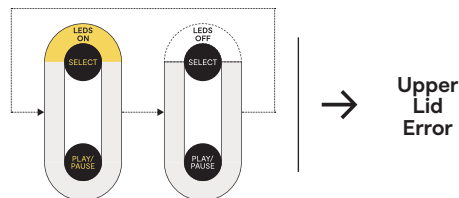
- Make sure the fruit fits in the cups you choose for squeezing. If the cup is too small, the peel will be pinched and oil will leak out giving the juice a bitter taste.
- To obtain the most amount of juice possible, make sure the cups are not much bigger than the fruit.

- Switch the machine off at the power switch at the end of the day **[Fig. 19]**.

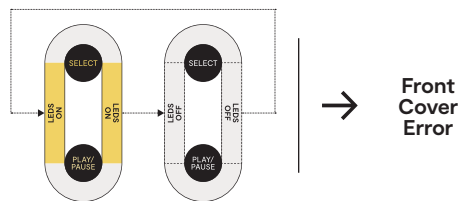
5.7. SAFETY SYSTEMS

The machine features several safety systems:

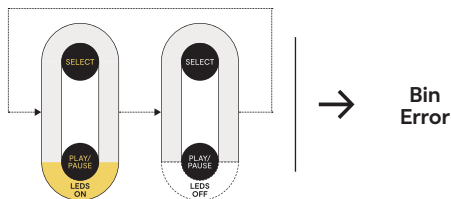
1. If the upper lid is not fitted correctly, the machine will not work and the upper part of the oval display and the Select and Play/Pause buttons will flash on and off. Flashing stops when the upper lid is fitted properly.



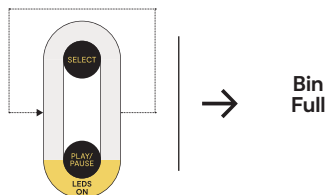
2. If the front cover is not fitted correctly, the machine will not work and the sides of the oval display and the Select and Play/Pause buttons will flash on and off. Flashing stops when the front cover is fitted properly.



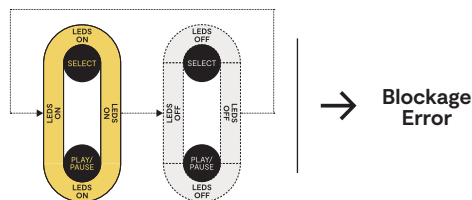
3. If the bin is not fitted correctly, the machine will not work and the lower part of the oval display and the Select and Play/Pause buttons will flash on and off. Flashing stops when the bin is fitted properly.



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



5. If for some reason the machine becomes blocked while it is operating, the motor will stop automatically after a few seconds. The four sectors of the oval display and the Select and Play/Pause buttons will flash on and off. In this case you should call the technical service.



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

Maintenance Manual

6. INSTALLATION 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.

6.1. INSTALLATION

- **Warning!** The juicer weighs 35 kg. We recommend two people carry the juicer. The best way to carry the juicer is with one hand underneath and the other hand holding the juicer block shafts. To do this, the bin and drip grill will have to be removed and then the front cover and juicing block should be removed **[Fig. 21]**.
- Place the juicer on a strong, stable surface.
- Make sure the electrical voltage and frequency are within the operating range of the juicer. See specifications plate **[Fig. 22]**.
- Plug it into a socket with an effective earthing contact, duly protected by a 0,03A differential circuit-breaker. Do not use an adapter to plug other items into the same socket.
- We recommend cleaning all the components that come into contact with the juice (cups, balls, squeezing tray, filter tray, cutting blade and front cover) before using the juicer for the first time.
- Switch on the power **[Fig. 19 (I=On, O=Off)]**. If the oval display or the Select and Play/Pause buttons do not light up, this is due to a lack of power. In this case, make sure the juicer has been plugged in to a power supply and that the switch is on. When this problem has been resolved, the Select and Play/Pause button remains on. This means that the juicer is ready to start juicing.



6.2. MAINTENANCE

Exterior machine maintenance: Consists of just daily cleaning. Also the machine requires to periodically lubricate the paddle shaft **[Fig. 23]**. Always use grease for food contact.

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

6.3. PARTS LIST

1402009A-15	BG SIDE PLUG
1402009A-18	BL SIDE PLUG
250206A-15	Z25 BG FRONT COVER
250206A-18	Z25 BL FRONT COVER
250206MA-5	Z25 SMOKED FRONT COVER
250207A-16	Z25 BR CONTAINER
250207A-17	Z25 GR CONTAINER
250207A-18	Z25 BL CONTAINER
250208A-16	Z25 BR DRIP GRILL
250208A-17	Z25 GR DRIP GRILL
250208A-18	Z25 BL DRIP GRILL
250210A-15	Z25 BG UPPER COVER
250210A-18	Z25 BL UPPER COVER
250210MA-5	Z25 SMOKED UPPER COVER
250217B	Z25 BLADE PROTECTOR
250305A-18	BL FEEDER RAMP
250305A-EP	SHINE FEEDER RAMP
250501A-15	Z25 BG SQUEEZING TRAY
250501A-18	Z25 BL SQUEEZING TRAY

250502B-15	Z25 BG RIBBED BLADE
250502B-18	Z25 BL RIBBED BLADE
250503A-15	Z25 BG FILTER TRAY WITH GASKET
250503A-18	Z25 BL FILTER TRAY WITH GASKET
250504A	FILTER SHAFT
250505A-15	Z25 BG MEDIUM CUP
250506B-15	Z25 BG MEDIUM BALL
250507A-16	Z25 BR SMALL CUP
250508B-16	Z25 BR SMALL BALL
250509A-17	Z25 GR EXTRA SMALL CUP
250510A-17	Z25 GR EXTRA SMALL BALL
250511A-17	XS FUNNEL Z25 GR
250512B-17	XS Z25 GR RIBBED BLADE
250514B	Z25 BR SMALL CUP-BALL KIT
250518A-17	Z25 GR XS KIT
T-912-M4X16	HEXAGON SOCKET HEAD CAP SCREW M4X16
V0327	M6X10 KNOB
VMTRM4-03	SCREW LEG

zummo

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S. A. U., dans un souci constant d'améliorer ses produits, se réserve le droit de modifier les machines sans préavis ; c'est pourquoi il se peut que le présent mode d'emploi ne contienne pas les dernières modifications effectuées.

Vous pouvez créer un compte sur www.zummocorp.com afin d'accéder à l'espace privé et télécharger ce manuel au format numérique

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

- Cher client: avant d'utiliser votre presse-oranges, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.
- La machine n'est pas apte pour son utilisation en extérieur; elle ne doit pas être exposée à la lumière directe des rayons du soleil, ni être installée dans des endroits non protégés des conditions atmosphériques, ni dans des espaces où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage.
- Pour éviter tout risque, toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel technique.
- Utilisez toujours des composants, accessoires et pièces de rechange d'origine Zummo. Ne manipulez pas la machine pour la faire fonctionner sans aucun des éléments de sécurité.
- Aucune responsabilité de notre part ne sera engagée en cas de dommage résultant d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions de ce manuel.
- Faites appel au service d'assistance technique de l'entreprise qui vous a livré le matériel; si vous ne le localisez pas, contactez ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (les coordonnées figurent au chapitre Garantie).
- La machine qui presse les fruits (presse-oranges) exerce une grande pression pendant son fonctionnement; n'introduisez ni les mains ni des objets étrangers dans cette zone.
- Faites particulièrement attention à la lame: vous pourriez vous couper en la manipulant. Pour éviter les risques, une fois que c'est propre, il est conseillé de mettre le protège-lame *[img. 18]*.
- Avant de procéder à son nettoyage ou à sa maintenance, débranchez toujours la machine du courant électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.
- La machine ne convient pas aux enfants de moins de 8 ans ni aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu une formation pour son utilisation. On veillera à ne pas laisser les enfants jouer avec la machine. Le nettoyage et la maintenance à réaliser par l'utilisateur ne devront pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé à des fins domestiques ou analogues, notamment:
 - Coins cuisine réservés au personnel de boutiques, bureaux ou autres environnements de travail.
 - Fermes.
 - Par des résidents d'hôtels, motels ou environnements de type résidentiel.
 - Hébergements et environnements de type chambres d'hôtels.

SOMMAIRE

1. INFORMATION TECHNIQUE**2. RÉSIDUS ET RECYCLAGE****3. GARANTIE****4. ACCESSOIRES****MANUEL DE SERVICE****5. FONCTIONS ET NETTOYAGE**

5.1. MISE EN ROUTE

5.2. ARRÊT

5.3. MODE VEILLE

5.4. IOT

5.5. NETTOYAGE

5.6. CONSEILS D'UTILISATION

5.7. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

MANUEL DE ENTRETIEN**6. INSTALLATION ET MAINTENANCE**

6.1. INSTALLATION

6.2. ENTRETIEN MACHINE

6.3. LISTE DES COMPOSANTS

7. IMAGES**8. PIÈCES DÉTACHÉES****9. RÉGLEMENTATION ET CERTIFICATS**

9.1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

9.2. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UKCA

10. CERTIFICAT DE GARANTIE**1. INFORMATION TECHNIQUE**

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

*Accessoire de série non inclus

2. RÉSIDUS ET RECYCLAGE

ÉQUIPEMENTS HORS D'USAGE

Union Européenne



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

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

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

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

Autres pays n'appartenant pas à l'Union Européenne

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

EMBALLAGE

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

3. GARANTIE

Pour consulter le document de garantie du produit, veuillez vous rendre dans la section Conditions de garantie du site Web de Zummo www.zummocorp.com ou utiliser le code QR:



*Marché américain
et canadien

SERVICE TECHNIQUE

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Téléphone: 961.301.246

Fax: 961.301.250

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

4. ACCESSOIRES

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

- a. Coupes, boules de couleur beige, pour les fruits d'un diamètre compris entre 58 et 80 mm.
- b. Coupes, boules de couleur marron, pour les fruits d'un diamètre compris entre 43 et 62 mm (*).
- c. Coupes, boules et entonnoir de couleur verte, pour les fruits d'un diamètre compris entre 30 et 42 mm (*).

Pour cet ensemble, il faudra utiliser la lame réf. 250512B-17.

Il faudra toujours utiliser le même bac de pressage indépendamment de l'ensemble de pressage monté.

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

() Non inclus en série.*

Manuel de Service

MANUEL DE SERVICE

5. FONCTIONS ET NETTOYAGE

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

5.1. MISE EN ROUTE

- Vous devrez choisir la dimension de la coupe et de la boule en fonction du calibre du fruit que vous souhaitez presser. Cf. la rubrique Accessoires.
- Allumez la machine avec l'interrupteur [img. 19]. Une fois branchée, l'ovale et les touches Select et Play/Pause vont clignoter pendant quelques secondes. Un chiffre de 1 à 99 apparaît alors sur l'écran, indiquant la quantité de fruits qui vont être pressés. L'ovale et le chiffre vont ensuite s'éteindre et les touches Select et Play/Pause restent allumées, ce qui indique que la machine est prête pour le pressage.



- En fonction de la quantité de fruits que vous souhaitez presser, appuyez plusieurs fois sur la touche Select pour faire défiler le chiffre affiché sur l'écran de 1 à 99. Si, au contraire, vous appuyez sur la touche Select pendant plus de 2 secondes, le chiffre diminuera.
- Effectuez cette opération pour afficher la quantité souhaitée.
- Une fois la quantité sélectionnée et le pressage réalisé, elle sera sauvegardée même si vous éteignez la machine et elle ne sera modifiée qu'avec une nouvelle sélection.
- La machine pressera le nombre de fruits indiqué sur l'écran lorsque vous appuierez sur la touche Play/Pause. Si vous souhaitez répéter l'opération, appuyez à nouveau sur la touche Play/Pause. Pour arrêter le pressage, appuyez sur la touche Play/Pause.
- Si vous souhaitez vérifier le nombre de fruits à presser, il suffit d'appuyer sur la touche Select.

5.2. ARRÊT

Vous pouvez arrêter la machine de la façon suivante:

- En appuyant sur la touche Play/Pause.
- Éteignez la machine avec l'interrupteur.

5.3. MODE VEILLE

La machine dispose d'un système de consommation en veille qui s'active automatiquement au bout de quelques minutes. Lorsque la machine se met en veille, l'intensité lumineuse des touches Select et Play/Pause diminue.

Appuyez sur la touche Select pour quitter ce mode.

5.4. IOT

La machine dispose de l'IOT qui permet de fournir des données réelles sur votre presse-agrumes.

Accédez aux paramètres, aux statistiques et aux erreurs de votre machine via Apple Store ou Google Play.

Vous pouvez également y accéder en scannant le code QR.



5.5. NETTOYAGE

Un nettoyage quotidien de la zone de pressage doit être effectué.

- La machine à l'arrêt, éteignez-la avec l'interrupteur [img. 19]. Débranchez ensuite la prise.
- Dévissez la molette de fixation et retirez la rampe d'alimentation [img. 1]. Retirez le cache avant et le couvercle supérieur [img. 2], nettoyez-les avec un chiffon imbibé d'une solution savonneuse neutre. **ATTENTION !** N'utilisez JAMAIS de produits qui risquent de rayer ces parties.
- Retirez le bloc de pressage en le tirant horizontalement vers l'extérieur [img. 3]. FAITES TRÈS ATTENTION: LA LAME est très aiguisée et vous risquez de vous couper. Pour démonter le bloc de pressage, retirez tout d'abord la lame et les coupes en tirant sur les poignées de la lame vers le haut [img. 4]. Retirez ensuite les coupes. Pour ce faire, nous vous recommandons

de soulever légèrement la coupe pour dépasser le point d'arrêt et de la faire tourner à 45° en tirant légèrement vers l'extérieur [img. 5]. Nous vous conseillons de mettre la protection de la lame après l'avoir nettoyée. Vous pourrez continuer ainsi les opérations de nettoyage en toute sécurité [img. 6]. Démonter ensuite les boules en tirant fortement sur les poignées vers le haut. Effectuez cette opération avec les deux mains pour les démonter correctement [img. 7]. Enfin, retirez le bac à filtre en le tirant horizontalement vers l'extérieur [img. 8]. Pour retirer l'axe du filtre, tirez-le vers le haut [img. 9]. Vous pouvez passer ces pièces au lave-vaisselle à une température maximale de 70°C ou les nettoyer à la main.

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

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

MONTAGE

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

- 1 Montez l'axe du filtre sur le bac à filtre. Vous entendrez un petit bruit qui indiquera qu'il est emboîté correctement [img. 10]. Puis montez l'ensemble sur le bac de pressage en l'introduisant dans les rainures du bac de pressage [img. 11]. Vous entendrez un petit bruit qui indiquera qu'il est emboîté correctement.
- 2 Introduisez les boules dans le bac de pressage. Vérifiez si elles sont emboîtées correctement [img. 12].
- 3 Montez les coupes sur la lame. Vérifiez si elles sont montées correctement [img. 13]. Puis montez l'ensemble sur le bac de

pressage en introduisant les parties saillantes dans les rainures des boules [Img. 14]. Retirez la protection de la lame. **Faites attention de ne pas vous couper !**

- 4 Montez le bloc de pressage dans la machine en veillant à bien l'introduire jusqu'au fond [Img. 15].
- 5 Montez le cache avant et le couvercle supérieur [Img. 16]. Vous entendrez un petit bruit qui indiquera qu'ils sont emboîtés correctement.
- 6 Montez la rampe d'alimentation, puis fixez la molette de fixation [Img. 17].
- 7 Montez la cuve et la grille d'égouttement.

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

- Le bloc de pressage doit être installé correctement [Img. 15].
- L'ensemble des boules et des coupes (même couleur) doit être le modèle adapté.

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

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

Lorsque la machine est prête pour le pressage, les touches Select et Play/Pause sont allumées.

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

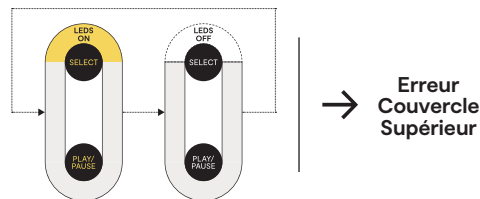
5.6. CONSEILS D'UTILISATION

- Veillez à ce que les fruits rentrent bien dans les coupes que vous avez choisies pour le pressage car si la coupe est trop petite, l'écorce sera pincée ce qui fera sortir l'huile essentielle qui va conférer un goût amer au jus.
- Pour obtenir le plus de jus possible, les coupes ne doivent pas être beaucoup plus grandes que les fruits choisis.
- À la fin de la journée, éteignez la machine avec l'interrupteur [Img. 19].

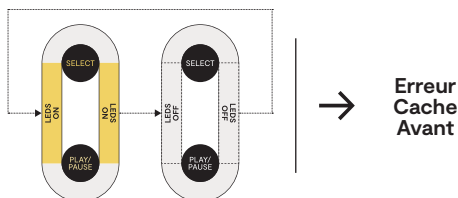
5.7. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

La machine dispose de plusieurs systèmes de sécurité:

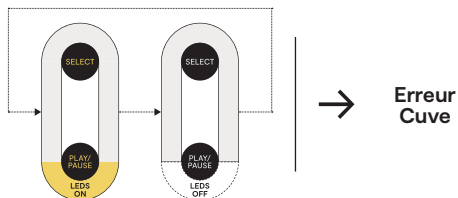
1. Si le couvercle supérieur n'a pas été monté correctement, la machine ne fonctionnera pas et la section supérieure de l'ovale et les touches Select et Play/Pause se mettront à clignoter. Elles s'arrêteront de clignoter dès que le couvercle supérieur sera posé correctement.



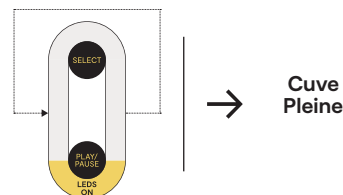
2. Si le cache avant n'a pas été monté correctement, la machine ne fonctionnera pas et les sections latérales de l'ovale et les touches Select et Play/Pause se mettront à clignoter. Elles s'arrêteront de clignoter dès que le cache avant sera posé correctement.



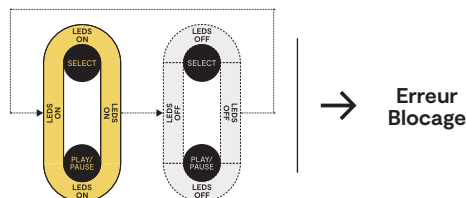
3. Si la cuve n'a pas été montée correctement, la machine ne fonctionnera pas et la section inférieure de l'ovale et les touches Select et Play/Pause se mettront à clignoter. Elles s'arrêteront de clignoter dès que la cuve sera posée correctement.



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



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



6. Si l'ovale et les touches Select et Play/Pause ne s'allument pas sur la machine, ce doit être une panne d'alimentation. Vérifiez si l'interrupteur est branché et l'état du fusible de sécurité dans la prise [img. 20].

Manuel de Entretien

6. INSTALLATION 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.

6.1. INSTALLATION

- Attention ! La machine pèse 35 kg. Nous vous recommandons d'être à deux pour déplacer la machine. La meilleure façon de la déplacer est de la tenir d'une main sous la partie arrière et de l'autre main par les axes du bloc de pressage. Pour cela, il faut enlever la cuve et la grille d'égouttement et enlever ensuite le cache avant et le bloc de pressage *[Img. 21]*.
- Posez la machine sur une base suffisamment solide et stable.
- Vérifiez si la tension et la fréquence de votre installation électrique sont dans la plage de fonctionnement de la machine. Cf. la plaque d'identification *[Img. 22]*.
- Utilisez une prise de courant avec une mise à la terre efficace protégée par un disjoncteur différentiel de 0,03 A. N'utilisez cette prise que pour brancher le presse-agrumes. Ne l'utilisez pas pour brancher d'autres appareils.
- Avant de mettre la machine en marche, il est recommandé de nettoyer les pièces qui vont être en contact avec le jus (coupes, boules, bac de pressage, bac à filtre, lame et cache avant).
- Branchez l'interrupteur *[Img. 19]* (I=On, O=Off). Si l'ovale et les touches Select et Play/Pause ne s'allument pas, il s'agit d'une panne d'alimentation ; dans ce cas, vérifiez si vous avez bien branché la prise à une ligne sous tension et que l'interrupteur principal est allumé. Après avoir résolu ce problème, la touche

Select et Play/Pause restera allumée indiquant que la machine est prête pour le pressage.



6.2. ENTRETIEN MACHINE

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

La seule maintenance dont a besoin la machine est le graissage périodique de l'axe de la plaque de réception *[Img. 23]*. N'utilisez que de la graisse apte pour l'usage alimentaire.

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

3. LISTE DES COMPOSANTS

1402009A-15	BOUCHON LATERAL BG
1402009A-18	BOUCHON LATERAL BL
250206A-15	CACHE AVANT Z25 BG
250206A-18	CACHE AVANT Z25 BL
250206MA-5	CACHE AVANT Z25 FUMÉ
250207A-16	CUVE Z25 BR
250207A-17	CUVE Z25 GR
250207A-18	CUVE Z25 BL
250208A-16	GRILLE D'ÉGOUTTEMENT Z25 BR
250208A-17	GRILLE D'ÉGOUTTEMENT Z25 GR
250208A-18	GRILLE D'ÉGOUTTEMENT Z25 BL
250210A-15	COUVERCLE SUPÉRIEUR Z25 BG
250210A-18	COUVERCLE SUPÉRIEUR Z25 BL
250210MA-5	COUVERCLE SUPÉRIEUR Z25 FUMÉ
250217B	PROTECTION LAME Z25
250305A-18	RAMPE D'ALIMENTATION BL
250305A-EP	RAMPE D'ALIMENTATION BRILLANT
250501A-15	BAC DE PRESSAGE Z25 BG
250501A-18	BAC DE PRESSAGE Z25 BL

250502B-15	LAME NERVURÉE Z25 BG
250502B-18	LAME NERVURÉE Z25 BL
250503A-15	BAC À FILTRE AVEC JOINT Z25 BG
250503A-18	BAC À FILTRE AVEC JOINT Z25 BL
250504A	AXE FILTRE
250505A-15	COUPE MOYENNE Z25 BG
250506B-15	BOULE MOYENNE Z25 BG
250507A-16	PETITE COUPE Z25 BR
250508B-16	PETITE BOULE Z25 BR
250509A-17	PETITE COUPE EXTRA Z25 GR
250510A-17	PETITE BOULE EXTRA Z25 GR
250511A-17	ENTONNOIR XS 25 GR
250512B-17	LAME NERVURÉE XS Z25 GR
250514B	KIT COUPE-PETITE BOULE Z25 BR
250518A-17	KIT XS Z25 GR
T-912-M4X16	VIS ALLEN M4X16 DIN-912
V0327	MOLETTE FIXATION M6X10
VMTRM4-03	PIED À VISSER

zummo

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. strebt ständig nach Verbesserungen und behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen an Maschinen vorzunehmen. Aus diesem Grund ist es möglich, dass in der vorliegenden Bedienungsanleitung die letzten Neuerungen nicht enthalten sind.

Auf www.zummocorp.com sind nach der Registrierung der Zugang zum privaten Bereich und der Download dieser Anleitung im elektronischen Format möglich.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Sehr geehrte Kunden, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- Die Maschine ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet. Sie darf nicht direktem Sonnenlicht und Witterungseinflüssen ausgesetzt oder an Orten aufgestellt werden, die mit Wasserstrahl gereinigt werden.
- Um Risiken zu vermeiden, sollten alle Reparaturen von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Verwenden Sie immer Original-Komponenten, Zubehör und Ersatzteile von Zummo. Bedienen Sie die Maschine nicht, um sie ohne Sicherheitselemente zu bedienen.
- Es wird keinerlei Haftung für die Fälle übernommen, in denen der Schaden auf unsachgemäßen Gebrauch der Maschine oder Missachtung der vorliegenden Bedienungsanleitung zurückzuführen ist.
- Denn Technischen Reparaturservice fordern Sie am besten bei der Firma an, bei der Sie das Gerät gekauft haben. Sollte dies nicht möglich sein, wenden Sie sich an ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (Angaben im Abschnitt Garantie).

- Die Saftpresse übt beim Entsaften einen hohen Pressdruck aus, weshalb Sie nie mit den Händen oder Gegenständen in den Entsaftungsbereich greifen dürfen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit dem Messer, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Um Risiken zu vermeiden, empfiehlt es sich, den Klingenschutz nach dem Reinigen anzubringen [Abb. 18].
- Vor der Reinigung oder Wartung der Maschine muss diese stets vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter erhältlich ist.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder fehlenden Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie wären in der Benutzung unterwiesen worden oder würden beaufsichtigt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Vom Benutzer durchzuführende Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.
- Dieses Gerät wurde für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umfeldern entwickelt, zum Beispiel:
 - Küchenbereiche für Arbeitnehmer von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten.
 - Ländliche Unterkünfte.
 - Bedienung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften.
 - Unterkünfte und Umfelder vom Typ Hotelzimmer.

INHALT

1. TECHNISCHE DATEN**2. RÜCKSTÄNDE UND RECYCLING****3. GARANTIE****4. ZUBEHÖR****SERVICE ANLEITUNG****5. FUNKTIONEN UND PFLEGE**

5.1. INBETRIEBNAHME

5.2. ABSTELLEN

5.3. STANDBY

5.4. IOT

5.5. REINIGUNG

5.6. ANWENDUNGSRATSCHLÄGE

5.7. SICHERHEITSSYSTEME

WARTUNGSANLEITUNG**6. INSTALLATION UND WARTUNG**

6.1. INSTALLATION

6.2. WARTUNG

6.3. KOMPONENTENLISTE

7. ABBILDUNGEN**8. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN****9. VORSCHRIFTEN UND ZERTIFIKATE**

9.1. CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

9.2. UKCA KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

10. GARANTIEZERTIFIKAT**1. TECHNISCHE DATEN**

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

*Zubehör nicht serienmäßig enthalten

2. RÜCKSTÄNDE UND RECYCLING

GERÄTE, DIE NICHT MEHR VERWENDET WERDEN

Europäische Union



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

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

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

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

Andere, nicht der EU angehörige Länder

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

VERPACKUNG

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

3. GARANTIE

Um das Dokument zur Produktgarantie einzusehen, gehen Sie bitte zum Abschnitt Garantiebedingungen auf der Zummo-Website www.zummocorp.com oder verwenden Sie den QR-Code:



*US-amerikanischer
und kanadischer
Markt

TECHNISCHEN DIENS

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Telefon.: 961.301.246

Telefax: 961.301.250

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

4. ZUBEHÖR

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

- a. Cups und Kugeln in Beige für Früchte mit einem Durchmesser von 58–80 mm.
- b. Cups und Kugeln in Braun für Früchte mit einem Durchmesser von 43–62 mm (*).
- c. Cups, Kugeln und Trichter in Grün für Früchte mit einem Durchmesser von 30–42 mm (*).
Für diesen Satz ist die Verwendung von Messer Ref. 250512B-17 erforderlich.

Unabhängig vom jeweiligen Entsaftungssatz wird immer die gleiche Entsaftungswanne verwendet.

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

() Nicht im serienmäßigen Umfang enthalten.*

Service Anleitung

SERVICE ANLEITUNG

5. FUNKTIONEN UND PFLEGE

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

5.1. INBETRIEBNAHME

- Je nach Größe der auszupressenden Früchte ist die Größe von Cup und Kugel auszuwählen. Siehe Kapitel Zubehör.
- Maschine mit dem Netzschalter einschalten [Abb. 19]. Daraufhin beginnen die ovale Anzeige sowie die Tasten Select und Play/Pause einige Sekunden lang zu blinken. Auf dem Display wird eine Zahl zwischen 1 und 99 angezeigt, die auf die Anzahl der auszupressenden Früchte hinweist. Anschließend erlischt die Beleuchtung der ovalen Anzeige und der Zahl. Die Tasten Select und Play/Pause leuchten dauerhaft und zeigen an, dass die Maschine betriebsbereit ist.



- Je nach Anzahl der auszupressenden Früchte die Taste Select drücken. Die Ziffernanzeige läuft in aufsteigender Richtung von 1 al 99. Wenn jedoch die Taste Select länger als 2 Sekunden gedrückt wird, laufen die angezeigten Zahlen rückwärts.
- Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Anzahl erreicht ist.
- Wenn eine bestimmte Anzahl eingegeben wurde und die Entsaftung erfolgt ist, bleibt die Eingabe gespeichert, auch wenn die Maschine ausgeschaltet wird. Um die Eingabe zu ändern, muss eine neue Auswahl erfolgen.
- Durch Drücken auf die Taste Play/Pause entsaftet die Maschine die auf dem Display angegebene Anzahl von Früchten. Um den Vorgang zu wiederholen, erneut auf die Taste Play/Pause drücken. Um den Vorgang zu stoppen, die Taste Play/Pause betätigen.
- Durch Drücken auf die Taste Select wird die Anzahl der auszupressenden Früchte angezeigt.

5.2. ABSTELLEN

Die Maschine kann folgendermaßen gestoppt werden:

- Durch Drücken auf die Taste Play/Pause.
- Maschine am Netzschalter ausschalten.

5.3. STANDBY

Die Maschine verfügt über einen Energiespar-Modus, der nach einigen Minuten automatisch aktiviert wird. Wenn sich die Maschine im Standby-Modus befindet, ist die Beleuchtung der Tasten Select und Play/Pause schwächer.

Durch Drücken der Taste Select wird der Standby-Modus beendet.

5.4. IOT

Die IOT-Funktion der Maschine kann reale Daten der Saftpresse liefern.

Über Apple Store oder Google Play ist der Zugriff auf Maschinenkonfiguration, Statistiken und Fehlermeldungen möglich.

Der Zugang kann auch durch Scannen des QR-Codes erfolgen.



5.5. REINIGUNG

Der Entsaftungsbereich sollte einmal täglich gereinigt werden.

- Maschine stoppen und über den Netzschalter ausschalten [Abb. 19]. Dann vom Stromnetz trennen.
- Befestigungsknauf lösen und Zuführungsbahn entnehmen [Abb. 1]. Frontabdeckung und obere Abdeckung entnehmen [Abb. 2] und mit einem in neutraler Seifenlauge angefeuchteten Tuch reinigen. **ACHTUNG!** KEINESFALLS mit Produkten reinigen, die das Material zerkratzen könnten.
- Entsaftungseinheit waagrecht herausziehen [Abb. 3]. SEIEN SIE BESONDERS VORSICHTIG MIT DEM MESSER, da es sehr scharf ist und Schnittwunden verursachen kann. Um die Entsaftungseinheit zu zerlegen, zuerst das Messer und die Cups durch Ziehen an den Messergriffen nach oben entnehmen [Abb. 4]. Anschließend die Cups leicht über den Anschlag

hinaus anheben, um 45° drehen und vorsichtig herausziehen [Abb. 5]. Es empfiehlt sich, nach dem Reinigen des Messers den Messerschutz anzubringen, um die weiteren Arbeitsschritte sicher durchführen zu können [Abb. 6]. Dann die Kugeln an den Griffen fassen und nach oben herausziehen, dabei für einen korrekten Auseinanderbau mit beiden Händen arbeiten [Abb. 7]. Zum Schluss die Filterwanne waagrecht herausziehen [Abb. 8]. Die Filterachse durch Ziehen nach oben entnehmen [Abb. 9]. Diese Teile können bei einer Temperatur von max. 70°C in der Spülmaschine oder per Hand gereinigt werden.

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

Hinweis: Störungen infolge unsachgemäßer Reinigung sind von den Garantieleistungen ausgeschlossen.

ZUSAMMENBAU

Nach der Reinigung die Maschine in dieser Reihenfolge zusammenbauen:

- 1 Filterachse in die Filterwanne einbauen. Das Geräusch beim Einsetzen zeigt, dass die Achse korrekt eingerastet ist [Abb. 10]. Anschließend diese Einheit in die Entsaftungswanne durch Einschieben in die seitlichen Rillen der Entsaftungswanne [Abb. 11] einbauen. Ein Geräusch belegt, dass das Teil korrekt eingerastet ist.
- 2 Kugeln in die Entsaftungswanne einsetzen. Prüfen, ob sie korrekt eingerastet sind [Abb. 12].
- 3 Cups am Messer montieren und auf korrekten Sitz prüfen [Abb. 13]. Anschließend diese Einheit in die Entsaftungswanne einbauen und die Rippen in den Rillen der Kugeln einrasten las-

sen [Abb. 14]. Messerschutz entfernen. **Vorsichtig vorgehen, um Schnittverletzungen zu vermeiden!**

- 4 Entsaftungseinheit in die Maschine einführen und darauf achten, dass sie bis zum Anschlag eingesetzt wurde [Abb. 15].
- 5 Frontabdeckung und obere Abdeckung anbringen [Abb. 16]. Ein Geräusch belegt, dass die Teile korrekt eingerastet sind.
- 6 Zuführungsbahn montieren und anschließend Befestigungsknauf anbringen [Abb. 17].
- 7 Behälter und Tropfgitter anbringen.

Vor der erneuten Verwendung der Maschine sollte überprüft werden:

- Korrekte Anbringung der Entsaftungseinheit [Abb. 15].
- Korrekte Verwendung des Entsaftungssatzes (Kugeln und Cups derselben Farbe).

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

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

Wenn die Maschine betriebsbereit ist, leuchten die Tasten Select und Play/Pause.

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

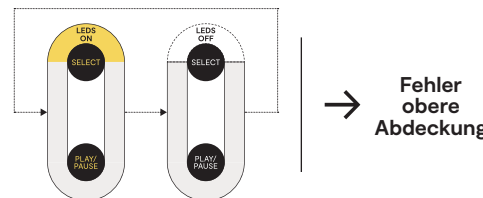
5.6. ANWENDUNGSRATSCHLÄGE

- Darauf achten, dass die Früchte gut in die jeweils gewählten Cups passen. Bei zu kleinen Cups können die Schalen der Früchte beschädigt werden und möglicherweise ätherische Öle austreten, wodurch der Saft einen bitteren Geschmack bekommt.
- Um die größtmögliche Menge an Saft zu gewinnen, sollten die verwendeten Cups nicht viel größer als die Früchte sein.
- Am Ende eines Arbeitstags sollte die Maschine mit dem Netzschalter ausgeschaltet werden [Abb. 19].

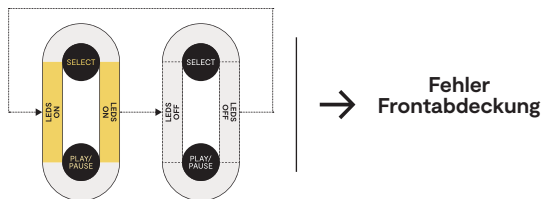
5.7. SICHERHEITSSYSTEME

Die Maschine verfügt über mehrere Sicherheitssysteme:

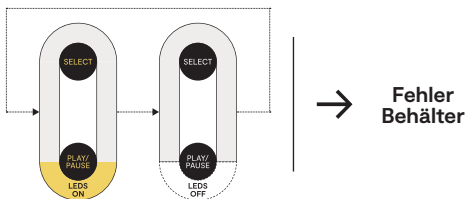
- 1 Wenn die obere Abdeckung nicht korrekt montiert ist, funktioniert die Maschine nicht und der obere Bereich der ovalen Anzeige sowie die Tasten Select und Play/Pause blinken. Wenn die obere Abdeckung korrekt angebracht wird, ist die Maschine erneut betriebsbereit.



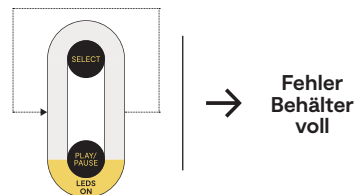
- 2 Wenn die Frontabdeckung nicht korrekt montiert ist, funktioniert die Maschine nicht und die seitlichen Bereiche der ovalen Anzeige sowie die Tasten Select und Play/Pause blinken. Wenn die Frontabdeckung korrekt angebracht wird, ist die Maschine erneut betriebsbereit.



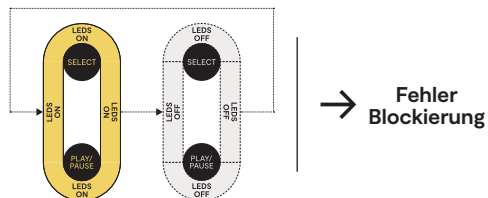
- 3 Wenn der Behälter nicht korrekt montiert ist, funktioniert die Maschine nicht und der untere Bereich der ovalen Anzeige sowie die Tasten Select und Play/Pause blinken. Wenn der Behälter korrekt angebracht wird, ist die Maschine erneut betriebsbereit.



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



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



- 6 Wenn weder die ovale Anzeige noch die Tasten Select und Play/Pause leuchten, ist wahrscheinlich keine Spannung vorhanden. Überprüfen, ob der Netzschalter eingeschaltet und die Sicherung am Netzanschluss intakt ist [Abb. 20].

Wartungshandbuch

6. INSTALLATION 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.

6.1. INSTALLATION

- Achtung! Die Maschine wiegt 35 kg. Sie sollte von zwei Personen getragen werden. Am besten ist es, mit einer Hand unter die Rückseite zu fassen und die Maschine mit der anderen Hand an den Achsen der Entsaftungseinheit festzuhalten. Dazu müssen Behälter und Tropfgitter sowie Frontabdeckung und Entsaftungseinheit entfernt werden [Abb. 21].
- Maschine auf einer ausreichend festen und stabilen Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass Spannung und Frequenz Ihrer Elektroinstallation mit denen der Maschine übereinstimmen. Siehe dazu das Typenschild [Abb. 22].
- Die Steckdose sollte über eine ausreichende Erdung mit 0,03A Schutzschalter verfügen. Eine Steckdose nur für die Saftpresse verwenden und nicht mehrere Geräte gleichzeitig anschließen.
- Es wird empfohlen, vor Inbetriebnahme der Maschine die Teile zu reinigen, die mit dem Saft in Berührung kommen (Cups, Kugeln, Entsaftungswanne, Filterwanne, Messer und Frontabdeckung).
- Netzschalter einschalten [Abb. 19 (I=Ein, O=Aus)]. Wenn weder die ovale Anzeige noch die Tasten Select und Play/Pause leuchten, ist wahrscheinlich keine Spannung vorhanden. In diesem Fall sollte überprüft werden, ob der Stecker an eine stromführende Steckdose angeschlossen wurde und der

Netzschalter eingeschaltet ist. Nach Behebung des Problems leuchtet die Taste Select und Play/Pause dauerhaft und die Maschine ist einsatzbereit.



6.2. WARTUNG

Die Wartung des Gerätegehäuses beschränkt sich auf die Reinigung.

Die einzige Wartung dieses Geräts besteht in der regelmäßigen Schmierung der Achse der Zufuhrplatte [Abb. 23]. Verwenden Sie immer für Lebensmittel freigegebene Fette.

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

6.3. KOMPONENTENLISTE

1402009A-15	SEITLICHER VERSCHLUSS BG
1402009A-18	SEITLICHER VERSCHLUSS BL
250206A-15	FRONTABDECKUNG Z25 BG
250206A-18	FRONTABDECKUNG Z25 BL
250206MA-5	FRONTABDECKUNG Z25 FUME
250207A-16	BEHÄLTER Z25 BR
250207A-17	BEHÄLTER Z25 GR
250207A-18	BEHÄLTER Z25 BL
250208A-16	TROPFGITTER Z25 BR
250208A-17	TROPFGITTER Z25 GR
250208A-18	TROPFGITTER Z25 BL
250210A-15	OBERE ABDECKUNG Z25 BG
250210A-18	OBERE ABDECKUNG Z25 BL
250210MA-5	OBERE ABDECKUNG Z25 FUME
250217B	MESSERSCHUTZ Z25
250305A-18	ZUFÜHRUNGSBAHN BL
250305A-EP	ZUFÜHRUNGSBAHN HOCHGLANZ
250501A-15	ENTSAFTUNGSWANNE Z25 BG
250501A-18	ENTSAFTUNGSWANNE Z25 BL

250502B-15	MESSER GERILLT Z25 BG
250502B-18	MESSER GERILLT Z25 BL
250503A-15	FILTERWANNE MIT DICHTUNG Z25 BG
250503A-18	FILTERWANNE MIT DICHTUNG Z25 BL
250504A	FILTERACHSE
250505A-15	CUP MITTELGROSS Z25 BG
250506B-15	KUGEL MITTELGROSS Z25 BG
250507A-16	CUP KLEIN Z25 BR
250508B-16	KUGEL KLEIN Z25 BR
250509A-17	CUP EXTRA KLEIN Z25 GR
250510A-17	KUGEL EXTRA KLEIN Z25 GR
250511A-17	TRICHTER XS 25 GR
250512B-17	MESSER GERILLT XS Z25 GR
250514B	KIT CUP+KUGEL KLEIN Z25 BR
250518A-17	KIT XS Z25 GR
T-912-M4X16	SCHRAUBE INNENSECHSKANT M4X16 DIN-912
V0327	BEFESTIGUNGSKNAUF M6X10
VMTRM4-03	STANDFUSS MIT GEWINDE

zummo

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

È possibile registrarsi su www.zummocorp.com per accedere all'area riservata e scaricare questo manuale in formato digitale.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Gentile cliente: prima di utilizzare la macchina, 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.
- Utilizzare sempre componenti originali, accessori e pezzi di ricambio Zummo. Non manipolare la macchina per farla funzionare senza alcuno degli elementi di sicurezza.
- La ditta non si assume nessuna responsabilità per danni provocati dal cattivo uso dell'apparecchio o dalla mancata osservanza delle istruzioni di questo manuale.
- Richiedere il servizio di assistenza tecnica alla ditta fornitrice; nel caso di non riuscire a localizzarla, mettersi in contatto con ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (dati nel paragrafo dedicato alla garanzia).
- La macchina spremiagrumi esercita una grande pressione quando è in funzionamento, per questo motivo, evitare assolutamente di introdurre mani od oggetti estranei nella zona di premitura.
- Prestare particolare attenzione alla lama, onde evitare di ta-

gliarsi. Per evitare rischi, una volta pulito, è consigliabile posizionare il coprilama **[Fig. 18]**.

- Prima di procedere alla pulizia o manutenzione, scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un gruppo speciale disponibile presso il produttore o il suo agente di servizio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini minori di 8 anni o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non 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.

INDICE

1. DATI TECNICI

2. RESIDUI E RICICLABILITÀ

3. GARANZIA

4. ACCESSORI

MANUALE DI SERVIZIO

5. FUNZIONI E PULIZIA

5.1. AVVIAMENTO

5.2. ARRESTO

5.3. STAND BY

5.4. IOT

5.5. PULIZIA

5.6. CONSIGLI PER L'USO

5.7. SISTEMI DI SICUREZZA

MANUALE DI MANUTENZIONE

6. INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

6.1. INSTALLAZIONE

6.2. MANUTENZIONE

6.3. ELENCO DEI COMPONENTI

7. IMMAGINI

8. DISEGNO ESPLOSO

9. NORMATIVA E CERTIFICATI

9.1. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

9.2. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UKCA

10. CERTIFICATO DI GARANZIA

1. DATI TECNICI

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

* Accessorio non incluso di serie

2. RESIDUI E RICICLABILITÀ

APPARECCHIO FUORI USO

Unione Europea



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

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

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

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

Altri paesi non appartenenti all'Unione Europea

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

IMBALLAGGIO

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

3. GARANZIA

Per consultare il documento di garanzia del prodotto, accedere alla sezione Condizioni di garanzia del sito Web di Zummo www.zummocorp.com o utilizzare il codice QR:



*Mercato statunitense e canadese

SERVIZIO TECNICO

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel.: 961.301.246

Fax: 961.301.250

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

4. ACCESSORIS

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

- a. Coppe, sfere di color beige, per frutta di diametro 58-80 mm.
- b. Coppe, sfere di color marrone, per frutta di diametro 43-62 mm (*).
- c. Coppe, sfere, imbuto di color verde, per frutta di diametro 30-42 mm (*).

Per questo set è necessario utilizzare la lama rif. 250512B-17.

Si deve sempre usare la stessa vaschetta di spremitura indipendentemente dal set di spremitura montato.

ATTENZIONE! Non devono essere mischiati elementi di set diversi.

() Non in dotazione di serie.*

Manuale di Servizio

MANUALE DI SERVIZIO

5. FUNZIONI E PULIZIA

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

5.1. AVVIAMENTO

- In base alle dimensioni della frutta da spremere, scegliere l'apposito set di coppa e sfera. Vedere il capitolo Accessori.
- Accendere l'interruttore della macchina [Fig. 19], una volta acceso, l'ovale e i pulsanti Select e Play/Pause lampeggiano per alcuni secondi. Sul display appare un numero da 1 a 99 che indica il numero di frutti da spremere. La spia ovale e la spia numerica si spengono, i pulsanti Select e Play/Pause si accendono indicando che la macchina è pronta per spremere..



- In base al numero di frutti che si desidera spremere, premere a intermittenza il pulsante Select, e il numero visualizzato sul display aumenterà da 1 a 99. Se, invece, si tiene premuto il pulsante Select per più di 2 secondi, il numero diminuirà.
- Eseguire questa operazione fino a visualizzare la quantità desiderata.
- Una volta selezionato un numero ed effettuata la spremitura, questo verrà memorizzato anche se si spegne la macchina e non cambierà fino a quando non sarà effettuata una nuova selezione.
- Quando si preme il pulsante Play/Pause, la macchina spremerà il numero di frutti visualizzato sul display. Se si desidera ripetere l'operazione, premere nuovamente il pulsante Play/Pause. Per interrompere il processo, premere il pulsante Play/Pause.
- Se si desidera verificare il numero di frutti da spremere, è sufficiente premere il pulsante Select.

5.2. ARRESTO

La macchina può essere arrestata:

- Premendo il pulsante Play/Pause.
- Spegnendo l'interruttore della macchina.

5.3. STAND BY

La macchina è dotata di un sistema di riduzione dei consumi, che si attiva automaticamente dopo pochi minuti. Quando la macchina è in Stand-By, l'intensità luminosa dei pulsanti Select e Play/Pause diminuisce.

Per uscire da questa situazione, premere il pulsante Select.

5.4. IOT

La macchina è dotata di IOT in grado di fornire dati reali sulla media.

È possibile accedere alle impostazioni della macchina, alle statistiche e agli errori tramite Apple Store o Google Play.

È possibile accedervi anche scansionando il QR code.



5.5. PULIZIA

Effettuare una pulizia giornaliera della zona di spremitura.

- Con la macchina ferma, spegnere l'interruttore [Fig. 19]. Dopodiché, scollegarla dalla rete elettrica.
- Svitare il pomello di serraggio e rimuovere la rampa di alimentazione [Fig. 1]. Rimuovere il carter frontale e il coperchio superiore [Fig. 2], pulirli con un panno bagnato in una soluzione saponosa neutra. **ATTENZIONE!** NON pulirli MAI con prodotti abrasivi.
- Rimuovere il blocco di spremitura estraendolo orizzontalmente [Fig. 3]. FARE MOLTA ATTENZIONE ALLA LAMA poiché è molto affilata e potrebbe tagliare. Per smontare il blocco di spremitura, per prima cosa, estrarre la lama e le coppe prendendole dai manici della lama e tirando verso l'alto [Fig. 4]. Dopodiché, estrarre le coppe, sollevando la coppa leggermente per superare il fincorsa e ruotare di 45° tirando leggermente

verso l'esterno [Fig. 5]. Si consiglia di mettere la protezione della lama una volta pulita, in questo modo si potrà continuare con le operazioni di pulizia con maggiore sicurezza [Fig. 6]. Dopodiché, smontare le sfere prendendole dai manici e tirandole verso l'alto, utilizzando entrambe le mani per garantire un corretto smontaggio [Fig. 7]. Infine, rimuovere la vaschetta filtro estraendola orizzontalmente [Fig. 8]. Per estrarre l'asse filtro, tirarlo verso l'alto [Fig. 9]. Questi pezzi possono essere lavati in lavastoviglie a una temperatura massima di 70°C o possono essere lavati a mano.

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

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

MONTAGGIO

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

- 1 Montare l'asse filtro nella vaschetta filtro, al montarlo si noterà un piccolo rumore di incastro [Fig. 10]. Dopodiché, montare il set nella vaschetta di spremitura, inserendolo dalle fessure situate nella vaschetta di spremitura [Fig. 11]. Al montarlo si noterà un piccolo rumore di incastro, che indicherà che è stato montato correttamente.
- 2 Inserire le sfere all'interno della vaschetta di spremitura. Verificare che siano incastrate correttamente [Fig. 12].
- 3 Montare le sfere nella lama, assicurarsi che siano inserite correttamente [Fig. 13]. Dopodiché montare il suddetto gruppo nella vaschetta di spremitura e incastrare le scanalature nel-

le fessure delle sfere [Fig. 14]. Rimuovere la protezione della lama. **Fare attenzione a non tagliarsi!**

- 4 Montare il blocco di spremitura nella macchina, assicurandosi di inserirlo fino in fondo [Fig. 15].
- 5 Montare il carter frontale e il coperchio superiore [Fig. 16]. Al montarlo si noterà un piccolo rumore di incastro.
- 6 Montare la rampa di alimentazione, dopodiché montare il pomello di serraggio [Fig. 17].
- 7 Inserire la vaschetta e la griglia raccogliogocce.

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

- Che il blocco di spremitura sia ben montato [Fig. 15].
- Che il set di sfere e coppe (dello stesso colore) sia quello corretto.

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

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

Quando la macchina è pronta per l'uso, i pulsanti Select e Play/Pause sono illuminati.

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

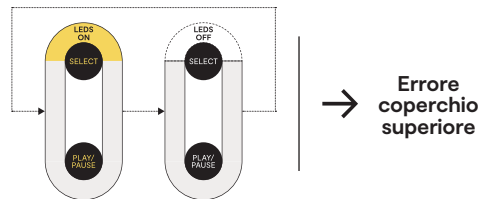
5.6. CONSIGLI PER L'USO

- Fare in modo che la frutta entri bene nelle coppe scelte per spremere. Se la coppa è troppo piccola, pizzicherà la buccia facendone fuoriuscire gli oli essenziali, dando come risultato un succo dal gusto amaro.
- Per ottenere la maggior quantità possibile di succo, è opportuno che le coppe non siano molto più grandi della frutta utilizzata.
- Una volta finita la giornata di lavoro, spegnere l'interruttore della macchina [Fig. 19].

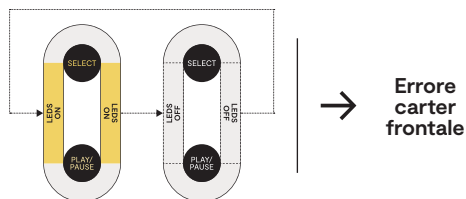
5.7. SISTEMI DI SICUREZZA

La macchina è dotata di vari sistemi di sicurezza:

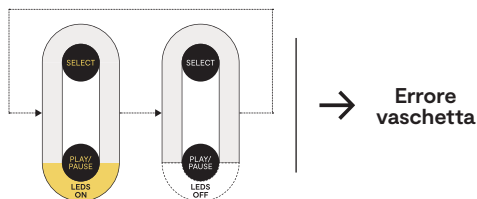
- 1 Se il Coperchio superiore non è montato correttamente, la macchina non funziona e il settore superiore dell'ovale e i pulsanti Select e Play/Pause lampeggiano. Smettono di lampeggiare quando il Coperchio superiore è montato correttamente.



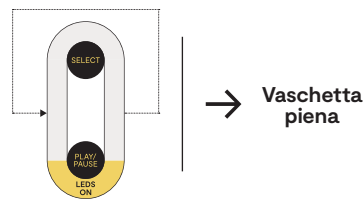
2. Se il Carter frontale non è montato correttamente, la macchina non funziona e i settori laterali dell'ovale e i pulsanti Select e Play/Pause lampeggiano. Smettono di lampeggiare quando il Carter frontale è montato correttamente.



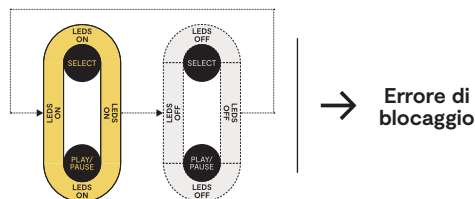
3. Se la Vaschetta non è montata correttamente, la macchina non funziona e il settore inferiore dell'ovale e pulsanti Select e Play/Pause lampeggiano. Smettono di lampeggiare, quando la Vaschetta è montata correttamente.



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



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



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

Manuale di Manutenzione

6. INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

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

6.1. INSTALLAZIONE

- **Attenzione!** La macchina pesa 35 kg. Lo spostamento della macchina deve essere realizzato da due persone. Il miglior modo di effettuare questa operazione è afferrandola con una mano sotto la parte posteriore e con l'altra mano prendendo la macchina dagli assi del blocco di spremitura. Per fare ciò si dovrà rimuovere la vaschetta e la griglia raccogliogocce e, dopodiché, smontare il carter frontale e il blocco di spremitura **[Fig. 21]**.
- Posizionare la macchina su una base sufficientemente resistente e stabile.
- Assicurarsi che la tensione e la frequenza dell'impianto elettrico si trovino all'interno nel range di funzionamento della macchina. Vedere targhetta delle specifiche **[Fig. 22]**.
- Utilizzare una presa di corrente con messa a terra protetta da un differenziale di 0,03A e collegare a questa presa solo la macchina spremiagrumi. Non dividerla con altri apparecchi.
- Prima della messa in funzione della macchina, si consiglia di effettuare una pulizia dei pezzi che saranno a contatto con il succo (coppe, sfere, vaschetta di spremitura, vaschetta filtro, lama e carter frontale).
- Accendere l'interruttore **[Fig. 19 (I=On, O=Off)]**. Se non si illumina l'ovale né i pulsanti Select e Play/Pause, ciò può essere

dovuto alla mancanza di tensione; in questo caso, assicurarsi di avere collegato la spina a una linea di tensione e che l'interruttore sia acceso. Una volta risolto questo problema, il pulsante Select e Play/Pause resta illuminato indicando che la macchina è pronta per spremere.



6.2. MANUTENZIONE

La manutenzione esterna della macchina si limita alla sua pulizia. La macchina necessita unicamente che si ingrassi periodicamente il perno della paletta di carico **[Fig. 23]**. Usare sempre grasso per uso alimentare. All'interno della macchina, ogni 50.000 cicli devono essere ingrasate le guide e deve essere realizzata una pulizia minuziosa.

6.3. ELENCO DEI COMPONENTI

1402009A-15	TAPPO LATERALE BG
1402009A-18	TAPPO LATERALE BL
250206A-15	CARTER FRONTALE Z25 BG
250206A-18	CARTER FRONTALE Z25 BL
250206MA-5	CARTER FRONTALE Z25 FUME
250207A-16	VASCHETTA Z25 BR
250207A-17	VASCHETTA Z25 GR
250207A-18	VASCHETTA Z25 BL
250208A-16	GRIGLIA RACCOGLIGOCCE Z25 BR
250208A-17	GRIGLIA RACCOGLIGOCCE Z25 GR
250208A-18	GRIGLIA RACCOGLIGOCCE Z25 BL
250210A-15	COPERCHIO SUPERIORE Z25 BG
250210A-18	COPERCHIO SUPERIORE Z25 BL
250210MA-5	COPERCHIO SUPERIORE Z25 FUME
250217B	PROTEZIONE LAMA Z25
250305A-18	RAMPA DI ALIMENTAZIONE BL
250305A-EP	RAMPA DI ALIMENTAZIONE LUCIDA
250501A-15	VASCHETTA DI SPREMITURA Z25 BG
250501A-18	VASCHETTA DI SPREMITURA Z25 BL

250502B-15	LAMA SCANALATA Z25 BG
250502B-18	LAMA SCANALATA Z25 BL
250503A-15	VASCHETTA FILTRO CON GIUNTO Z25 BG
250503A-18	VASCHETTA FILTRO CON GIUNTO Z25 BL
250504A	ASSE FILTRO
250505A-15	COPPA MEDIANA Z25 BG
250506B-15	SFERA MEDIANA Z25 BG
250507A-16	COPPA PICCOLA Z25 BR
250508B-16	SFERA PICCOLA Z25 BR
250509A-17	COPPA EXTRA PICCOLA Z25 GR
250510A-17	SFERA EXTRA PICCOLA Z25 GR
250511A-17	IMBUTO XS 25 GR
250512B-17	LAMA SCANALATA XS Z25 GR
250514B	KIT COPPA-SFERA PICCOLA Z25 BR
250518A-17	KIT XS Z25 GR
T-912-M4X16	VITE A BRUGOLA M4X16 DIN-912
V0327	POMELLO DI SERRAGGIO M6X10
VMTRM4-03	PIEDE REGOLABILE

zummo

A ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., em linha com a política de melhoria contínua dos seus produtos, reserva-se o direito modificar as suas máquinas sem aviso prévio. Consequentemente, o presente manual de instruções pode não incluir as atualizações mais recentes.

Pode registar-se em www.zummocorp.com para aceder à área privada e descarregar este manual em formato digital.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Caro cliente: Por favor, leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar a sua máquina.
- A máquina não é própria para instalações no exterior, pelo que não deve ser exposta diretamente a raios solares nem colocada em locais não protegidos de agentes atmosféricos e em ambientes onde sejam utilizados jatos de água para limpar.
- Para evitar riscos, toda a reparação deve ser realizada por pessoal técnico.
- Utilize sempre os componentes originais, acessórios e peças de reposição da Zummo. Não manipule a máquina para operá-la sem nenhum dos elementos de segurança.
- Não será assumida qualquer responsabilidade se a causa do dano decorrer do mau uso da máquina ou do não cumprimento das instruções do presente manual.
- Solicite o serviço de assistência técnica à empresa que lhe forneceu a máquina. Caso não a consiga localizar, entre em contacto com ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (dados no capítulo referente à garantia).
- A máquina espremadora exerce uma grande pressão ao espremer. Por este motivo, nunca introduza as mãos nem objetos estranhos na zona onde a fruta é espremida.
- Tenha especial cuidado com a lâmina, pois pode cortar-se ao utilizá-la. Para evitar riscos, uma vez limpo, é aconselhável co-

locar a proteção da lâmina **[img. 18]**.

- Antes de proceder à sua limpeza ou manutenção, desligue sempre a máquina da rede elétrica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou conjunto disponível pelo fabricante ou seu agente de serviço.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, exceto se tiverem recebido supervisão ou instrução. As crianças devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, por exemplo:
 - Áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros locais de trabalho.
 - Casas da quinta.
 - Por hóspedes de hotéis, motéis e locais de tipo residencial.
 - Alojamento e locais como quartos de hotéis.

ÍNDICE

1. DADOS TÉCNICOS

2. RESÍDUOS E RECICLAGEM

3. GARANTIA

4. ACESSÓRIOS

MANUAL DE SERVIÇO

5. FUNÇÕES E LIMPEZA

5.1. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

5.2. PARAGEM

5.3. STAND BY

5.4. IOT

5.5. LIMPEZA

5.6. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

5.7. SISTEMAS DE SEGURANÇA

MANUAL DE MANUTENÇÃO

6. INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

6.1. INSTALAÇÃO

6.2. MANUTENÇÃO

6.3. LISTA DE COMPONENTES

7. IMAGENS

8. VISTA EXPLODIDA

9. REGULAMENTO E CERTIFICADOS

9.1. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

9.2. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UKCA

10. CERTIFICADO DE GARANTIA

1. DADOS TÉCNICOS

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

* Acessório não incluído de série

2. RESÍDUOS E RECICLAGEM

EQUIPAMENTOS FORA DE UTILIZAÇÃO

União Europeia



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

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

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

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

Outros países não pertencentes à União Europeia

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

EMBALAGEM

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

3. GARANTIA

Para consultar o documento de garantia do produto, consulte a secção Condições de garantia no sítio Web da Zummo www.zummo-mocorp.com ou utilize o código QR:



*Mercado dos Estados Unidos e do Canadá

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Telefone: 961.301.246

Fax: 961.301.250

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Telefone: 961.301.246

Fax: 961.301.250

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

4. ACCESÓRIOS

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

- a. Cones e esferas beges, para frutas de 58 mm a 80 mm de diâmetro.
- b. Cones e esferas castanhas, para frutas de 43 mm a 62 mm de diâmetro (*).
- c. Cones e esferas e funil verdes, para frutas de 30 mm a 42 mm de diâmetro (*).

Para este kit, é necessário utilizar a lamina ref. 2506128-17.

Utilize sempre o mesmo tabuleiro de extração independentemente do kit de extração instalado na máquina.

ATENÇÃO! Não utilize conjuntamente elementos de diferentes kits.

(*) *Não incluído de série.*

Manual de Serviço

MANUAL DE SERVIÇO

5. FUNÇÕES E LIMPEZA

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

5.1. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Consoante o tamanho da fruta a espremer, deverá escolher o tamanho do cone e da esfera. Consulte o capítulo Acessórios.
- Ligue a máquina através do interruptor de alimentação *[Img. 19]*. Ao ser ligada, o indicador oval e os botões Select e Play/Pause piscam durante alguns segundos. Seguidamente, o ecrã exibe um número de 1 a 99 que indica a quantidade de frutas que serão espremidas. De seguida, as luzes do indicador oval e do número apagam-se e os botões Select e Play/Pause permanecem iluminados indicando que a máquina está pronta a espremer.



- Utilize o botão Select para selecionar a quantidade de frutas que pretende espremer. Se premir repetidamente o botão Select, o número que aparece no ecrã irá aumentando de 1 a 99. Se, pelo contrário, manter o botão Select premido durante mais de 2 segundos, o número irá diminuindo.
- Realize a operação acima até que o número desejado apareça no ecrã.
- Após selecionar uma quantidade de frutas e realizar uma extração de sumo, o número selecionado ficará memorizado mesmo que a máquina seja desligada e não mudará até que seja realizada uma nova seleção.
- Ao premir o botão Play/Pause, a máquina espremerá o número de frutas que aparece no ecrã. Se deseja repetir a operação, prima novamente o botão Play/Pause. Para interromper o processo, prima o botão Play/Pause.
- Para consultar o número de frutas a espremer, basta premir o botão Select.

5.2. PARAGEM

A máquina pode ser parada das seguintes formas:

- Premindo o botão Play/Pause.
- Desligando a máquina através do interruptor de alimentação.

5.3. STAND BY

A máquina possui um sistema de redução de consumo que é ativado automaticamente passados alguns minutos. Quando a máquina está em Stand-By, a intensidade da luz dos botões Select e Play/Pause diminui.

Para sair do modo Stand-By, prima o botão Select.

5.4. IOT

A máquina dispõe de IOT capaz de oferecer dados reais sobre o seu espremedor.

Aceda à configuração da máquina, estatísticas e erros através da Apple Store ou da Google Play.

Também pode aceder digitalizando o código QR.



5.5. LIMPEZA

Deve ser efetuada uma limpeza diária da zona de extração.

- Com a máquina parada, desligue-a através do interruptor de alimentação [img. 19]. Seguidamente, desligue-a da rede elétrica.
- Desenrosque o manípulo de fixação e retire a rampa alimentador [img. 1]. Retire o painel frontal e a tampa superior [img. 2] e

limpe-os com um pano humedecido com uma solução de sabão neutro. **ATENÇÃO!** NUNCA utilize produtos que possam riscar a sua superfície.

- Retire o bloco de extração, puxando-o horizontalmente para fora [img. 3]. TENHA MUITO CUIDADO COM A LÂMINA, já que é muito afiada e pode provocar ferimentos. Para desmontar o bloco de extração, remova primeiro a lâmina e os cones segurando pelas pegs da lâmina e puxando para cima [img. 4]. Seguidamente, retire os cones. Para efetuar esta operação, deve levantar um pouco o cone até ultrapassar o limite e rodar 45° puxando ligeiramente para fora [img. 5]. É aconselhável colocar o protetor da lâmina após limpá-la, para deste modo continuar a realizar as operações de limpeza com maior segurança [img. 6]. De seguida, desmonte as esferas segurando pelas pegs e, pressionando, puxe para cima; utilize as duas mãos para garantir uma desmontagem correta [img. 7]. Por último, retire o tabuleiro filtro puxando-o horizontalmente para fora [img. 8]. Para retirar o eixo filtro, puxe-o para cima [img. 9]. Pode colocar estas peças na máquina de lavar loiça a uma temperatura máxima de 70 °C ou lavá-las à mão.
- Lave o depósito de cascas e a grelha de gotejamento.
- Limpe a parte frontal da máquina, o painel superior e a placa de alimentação com a mesma solução de sabão neutro.

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

MONTAGEM

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

- Monte o eixo filtro no tabuleiro filtro. Ao montá-lo ouvirá um pequeno ruído de encaixe [img. 10]. Seguidamente, monte o

conjunto no tabuleiro extração introduzindo-o nas ranhuras situadas no tabuleiro extração [Img. 11]. Ao montá-lo ouvirá um pequeno ruído de encaixe, isto indica que foi montado corretamente.

- 2 Introduza as esferas no tabuleiro extração. Certifique-se de que encaixaram corretamente [Img. 12].
- 3 Monte os cones na lâmina, verificando se foram colocados corretamente [Img. 13]. De seguida, monte o conjunto no tabuleiro extração e encaixe as saliências nas ranhuras das esferas [Img. 14]. Retire o protetor da lâmina. **Tenha cuidado para não se cortar!**
- 4 Monte o bloco de extração na máquina. Certifique-se de inseri-lo até ao fundo [Img. 15].
- 5 Coloque o painel frontal e a tampa superior [Img. 16]. Ao colocá-los, ouvirá um pequeno ruído de encaixe.
- 6 Monte a rampa alimentador e enrosque o manipulador de fixação [Img. 17].
- 7 Coloque o depósito de cascas e a grelha de gotejamento.

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

- Se o bloco de extração está bem colocado [Img. 15].
- Se o kit de esferas e cones (mesma cor) é o correto.

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

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

Quando a máquina está pronta a funcionar, os botões Select e Play/Pause acendem-se.

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

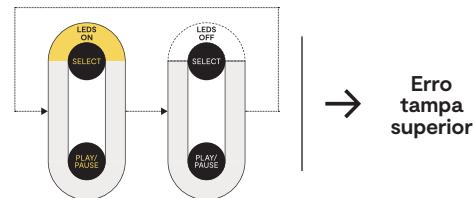
5.6. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- Certifique-se de que as frutas cabem perfeitamente nos cones que escolher para espremer, pois se o cone for muito pequeno, a casca será danificada e libertará óleo, deixando o sumo com um sabor amargo.
- Para obter a maior quantidade de sumo possível, é conveniente que os cones não sejam muito maiores do que as frutas que está a utilizar.
- No final do dia, desligue a máquina através do interruptor de alimentação [Img. 19].

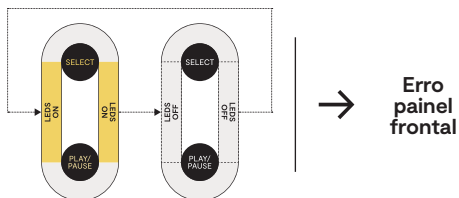
5.7. SISTEMAS DE SEGURANÇA

A máquina possui diversos sistemas de segurança:

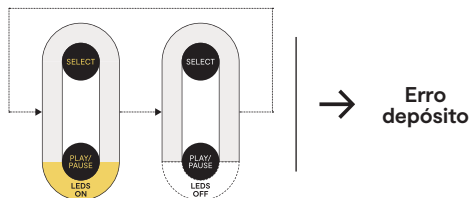
1. Se a Tampa Superior não estiver montada corretamente, a máquina não funcionará e a secção superior do indicador oval e os botões Select e Play/Pause piscarão. Assim que a Tampa Superior for colocada corretamente, deixarão de piscar.



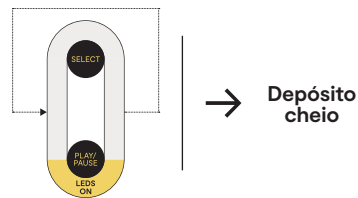
2. Se o Painel Frontal não estiver montado corretamente, a máquina não funcionará e as secções laterais do indicador oval e os botões Select e Play/Pause piscarão. Assim que o Painel Frontal for colocado corretamente, deixarão de piscar.



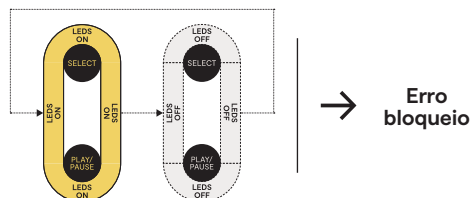
3. Se o Depósito não estiver montado corretamente, a máquina não funcionará e a secção inferior do indicador oval e os botões Select e Play/Pause piscarão. Assim que o Depósito for colocado corretamente, deixarão de piscar.



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



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



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

Manual de Manutenção

6. INSTALAÇÃO 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.

6.1. INSTALAÇÃO

- Atenção! A máquina pesa 35 kg. A movimentação da máquina deve ser realizada por duas pessoas. A melhor forma de o fazer é segurando-a com uma das mãos por baixo da parte traseira e com a outra mão pelos eixos do bloco de extração. Para isso, deve-se remover o depósito de cascas e a grelha de gotejamento e, depois, desmontar o painel frontal e o bloco de extração [img. 21].
- Coloque a máquina sobre uma base suficientemente firme e estável.
- Certifique-se de que a tensão e a frequência da sua instalação elétrica são compatíveis com a gama de funcionamento da máquina. Consulte a placa de características [img. 22].
- Utilize uma tomada com uma ligação à terra eficaz protegida por um diferencial de 0,03 A. Ligue a esta tomada apenas a máquina de extração de sumo. Não utilize esta tomada para ligar outros aparelhos.
- Antes de colocar a máquina em funcionamento, é recomendável limpar as peças que estarão em contacto com o sumo (cones, esferas, tabuleiro extração, tabuleiro filtro, lâmina e painel frontal).
- Ligue o interruptor de alimentação [img. 19 (I=On, O=Off)]. Se nem o indicador oval nem os botões Select e Play/Pause da máquina se acederem, significa que não há tensão. Neste caso, deve certificar-se de que ligou a ficha a uma tomada

com tensão e que o interruptor de alimentação está acionado. Uma vez solucionado o problema, o botão Select e Play/Pause acende-se indicando que a máquina está pronta a espremer.



6.2. MANUTENÇÃO

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

Engraxar periodicamente o eixo da telha [img. 23]. Utilize sempre gordura adequada para uso alimentar.

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

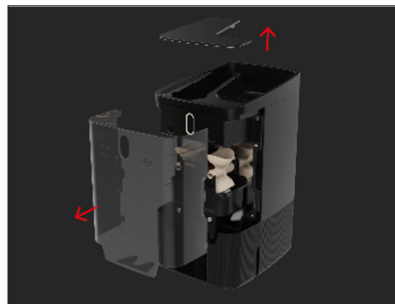
6.3. LISTA DE COMPONENTES

1402009A-15	TAMPA LATERAL BG
1402009A-18	TAMPA LATERAL BL
250206A-15	PAINEL FRONTAL Z25 BG
250206A-18	PAINEL FRONTAL Z25 BL
250206MA-5	PAINEL FRONTAL Z25 FUMADO
250207A-16	DEPÓSITO Z25 BR
250207A-17	DEPÓSITO Z25 GR
250207A-18	DEPÓSITO Z25 BL
250208A-16	GRELHA GOTEJAMENTO Z25 BR
250208A-17	GRELHA GOTEJAMENTO Z25 GR
250208A-18	GRELHA GOTEJAMENTO Z25 BL
250210A-15	TAMPA SUPERIOR Z25 BG
250210A-18	TAMPA SUPERIOR Z25 BL
250210MA-5	TAMPA SUPERIOR Z25 FUMADA
250217B	PROTETOR LÂMINA Z25
250305A-18	RAMPA ALIMENTADOR BL
250305A-EP	RAMPA ALIMENTADOR BRILHANTE
250501A-15	TABULEIRO EXTRAÇÃO Z25 BG
250501A-18	TABULEIRO EXTRAÇÃO Z25 BL

250502B-15	LÂMINA NERVURADA Z25 BG
250502B-18	LÂMINA NERVURADA Z25 BL
250503A-15	TABULEIRO FILTRO COM JUNTA Z25 BG
250503A-18	TABULEIRO FILTRO COM JUNTA Z25 BL
250504A	EIXO FILTRO
250505A-15	CONE MÉDIO Z25 BG
250506B-15	ESFERA MÉDIA Z25 BG
250507A-16	CONE PEQUENO Z25 BR
250508B-16	ESFERA PEQUENA Z25 BR
250509A-17	CONE EXTRAPEQUENO Z25 GR
250510A-17	ESFERA EXTRAPEQUENA Z25 GR
250511A-17	FUNIL XS 25 GR
250512B-17	LÂMINA NERVURADA XS Z25 GR
250514B	KIT CONE-ESFERA PEQUENO Z25 BR
250518A-17	KIT XS Z25 GR
T-912-M4X16	PARAFUSO ALLEN M4X16 DIN-912
V0327	MANÍPULO FIXAÇÃO M6X10
VMTRM4-03	PÉ PARA APARAFUSAR



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



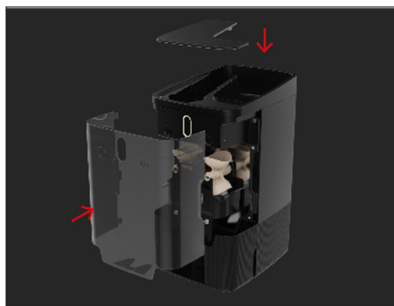
13



14



15



16



17



18



19



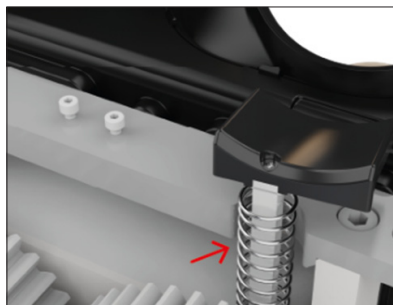
20



21



22



23



EU DECLARATION OF CONFORMITY

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

zummo

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

2006/42	Machinery safety Directive
2014/53	RED Directive
2011/65	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment Directive (RoHS), as amended by 2015/863.
2012/19	Waste electrical and electronic equipment Directive (WEEE).
2009/125/EC	Ecodesign requirements Directive
1935/2004	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food.
10/2011	Regulation on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
2023/2006	Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

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

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019	Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1: General requirements.
EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016	Household and similar electrical appliances – Safety – Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines.
EN 62233:2008	Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure.

EN 55014-1:2017 + A11:2020

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

EN 55014-2:2015

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

EN 61000-3-2:2019

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

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

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

EN 301 489-1 V2.2.3

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

EN 301 489-3 V2.1.1

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

EN 300 328 V2.2.2

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

EN 1672-1:2014

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

EN 1672-2:2020

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

Models:

Z25-BL, Z25-BR, Z25-GR

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

Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008

Radio Equipment Regulations 2017

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

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

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

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

2020/1245 Regulation amending and correcting Regulation 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food

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

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

BS EN 60335-1:2012 + A2:2019 Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1: General requirements.

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

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

BS EN 55014-1:2017 + A11:2020 Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 1: Emission.

BS EN 55014-2:2015 Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 2: Immunity – Product family standard.

BS EN 61000-3-2:2014 Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-2: Limits – Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16 A per phase).

BS EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-3: Limits – Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current ≤ 16 A per phase and not subject to conditional connection.

EN 301 489-1 V2.2.3 Electromagnetic compatibility (EMC) – Standard for radio equipment and services; Part 1: Common technical requirements.

EN 301 489-3 V2.1.1 Electromagnetic compatibility (EMC) – Standard for radio equipment and services; Part 3: Specific conditions for Short-Range Devices (SRD) operating on frequencies between 9 kHz and 246 GHz.

EN 300 328 V2.2.2 Wideband transmission systems; Data transmission equipment operating in the 2,4 GHz band

BS EN 1672-1:2014 Food processing machinery – Basic concepts – Safety requirements.

BS EN 1672-2:2020 Food processing machinery – Basic concepts – Hygiene and cleanability requirements

Models:

Z25-BL, Z25-BR, Z25-GR

zummo

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

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

Nombre / Name / Nom / Name / Nome / Name / Naam / Имя / adi

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





zummo

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