
Zumex®
ZUMEX MULTIFRUIT

ESPAÑOL · MANUAL DE USUARIO ..... 6 · 20
ENGLISH · USER´S MANUAL ..... 21 · 34
FRANÇAIS · MANUEL DE L´UTILISATEUR ..... 35 · 48
ITALIANO · MANUAL D´USO ..... 49 · 62
DEUTSCH · BEDIENUNGSANLEITUNG ..... 63 · 76

ZUMEX MULTIFRUIT

Fig. 1

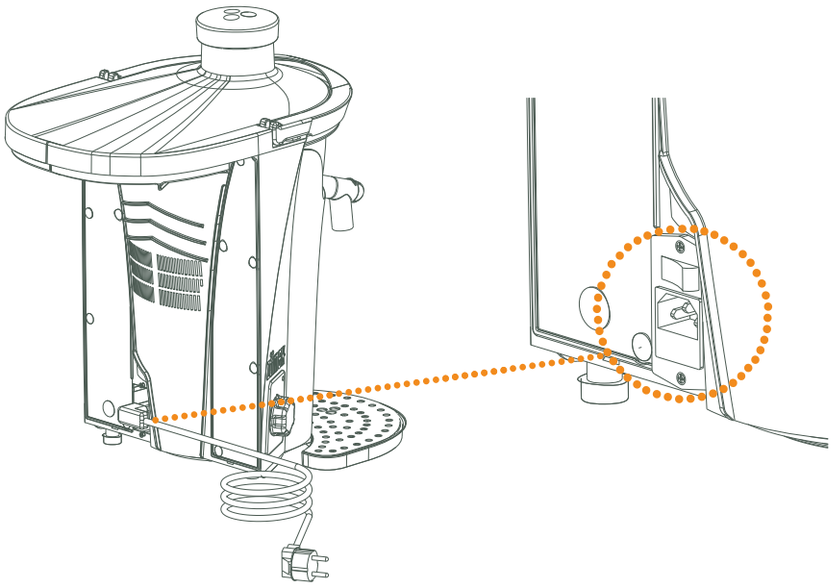


Fig. 4

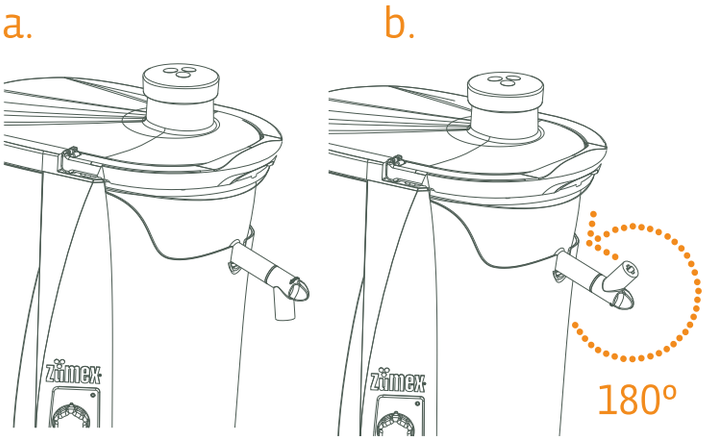


Fig. 2

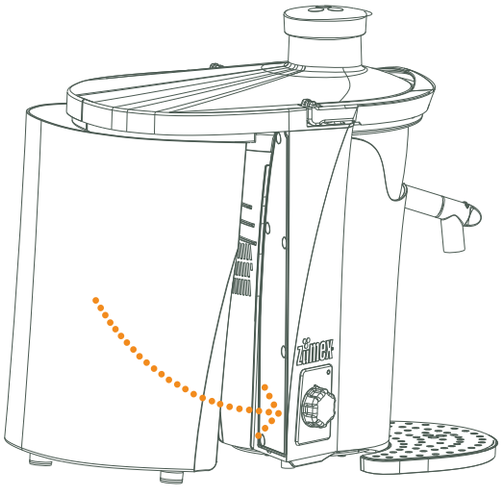


Fig. 3

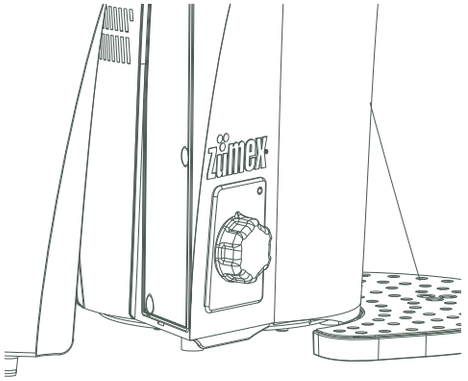


Fig. 5

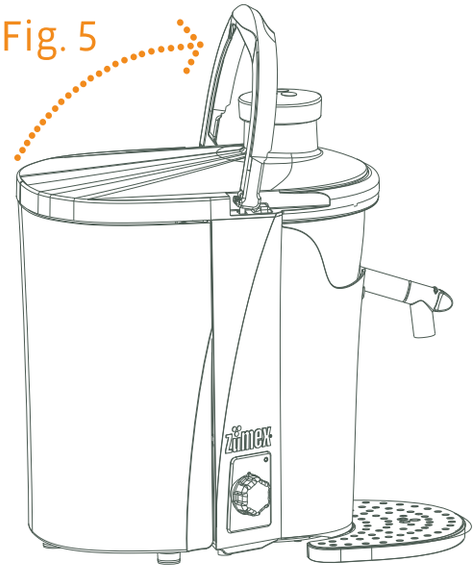


Fig. 6

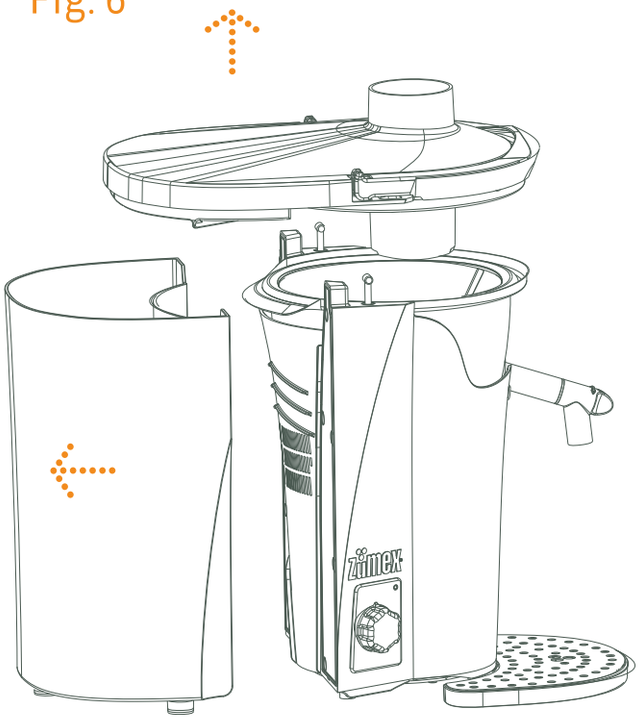


Fig. 7

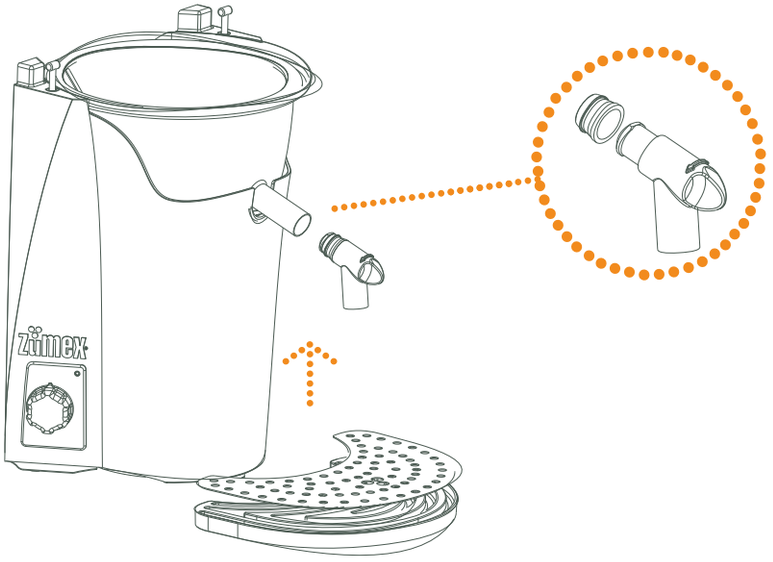
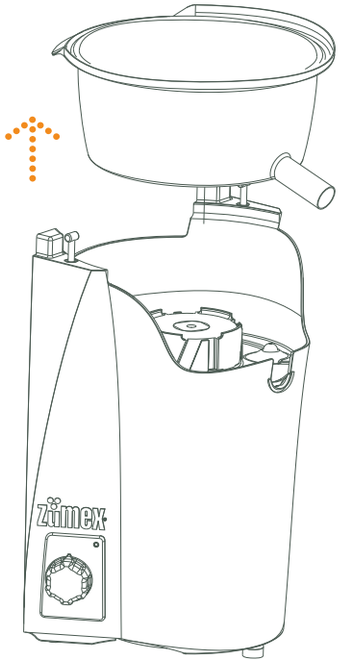
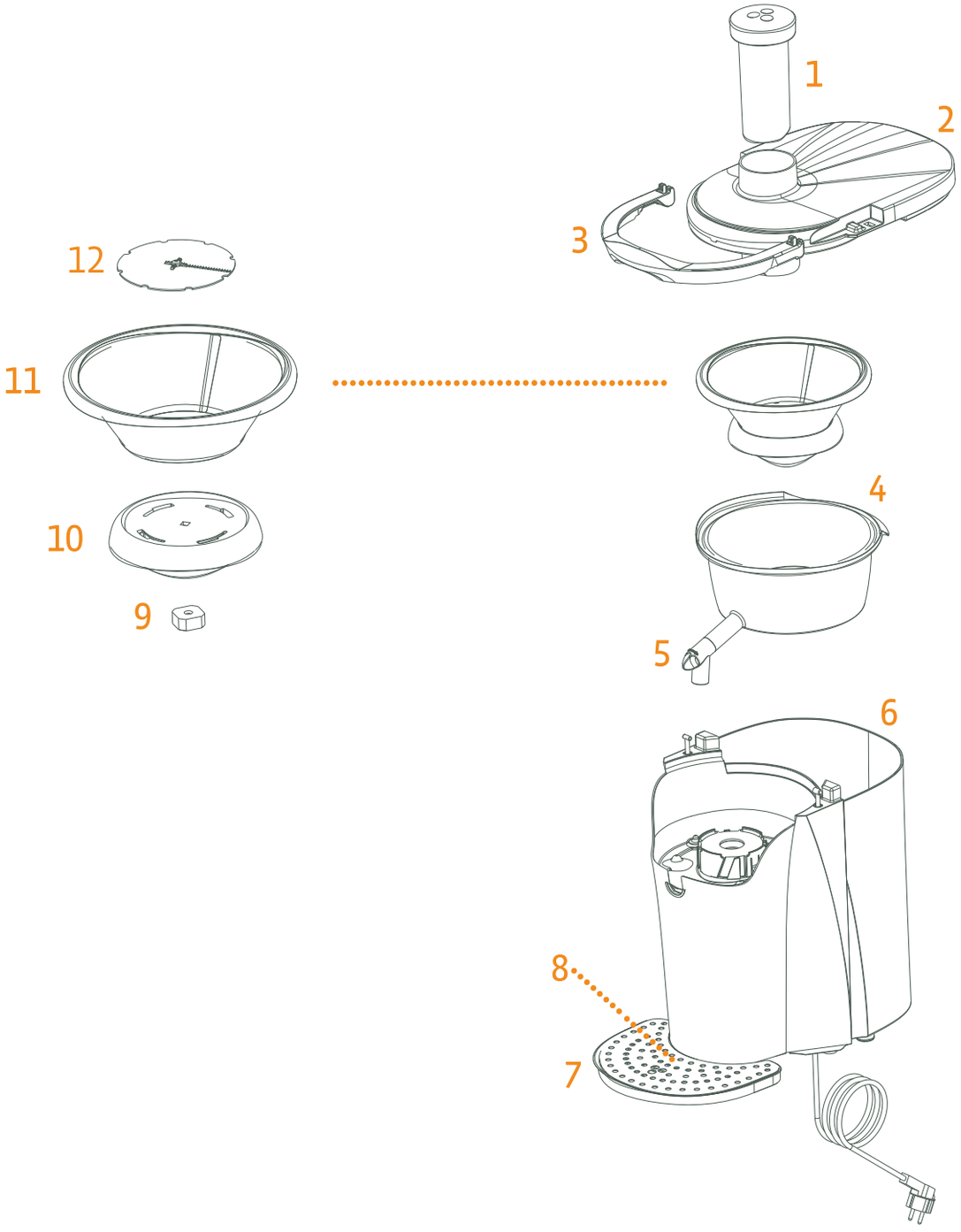


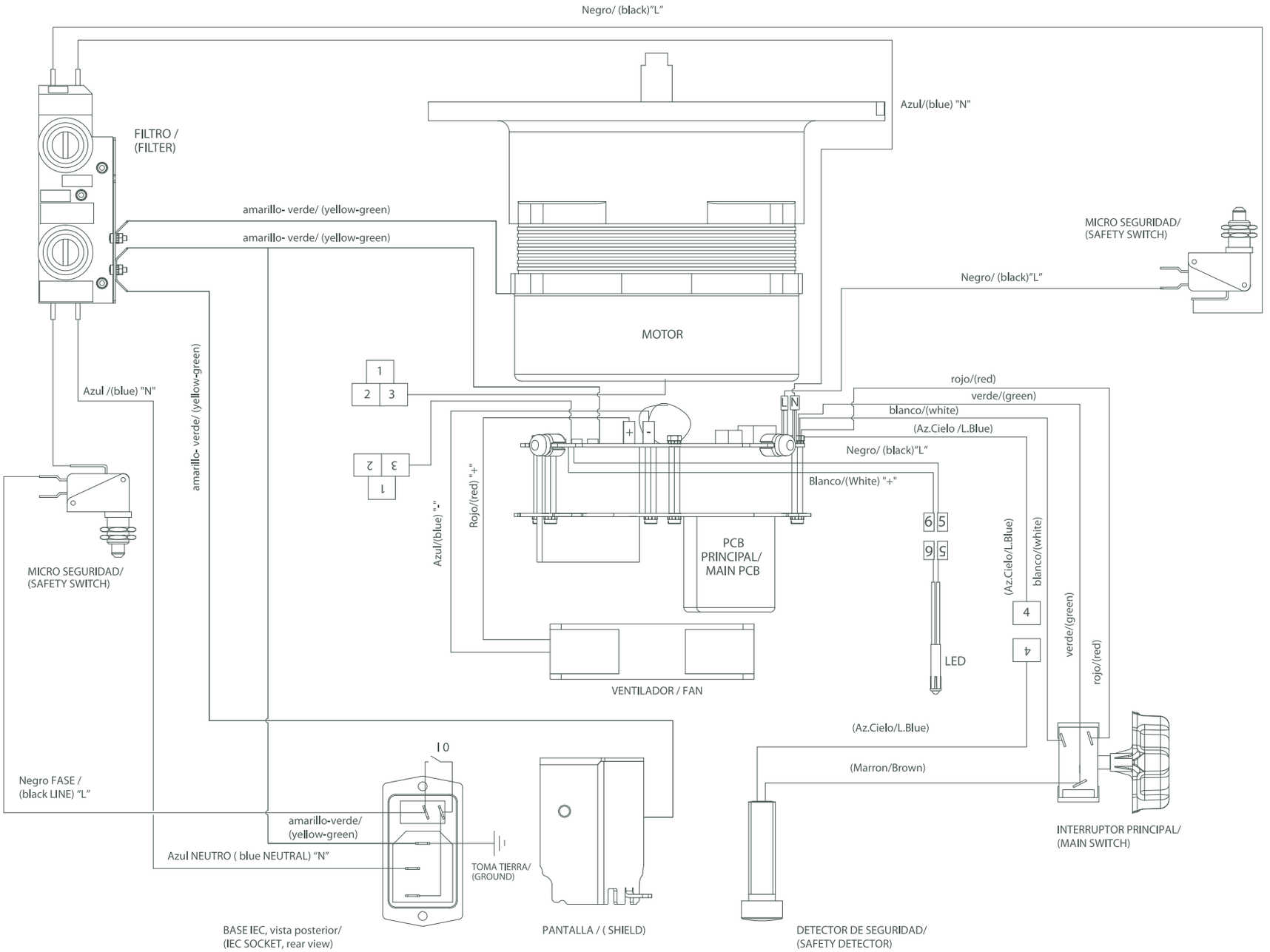
Fig. 8



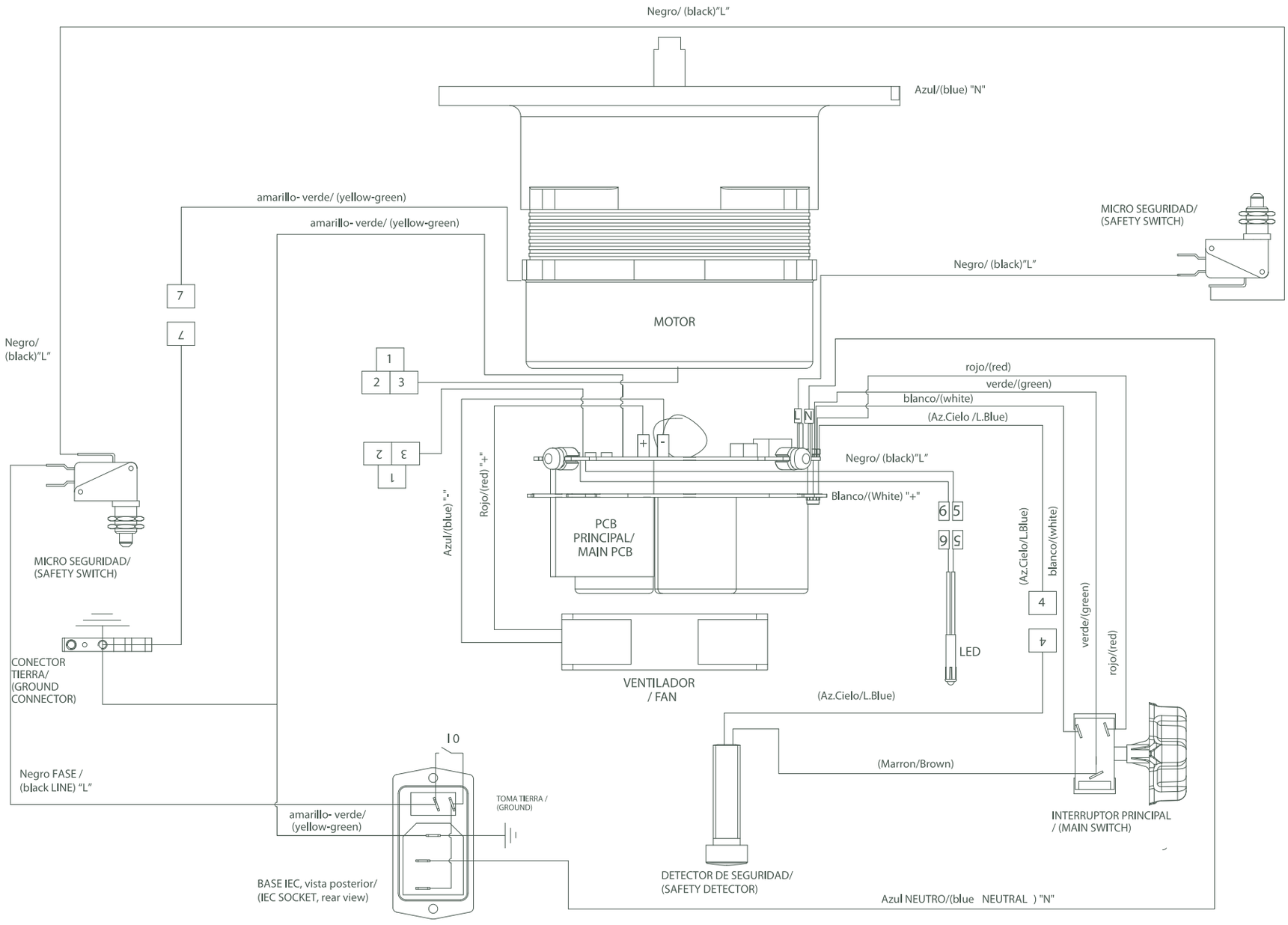
Diagrams with parts



Electrical Diagram CE



Electrical Diagram UL



Enhorabuena, ha adquirido usted la licuadora más eficiente de su categoría

ESPAÑOL

ÍNDICE GENERAL

2 Figuras

5 Esquema eléctrico

9 Información General Importante

10 Características Técnicas

11 Garantía y certificados

12 Instrucciones de utilización

- 12 Descripción general
- 12 Preparación
- 13 Funcionamiento
- 14 Limpieza

16 Detección de averías

18 Declaración CE de conformidad

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

Información General Importante

El presente manual hace referencia al siguiente modelo Zumex:

ZUMEX MULTIFRUIT

• Los datos específicos de su licuadora Zumex (tensión, frecuencia y otros datos de interés), se encuentran en la **Etiqueta de Identificación** que encontrará en la propia máquina.

• Recuerde que para cualquier consulta técnica, **debe ponerse en contacto con su Distribuidor habitual / Servicio de Asistencia Técnica Oficial, mencionando siempre el Número de Serie de la Etiqueta de Identificación de la máquina.**

• Antes de proceder a la limpieza de la máquina o realizar cualquier mantenimiento, desconéctela siempre de la red.

• En el territorio español Zumex adopta las medidas necesarias para que las máquinas puestas en el mercado sean recogidas de manera selectiva y tengan una correcta gestión ambiental. Por favor póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Zumex para desechar correctamente estas máquinas.

• Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

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

ZUMEX GROUP, S.A.
Polígono Ind. Moncada III · C/ Molí, 2
46113 · Moncada · Valencia · España
Tel.: +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
www.zumex.com · zumex@zumex.com

Características Técnicas

ZUMEX MULTIFRUIT	
Velocidad:	3500 · 4500 r.p.m.
Dimensiones:	51,3 x 49,3 x 29,3 cm.
Peso Neto:	15 Kg.
Potencia nominal:	700W - 870W.
Protección Antihumedad:	IPX2
Nivel de presión acústica:	Inferior a 70dB (A).
Seguridad:	Doble microrruptor de seguridad. Protección térmica.
Tamaño máximo de la fruta:	75 mm.

Garantía y Certificados*

Alcance de la garantía Esta máquina está garantizada por un periodo de dos años contra toda reclamación por fallos de materiales o de construcción que perjudique su buen funcionamiento, siempre que no haya manipulación en su interior o en sus mecanismos. Se excluyen de la presente garantía los conceptos detallados a continuación.

Exclusiones Mano de obra, desplazamiento, transporte, piezas deterioradas por desgaste natural a consecuencia del uso, así como daños que sean resultado de un mal uso o de su incorrecta instalación, y averías producidas por causas de fuerza mayor.

La manipulación en la Etiqueta de identificación de la máquina anula la presente garantía. Asimismo, dado que sólo el personal de Servicio de Asistencia Técnica Oficial, está cualificado para manipular esta máquina, esta garantía quedaría sin efecto en el caso de que otras personas la manipularan.

Para dirigirse a nuestro Servicio Técnico, será indispensable mencionar el Nº DE SERIE de la Etiqueta de Identificación.

* Las certificaciones varian según modelo, consulte Etiqueta de Identificación de la máquina.

Instrucciones de utilización

Descripción general

1 Empujador
2 Tapa
3 Asa cierre
4 Cubeta Inox
5 Grifo Antigoteo
6 Cubo de residuos
7 Bandeja Posavasos
8 Embellecedor Inox Bandeja Posavasos
9 Tuerca arrastre filtro
10 Arrastre Filtro
11 Filtro
12 Disco rallador

Preparación

Para comenzar a licuar deberá seguir los siguientes pasos:

Paso 1 Desembale su licuadora y colóquela sobre una superficie lo más horizontal posible.

Paso 2 Conecte el cable suministrado a la máquina y a un enchufe normalizado provisto de toma de tierra, Fig.1

Paso 3 Sitúe el cubo de residuos tal como lo indica la Fig. 2

Paso 4 Asegúrese de que todos los elementos que actúan sobre los detectores de seguridad (cubeta inox, cubo de residuos y asa de cierre) estén correctamente fijados, de lo contrario los detectores de seguridad de la máquina harán que esta no pueda ponerse en marcha.

RECUERDE El tubo de alimentación de fruta tiene un diámetro de 75 mm. En caso de utilizar fruta de mayor dimensión, deberá trocearla. Si el tamañ o de la fruta es mucho menor que el diámetro del tubo, puede introducir varias a la vez.

Funcionamiento

Preparación de la fruta

- Lave siempre la fruta y verdura antes de procesarla.
- Si utiliza fruta con piel o corteza no comestibles (p.e.: piña, sandía, mango, kiwi), se deberá pelar siempre antes de licuar.
- En frutas con huesos o pepitas de gran tamaño (p.e.: melocotón, ciruela, cereza) estos se deben eliminar antes del licuado.
- Frutas de mayor tamaño que el orificio de alimentación (75mm.) se deben trocear antes de licuar. Las de menor tamaño (75mm.) se pueden licuar varias a la vez.

Funcionamiento

Paso 1: Encienda la máquina colocando el interruptor de encendido trasero en su posición "I" (Fig 1). Coloque el cubo de residuos en su posición correcta, pegada a la parte trasera de la máquina. Inmediatamente se observará que el LED luminoso junto al botón selector de velocidad se activa, indicándonos que está lista para licuar. En caso de observar un parpadeo del LED, asegúrese que el cubo de residuos está correctamente colocado. Si aún así persiste el parpadeo, consulte con el servicio técnico (Fig 2).
Paso 2: Ponga un recipiente bajo la salida de zumo y seleccione la posición deseada (• ó ••). Con el fin de obtener el máximo rendimiento, la velocidad • es la indicada para frutas blandas (por ejemplo: manzana, piña, sandía, fresa, uva). Mientras que la posición •• para frutas duras como la zanahoria, el brócoli, el apio, la remolacha, etc. Una vez seleccionada la posición, la máquina empezará a funcionar permaneciendo el LED encendido (Fig 3). **Paso 3:** Introduzca la fruta a licuar por el orificio de la tapa y presiónela con el empujador. Obtendrá zumo al instante. **Paso 4:** Para parar la máquina, gire el botón interruptor hasta la posición Stand-by. Recuerde que la máquina permanecerá en Stand-by hasta que se coloque el interruptor de encendido trasero en posición "0". **Paso 5:** Para evitar el goteo de zumo cuando no se esté licuando, accione el grifo antigoteo girándolo 180º (fig 4).

NOTA: Es posible que, en ocasiones, tras permanecer la máquina durante un periodo prolongado de tiempo en posición Stand-By, se produzca la activación del ventilador interior de refrigeración traduciéndose en un pequeño ruido. Este comportamiento es considerado un proceso normal de la máquina.

Paro de seguridad

⚠ Cuando la máquina esté en funcionamiento, se producirá una parada de emergencia si se levanta el asa de cierre o se retira el cubo de residuos, la máquina tampoco se pondrá en marcha si se intenta hacer funcionar sin cubeta. En caso de estar funcionando y producirse un corte en el suministro eléctrico, la máquina no se pondrá en marcha al restablecerse el fluido eléctrico. Para ponerla en funcionamiento ponga tanto el selector como el interruptor de encendido trasero en posición “0”. Tras volverla a conectar o reestablecer el suministro eléctrico, iniciaremos de nuevo el proceso de encendido volviendo al paso 1.

⚠ Para evitar accidentes no manipule la máquina para hacerla funcionar sin los elementos de seguridad (asa, tapa y cubo de residuos).

ATENCIÓN En todos los casos de paro de emergencia, una vez subsanada la causa que provocó el paro, deberá poner el selector de velocidad en posición 0 y a continuación seleccionar la velocidad deseada.

Limpieza

Para una correcta limpieza deberá seguir los siguientes pasos:

Paso 1 Colocamos el interruptor trasero en posición “0” y desconectamos la máquina de la red tirando de la clavija (no tire nunca del cable).

Paso 2 Retire el asa levantándola de la parte delantera. (Fig. 5)

Paso 3 Desmonte la tapa levantándola hacia arriba y separe el cubo de residuos. (Fig. 6)

Paso 4 Desmonte el grifo y la bandeja antigoteo. (Fig. 7)

Paso 5 Desmonte el conjunto formado por el filtro rallador y la cubeta, para ello tire de la cubeta hacia arriba. Una vez desmontado el conjunto, podrá separar fácilmente ambos elementos.(Fig. 8)

ATENCIÓN Maneje el conjunto filtro rallador con extremo cuidado. No toque las puntas afiladas del rallador, ya que podría cortarse.

• Todas las piezas pueden introducirse en el lavavajillas para su lavado. En caso de que la pulpa esté seca y adherida a las piezas, es recomendable sumergirlas en una solución de agua y jabón apto para vajillas hasta que los restos de pulpa se reblandezcan.
A continuación podrá introducir las piezas en el lavavajillas.

• La limpieza del exterior de la máquina (grupo motor) y de la zona de goma donde apoya la cubeta, deberá hacerla usando una bayeta suave empapada en con agua y jabón apto para vajillas.

• Después aclare con un paño humedecido en agua limpia hasta que no queden restos de jabón.

• Una vez terminado el proceso de limpieza, deberá montar todos los elementos en orden inverso a su desmontaje. Asegúrese de que todas las piezas están correctamente ensambladas y sujetas.

• Cuando coloque el filtro rallador, asegúrese de que encaje correctamente, presionando fuertemente hacia abajo, hasta que note que llega hasta el fondo.

• Se recomienda separar regularmente el rallador del filtro para una limpieza más a fondo de éstos. Al montarlo de nuevo, se recomienda apretar firmemente la tuerca ayudándose si fuera necesario con una llave inglesa.

RECUERDE Para evitar que la pulpa se seque entre los periodos de utilización de la máquina, complicando así la limpieza de las piezas, vierta lentamente una jarra de agua por el orificio de entrada de la fruta con la máquina en funcionamiento. Este procedimiento lo puede aplicar también para evitar la mezcla de sabores cuando licue distintas variedades de frutas.

Detección de averías

AVERIA: La máquina no funciona. El LED está apagado.	
Causa posible	**Corrección**
Máquina desenchufada	*Conéctela a la red.*
No llega corriente al enchufe	*Compruebe el enchufe.*
Tapa mal colocada	*Asegúrese de su correcta colocación.*
Asa mal colocada	*Asegúrese de su correcta colocación.*
Fusible fundido	*Sustituir (la máquina incluye uno de reserva junto al otro) Detalle figura 1.*
Avería interna	*Avisar al Servicio Técnico.*
AVERIA: La máquina no funciona. El LED parpadea.	
Cubo de residuos separado del cuerpo de la máquina	*Poner cubo de residuos junto a la máquina en su posición correcta.*
Avería interna	*Avisar al Servicio Técnico.*
AVERIA: La máquina si funciona, pero el LED está apagado.	
Causa posible	**Corrección**
Anomalía en el interior de la máquina	*Avisar al Servicio Técnico.*
AVERIA: La máquina se bloquea a menudo en el momento de licuar.	
Causa posible	**Corrección**
Tensión de red insuficiente	*Comprobar que la tensión sea la indicada en el manual.*

AVERIA: La máquina vibra mucho al exprimir	
Causa posible	**Corrección**
Filtro desequilibrado por fruta.	*Desmontar filtro y limpiar.*

AVERIA: Zumo con exceso de pulpa	
Causa posible	**Corrección**
Tapa llena de residuos.	*Desmontar tapa y limpiar.*
Licuando fruta blanda con velocidad ••	*Utilizar velocidad • para fruta blanda, y velocidad •• para fruta dura.*

AVERIA: El antigoteo se obstruye	
Causa posible	**Corrección**
El zumo tiene semillas o exceso de pulpa.	*Extraer antigoteo y limpiar. Utilizar velocidad • para fruta blanda y velocidad •• para fruta dura.*

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

Declaración CE de conformidad

Nosotros, **ZUMEX GROUP S.A.** con domicilio en Polígono Ind. Moncada III, Calle del Molí - 2 - 46113, Moncada - Valencia - Spain declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el modelo de Licuadora **ZUMEX MULTIFRUIT** es conforme a las siguientes normas armonizadas y reglamentos.

EN ISO 12100-12003	Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. **Parte 1:** Terminología básica, metodología.
EN ISO 12100-22003	Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. **Parte 2:** Principios técnicos.
EN 60335-12002	Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. **Parte 1:** Requisitos generales.
EN 60335-2-14 2006	Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. **Parte 2-14:** Requisitos particulares para máquinas de cocina.
EN 62233 2008	Métodos de medición para campos electromagnéticos de aparatos electrodomésticos y equipos análogos en relación con la exposición humana.
EN 55014-1 2006	Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. **Parte 1:** Emisión
EN 55014-2 1997	Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. **Parte 2:** Inmunidad. Norma de familia de productos.
EN 61000-3-2 2006	Compatibilidad electromagnética. **Parte 3: Límites - Sección 2:** Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada d 16A por fase).

EN 61000-3-3 1995	Compatibilidad electromagnética. **Parte 3: Límites - Sección 3:** Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada d 16A.
EN 1672-2 2005	Maquinaria para el proceso de alimentos. Conceptos básicos. **Parte 2:** Requisitos de higiene.
Reglamento (CE) Nº 1275/2008 2008	Requisitos de diseño ecológico aplicables al consumo de energía eléctrica en los modos "preparado" y "desactivado" de los equipos eléctricos y electrónicos domésticos y de oficina

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

2006/42/CE	Seguridad en las máquinas.
2006/95/CE	Directiva relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.
2004/108/CE	Directiva relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.
2002/72/CE	Directiva relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrer en contacto con productos alimenticios.
2002/95/CE	Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.(ROHS)
2002/96/CE	Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. (RAEE)
2005/32/CE	Directiva relativa a requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos que utilizan energía en modo desactivado y preparado.

Moncada, 10 Junio 2011



All around the World

www.zumex.com

Congratulations, you have purchased the most efficient juicer of its kind.

ENGLISH

INDEX

2 Figures

5 Electrical Diagram

23 General Information

24 Technical Characteristics

25 Warranty and Certifications

26 Instructions for use

- 26 General Description
- 26 Preparation
- 27 Operation
- 28 Cleaning

30 Detecting faults and problems

31 EC Declaration of conformity

Zumex reserves the right to modify the information included in this manual with no prior warning.

General Information

This manual describes the general information for the following Zumex model:

ZUMEX MULTIFRUIT

The specific data of your Zumex juice extractor (voltage, frequency and other important data) are located on the ID Label, found on the unit.

Contact your Distributor / Official Technical Support Service for any technical questions you might have, providing the Serial Number shown on the ID Label of the unit.

Disconnect the unit before carrying out any cleaning or maintenance procedures, disconnect the machine from the power supply by using the rear switch or by unplugging the cable.

Zumex adopts all measures required to collect units that are not in operation, guaranteeing the correct environmental management practices. Please, contact your Zumex authorized distributor to discard these units.

This unit has not been designed for its use by persons (including children) with a reduced physical, sensorial or mental capacity, or who do not have enough experience or understand how the unit operates. However, said persons can use the machine under the supervision of qualified persons or if they follow the instructions of a person who is responsible for their safety.

Zumex will address all comments and suggestions you might have about our units or service network. Please contact directly at this address:

ZUMEX GROUP, S.A.
Polígono Ind. Moncada III · C/ Molí, 2
46113 · Moncada · Valencia · España
Tel.: +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
www.zumex.com · zumex@zumex.com

Technical Characteristics

ZUMEX MULTIFRUIT	
Speed:	3500 · 4500 r.p.m.
Dimensions (cm · inches):	51,3 x 49,3 x 29,3 cm · 20” x 12” x 20”
Net weight (kg. · lb):	15 Kg. · 33.07 lb
Nominal power:	700W - 870W.
Protection:	IPX2
Acoustic pressure level:	Lower than 70dB (A).
Safety:	Double safety microswitch Thermal protection.
Maximum fruit size:	75 mm.

Warranty and Certifications

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

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

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

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

* Certifications vary according to the model, please check the machine's Identification Label.

Instructions for use

General description

1 Pusher
2 Cover
3 Locking Handle
4 Stainless Steel Tank
5 Anti-drip Tap
6 Peel Bucket
7 Coaster
8 Coaster Stainless steel Trim
9 Grating Disk
10 Filter
11 Filter Driver
12 Filter Driver Nut

Preparation

Setting up the juice extractor:

Step 1 Remove the packaging and place the juice extractor on a flat surface.

Step 2 Connect the supplied cord to the appliance and plug into a standardised earthed socket. Fig.1.

Step 3 Place the peel bucket as shown in Fig.2. (To keep the peel bucket from getting dirty, you can line it with a bin bag, leaving the top of the bag hanging over the edges of the container.)

Step 4 Check that all parts affected by the safety cut-offs (stainless steel tank, peel bucket, and cover locking handle) are correctly positioned otherwise the safety cut-offs will stop the appliance from working.

REMEMBER Given that the diameter of the fruit feeding tube is 75 mm, larger fruits should be cut up into smaller pieces. When the pieces of fruit are smaller than the conduct's diameter, you may process several together.

Operation

Preparing the fruit and vegetables

- Always wash fruit and vegetables before processing them.
- Peel fruits with inedible or thick skins, such as pineapple, melons, mangoes or kiwis, before juicing.
- Stone large-stoned fruits, such as peaches, plums or cherries, before juicing.
- Given that the diameter of the fruit feeding tube is 75mm., larger fruits should be cut up into smaller pieces. When the pieces of fruit are smaller than the feeding tubeís diameter, you may process several together.

Operation

Step 1: Switch the machine on by putting the rear power switch on 'I'. Place the waste bucket in the correct position, next to the rear of the machine. You will immediately observe that the LED next to the selector lights on, showing that the machine is ready to juice. If you see that the indicator light is flashing, please make sure that the waste bucket is placed correctly. If the flashing continues, please get in contact with Technical Support.
Step 2: Place a container under the juice outlet and select the required speed (• or ••). In order to get the highest performance, the speed • is the one for soft fruit (e.g. apples, pineapples, watermelon, strawberries, grapes). The speed •• is perfect for hard fruit or vegetables such as carrots, broccoli, celery, beetroot, etc. Once you have selected the speed, the machine will start to operate and the LED will stay on.
Step 3: Insert the fruit in the tube and press it with the pusher. You'll get juice instantly.
Step 4: To stop the machine, turn the switch to the position Standby. Remember that the machine will remain on Standby until the rear power switch is '0' position.
Step 5: To prevent the juice from dripping when not blending, activate the anti-drip tap by turning it 180º (fig. 4).

NOTE: After the machine remains on Standby for a long time, the internal cooling fan may start up and will make a quiet noise. This operation is completely normal.

Safety cut-offs

⚠ If the locking handle is lifted or the peel bucket removed during operation, the machine will automatically stop. The machine will also not work if the cover and locking handle are assembled without fitting the stainless steel tank.If there is a power cut whilst the appliance is running, it will not automatically start up again once the power comes back on. To start up the machine, put the selector and the rear power switch on the “0” position. After re-connecting it or restoring the electrical power supply, you must start up the switching on process, retuning to step 1.

⚠ To avoid accidents do not manipulate the machine in order to make it work without the security devices (handle, cover and peel bucket).

ATTENTION Whenever there is an emergency stop, once the problem is solved, you must put the speed selector on “0” and then select the required speed.

Cleaning

The following are the steps for correctly cleaning the juice extractor:

Step 1 Put the rear switch on “0” and disconnect the machine from the power supply, by pulling the plug (do no pull the cable).

Step 2 Remove the handle lifting it up from the front. (Fig. 5).

Step 3 Remove the cover lifting it upwards and separate it from the peel bucket. (Fig. 6).

Step 4 Dismantle the anti-drip tap and coaster. (Fig. 7).

Step 5 Dismantle the grater-filter and the stainless steel tank assembly, by pulling the bucket upwards, following which they should come apart easily. (Fig. 8).

ATTENTION Handle the grater-filter assembly carefully. Do not touch the sharp points of the grater as they could cut you.

• All these components are dishwasher safe. If pulp has dried on any component, we recommend you soak it in water and soap suitable for tableware until the pulp softens, after which it can be washed in the dishwasher.

• Clean the outside of the appliance (motor housing) and the rubber areas that support the stainless steel tank, using a soft cloth soaked in water and soap suitable for tableware.

• Afterwards, rinse with a damp cloth and clean water to remove all traces of soap.

• When putting the grater-filter back, make sure it is correctly mounted, pushing it down firmly as far as it will go.

• It is recommended to take appart the grating disk from the filter for an in depth cleaning procedure. To assemble, we recommend tightening the nut firmly help if needed with a spanner.

ATTENTION To avoid dry pulp accumulating between uses, thus making cleaning more complicated, pour a jug of water through the fruit input opening with the appliance still running. This procedure can also be used to prevent flavours mixing when processing different fruits.

Detecting Faults and problems

PROBLEM: The machine is not working. LED OFF.	
Possible cause	**Corrective measure**
The machine is unplugged	*Connect the machine to the power supply.*
No power reaches the plug	*Check the plug.*
The cover is not placed correctly	*Make sure that it is placed correctly.*
The handle is not placed correctly	*Make sure that it is placed correctly.*
The fuse has blown	*Replace (the machine includes a spare one next to the first one). Figure 1 detail.*
Internal damage	*Please contact Technical Support.*
PROBLEM: The machine doesn't work the LED is flashing	
Possible cause	**Corrective measure**
The waste bucket is separated from the machine body	*Put the waste bucket next to the machine, in the correct position.*
Internal damage	*Please contact Technical Support.*
PROBLEM: The machine works but the LED is off	
Possible cause	**Corrective measure**
Anomaly inside the machine	*Please contact Technical Support.*
PROBLEM: The machine often gets blocked when juicing	
Possible cause	**Corrective measure**
Not enough voltage	*Check that the voltage is the one stated in the manual.*

PROBLEM: The machine vibrates a lot when juicing	
Possible cause	**Corrective measure**
Unbalanced filter because of the fruit	*Disassemble the filter and clean it.*
PROBLEM: : The juice has too much pulp	
Possible cause	**Corrective measure**
The cover is full of waste	*Disassemble the cover and clean it.*
Blending soft fruit on speed ••	*Use speed • for soft fruit and speed •• for hard fruit*
PROBLEM: : The anti-drip outlet gets obstructed	
Possible cause	**Corrective measure**
The juice has pips or too much pulp	*Remove the anti-drip and clean it. Use speed • for soft fruit and speed •• for hard fruit*

IMPORTANT Always unplug the appliance from the power supply before carrying out any operations to unblock it or remove any obstructions. If, after following the troubleshooting advice contained in this manual, the appliance still does not work, contact the Technical Support Service.

EC Declaration of conformity

We, **ZUMEX GROUP S.A.** at Polígono Ind. Moncada III, C/ Molí - 2 - 46113, Moncada - Valencia - Spain declare under our sole responsibility that the Blender

ZUMEX MULTIFRUIT

machine conforms to the following health safety standards:

EN ISO 12100-1 2003	Safety of machinery. Basic concepts, general principles for design. **Part 1:** Basic terminology, methodology.
EN ISO 12100-2 2003	Safety of machinery Basic concepts, general principles for design. **Part 2:** Technical principles.
EN 60335-1 2002	Household and similar electrical appliances. **Part 1:** General requirements.
EN 60335-2-14 2006	Household and similar electrical appliances. **Part 2-14:** Particular requirements for kitchen machines.
EN 62233 2008	Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure.
EN 55014-1 2006	Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. **Part 1:** Emission.
EN 55014-2 1997	Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. **Part 2:** Immunity. Product family standard.
EN 61000-3-2 2006	Electromagnetic compatibility. **Part 3:** Limits - Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current up to and including 16A per phase).

EN 61000-3-3 1995	Electromagnetic compatibility. **Part 3: Limits - Section 3:** Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current 16A.
EN 1672-2 2005	Food processing machinery. Basic concepts. **Part 2:** Hygiene requirements.
Reglamento (CE) Nº 1275/2008 2008	With regard to ecodesign requirements for standby and off mode electric power consumption of electrical and electronic household and office equipment

Complying with the provisions in the European Directives listed below:

2006/42/CE	Safety of machinery.
2006/95/CE	Directive on the harmonisation of the laws of Member States relating to Electrical Equipment designed for use within certain voltage limits.
2004/108/CE	Directive on the approximation of the Laws of Member States relating to electromagnetic compatibility.
2002/72/CE	Directive on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.
2002/95/CE	Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).
2002/96/CE	Directive on waste electrical and electronic equipment. (WEEE)
2005/32/CE	Directive establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-using products.

Moncada, 10th June 2011



All around the World

www.zumex.com

Félicitations, vous avez acquis la centrifugeuse la plus efficace de sa catègorie.

FRANÇAIS

INDICE GENERALE

2 Figures

5 Schéma Électrique

37 Information Générale

38 Caractéristiques Techniques

39 Garantie et certifications

40 Instructions d' Utilisation

- 40 Description Generale
- 40 Préparation
- 41 Mode d'emploi
- 42 Nettoyage

44 Résolution de problèmes

46 Déclaration de conformité

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

Information Générale

Ce manuel fait référence aux modèles de Zumex:

ZUMEX MULTIFRUIT

Les donnés spécifiques de votre presse-agrumes Zumex (tension, fréquence et autres données d'intérêt), se trouvent sur l'Etiquette d'indentification que vous trouverez sur la propre machine.

Rappelez-vous que pour toute consultation technique, vous devez contacter votre Distributeur habituel / Service díassistance technique officiel, en indiquant toujours le Numéro de série de l'Étiquette d'identification de la machine.

Avant de nettoyer la machine ou de réaliser tout type d'entretien, débranchez toujours la machine, en actionnant l'interrupteur général placé sur la partie arrière ou en la débranchant du réseau.

Zumex adopte les mesures nécessaires pour que les machines qui sont sur le marché soient récupérées de manière sélective, et soient soumises à une gestion environnementale correcte. Veuillez contacter votre distributeur autorisé de Zumex pour éliminer correctement ces machines.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou sans expérience ou connaissances précises, à moins quíelles ne l'utilisent sous la supervision de personnel compétent ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de sa sécurité.

Si vous avez des suggestions ou des commentaires susceptibles d'améliorer nos machines ou notre réseau de service, n'hésitez pas à prendre contact avec Zumex à l'adresse suivante:

ZUMEX GROUP, S.A.
Polígono Ind. Moncada III · C/ Molí, 2
46113 · Moncada · Valencia · España
Tel.: +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
www.zumex.com · zumex@zumex.com

Caractéristiques Techniques

ZUMEX MULTIFRUIT	
Vitesse:	3500 · 4500 r.p.m.
Dimensions (cm.):	51,3 x 49,3 x 29,3 cm.
Poids net (kg.):	15 Kg.
Puissance nominale:	700W - 870W.
Protection:	IPX2
Niveau de pression acoustique:	Inférieur à 70dB (A).
Sécurité:	Double microrrupteur de sécurité. Protection thermique.
Taille maximum du fruit:	75 mm.

Garantie et certifications

Conditions de garantie Cette machine est garantie pour une période de deux ans contre les vices de matériaux et contre tous vices de fabrication pouvant nuire à un bon fonctionnement, s'il n'y a pas eu de manipulations à l'intérieur de l'appareil ou dans ses mécanismes. Sont exclus de la garantie les concepts détaillés ci-dessous.

Exclusions Main d'œuvre, déplacement, transport, pièces en mauvais état par usure naturelle comme conséquence de l'utilisation, ainsi que les dommages provoqués par une mauvaise utilisation ou une installation incorrecte, et les pannes produites par des causes de force majeure.

La manipulation de l'Étiquette d'Identification de l'appareil annule la Garantie présente. De même, étant donné que seul le personnel du Service Après Vente Technique Officiel est qualifié pour manipuler cette machine, cette garantie n'aurait plus d'effet dans le cas où d'autres personnes la manipuleraient.

Pour s'adresser à notre Service Technique, il sera indispensable de mentionner le N° DE SÉRIE de l'Étiquette d'Identification.

* Les certifications varient selon le modèle. Consultez l'étiquette d'identification de la machine.

Instructions d’Utilisation

General description

1 Poussoir
2 Couvercle
3 Anse de fermeture
4 Cuve inox
5 Robinet anti-goutte
6 Poubelle
7 Plateau repose-verres
8 Enjoliveur inox plateau repose-verre
9 Disque râpe
10 Filtre
11 Fixation filtre
12 Vis fixation filtre

Préparation

Pour commencer à centrifuger, effectuer les opérations suivantes:

Étape 1 Déballez votre centrifugeuse et placez-la sur une superficie la plus horizontale possible.

Étape 2 Branchez le fil électrique à l’appareil et à une prise normalisé pourvue d’une prise de terre. Fig.1.

Étape 3 Situez la poubelle à déchets comme indiqué sur la Fig. 2. Vous pouvez introduire un sac dans la poubelle, qui dépasse sur les côtés. Cela vous évitera de la laver ensuite.

Étape 4 Vérifiez que tous les éléments qui agissent sur les détecteurs de sécurité (cuve inox, poubelle et poignée de fermeture) sont correctement fixés, dans le cas contraire les détecteurs de sécurité de l’appareil feront en sorte que celui-ci ne pourra pas se mettre en marche.

N’OUBLIEZ PAS Le tube d’alimentation de fruits a un diamètre de 75 mm. En cas d’utilisation des fruits de plus grande dimension, vous devrez les couper en morceaux. Si la taille des fruits est beaucoup plus petite que le diamètre du tube, vous pouvez en introduire plusieurs à la fois.

Fonctionnement

Preparing the fruit and vegetables

- Toujours laver les fruits et légumes avant manipulation.
- Dans le cas où vous utiliseriez des fruits avec une peau ou une écorce non-comestible (exemple: l'ananas, la mangue, la pastèque ou bien encore le kiwi), pelez-les avant de les passer au mixeur.
- Stone large-stoned fruits, such as peaches, plums or cherries, before juicing.
- Given that the diameter of the fruit feeding tube is 75mm., larger fruits should be cut up into smaller pieces. When the pieces of fruit are very much smaller than the feeding tubeís diameter, you may process several together.

Operation

Étape 1: Mettre en marche la machine en mettant l'interrupteur de mise en marche situé dans la partie l'arrière dans la position « I ». Placez le seau à déchets dans sa position correcte, dans la partie arrière de la machine. Vous observerez immédiatement que le LED placé près du bouton de sélection de vitesse est activé. Cela indique que l'appareil est prêt à mixer. Si un clignotement du voyant lumineux est observé, assurez-vous que le seau à déchets est correctement positionné. Si le clignotement continue, consultez le service technique.
Étape 2: Mettez un récipient au niveau de la sortie du jus et sélectionnez la position souhaitée (• ó ••). Afin d'obtenir le rendement maximal, la position • est celle indiquée pour les fruits tendres (par exemple: pomme, ananas, pastèque, fraise, raisin). Tandis que la position •• est celle pour les fruits durs comme la carotte, le brocoli, le céleri, la betterave, etc. Une fois la vitesse sélectionnée, la machine commencera à fonctionner et le LED restera allumé en permanence. **Étape 3:** Introduisez les fruits à mixer par l'orifice du couvercle et pressez-les avec le poussoir. Vous obtiendrez le jus instantanément. **Étape 4:** Pour arrêter la machine, placez le bouton interrupteur sur la position Stand-by. Notez que la machine restera en Stand-by jusqu'à ce que l'interrupteur de mise en marche situé à l'arrière soit placé en position « 0 ». **Étape 5:** Pour éviter l'égouttement de jus lorsque l'appareil n'est pas en train de mixer, actionnez le robinet anti-égouttement en le tournant à 180º (fig. 4).

NOTE: Après avoir laissé durant une période prolongée la machine en position Stand-by, il est parfois possible que le ventilateur intérieur de réfrigération se mette en marche en produisant un petit bruit. Ce comportement est considéré un processus normal de la machine.

Arrêt de sécurité

⚠ Lorsque la machine est en marche, un arrêt d'urgence se produira si l'anse de fermeture est levée ou si le réservoir à déchets est retiré. La machine ne se mettra pas non plus en marche si vous essayez de la faire fonctionner sans la cuve. Si la machine est en marche et qu'une coupure de courant survient, la machine ne se rallumera pas lorsque le courant sera rétabli. Pour la remettre en marche, positionnez le sélecteur sur la position OFF et après quelques secondes d'attente, sélectionnez la vitesse souhaitée. Pour la mettre en marche, mettez le sélecteur et l'interrupteur de mise en marche situé à l'arrière sur la position 0. Après l'avoir rebranchée ou avoir rétabli l'alimentation électrique, recommencez le processus de mise en marche en retournant à l'étape 1.

⚠ Pour éviter des accidents, ne manipulez pas la machine pour la faire fonctionner sans les éléments de sécurité (anse, couvercle et réservoir à déchets).

ATTENTION Dans tous les cas d'arrêt d'urgence, une fois résolue la cause qui a provoqué l'arrêt, vous devrez mettre le sélecteur de vitesse dans la position 0 et choisir ensuite la vitesse souhaitée.

Nettoyage

Pour un nettoyage correct, vous devrez effectuer les opérations suivantes:

Étape 1 Placez l'interrupteur arrière sur la position 0 et déconnectez la machine du réseau en la débranchant de la prise (ne jamais tirer sur le câble).

Étape 2 Retirez l'anse en la levant de la partie avant. (Fig. 5).

Étape 3 Soulevez le couvercle vers le haut et séparez la poubelle (Fig. 6).

Étape 4 Démontez le robinet et le repose verre (Fig. 7).

Étape 5 Démontez l'ensemble formé par le filtre-tamis et la cuve inox, pour cela tirez la cuve inox vers le haut. Une fois que l'ensemble est démonté, vous pourrez facilement séparer les deux éléments (Fig. 8).

ATTENTION Maniez l'ensemble filtre-tamis avec beaucoup de soin. Ne touchez pas les pointes affilées du tamis, car vous pourriez vous couper.

• Toutes les pièces peuvent être mises au lave-vaisselle pour être nettoyées. Si la pulpe est sèche et collée aux pièces, il est recommandé de les plonger dans une solution d'eau et de savon jusqu'à ce que les restes de pulpe se ramollissent. Ensuite, vous pourrez mettre les pièces dans le lave-vaisselle.

• Le nettoyage de l'extérieur de l'appareil (bloc moteur) et de la zone de caoutchouc sur laquelle s'appuie la cuve inox, devra être réalisé avec un tissu doux mouillé dans de

• Ensuite, rincez avec un tissu humidifié dans de l'eau propre jusqu' à élimination des restes de savon.

• Une fois le nettoyage terminé, vous devrez remonter tous les éléments dans l'ordre inverse à celui du démontage. Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées et fixées.

• Quand vous placez le filtre-tamis, vérifiez qu'il s'emboîte correctement, en pressionnant vers le bas, jusqu'à ce que vous sentiez qu'il arrive jusqu'au fond.

• Il est recommandé de séparer régulièrement la râpe du filtre pour nettoyer plus en profondeur ces éléments. Remontez ensuite les pièces en suivant les instructions. Lors du montage, il est recommandé de serrer fermement l'écrou à l'aide d'une clé si nécessaire.

N'OUBLIEZ PAS Pour éviter que la pulpe sèche entre les périodes d'utilisation de l'appareil, compliquant ainsi le nettoyage des pièces, versez lentement un pichet d'eau par l'orifice d'entrée des fruits avec l'appareil en marche. Ce processus peut être appliqué aussi pour éviter le mélange de goûts quand vous centrifugez différentes variétés de fruits.

Résolution de problèmes

PANNE: La machine ne fonctionne pas. Le voyant lumineux est éteint.	
Cause possible	**Corrective measure**
Machine débranchée	*La brancher sur le réseau.*
Le courant n'arrive pas à la prise	*Vérifiez la prise.*
Couvercle mal positionné	*Assurez-vous qu'il soit correctement mis en place.*
Poignée mal positionnée	*Assurez-vous qu'elle soit correctement mise en place.*
Fusible fondu	*Remplacer (la machine comprend un fusible de réserve qui se trouve à côté du premier) Détail figure 1*
Panne interne	*Alerter le service technique.*

PANNE: La machine ne fonctionne pas. Le voyant lumineux clignote.	
Cause possible	**Corrective measure**
Seau à déchets séparé du corps de la machine	*Mettre le seau à déchets sur la machine dans sa position correcte.*
Panne interne	*Alerter le service technique.*

PANNE: La machine fonctionne, mais le voyant lumineux est éteint.	
Cause possible	**Corrective measure**
Panne à l'intérieur de la machine	*Alerter le service technique.*

PANNE: La machine se bloque souvent au moment de mixer.	
Cause possible	**Corrective measure**
Tension de réseau insuffisante	*Vérifier que la tension indiquée est celle indiquée sur le manuel.*

PANNE: La machine vibre beaucoup lors de l'extraction du jus.	
Cause possible	**Corrective measure**
Filtre déséquilibré par les fruits	*Démonter le filtre et nettoyer*
PANNE: Jus avec excés de pulpe	
Cause possible	**Corrective measure**
Couvercle rempli de déchets	*Démonter le couvercle et nettoyer.*
Mixage de fruits tendres en vitesse••	*Utiliser la vitesse• pour les fruits tendres et la vitesse•• pour les fruits durs.*
PANNE: Le robinet anti-égouttement est bouché	
Cause possible	**Corrective measure**
Le jus a des graines ou un excès de pulpe.	*Extraire le robinet anti-égouttement et le nettoyer. Utiliser la vitesse• pour les fruits tendres et la vitesse•• pour les fruits durs.*

IMPORTANT Toute action pour débloquer l'appareil doit être effectuée en débranchant l'appareil du courant électrique. Si après avoir réalisé les vérifications mentionnées ci-dessus l'appareil ne fonctionne pas, appelez le service technique.

Déclaration de conformité CE

ZUMEX GROUP S.A. ont le domicile se situe à Polígono Ind. Moncada III, Calle del Molí - 2 - 46113, Moncada - Valence - Espagne déclare sous sa responsabilité exclusive que le modèle de Mixeur

ZUMEX MULTIFRUIT

est conforme aux normes harmonisées et aux réglementations suivantes

EN ISO 12100-1 2003	Sécurité des machines. Notions fondamentales, principes généraux pour la conception. **Partie 1:** Terminologie de base, méthodologie.
EN ISO 12100-2 2003	Sécurité des machines. Notions fondamentales, principes généraux pour la conception. **Partie 2:** Principes techniques.
EN 60335-1 2002	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. **Partie 1:** Prescriptions générales.
EN 60335-2-14 2006	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. **Partie 2-14:** Exigences particulières pour les machines de cuisine.
EN 62233 2008	Méthodes de mesures pour les champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine.
EN 55014-1 2006	Compatibilité électromagnétique. Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues. **Partie 1:** Émission
EN 55014-2 1997	Compatibilité électromagnétique. Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues. **Partie 2:** Immunité. Norme de famille de produits.
EN 61000-3-2 2006	Compatibilité électromagnétique **Partie 3: Limites - Section 2:** Limites pour les émissions de courant harmonique (appareil avec courant assigné inférieur ou égal à 16 A par phase).

EN 61000-3-3 1995	Compatibilité électromagnétique **Partie 3: Limites - Section 3:** Limitation des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux de basse tension pour les appareils ayant un courant assigné inférieur ou égal à 16 A.
EN 1672-2 2005	Machine pour produits alimentaires. Notions fondamentales. **Partie 2:** Prescriptions relatives à l'hygiène.
Reglamento (CE) Nº 1275/2008 2008	Exigences d'écoconception applicables à la consommation d'électricité en mode « veille » et en mode « arrêt » des équipements ménagers et de bureau électriques et électroniques.

Respectant les dispositions des directives européennes qui sont détaillées ci-dessous:

2006/42/CE	Sécurité des machines.
2006/95/CE	Directive concernant le rapprochement des législations des États membres sur le matériel électrique destiné à être utilisé avec certaines limites de tension.
2004/108/CE	Directive on the approximation of the Laws of Member States relating to electromagnetic compatibility.
2002/72/CE	Directive concernant le rapprochement des législations des États membres en matière de compatibilité électromagnétique.
2002/95/CE	Directive sur les limitations d'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (« ROHS »)
2002/96/CE	Directive sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (« DEEE »)
2005/32/CE	Directive concernant les exigences d'écoconception applicables aux produits consommateurs d'énergie en mode arrêt et en mode veille.

Moncada, 10 Juin 2011



All around the World

www.zumex.com

Complimenti, avete acquistato la centrifuga più efficiente nella sua classe

ITALIANO

INDICE GENERALE

2 Disegni

5 Schema Elettrico

51 Informazioni Generali

52 Caractteristiche Techniche

53 Garanzia

54 Instruzioni d'Uso

- 54 Descrizione Generale
- 54 Preparazione
- 55 Funcionamento
- 56 Pulizia

58 Rilevazione di avarie

60 Dichiarazione di conformità CE

Zumex ha diritto a modificare senza avviso previo le informazioni contenute in questo manuale.

Informazioni Generali

Il presente manuale fa riferimento ai seguenti modelli di Zumex:

ZUMEX MULTIFRUIT

• I dati specifici della vostra centrifuga Zumex (tensione, frequenza e altri dati di interesse) sono disponibili sull'Etichetta Identificativa che troveret e sull'apparecchio stesso.

• Ricordate che per eventuali consultazioni tecniche dovrete contattare il Distributore abituale/Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale e indicare sempre il Numero di Serie dell'Etichetta Identificativa dell'elettrodomestico.

• Prima di procedere alla pulizia e manutenzione del macchinario, scollegare sempre l'elettrodomestico premendo l'interruttore situato nella parte posteriore o staccandolo dalla presa di alimentazione di corrente.

• Zumex rispetta le misure necessarie affinché gli apparecchi che si trovano sul mercato siano scelti in modo selettivo e siano conformi alla normativa dell'ambiente. Siete pregati di mettervi in contatto con il distributore autorizzato Zumex che vi comunicherà dove poter gettare questi tipi di apparecchiature.

• Questa macchina non dev'essere usata da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o psichiche ridotte o che non siano in possesso dell'esperienza o delle conoscenze necessarie, a meno che non utilizzino la macchina sotto la supervisione o seguendo le istruzioni di una persona che si faccia responsabile della loro sicurezza.

Se avete suggerimenti o commenti utili a migliorare i nostri apparecchi o la nostra rete di servizi, vi saremmo grati se voleste contattare direttamente Zumex al seguente indirizzo:

ZUMEX GROUP, S.A.
Polígono Ind. Moncada III · C/ Molí, 2
46113 · Moncada · Valencia · España
Tel.: +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
www.zumex.com · zumex@zumex.com

Caractteristiche Techiche

ZUMEX MULTIFRUIT	
Velocità:	3500 · 4500 r.p.m.
Dimensioni (cm.):	51,3 x 49,3 x 29,3 cm.
Peso netto (kg.):	15 Kg. · 33.07 lb
Potenza nominale:	700W - 870W.
Protezione:	IPX2
Livello di pressione acustica:	Inferiore a 70dB (A).
Sicurezza:	Doppio microinterruttore di sicurezza. Protezione termica.
Calibro massimo del frutto:	75 mm.

Garanzia e Certificazioni

Copertura Questa macchina ha una garanzia di due anni che copre reclami derivanti da difetti riguardanti i materiali o di costruzione che impediscono il corretto funzionamento dell'apparecchio, a patto che non siano stati manipolati i meccanismi interni. Sono esclusi dalla garanzia i concetti dettagliati in seguito.

Escluso Mano d'opera, trasferta, parti deteriorate per logorio naturale dovuto all'uso così come ogni danno dovuto ad un uso o una installazione impropria nonché guasti prodotti per cause di forza maggiore.

L'alterazione dell'Etichetta Identificativa dell'apparecchio annulla la presente Garanzia. In questo modo, visto che solo lo staff del Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale è qualificato ad intervenire su questa macchina, questa garanzia perderà'88 effetto in caso l'apparecchio fosse riparato da altre persone non addette.

Per dirigersi al nostro Servizio Tecnico è indispensabile comunicare il N° DI SERIE dell'Etichetta Identificativa.

* Le certificazioni variano a seconda del modello; consultare l'Etichetta di Identificazione della macchina.

Instruzioni d’Uso

Descrizione

1 Pestello
2 Coperchio
3 Manico di chiusura
4 Vaschetta inox
5 Rubinetto antigoccia
6 Serbatoio dei residui
7 Vassoio portabicchieri
8 Decorazione inox vassoio portabicchieri
9 Disco grattugia
10 Filtro
11 Guida filtro
12 Dado Guida filtro

Preparazione

Per iniziare la spremitura seguire i seguenti passi:

Passo 1 Togliere la centrifuga dall’imballaggio e posizionarla su una superficie il più orizzontale possibile.

Passo 2 Collegare la spina alla macchina e ad una presa di corrente normalizzata provvista di messa a terra, Fig. 1

Passo 3 Collocare la vaschetta residui come indicato nella Fig. 2. È possibile introdurre un sacchetto per la spazzatura nella vaschetta residui. In questo modo si eviterà di sporcare eccessivamente la vaschetta.

Passo 4 Controllare che tutti gli elementi che agiscono sui dispositivi di sicurezza (vasca inox, vaschetta residui e manico di chiusura) siano stati fissati correttamente, altrimenti i dispositivi di sicurezza dell’apparato impediranno il funzionamento dello stesso.

ATTENZIONE Il tubo di alimentazione della frutta ha un diametro di 75 mm. In caso di frutti più grandi, si consiglia di tagliarli a pezzetti. Se il frutto è molto più piccolo rispetto al tubo, è possibile introdurne vari alla volta.

Funzionamento

Preparazione di frutta e verdura

• Lavare sempre la frutta e la verdura prima di lavorarla.

• Se si utilizza della frutta con buccia o scorza non commestibile (ad es.: anguria, mango, kiwi), la si dovrà sempre pelare prima di liquefarla.

• Nel caso di frutta con noccioli o semi di grandi dimensioni (ad es. pesca, prugna, ciliegia), questi dovranno essere eliminati prima di liquefarla.

• La frutta di dimensioni maggiori del foro di alimentazione (>75mm) deve essere tagliata prima di essere liquefatta. Nel caso della frutta di dimensioni più piccole (<75mm) se ne possono liquefare più pezzi contemporaneamente.

Funzionamento

Passo 1: Accendere la macchina mettendo l'interruttore di accensione posteriore nella sua posizione "I". Collocare il secchiello dei residui nella sua posizione corretta, sulla parte posteriore della macchina. Immediatamente si osserverà che il LED situato accanto al selettore si attiva, a segnalare che la macchina è pronta per centrifugare. Qualora si osservi un lampeggiamento dell'indicatore luminoso, assicurarsi che il secchiello dei residui sia collocato correttamente. Se anche così il lampeggiamento persiste, consultare il servizio di assistenza. **Passo 2:** Collocare un recipiente sotto l'uscita del succo e scegliere la velocità posizione(• o ••). Per ottenere il massimo rendimento, la velocità • è quella indicata per frutta e verdura molle (per esempio: mela, ananas, anguria, fragole, uva). Mentre la velocità •• è più adatta per lavorare sul duro (carote, broccoli, sedano, barbabietole, etc.). Una volta selezionata la velocità, la macchina inizierà a funzionare con la il LED accesa. **Passo 3:** Introdurre la frutta o verdura da centrifugare attraverso l'apertura del coperchio e premerla con lo spingitore. Si otterrà succo all'istante. **Passo 4:** Per arrestare la macchina, ruotare l'interruttore fino alla posizione Stand-by. Ricordarsi che la macchina rimarrà in Stand-by fino a che l'interruttore di accensione posteriore verrà messo in posizione "0". **Passo 5:** Per evitare sgocciolamenti di succo quando non si sta centrifugando, azionare il rubinetto antigoccia girandolo a 180° (fig 4).

NOTA: È possibile che, occasionalmente, dopo un periodo di tempo prolungato in posizione di Stand-By della macchina, si attivi il ventilatore interno di raffreddamento producendo un piccolo rumore. Questo comportamento è da considerare un processo normale della macchina.

Arresto di sicurezza

⚠ Quando l'apparecchio è in funzione, scatterà un dispositivo di arresto di sicurezza nel caso in cui si sollevi il manico di chiusura o si estragga il serbatoio dei residui; per lo stesso motivo, la macchina non si avvierà se si tenta di farla funzionare senza coperchio. Se durante il funzionamento si verifica un'interruzione dell'alimentazione elettrica, l'apparecchio non si avvierà al ripristino di quest'ultima. Per avviarlo, girare il selettore su Off e, dopo aver atteso alcuni secondi, selezionare la velocità desiderata.
Per spegnerla, mettere sia il selettore che l'interruttore di accensione posteriore in posizione "0". Dopo averla nuovamente connessa o avere ristabilito la linea elettrica, iniziale da capo il processo di accensione tornando al passo 1.

⚠ Per evitare incidenti, non manomettere l'apparecchio con lo scopo di farlo funzionare senza gli elementi di sicurezza (manico, coperchio e serbatoio dei residui).

ATTENZIONE In tutti i casi di arresto di emergenza, una volta sanata la causa che ha provocato l'arresto, si dovrà mettere il selettore di velocità in posizione 0 e successivamente selezionare la velocità desiderata.

Pulizia

Per una corretta pulizia è necessario seguire i seguenti passi:

Passo 1 Mettere l'interruttore posteriore in posizione "0" e scollegare la macchina dalla rete tirando la spina (mai tirando il cavo).

Passo 2 Smontare il manico sollevandolo dalla parte anteriore.(Fig. 5).

Passo 3 Smontare il coperchio sollevandolo verso l'alto e separare la vaschetta residui (Fig. 6).

Passo 4 Smontare il rubinetto e il sottobicchiere (Fig. 7).

Passo 5 Smontare l'insieme composto dal filtro-grattuggia e la vasca tirando verso l'alto quest'ultima. Dopo la fase di smontaggio, sarà possibile separare senza difficoltà entrambi gli elementi (Fig. 8).

ATTENZIONE Fare molta attenzione al filtro-grattuggia. Non toccare le punte affilate della grattuggia, sono molto taglienti.

• Tutti i pezzi possono essere lavati in lavastoviglie. Se la polpa si fosse seccata e aderendo così ai componenti, si consiglia di lasciarli a bagno in una soluzione di acqua e detersivo per stoviglie fino a che non si sia ammorbidita. In seguito, potrete introdurre il frullatore nella lavastoviglie.

• La parte esterna del frullatore (gruppo motore) e la zona di gomma su cui appoggia la vasca devono essere pulite con un panno morbido per stoviglie imbevuto d'acqua e sapone.

• In seguito, sciacquare abbondantemente con acqua pulita ed eliminare ogni resto di sapone.

• Terminata la manutenzione del frullatore, montare tutti gli elementi in ordine inverso rispetto allo smontaggio. Controllare che tutti i pezzi siano correttamente assemblati e ben fissi.

• Quando montate il filtro-grattuggia, controllare che coincida correttamente spingendolo verso il basso fino in fondo.

• Si consiglia di smontare regolarmente la grattugia del filtro per permetterne una pulizia più profonda. Quindi, rimontarlo secondo le indicazioni. Quando riassemblato, si raccomanda di fissare il dado saldamente aiutare, se necessario, con una chiave.

ATTENZIONE Per evitare che la polpa si secchi tra un uso e un altro, rendendo più complicata la pulizia del frullatore, versare una caraffa d'acqua nel vano in cui si introducono i frutti mentre la centrifuga è acceso. Questo procedimento è utile anche per evitare il miscuglio di sapori quando vengono frullati diversi tipi di frutta.

Rilevazione di avarie

AVARIA: La macchina non funziona. Il LED è spento.	
Causa possibile	**Correzione**
Macchina scollegata	*Connetterla alla rete.*
Non arriva corrente alla spina	*Controllare che la spina sia inserita.*
Coperchio mal collocato	*Controllarne la corretta collocazione*
Maniglia mal collocata	*Controllarne la corretta collocazione*
Fusibile bruciato	*Sostituire (la macchina ne include uno di riserva) Dettagli figura 1.*
Guasto interno	*Contattare il Servizio Tecnico.*

AVARIA: La macchina non funziona. Il LED lampeggia.	
Causa possibile	**Correzione**
Secchiello dei residui separato dal corpo della macchina	*Annettere il secchiello dei residui alla macchina nella sua posizione corretta*
Guasto interno	*Contattare il Servizio Tecnico.*

AVARIA: La macchina funziona, ma il LED è spento.	
Causa possibile	**Correzione**
Guasto all'interno della macchina	*Contattare il Servizio Tecnico.*

AVARIA: La macchina si blocca spesso durante la centrifugazione	
Causa possibile	**Correzione**
Tensione di rete insufficiente	*Controllare che la tensione sia quella indicata sul manuale.*

AVARIA: La macchina vibra molto	
Causa possibile	**Correzione**
Filtro squilibrato a causa della presenza di frutta	*Smontare il filtro e pulirlo.*

AVARIA: Succo con eccesso di polpa	
Causa possibile	**Correzione**
Coperchio pieno di residui	*Smontare il coperchio e pulire.*
Centrifugazione di frutta molle a velocità ••	*Utilizzare velocità • per frutta molle e velocità •• per frutta dura.*

AVARIA: L'antigoccia si intasa	
Causa possibile	**Correzione**
Il succo contiene semini o eccesso di polpa	*Estrarre l'antigoccia e pulire. Utilizzare la velocità • per la frutta molle e la velocità •• per la frutta dura.*

IMPORTANTE Qualsiasi operazione di bloccaggio della macchina deve essere effettuata dopo aver disinnestato l'apparecchio dalla presa di corrente. Se, dopo aver effettuato le verifiche qui elencate, la macchina non funziona, chiamate il Servizio Tecnico.

Dichiarazione di conformità CE

Noi, **ZUMEX GROUP S.A.** con sede all'indirizzo Polígono Ind. Moncada III, Calle del Molí - 2 - 46113, Moncada - Valencia - Spagna dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il modello di centrifugatrice **ZUMEX MULTIFRUIT**

È conforme alle seguenti norme armonizzate e regolamenti:

EN ISO 12100-1 2003	Sicurezza delle macchine. Concetti di base, principi generali per la progettazione. **Parte 1:** Terminologia di base, metodologia.
EN ISO 12100-2 2003	Sicurezza delle macchine. Concetti di base, principi generali per la progettazione. **Parte 2:** Principi tecnici.
EN 60335-1 2002	Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici e analoghi. **Parte 1:** Requisiti generali.
EN 60335-2-14 2006	Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici e analoghi. **Parte 2-14:** Requisiti particolari per macchine da cucina.
EN 62233 2008	Metodi di misurazione per campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchiature analoghe in relazione all'esposizione umana.
EN 55014-1 2006	Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per apparecchi elettrodomestici, utensili elettrici e analoghi. **Parte 1:** Emissione
EN 55014-2 1997	Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per apparecchi elettrodomestici, utensili elettrici e analoghi. **Parte 2:** Immunità. Norma di famiglia di prodotti.
EN 61000-3-2 2006	Compatibilità elettromagnetica. **Parte 3: Limiti - Sezione 2:** Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso d 16A per fase).

EN 61000-3-3 1995	Compatibilità elettromagnetica. **Parte 3: Limiti - Sezione 3:** Limitazione delle fluttuazioni di tensione e del flicker in rete di bassa tensione per le apparecchiature con corrente di ingresso d 16A.
EN 1672-2 2005	Macchinari per la lavorazione di alimenti. Concetti di base. **Parte 2:** Requisiti di igiene.
Reglamento (CE) Nº 1275/2008 2008	Requisiti di progettazione ecologica applicabili al consumo di energia elettrica nelle modalità "stand by" e "disattivata" delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio

In conformità con le disposizioni delle Direttive Europee specificate di seguito:

2006/42/CE	Sicurezza nelle macchine.
2006/95/CE	Direttiva relativa all'approssimazione delle legislazioni degli Stati membri sul materiale elettrico destinato all'uso con determinati limiti di tensione.
2004/108/CE	Direttiva relativa all'approssimazione delle legislazioni degli Stati membri in materia di compatibilità elettromagnetica.
2002/72/CE	Direttiva relativa ai materiali e agli oggetti di plastica destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.
2002/95/CE	Direttiva sulle restrizioni all'utilizzazione di determinate sostanze pericolose in apparecchiature elettriche ed elettroniche (ROHS).
2002/96/CE	Direttiva sui residui di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
2005/32/CE	Direttiva relativa ai requisiti di progettazione ecologica applicabili ai prodotti che utilizzano energia in modalità disattivata e di standby.

Moncada, 10 Giugno 2011



All around the World

www.zumex.com

Glückwunsch, Sie haben den effizientesten Entsafter erworben.

DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

2 Abbildungen

5 Schaltschema

51 Allgemeine wichtige Hinweise

52 Technische Eigenschaften

53 Garantie

54 Bedienungsanleitung

- 54 Allgemeinbeschreibung
- 54 Vor der Inbetriebnahme
- 55 Betrieb
- 56 Reinigung

58 Auffinden von Störungen

60 EG Konformitätserklärung

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

Allgemeine wichtige Hinweise

Diese Anleitung bezieht sich auf folgendes Modell von Zumex:

ZUMEX MULTIFRUIT

• Die für den Zumex-Entsafter spezifischen technischen Daten (Spannung, Frequenz und andere wichtige Daten) finden Sie auf der Kenn-Etikette, die auf der Maschine selbst aufgedruckt ist.

• Bitte wenden Sie sich bei allen technischen Fragen an Ihren Vertragshändler / den offiziellen Kundendienst und geben Sie dabei stets die Seriennummer des Identifikationsetiketts auf dem Gerät an.

• Vor der Reinigung der Maschine oder zur Wartung schalten Sie die Maschine grundsätzlich ab, indem Sie den allgmeinen Betriebs-Schalter betätigen, der sich auf der Rückseite der Maschine befindet oder indem Sie den Netzstecker herausziehen.

• Zumex trifft die erforderlichen Maßnahmen für eine selektive Rücknahme der auf den Markt gebrachten Geräte und sorgt für eine umweltfreundliche Weiterbehandlung. Bitte setzen Sie sich für eine korrekte Entsorgung der Geräte mit einem Zumex-Vertragshändler in Verbindung.

• Dieser Apparat ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) bestimmt, deren körperliche, sensorielle oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die über keine Kenntnisse bzw. Erfahrungen mit dem Apparat verfügen, es sei denn, sie haben Anweisungen erhalten bzw. sind beim Gebrauch des Gerätes von jemandem überwacht worden, der für die Sicherheit Gewährleistung getragen hat.

Falls Sie Empfehlungen oder Kommentare zur Verbesserung unserer Geräte bzw. des Servicenetzes abgeben möchten, wenden Sie sich bitte unter der folgenden Anschrift direkt an Zumex:

ZUMEX GROUP, S.A.
Polígono Ind. Moncada III · C/ Molí, 2
46113 · Moncada · Valencia · España
Tel.: +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
www.zumex.com · zumex@zumex.com

Technische Eigenschaften

ZUMEX MULTIFRUIT	
Geschwindigkeit:	3500 · 4500 r.p.m.
Abmessungen (cm.):	51,3 x 49,3 x 29,3 cm.
Nettogewicht (Kg.):	15 Kg.
Nominalleistung:	700W - 870W.
Schutz:	IPX2
Schalldruckpegel:	Unter 70dB (A).
Sicherheit:	Doppelter Mikrosicherheitsschalter. Thermischer Überlastungsschutz.
Maximale Größe der Frücht:	75 mm.

Garantie und Zertifikate

Umfang der Garantie Dieses Gerät hat eine Garantiezeit von zwei Jahren für alle Reklamationen aufgrund von Material- oder Baufehlern, die sich negativ auf den Betrieb auswirken, stets jedoch unter der Voraussetzung, dass am Geräteinneren und den mechanischen Teilen keine Veränderungen vorgenommen wurden. Aus dieser Garantie sind die folgenden Posten ausgeschlossen.

Ausschlüsse Arbeitslohn, An- und Abfahrt, Transport, durch natürliche Abnutzung aufgrund der Verwendung des Geräts, beschädigte Teile sowie Schäden, die durch eine falsche Nutzung oder eine fehlerhafte Installation entstanden, sowie Schäden in Folge höherer Gewalt.

Die Manipulation des Identifikationsetiketts führt zu einem Erlöschen dieser Garantie. Nur das Personal des offiziellen Kundendienstes ist für die Reparatur dieser Maschine qualifiziert. Falls andere Personen Eingriffe am Gerät vornehmen, wird die Garantie wirkungslos.

Wenn Sie sich an unseren Kundendienst wenden, ist es unbedingt erforderlich, die SERIENNUMMER des Identifikationsetiketts zu nennen.

* Die Zertifikate sind je nach Modell verschieden, sehen Sie auf der Etikette zur Identifikation des Geräts nach.

Bedienungsanleitung

Position

1 Druckstab
2 Deckel
3 Verschlussgriff
4 Inox-Küvette
5 Antitropf-Hahn
6 Restebehälter
7 Abstellplatte
8 Inox-Verkleidung der Abstellplatte
9 Raspelscheibe
10 Filter
11 Filterhalter
12 Mutter Filterhalter

Bedienungsanleitung

Bevor Sie mit dem Auspressen beginnen, führen Sie bitte folgende Schritte aus:

Schritt 1 Packen Sie den Entsafter aus und stellen Sie ihn auf eine möglichst ebene Fläche.

Schritt 2 Über das mitgelieferte Kabel verbinden Sie die Maschine mit einer geerdeten Standardsteckdose, Abb. 1.

Schritt 3 Befestigen Sie den Abfallbehälter wie auf Abb. 2 dargestellt. Sie können in den Abfallbehälter einen Müllbeutel legen und zwar so, dass er an den Seiten leicht übersteht. So verhindern Sie, dass der Behälter schmutzig wird.

Schritt 4 Vergewissern Sie sich, dass alle Elemente, die mit den Sicherheitsdetektoren verbunden sind (Inox-Behälter, Abfallbehälter und Verschlussgriff), korrekt befestigt sind, da sonst die Sicherheitsdetektoren der Maschine verhindern, dass diese in Betrieb gesetzt wird.

BEACHTEN SIE Der Einfüllschacht hat einen Ø von 76 mm. Wenn Sie Früchte mit einem größeren Durchmesser verwenden möchten, schneiden Sie diese klein. Wenn die Früchte viel kleiner sind, können Sie mehrere Früchte gleichzeitig einfüllen.

Bedienung

Vorbereitung des Obsts oder Gemüses

• Waschen Sie das Obst oder Gemüse vor der Verarbeitung.

• Entfernen Sie die Schale bzw. nicht essbare Teile des Obsts oder Gemüses (z. B.: Wassermelone, Mango, Kiwi) vor der Verarbeitung.

• Enthält das Obst oder Gemüse Kerne oder große Steine (z. B.: Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen) müssen Sie diese vor der Verarbeitung entfernen.

• Obst oder Gemüse, das größer ist als die Zufuhröffnung (> 75 mm), muss vor der Verarbeitung zerkleinert werden. Bei kleinerem Obst oder Gemüse (< 75 mm) können Sie mehrere Stücke gleichzeitig verarbeiten.

Betrieb

Schritt 1: Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den Schalter an der Rückseite auf die Position "I" stellen. Bringen sie den Rückstandbehälter, der sich an der Rückseite des Geräts befindet, in die richtige Position. Sie werden feststellen, dass sich die LED Anzeige neben dem Wähler einschaltet und anzeigt, dass das Gerät zum Entsaften betriebsbereit ist. Sollte das Licht der Anzeige blinken, so vergewissern Sie sich, dass der Rückstandbehälter richtig angebracht ist. Sollte das Licht weiterhin blinken, so setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung. **Schritt 2:** Stellen Sie ein Gefäß unter den Saftauslass und wählen Sie die gewünschte Position (• oder ••). Damit die maximale Leistung erzielt werden kann, ist zu bedenken, dass die Position • für weichere Früchte geeignet ist (zum Beispiel: Äpfel, Ananas, Wassermelonen, Erdbeeren, Weintrauben). Dagegen eignet sich die Position • für härtere Früchte, wie Möhren, Brokkoli, Sellerie, rote Bete, usw. Nachdem die Geschwindigkeitsstufe gewählt wurde, setzt sich das Gerät in Betrieb und das Licht der Anzeige bleibt eingeschaltet. **Schritt 3:** Führen Sie die zu entsaftenden Früchte durch die Öffnung im Deckel ein und pressen Sie mit dem Stößel darauf. Sie werden sofort Saft gewinnen. **Schritt 4:** Um das Gerät anzuhalten, drehen Sie den Schalter bis zur Position Standby. Denken Sie daran, dass das Gerät im Standby-Betrieb verweilen wird, bis der Schalter an der Rückseite auf die Position "0" gestellt wird. **Schritt 5:** Um das Heruntertropfen von Saft zu verhindern, wenn nicht entsaftet wird, drehen Sie den Hahn der Antitropf-Funktion um 180° zur Seite (Abb. 4).

HINWEIS: Gelegentlich kann es bei einem längeren Verweilen des Geräts im Standby-Betrieb dazu kommen, dass sich der innere Kühlventilator einschaltet, der ein schwaches Geräusch bewirkt. Dieses Verhalten ist als normaler Vorgang des Geräts zu betrachten.

Sicherheitsstopp

⚠ Wenn Sie während der Benutzung des Geräts den Griff anheben oder den Restebehälter entnehmen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen aus (Sicherheitsstopp). Das Gerät kann auch dann nicht betrieben werden, wenn die Küvette nicht eingesetzt ist. Erfolgt während des Betriebs des Geräts ein Stromausfall, setzt sich das Gerät nach Wiederherstellung der Stromzufuhr nicht selbstständig wieder in Betrieb. Schalten Sie in einem solchen Fall den Geschwindigkeitsregler in die Position OFF (Aus) und wählen Sie nach einigen Sekunden die gewünschte Geschwindigkeit. Um das Gerät in Gang zu setzen, stellen Sie sowohl den Geschwindigkeitswähler als auch den Betriebsschalter an der Rückseite auf die Position “0” . Nach dem Einschalten oder der neuerlichen Ingangsetzung der Stromspeisung, ist der Einschaltvorgang neuerlich zu befolgen, indem man zu Schritt 1 zurückkehrt.

⚠ Versuchen Sie nicht, das Gerät ohne die Sicherheitselemente (Griff, Deckel und Abfallbehälter) zu betreiben, da es anderenfalls zu Unfällen kommen kann

ACHTUNG Nach allen Fällen, in denen ein Notstop erfolgte, muss der Geschwindigkeitswähler neuerlich auf die Position “0” gestellt und die gewünschte Geschwindigkeitsstufe gewählt werden, nachdem die Ursache des Notfallstops behoben wurde.

Reinigung

Für eine korrekte Reinigung führen Sie bitte folgende Schritte aus:

Schritt 1 Der Schalter an der Rückseite ist auf die Position “0” zu stellen und das Gerät vom Netz zu trennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen wird (ziehen Sie dabei nie am Kabel).

Schritt 2 Entfernen Sie den Verschlussgriff, indem Sie ihn vorn anheben. (Abb. 5).

Schritt 3 Montieren Sie den Deckel ab, indem Sie ihn anheben. Entfernen Sie den Abfallbehälter (Abb. 6).

Schritt 4 Montieren Sie den Antitropfhahn und den Tropfteller ab (Abb. 7).

Schritt 5 Montieren Sie die Einheit, bestehend aus dem Reibfilter und dem Inox-Behälter ab, indem sie den Behälter nach oben ziehen. Wenn die Einheit abmontiert ist, können Sie beide Elemente leicht trennen (Abb. 8).

ACHTUNG Vorsicht bei der Handhabung der Reibfiltereinheit. Berühren Sie nicht die scharfen Spitzen der Reibe, Sie könnten sich schneiden!

• Alle Teile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Falls Fruchtfleisch an den Teilen angetrocknet sein sollte, empfehlen wir, diese in einer Lösung aus Wasser und Geschirrspülmittel einzuweichen, bis sich die Fruchtfleischreste leicht entfernen lassen. Anschließend können die Teile in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.

• Für die Reinigung des Geräteäußeren (Motorblock) und des Gummis, auf dem der Inox-Behälter steht, verwenden Sie ein weiches Tuch, das Sie mit Wasser und Geschirrspülmittel angefeuchtet haben.

• Anschließend mit einem mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nachreiben, um eventuelle Reste von Geschirrspülmittel zu beseitigen.

• Nach Abschluss der Reinigung befestigen Sie alle Teile in der umgekehrten Reihenfolge, in der sie abmontiert wurden. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile korrekt zusammengebaut und befestigt sind.

• Wenn Sie den Reibfilter einsetzen, vergewissern Sie sich, dass er korrekt einrastet, indem Sie ihn fest nach unten drücken bis Sie fühlen, dass der Boden erreicht ist.

• Wir empfehlen, die Raspelscheibe des Filters regelmäßig abzunehmen, um den Filter vollständig reinigen zu können. Im Anschluss ist die Raspelscheibe entsprechend der Anleitung wieder einzusetzen. Bei der Montage, empfehlen wir die Mutter fest zu drehen, wenn nötig, helfen Sie sich mit einem Schraubenschlüssel.

BEACHTEN SIE Um zu vermeiden, dass das Fruchtfleisch antrocknet, wenn das Gerät nicht verwendet wird, und so die Reinigung erschwert, gießen Sie langsam einen Krug Wasser durch die Einfüllöffnung während das Gerät in Betrieb ist. Auf diese Weise können Sie auch verhindern, dass sich Geschmacksrichtungen mischen, wenn Sie verschiedene Fruchtsorten entsaften.

Auffinden von Störungen

STÖRUNG: Das Gerät funktioniert nicht. Das LED der Anzeige ist ausgeschaltet	
Mögliche ursache	**Behebung**
Das Gerät ist nicht ans Netz angeschlossen	*Schließen Sie es ans Netz an.*
Der Stecker wird nicht mit Strom versorgt	*Überprüfen Sie den Stecker.*
Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt	*Vergewissern Sie sich, dass er sich in der richtigen Position befindet*
Der Henkel ist nicht richtig aufgesetzt	*Vergewissern Sie sich, dass er sich in der richtigen Position befindet*
Die Sicherung ist durchgebrannt	*Ersetzen Sie sie (im Lieferumfang des Geräts ist eine zusätzliche Reservesicherung eingeschlossen). Siehe Abbildung 1*
Innere Störung	*Benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst.*
STÖRUNG: Das Gerät funktioniert nicht. Das LED der Anzeige blinkt	
Mögliche ursache	**Beseitigung**
Der Rückstandbehälter ist nicht richtig an den Maschinenkörper angepasst	*Bringen Sie den Rückstandbehälter in die richtige Position*
Innere Störung	*Benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst*
STÖRUNG: Das Gerät funktioniert, aber das LED der Anzeige schaltet sich nicht ein	
Mögliche ursache	**Beseitigung**
Anomalie im Inneren des Geräts	*Benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst*

STÖRUNG: Das Gerät blockiert sich oft beim Entsaften	
Mögliche ursache	**Behebung**
Ungenügende Netzspannung	*Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der in den Bedienungsanleitungen angegeben entspricht*

STÖRUNG: Das Gerät vibriert beim Auspressen stark	
Mögliche ursache	**Behebung**
Der Filter befindet sich aufgrund der Früchte im Ungleichgewicht	*Filter abmontieren und reinigen*

STÖRUNG: Im Saft ist zuviel Fruchtfleisch vorhanden	
Mögliche ursache	**Behebung**
Auf dem Deckel haben sich zu viele Rückstände angesammelt	*Deckel abmontieren und reinigen*
Es wurden weiche Früchte auf der Position •• entsaftet	*Benutzen Sie die Position • fürweiche und •• für harte Früchte.*

STÖRUNG: Die Antitropf-Vorrichtung verstopft sich	
Mögliche ursache	**Behebung**
Der Saft enthält Kerne oder zu viel Fruchtfleisch	*Die Antitropf- Vorrichtung herausnehmen und reinigen. Benutzen Sie immer die Position • fürweiche und •• für harte Früchte.*

WICHTIG Bevor Blockierungen des Geräts beseitigt werden, muss stets der Netzstecker gezogen werden. Wenn nach der Durchführung der hier genannten Überprüfungen das Gerät nicht funktionieren sollte, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

CE-Konformitätserklärung

Das Unternehmen **ZUMEX GROUP S.A.** mit Gesellschaftssitz in Polígono Ind. Moncada III, Calle del Molí - 2 - 46113, Moncada - Valencia - Spain erklärt unter seiner ausschließlichen Haftung, dass das Modell des Entsafters **ZUMEX MULTIFRUIT**

mit den folgenden harmonisierten Normen und Regelungen konform ist:

EN ISO 12100-1 2003	Maschinensicherheit. Grundkonzepte, allgemeine Grundlagen der technischen Gestaltung. **Teil 1:** Grundlegende Terminologie, Methodologie.
EN ISO 12100-2 2003	Maschinensicherheit. Grundkonzepte, allgemeine Grundlagen der technischen Gestaltung. **Teil 2:** Technische Grundlagen.
EN 60335-1 2002	icherheit von elektrischen Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. **Teil 1:** Allgemeine Anforderungen.
EN 60335-2-14 2006	Sicherheit von elektrischen Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. **Teil 2-14:** Sonderanforderungen an Geräte für den Gebrauch in der Küche.
EN 62233 2008	Verfahren zur Messung elektromagnetischer Felder von Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, denen der Mensch ausgesetzt ist.
EN 55014-1 2006	Elektromagnetische Verträglichkeit. Anforderungen für elektrische Geräte für den Hausgebrauch, elektrische Werkzeuge und Geräte für ähnliche Zwecke. **Teil 1:** Ausstrahlung
EN 55014-2 1997	Elektromagnetische Verträglichkeit. Anforderungen an elektrische Geräte für den Hausgebrauch, elektrische Werkzeuge und Geräte für ähnliche Zwecke. **Teil 2:** Immunität. Norm der Produktfamilie.
EN 61000-3-2 2006	Elektromagnetische Verträglichkeit. **Teil 3: Grenzwerte - Abschnitt 2:** Grenzwerte der Erzeugung von Stromoberschwingungen (Geräte mit Eingangsstrom d 16A pro Phase).

EN 61000-3-3 1995	Elektromagnetische Verträglichkeit. **Teil 3: Grenzwerte - Abschnitt 3:** Begrenzung der Spannungsschwankungen und der flickerverursachenden Spannungsschwankungen in Niederspannungsnetzen für Geräte mit Eingangsstrom d 16A.
EN 1672-2 2005	Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung. Grundlegende Konzepte. **Teil 2:** Hygieneanforderungen.
Reglamento (CE) Nº 1275/2008 2008	Öko-Design-Anforderungen, die auf den Verbrauch elektrischer Energie in den Betriebsarten "Stillstand" und "Ausgeschaltet" elektrischer und elektronischer Geräte für den Hausgebrauch und Bürogebrauch anwendbar sind.

Und das Gerät erfüllt die Bestimmungen der Europäischen Richtlinien, die im Folgenden genannt werden:

2006/42/CE	Maschinensicherheit.
2006/95/CE	Richtlinie bezüglich der Annäherung der Gesetze der Mitgliedstaaten im Bereich des elektrischen Materials für den Gebrauch bei bestimmten Spannungsgrenzen.
2004/108/CE	Richtlinie bezüglich der Annäherung der Gesetze der Mitgliedstaaten im Bereich der elektromagnetischen Verträglichkeit.
2002/72/CE	Richtlinie bezüglich der Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2002/95/CE	Richtlinie über Beschränkungen der Benutzung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten. (ROHS)
2002/96/CE	Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte. (RAEE)
2005/32/CE	Richtlinie über Öko-Design-Anforderungen, die auf Produkte anwendbar sind, die im ausgeschaltenem und betriebsbereiten Zustand Energie verbrauchen.

Moncada, 10 Junio 2011



All around the World

www.zumex.com

Warranty

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

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

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

Your Zumex Distributor

www.zumex.com