

SPEED PRO
Feel the difference



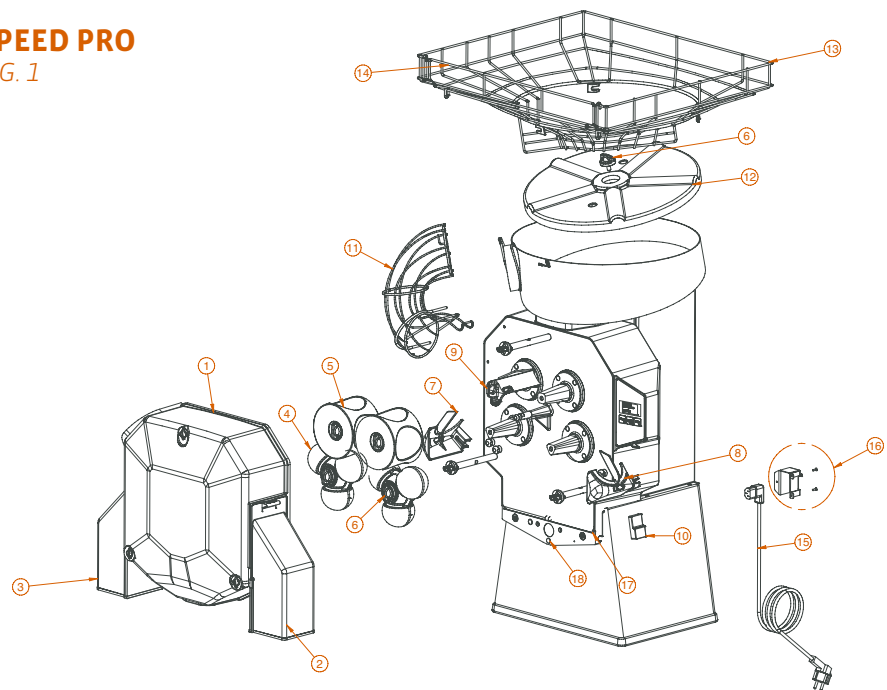
ENGLISH. USER'S MANUAL	24
ESPAÑOL. MANUAL DE USUARIO	52
FRANÇAIS. MANUEL DE L'UTILISATEUR	80
DEUTSCH. BEDIENUNGSANLEITUNG	108
ITALIANO. MANUALE D'USO	136

ANEXO

Drawing and description
Figuras y descripción general
Figures et vue d'ensemble
Abbildung und beschreibung
Figure e descrizione generale

SPEED PRO

FIG. 1



EN
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

SPEED PRO COVER
RIGHT COVER SIDE OUTLET
LEFT COVER SIDE OUTLET
LOWER PRESSING UNIT
UPPER PRESSING UNIT
PLASTIC SECURING KNOB
LEFT PEEL EJECTOR
RIGHT PEEL EJECTOR
BLADE HOLDER
BUTTON RUBBER PROTECTION
FEEDER ELBOW D85 WITH LOCKING SYSTEM
FEEDER PLATE
FEEDER BASKET
FEEDER BASKET DOOR
POWER CABLE
CABLE PROTECTOR
SS/TANK TRAY GASKET
CONTAINER BOLT

ES
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

CUBIERTA SPEED PRO
SALIDA LATERAL CUBIERTA DERECHA
SALIDA LATERAL CUBIERTA IZQUIERDA
TAMBOR MACHO PLÁSTICO
TAMBOR HEMBRA PLÁSTICO
VOLANTE PLÁSTICO INYECCIÓN
CUÑA EXTRACTORA IZQUIERDA
CUÑA EXTRACTORA DERECHA
PORTAQUILLAS
GOMA PROTECCIÓN PULSADOR
CODO ALIMENTACIÓN D85 CON BLOQUEO
PLATO ALIMENTADOR
CESTA ALIMENTADOR
PUERTA CESTA ALIMENTADOR
CABLE ALIMENTACIÓN
PROTECTOR CABLE
JUNTA CUBETA SS/TANK
ESPARRAGO CUBETA

FR
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

CAPOT SPEED PRO
SORTIE LATÉRALE CAPOT DROITE
SORTIE LATÉRALE CAPOT GAUCHE
TROMMELENSATZ KUNSTSTOFF
TROMMELGEHÄUSE KUNSTSTOFF
ECROU PAPILLON PLASTIQUE INJECTION
EXTRACTEUR D'ÉCORCE GAUCHE
EXTRACTEUR D'ÉCORCE DROITE
PORTE-LAMES
CACHE-INTERRUPTEUR
COUDE D'ALIMENTATION D85 À FERMETURE
PLATEAU CHARGEUR
PANIER CHARGEUR
PORTE DU PANIER CHARGEUR
CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
PROTECTEUR CÂBLE
JOINT BAC SS/TANK
GOIJON BAC

DE
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

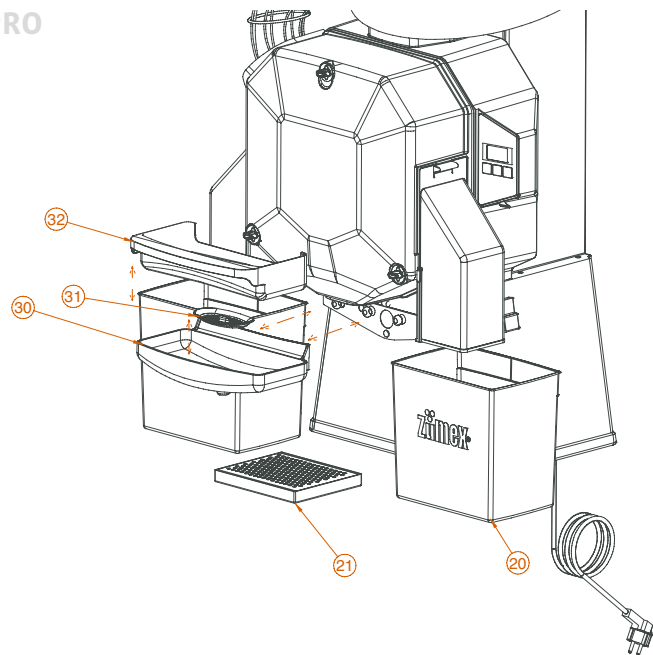
ABDECKUNG SPEED PRO
SEITLICHE AUSGANGSÖFFNUNG ABDECKUNG RECHTS
SEITLICHE AUSGANGSÖFFNUNG ABDECKUNG LINKS
TROMMELENSATZ KUNSTSTOFF
TROMMELGEHÄUSE KUNSTSTOFF
SICHERHEITSSCHRAUBE SPRITZKUNSTSTOFF
ENTSAFTERKEIL LINKS
ENTSAFTERKEIL RECHTS
MESSERHALTER
TASTENSCHUTZGUMMI
ZUFÜHRUNGSBOGEN D85 MIT ARRETIERUNG
ZUFÜHRUNGSTELLER
ZUFÜHRUNGSKORB
TÜR ZUFÜHRUNGSKORB
ANSCHLUSSKABEL
DICHTUNG BEHÄLTER SS/TANK
BOLZEN BEHÄLTER

IT
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

CARTER SPEED PRO
USCITA LATERALE CARTER DESTRO
USCITA LATERALE CARTER SINISTRO
TAMBORO MASCHIO PLASTICA
TAMBORO FEMMINA PLASTICA
VITE DI SICUREZZA PLASTICA INIEZIONE
ESTRAITTORE DI BUCCE SINISTRO
ESTRAITTORE DI BUCCE DESTRO
PORTALAMA
RIVESTIMENTO PROTETTIVO IN GOMMA PULSANTE
TUBO A GOMITO ALIMENTATORE D85 CON BLOCCAGGIO
PIATTO ALIMENTATORE
CESTA ALIMENTATORE
PORTACESTA ALIMENTATORE
CAVO DI ALIMENTAZIONE
GUAINA CAVO
GUARNIZIONE VASCHETTA SS/TANK
BULLONE VASCHETTA

SPEED PRO

FIG. 2



EN
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

PEEL BUCKET
DRIP TRAY
PLASTIC JUICE CONTAINER
PLASTIC INNER FILTER
PLASTIC JUICE FILTER

ES
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

CUBETA CORTEZAS
BANDEJA GOTEO
CUBETA ZUMO PLÁSTICO
FILTRO INTERIOR PLÁSTICO
FILTRO ZUMO PLÁSTICO

FR
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

BAC À DÉCHETS
BAC ANTIGOUTTES
BAC À JUS EN PLASTIQUE
FILTRE INTÉRIEUR EN PLASTIQUE
FILTRE À JUS EN PLASTIQUE

DE
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

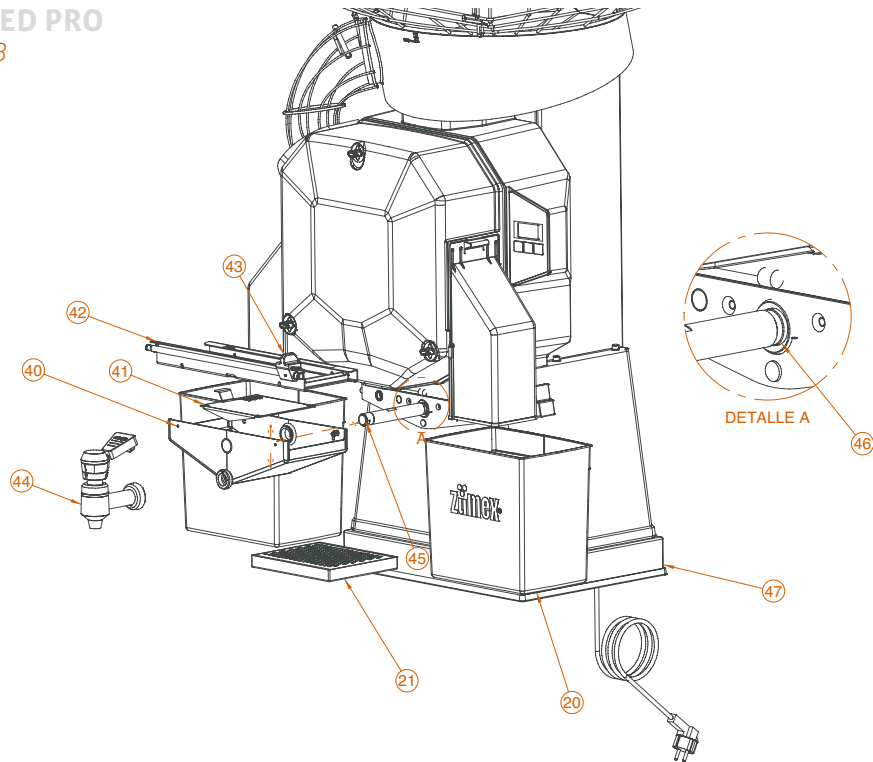
SCHALENBEHÄLTER
TROPFAUFFANGSCHALE
SAFTBEHÄLTER KUNSTSTOFF
INNENFILTER KUNSTSTOFF
SAFTFILTER KUNSTSTOFF

IT
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

VASCHETTA BUCCE
VASCHETTA RACCOLGOCCE
VASCHETTA SUCCO PLASTICA
FILTRO INTERNO PLASTICA
FILTRO SUCCO PLASTICA

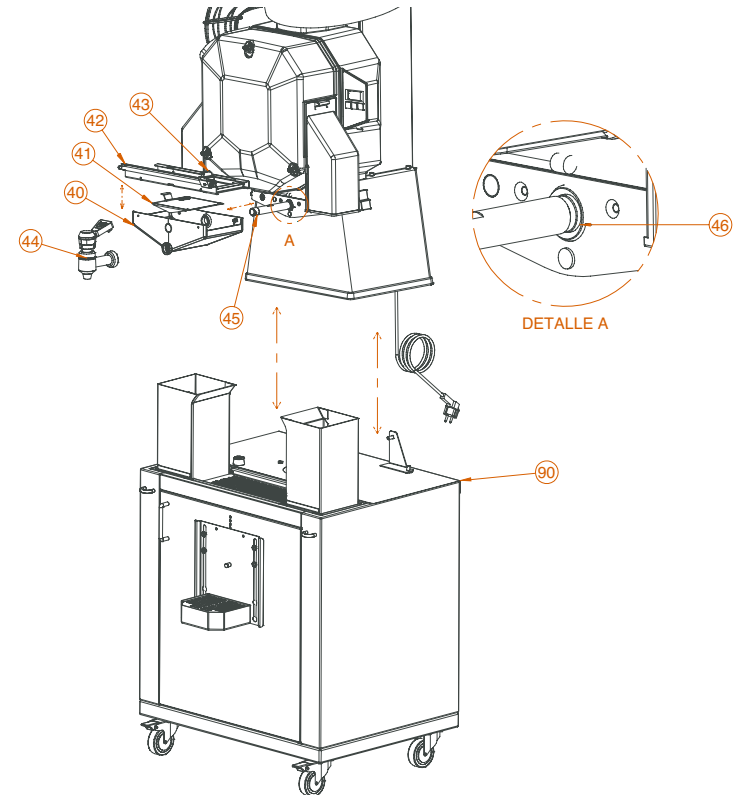
SS: Speed Pro Self Service / Speed Pro Self Service Podium. Tank: Speed Pro Tank Podium. Cooler: Speed Pro Cooler Podium.

SPEED PRO
FIG. 3



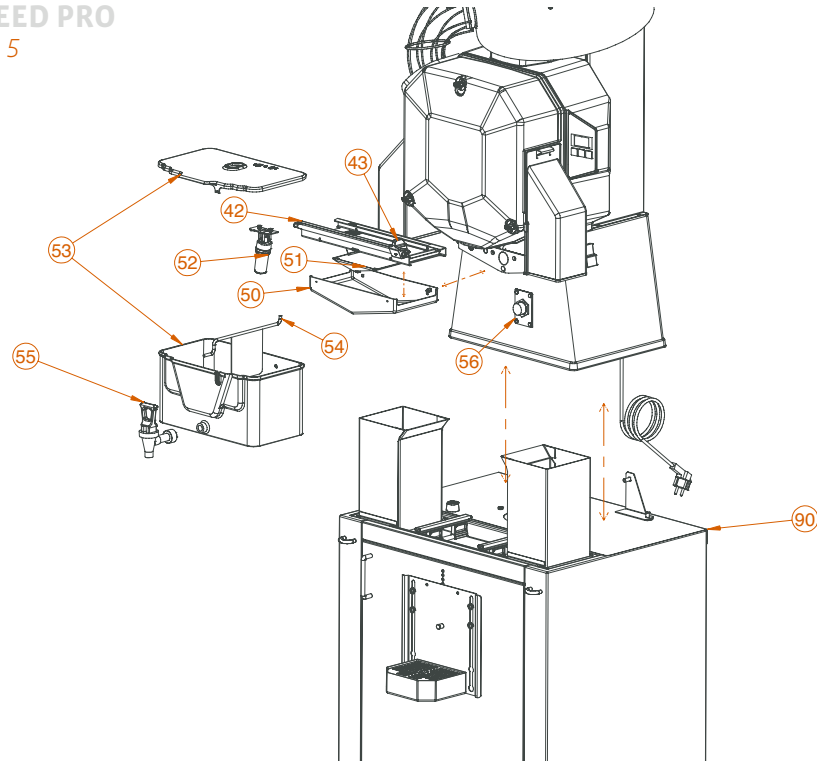
EN	ES	FR	DE	IT
20	PEEL BUCKET	CUBETA CORTEZAS	BAC À DÉCHETS	SCHALENBEHÄLTER
21	DRIP TRAY	BANDEJA GÓTEO	BAC ANTIGOUTTES	TROPFAUFFANGSCHALE
22	SS JUICE CONTAINER	CUBETA ZUMO SS	BAC À JUS SS	SAFTBEHÄLTER SS
23	SS SUB-FILTER	SUBFILTRO SS	SOUS-FILTRE SS	SOTTOFILTRO SS
24	SS/TANK FILTER	FILTRO SS/TANK	FILTRE SS/TANK	FILTRO SS/TANK
25	PULP SWEEPER	BARREDOR DE PULPA	BALAYEUSE À PULPE	RIMUOV-POLPA
26	SS SPOUT	GRIFO SS	ROBINET SS	RUBINETTO SS
27	SPOUT DETECTOR TUBE	TUBO DETECTOR DE GRIFO	TUBE DÉTECTEUR DE NIVEAU ROBINET	TUBO SENSORE DI RUBINETTO
28	DETECTOR TUBE GASKET	JUNTA TUBO DETECTOR	JOINT TUBE DÉTECTEUR	GUARNIZIONE TUBO SENSORE
29	MACHINE SUPPLEMENT	SUPLEMENTO MÁQUINA	ACCESSOIRE DE LEVAGE MACHINE	SUPPLEMENTO MACCHINA

SPEED PRO
FIG. 4



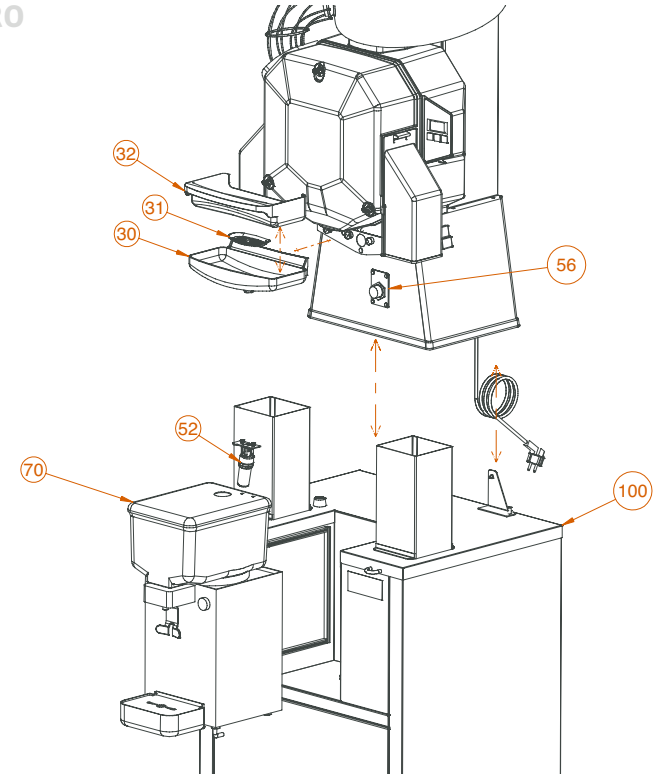
EN	ES	FR	DE	IT
41	SS SUB-FILTER	SUBFILTRO SS	SOUS-FILTRE SS	UNTERFILTER SS
42	SS/TANK FILTER	FILTRO SS/TANK	FILTRE SS/TANK	FILTRO SS/TANK
43	PULP SWEEPER	BARREDOR DE PULPA	BALAYEUSE À PULPE	RIMUOV-POLPA
44	SS SPOUT	GRIFO SS	ROBINET SS	RUBINETTO SS
45	SPOUT DETECTOR TUBE	TUBO DETECTOR DE GRIFO	TUBE DÉTECTEUR DE NIVEAU ROBINET	TUBO SENSORE DI RUBINETTO
46	DETECTOR TUBE GASKET	JUNTA TUBO DETECTOR	JOINT TUBE DÉTECTEUR	GUARNIZIONE TUBO SENSORE
90	SS/TANK STAND	MUEBLE SS/TANK	MEUBLE SS/TANK	MOBILE SS/TANK

SPEED PRO
FIG. 5



EN	ES	FR	DE	IT
42	SS/TANK FILTER	FILTRO SS/TANK	FILTRE SS/TANK	FILTRO SS/TANK
43	PULP SWEEPER	BARREDOR DE PULPA	BALAYEUSE À PULPE	RIMUOVI-POLPA
50	TANK JUICE CONTAINER	CUBETA ZUMO TANK	BAC A JUS TANK	VASCHETTA SUCCO TANK
51	TANK SUB-FILTER	SOUS-FILTRE TANK	UNTERFILTER TANK	SOTTOFILTRO TANK
52	TANK/COOLER BUOY	BOYA TANK/COOLER	FLOTTEUR TANK/COOLER	GALLEGGIANTE TANK/COOLER
53	TANK	TANK	TANK	TANK
54	SHAKER	AGITADOR	MÉLANGEUR	AGITATORE
55	TANK TAP	GRIFO TANK	ROBINET TANK	RUBINETTO TANK
56	LEVEL DETECTOR	DETECTEUR DE NIVEAU	FÜLLSTANDENSOR	SENSORE DI LIVELLO
90	SS/TANK STAND	MUEBLE SS/TANK	UNTERSCHRANK SS/TANK	MOBILE SS/TANK

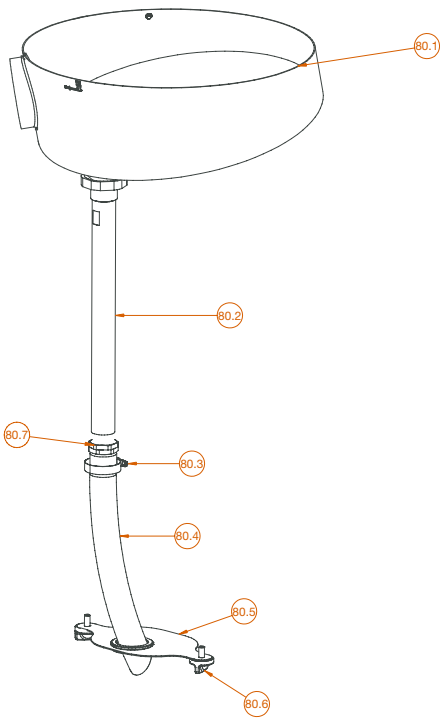
SPEED PRO
FIG. 6



EN	ES	FR	DE	IT
30	PLASTIC JUICE CONTAINER	CUBETA ZUMO PLÁSTICO	BAC A JUS EN PLASTIQUE	VASCHETTA SUCCO PLASTICA
31	PLASTIC INNER FILTER	FILTRO INTERIOR PLÁSTICO	FILTRE INTERIEUR EN PLASTIQUE	FILTRO INTERNO PLASTICA
32	PLASTIC JUICE FILTER	FILTRO ZUMO PLÁSTICO	FILTRE A JUS EN PLASTIQUE	FILTRO SUCCO PLASTICA
52	TANK / COOLER BUOY	BOYA TANK/COOLER	FLOTTEUR TANK/COOLER	GALLEGGIANTE TANK/COOLER
56	LEVEL DETECTOR	DETECTEUR DE NIVEAU	FÜLLSTANDENSOR	SENSORE DI LIVELLO
70	COOLER UNIT	CONJUNTO ENFRIADOR	ENSEMBLE REFRIGÉRISSEUR	SISTEMA REFRIGERANTE
100	COOLER STAND	MUEBLE COOLER	MEUBLE COOLER	MOBILE COOLER

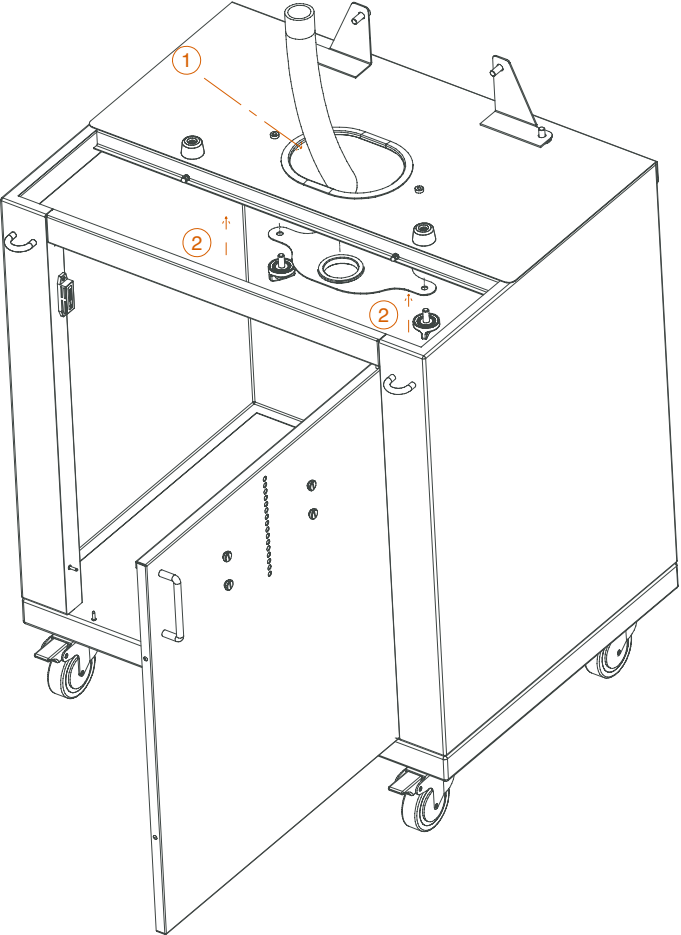


SPEED PRO
FIG. 7.1



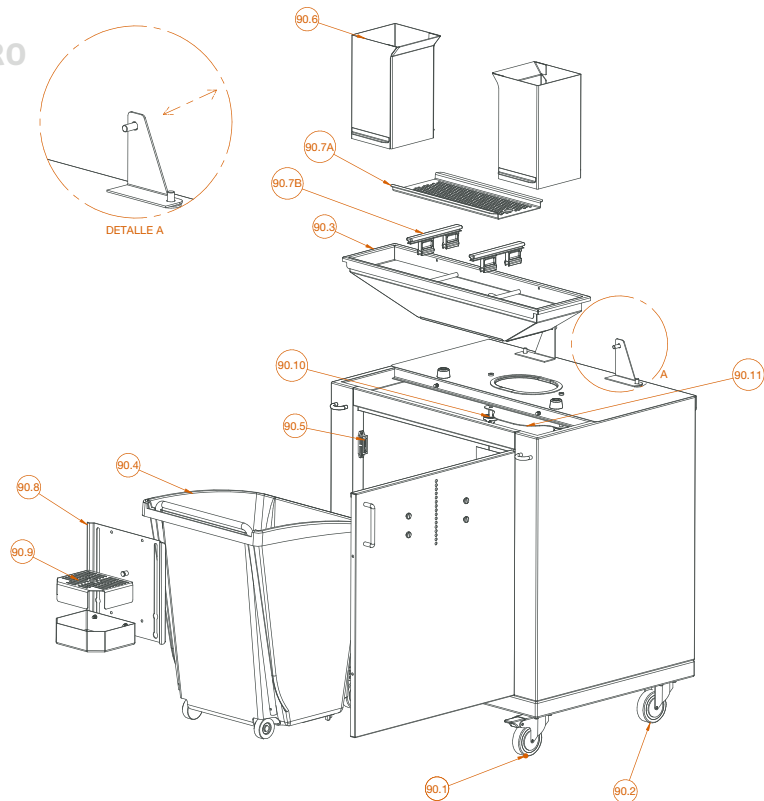
EN	ES	FR	DE	IT
1 FEEDER WITH DRAIN	ALIMENTADOR C/DESAGÜE	DISTRIBUTEUR AVEC VIDANGE	ZUFÜHRUNG MIT ABLAUF	ALIMENTATORE C/SCARICO
2 SS MAIN TUBE	TUBO CENTRAL INOX	TUBE CENTRAL INOX	ZENTRALES ROHR ROSTFREI	TUBO CENTRALE INOX
3 METAL CLAMP	ABRAZADERA METALICA	COLLIER METALLIQUE	METALLSCHELLE	FLANGIA METALLICA
4 HOSE	TUBO FLEXIBLE	TUBE FLEXIBLE	SCHLAUCH	TUBO FLESSIBILE
5 INNER STAND COVER	TAPA INTERIOR MUEBLE	PLAQUE INTERIEURE MEUBLE	INNENDECKEL UNTERSCHRANK	COPERCHIO INTERNO MOBILE
6 PLASTIC SECURING KNOB	VOLANTE PLASTICO	ECROU PAPILLON EN PLASTIQUE	SICHERHEITSSCHRAUBE KUNSTSTOFF	VITE DI SICUREZZA PLASTICA
7 TUBE NUT	TUERCA TUBO	TUBE NUT	ROHRMUTTER	TUBE NUT

SPEED PRO
FIG. 7.2



SPEED PRO

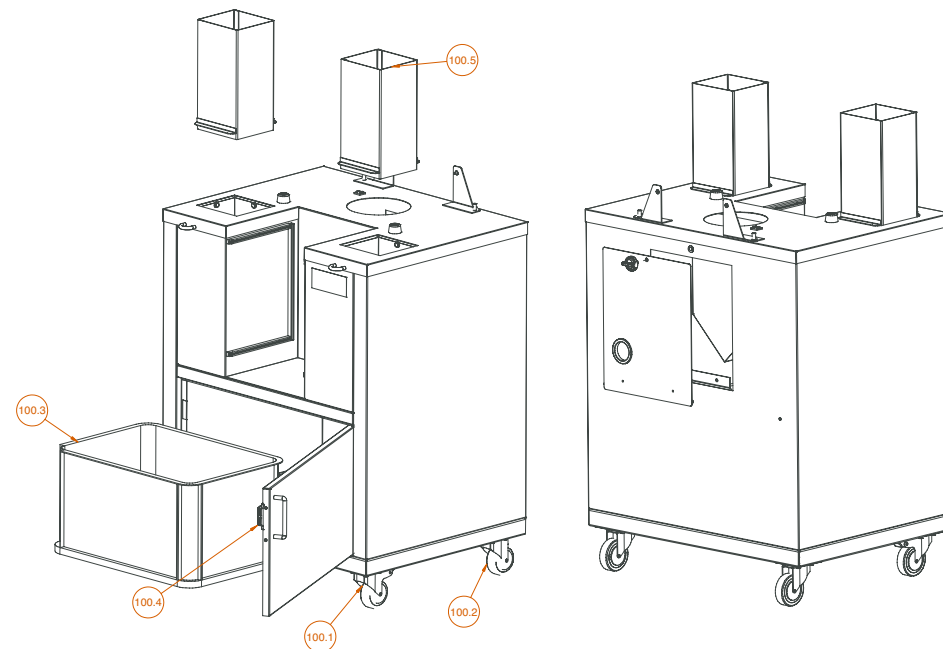
FIG. 8



EN	ES	FR	DE	IT	
90.1	SWIVEL WHEEL WITH BRAKE	RUEDA GIRATORIA CON FRENO	ROUE TOURNANTE AVEC FREIN	SCHWENKROLLE MIT BREMSE	RUOTA GIREVOLE CON FRENO
90.2	SWIVEL WHEEL WITHOUT BRAKE	RUEDA GIRATORIA SIN FRENO	ROUE TOURNANTE SANS FREIN	SCHWENKROLLE OHNE BREMSE	RUOTA GIREVOLE SENZA FRENO
90.3	STAND HOPPER	TOLVA MUEBLE	ENTONNOIR MEUBLE	TRICHTER UNTERSCHRANK	TRAMOGGIA MOBILE
90.4	WASTE BIN	CARRITO RESIDUOS	CHARIOT À DÉCHETS	ABFALLWAGEN	CARRELLLO SCARTI
90.5	DOOR LOCK MAGNET	IMÁN CIERRE PUERTA	AIMANT FERMETURE PORTE	TÜRVERSCHLUSSMAGNET	CALAMITA CHIUSURA SPORTELLLO
90.6	PEEL OUTLET	CAIDA CORTEZAS	RÉCUPÉRATEUR DÉCHETS	SCHALENAUSTRITT	CADUTA BUCCE
90.7A	SS STAND FILTER	FILTRO MUEBLE SS	FILTRE MEUBLE SS	FILTER UNTERSCHRANK SS	FILTRO MOBILE SS
90.7B	TANK GUIDES	GUÍAS DEPÓSITO TANK	FRONTIS BANDEJA	BEHÄLTERFÜHRUNGEN TANK	GUIDA SERBATOIO TANK
90.8	TRAY FRONT	FRONTIS BANDEJA	PLAQUE FACE BAC	FRONTLENDE TABLETT	FRONTALINO VASCHETTA
90.9	TRAY FILTER	FILTRO BANDEJA	FILTRE BAC	FILTER TABLETT	FILTRO VASCHETTA
90.10	PLASTIC SECURING KNOB	VOLANTE PLÁSTICO INYECCIÓN	ECROU PAPILLON PLASTIQUE INJECTION	SICHERHEITSSCHRAUBE SPRITZGUSSKUNSTSTOFF	VITE DI SICUREZZA PLASTICA INIEZIONE
90.11	SS/TANK STAND COVER	TAPA MUEBLE TANK-SS	PLAQUE MEUBLE SS/TANK	UNTERSCHRANK SS/TANK	COPERCHIO MOBILE SS/TANK

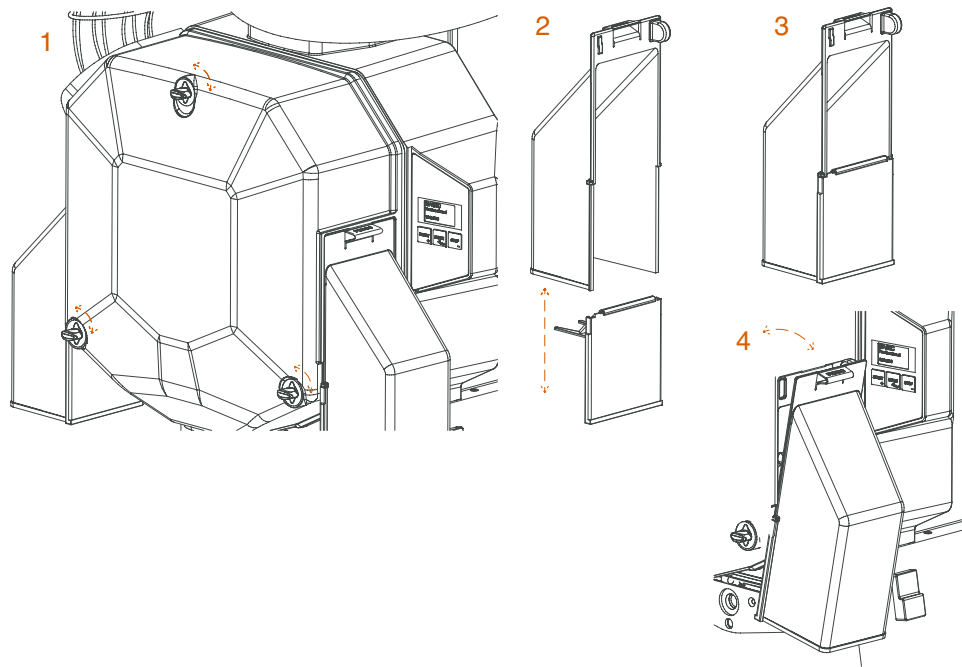
SPEED PRO

FIG. 9.1 - 9.2

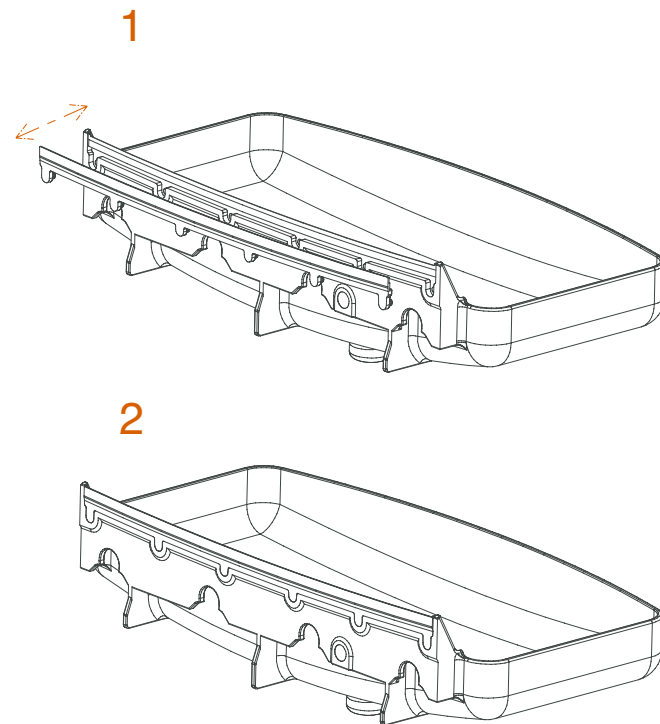


EN	ES	FR	DE	IT	
100.1	SWIVEL WHEEL WITH BRAKE	RUEDA GIRATORIA CON FRENO	ROUE TOURNANTE AVEC FREIN	SCHWENKROLLE MIT BREMSE	RUOTA GIREVOLE CON FRENO
100.2	SWIVEL WHEEL WITHOUT BRAKE	RUEDA GIRATORIA SIN FRENO	ROUE TOURNANTE SANS FREIN	SCHWENKROLLE OHNE BREMSE	RUOTA GIREVOLE SENZA FRENO
100.3	PEEL BUCKET	CUBO CORTEZAS	BAC À DÉCHETS	SCHALENBEIMER	DEPOSITO BUCCE
100.4	DOOR LOCK MAGNET	IMÁN CIERRE PUERTA	AIMANT FERMETURE PORTE	TÜRVERSCHLUSSMAGNET	CALAMITA CHIUSURA SPORTELLLO
100.5	PEEL CHUTE	CAÍDA CORTEZAS	RÉCUPÉRATEUR DÉCHETS	SCHALENAUSTRITT	CADUTA BUCCE

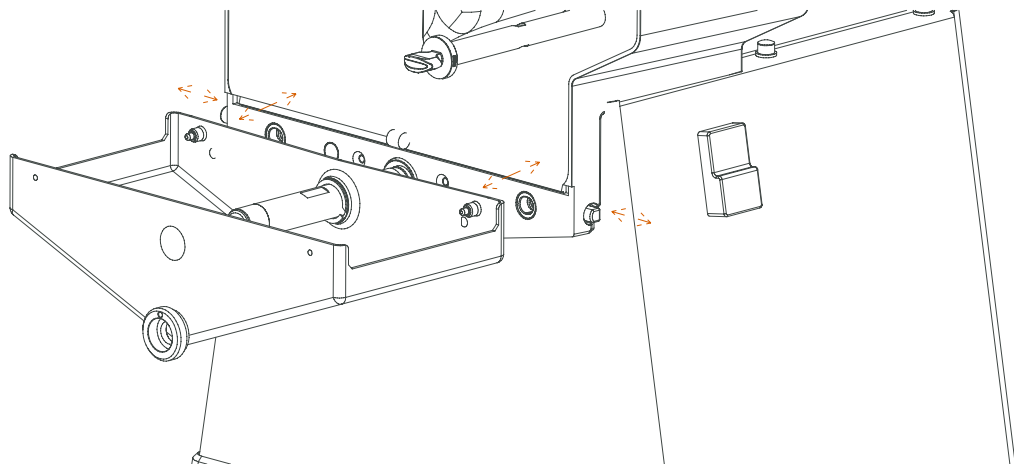
SPEED PRO
FIG. 10



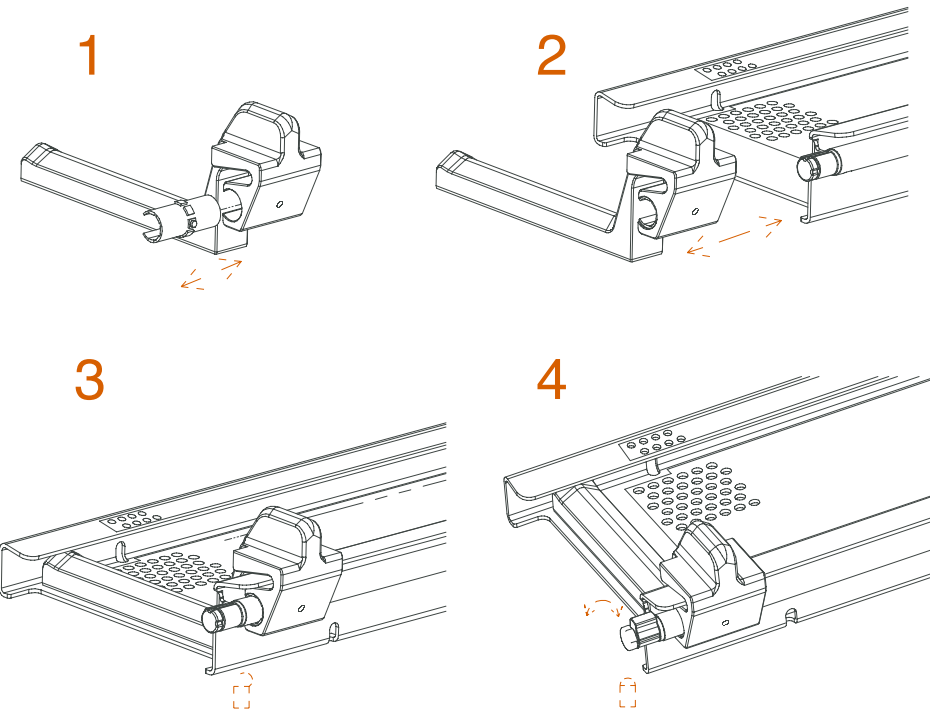
SPEED PRO
FIG. 11



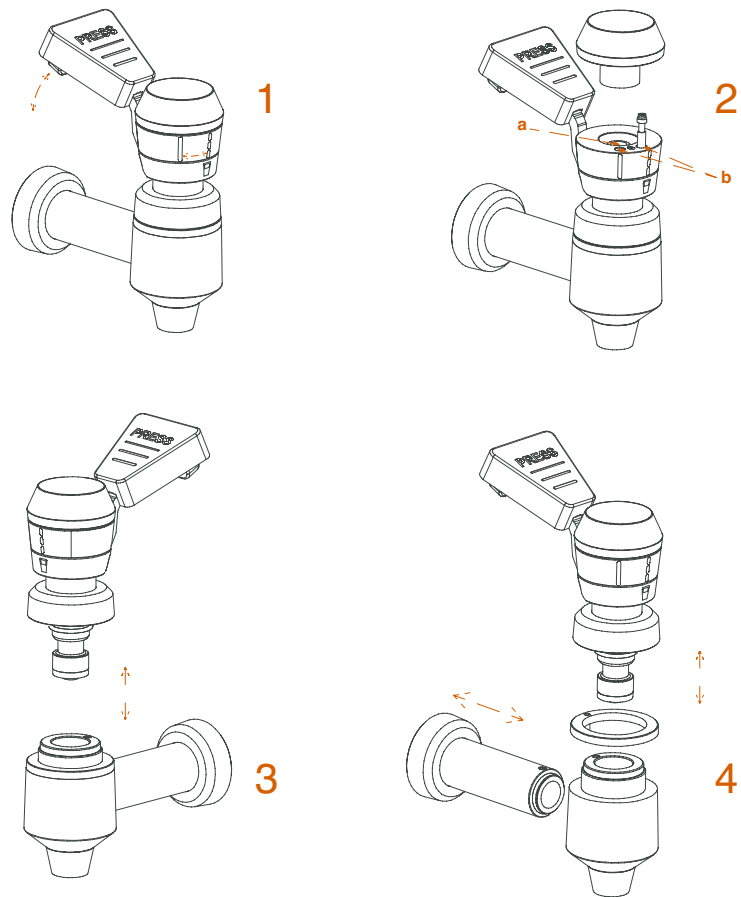
SPEED PRO
FIG. 12



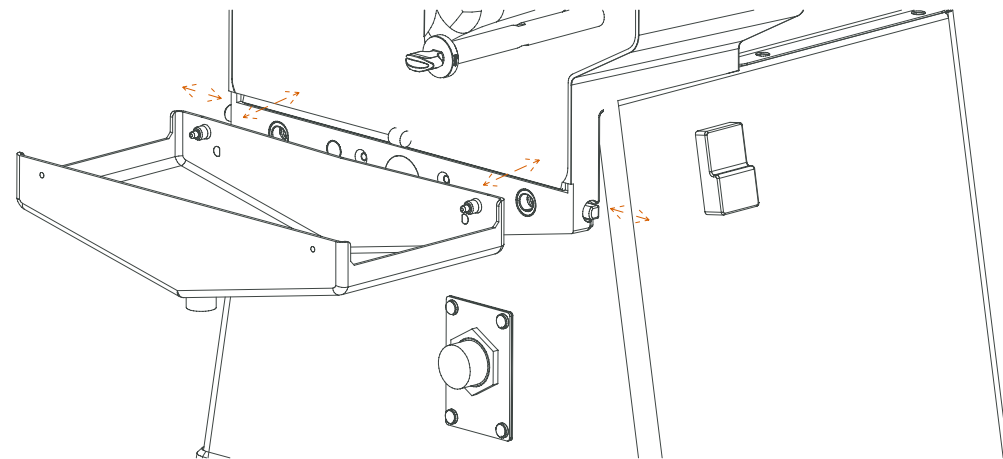
SPEED PRO
FIG. 13



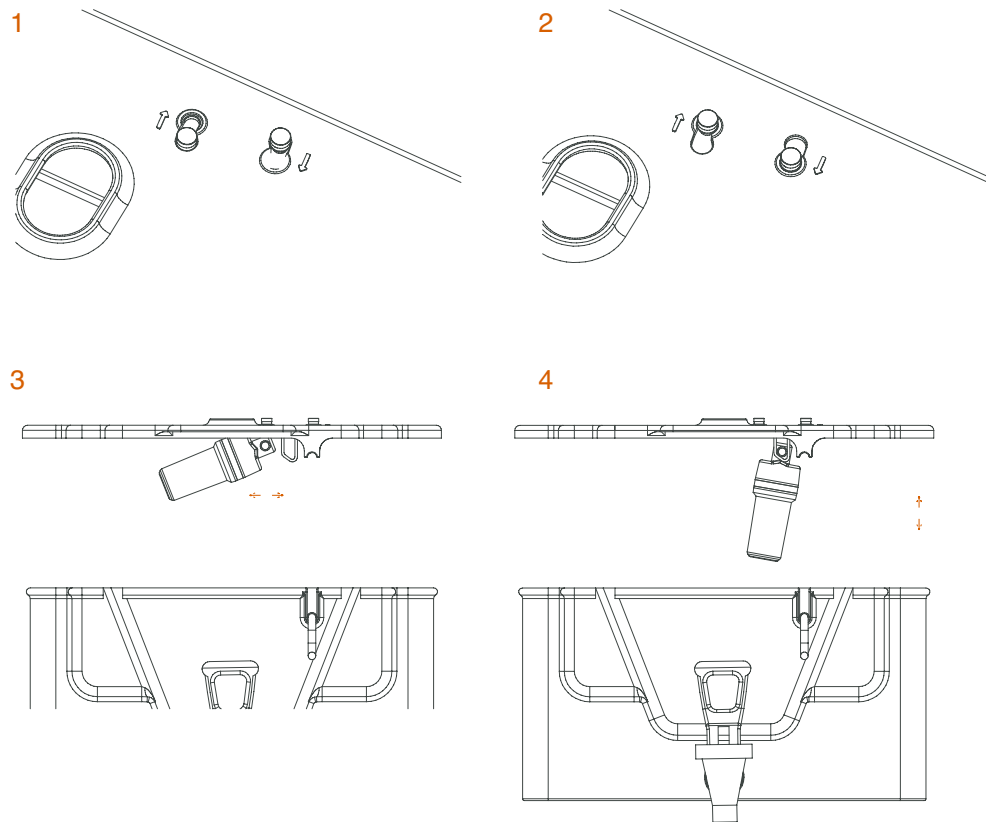
SPEED PRO
FIG. 14



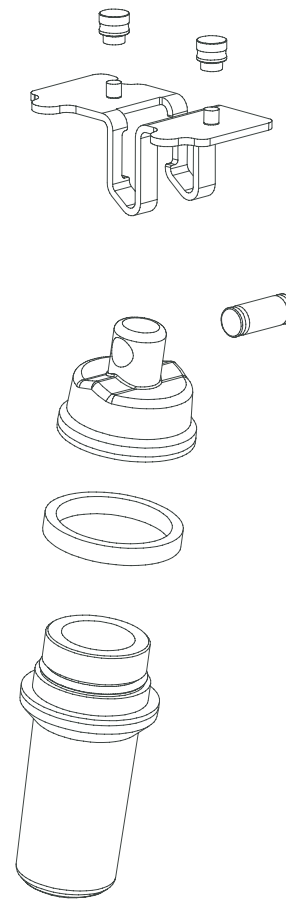
SPEED PRO
FIG. 15



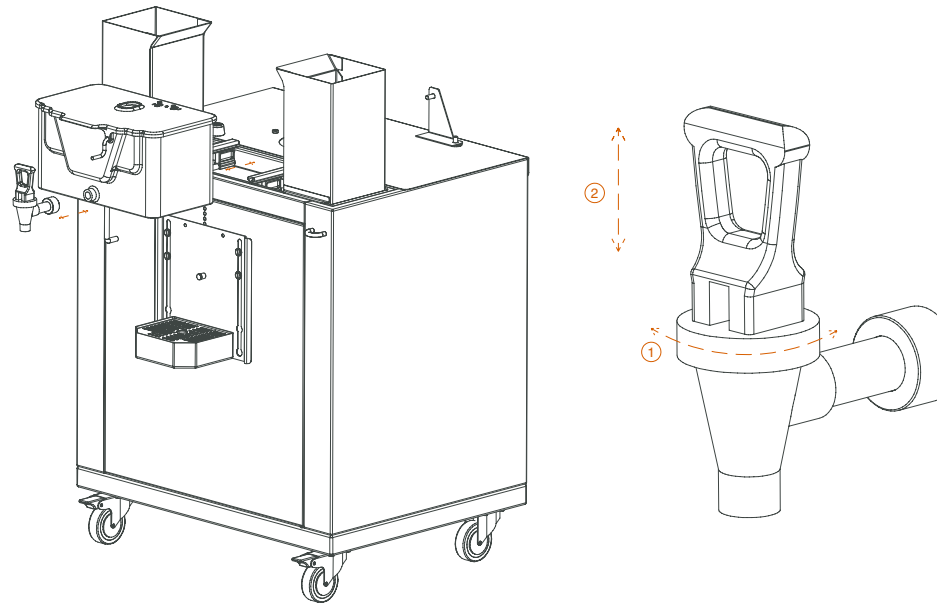
SPEED PRO
FIG. 16



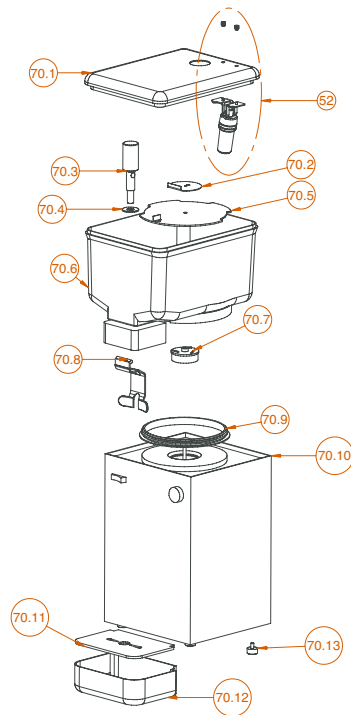
SPEED PRO
FIG. 17



SPEED PRO
FIG. 18.1 - 18.2



SPEED PRO
FIG. 19



EN	ES	FR	DE	IT	
1	TANK / COOLER BUOY	BOYA TANK/COOLER	FLOTTEUR TANK/COOLER	SCHWIMMER TANK/COOLER	GALLEGGIANTE TANK/COOLER
2	TANK COVER	TAPA DEPÓSITO	COUVERCLE RÉSERVOIR	DECKEL SAFTBEHÄLTER	TAPPO SERBATOIO
3	COUPLER PLATE	PLACA DE ENGANCHE	PLAQUE CONNECTEUR	BEFESTIGUNGSPLATTE	PIASTRA DI ATTACCO
4	TAP PISTON	PISTÓN GRIFO	PISTON ROBINET	KOLBEN HAHN	PISTONE RUBINETTO
5	TAP GASKET	JUNTA GRIFO	JOINT ROBINET	DICHTUNG HAHN	GUARNIZIONE RUBINETTO
6	PUMP COVER	TAPA BOMBA	COUVERCLE POMPE	DECKEL PUMPE	COPERCHIO POMPA
7	TANK	DEPÓSITO	RÉSERVOIR	BEHÄLTER	SERBATOIO
8	PUMP TURBINE	TURBINA BOMBA	TURBINE POMPE	TURBINE PUMPE	TURBINA POMPA
9	TAP CONTROL LEVER	PALANCA MANDO GRIFO	TIRETTE DE COMMANDE ROBINET	BETÄTIGUNGSEBEL HAHN	LEVA COMANDO RUBINETTO
10	TANK GASKET	JUNTA DEPÓSITO	JOINT RÉSERVOIR	DICHTUNG BEHÄLTER	GUARNIZIONE SERBATOIO
11	COOLER UNIT	UNIDAD ENFRIADORA	UNITÉ REFRIGÉRISSEUR	KÜHLEINHEIT	SISTEMA REFRIGERANTE
12	TRAY GRATING	REJILLA CAJÓN	GRILLE BAC	GITTER KASTEN	GRIGLIA VASCHETTA
13	DRIP TRAY H	CAJÓN RECOGE GOTAS H	BAC ANTIGOUTTES H	TROPFAUFFANGKASTEN H	VASCHETTA RACCOGLIGOTCE H
14	LEVELLING FOOT	PIE NIVELADOR	VIS DE RÉGLAGE HAUTEUR	NIVELLIERFUSS	PIEDINO LIVELLATORE



Welcome to the Zumex new series of the fastest and most robust machine.

Speed pro presents a new generation of juicers, ready to offer the best juice at your point of sale, in the easiest possible way.

A new range that has been especially designed for cafeterias, hotels, service areas and supermarkets where there is a large juice demand, which strive to offer their clients a high quality service and a **Life Essence experience**.

Speed Pro

User's Manual. Original instructions.

In this manual, you will find all the information you need to assemble and start up your new Speed Pro series juicier, as well as about its operation, features, accessories, tips and precautions.

Please read the instructions carefully to get the most out of your Speed Pro and begin to feel the difference.

CONTENTS

IMPORTANT GENERAL INFORMATION

TECHNICAL FEATURES

INSTRUCTIONS FOR USE

- PREPARATION
- UNPACKING AND START-UP
- ASSEMBLY AND DETACHMENT OF COMPONENTS ACCORDING TO MODEL
- GENERAL OPERATION
- CONFIGURATION
- CLEANING
- ACCESSORIES

TROUBLESHOOTING AND TIPS

CE DECLARATION OF CONFORMITY

ANNEX

DRAWING AND DESCRIPTION. PAGE 2.



IMPORTANT GENERAL INFORMATION

This manual refers to the following Zumex models

COUNTERTOP MODELS	ZUMEX SPEED PRO
	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE
MODELS WITH STAND	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM
	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM
	ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM
	ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM
	ZUMEX SPEED PRO COOLER PODIUM

Before you start, we recommend you to take the following precautions into account:

- The specific details about your Zumex juicer (voltage, frequency and other data of interest), can be found on the Identification Label attached to the actual machine.
- Remember that if you have any technical queries, you should get in touch with your regular Dealer / Official Technical Support Service, always stating the Serial Number on the machine Identification Label.
- Do not manipulate the machine in such a way that it works without safety elements.
- Zumex adopts the necessary measures to ensure that the machines placed on the market are selectively collected and managed in an environmentally respectful manner. Please contact your authorised Zumex dealer to correctly dispose of these machines.
- This appliance is not designed for use by children or by adults with physical, sensorial or mental impairments, or who lack experience or knowledge, unless they are supervised or have been given instructions on the use of the appliance by a person responsible for its safety.
- Children should be supervised to make sure they do not play with the appliance.
- The cleaning and maintenance to be performed by the user must not be carried out by children without supervision.
- This machine contains an equipotential terminal on the rear to connect the Earth Tap of other appliances to the Earth Tap of your installation through this terminal. If you use it, slacken the nuts and washers, couple the Earth Tap cable of the auxiliary appliance and firmly tighten the nuts and washers again.
- Do not spray the appliance with water to clean it.
- This machine is designed for squeezing citrus fruit of the size indicated in this manual: Orange, Mandarin, Pomegranate and Grapefruit.

- Do not use other different fruit to that specified in the manual.
- When you clean, perform maintenance or replace parts, make sure that you have always unplugged the power cable from the socket and it is visible.
- Use the cutting elements with great care, to avoid possible cuts.
- The parts that are in contact with food must be cleaned according to the instructions that you can read in the cleaning chapter.
- If the power cable is damaged, it must be replaced with a cable or special unit to be supplied by the manufacturer or by the after-sales service.
- The cable is sent with a protector in order to prevent accidentally pulling the cable out. Please make sure you fit this protection as indicated below in the instructions, to guarantee the safety of the appliance.
- The instructions may be updated. You can consult the updated instructions on our website www.zumex.com, in the section of the selected model.

If you have any suggestions or comments that you believe may improve our machines or service network, please get in touch with Zumex directly at the address below:

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

TECHNICAL FEATURES

MODEL	Weight		Dimensions I WIDTH X HEIGHT X DEPTH I	
SPEED PRO	64.7 kg	142.4 lb	593 x 574 x 989 mm	23.35 x 22.6 x 38.94 "
SPEED PRO SELF SERVICE	72.2 kg	158.9 lb	593 x 658 x 1050 mm	23.35 x 25.91 x 41.34 "
SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM	118.1 kg	259.9 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
with DRAIN&CLEAN SYSTEM	119.4 kg	262.8 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
SPEED PRO TANK PODIUM	116.7 kg	256.6 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
with DRAIN&CLEAN SYSTEM	118.0 kg	259.5 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
SPEED PRO COOLER PODIUM	128.3 kg	282.2 lb	675 x 727 x 1850 mm	26.57 x 28.62 x 72.83 "

OTHER CHARACTERISTICS (For all models)

Voltage	115V 60Hz	220/240 V 50/60 Hz
Power	320 W (560 W COOLER)	300 W (560 W COOLER)
Consumption	2.7 A (4.87 A COOLER)	1.2 A (2.4 A)
Oranges per minute	40	37/40
Fruits *	Oranges, tangerines, limas, grapefruits, pomegranates	
Size of fruit	65 - 85 mm (50 - 65 mm with Kit D65)	
Feeder capacity	20 kg 44 lb	
Protection	IPX4	
Sound pressure level	Lower 70 dB (A)	

* For other fruits squeezed always check with your nearest dealer.

INSTRUCTIONS FOR USE

PREPARATION

To start to extract juice, you must follow the steps below:

- 1 Unpack your juicer and place it on as flat a surface as possible.
- 2 Make sure that the mains voltage coincides with the voltage indicated on the machine identification label that you will find on the machine.
- 3 Ensure that no obstacles hinder you during the unpacking process.

UNPACKING AND START-UP

Follow the instructions given, depending on the machine model you have purchased.

SPEED BASIC PRO

The following components come loose and must be mounted if necessary: Right cover side outlet (2), Left cover side outlet (3), Power cable (15), Cable protector (16), Peel bucket (20), Drip tray (21), Plastic juice container (30), Inner plastic filter (31), Plastic juice filter (32).

See Figures 1 and 2.

SPEED PRO SELF SERVICE

The following components come loose and must be mounted if necessary: Right cover side outlet (2), Left cover side outlet (3), Power cable (15), Cable protector (16), Peel bucket (20), Drip tray (21), SS juice container (40), SS Subfilter (41), SS/TANK filter (42), Pulp sweeper (43), SS tap (44), Machine supplement (47).

See Figures 1 and 3.

SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

The following components come loose and must be mounted if necessary: Right cover side outlet (2), Left cover side outlet (3), Power cable (15), Cable protector (16), SS juice container (40), SS Subfilter (41), SS/TANK filter (42), Pulp sweeper (43), SS tap (44).

See Figures 1 and 4. See section SS/TANK STAND (90) for information about your machine stand.

SPEED PRO TANK PODIUM, SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

The following components come loose and must be mounted if necessary: Right cover side outlet (2), Left cover side outlet (3), Power cable (15), Cable protector (16), SS/Tank filter (42), Pulp sweeper (43), Tank juice container (50), Tank sub-filter (51), Tank/Cooler buoy (52), Tank (53), Shaker (54), Tank Tap (55).

See Figures 1 and 5. See section SS/TANK STAND (90) for information about your machine stand.

SPEED PRO COOLER PODIUM

The following components come loose and must be mounted if necessary: Right cover side outlet (2), Left cover side outlet (3), Power cable (15), Cable protector (16), Plastic juice container (30), Plastic inner filter (31), Plastic juice filter (32), Cooler unit (70), Tank/Cooler buoy (52).

See Figures 1 and 6. See section COOLER STAND (100) for information about your machine stand.

DRAIN&CLEAN SYSTEM (80)

If you have purchased a Drain&Clean System model, your machine will have a drain that goes from the feeder to the waste bin inside the machine.

See Figure 7.1.

SELF SERVICE STAND/TANK PODIUM STAND (90) COOLER STAND (100)

You will receive it in a different package, depending on the machine model you have received.

All the stand components can be found inside the stand.

ASSEMBLY AND DETACHMENT OF COMPONENTS ACCORDING TO MODEL

1. ASSEMBLY

SPEED PRO COVER (1)

Line up the 3 holes of the cover with the 3 shaft knobs. Turn these 90° in clockwise direction (Figure 10).

RIGHT COVER SIDE OUTLET (2), LEFT COVER SIDE OUTLET (3)

Make sure that the side outlets are fully mounted and correctly in place (Figure 10).
The Side Outlets are not the same. Make sure you place the respective Side Outlet on the correct side.
Line up the lower part of the Side Outlet and turn towards the cover until the clip clicks in.

LOWER PRESSING UNIT (4), UPPER PRESSING UNIT (5)

Place the pressing units in the shafts (Figure 1).
Always mount the lower and upper pressing units of the same side at the same time to make it easier to position them.

INJECTION PLASTIC SECURING KNOB (6)

Screw in the knobs to secure the pressing units and the feeder plate (Figure 1).

LEFT PEEL EJECTOR (7), RIGHT PEEL EJECTOR (8)

Place the ejectors on the respective side on the guides (Figure 1).

BLADE-HOLDER (9)

Place the blade carefully on its guide and push inwards (Figure 1).

FEEDER BASKET (13)

The feeder basket can be removed and re-attached facing guides and making a slight movement until it stops (Figure 1).

FEEDER BASKET DOOR (14)

The feeder basket has an easy-to-open door to make it easier to fill the basket up with oranges (Figure 1).

POWER CABLE (15)

When you receive the machine, you must connect the cable to the machine base (Figure 1).

CABLE PROTECTOR with 3 screws (16)

Fit to prevent the cable from being accidentally removed (Figure 1).

SS/TANK TRAY GASKET 6.3 x 3.5 (17)

If required, this gasket can easily be removed for cleaning and fitted back in by hand (Figure 1).

TRAY BOLT (18)

This component only has to be handled if a spare SS Juice container (40) or Tank juice container (50) is requested (Figure 1). After inserting the spare container, adjust the bolt from the rear to adjust the container position.

PEEL BUCKET (20)

Place the peel buckets under the side outlets of the cover (Figure 2 or 3 depending on model).

DRIP TRAY (21)

Place under the juice outlet (Figure 2 or 3 depending on model).

PLASTIC JUICE CONTAINER (30)

Make sure that the sealing gasket is correctly mounted on the container (Figure 11). Then place the container in the machine. Line up and place under the container on the four lugs that you will see on the machine (Figure 2).

PLASTIC INNER FILTER (31)

Place on the inside of the juice extraction container (Figure 2).

PLASTIC JUICE FILTER (32)

Place on the inside of the juice extraction container (Figure 2).

SS JUICE CONTAINER (40)

Line up the container in the main opening. At the same time, line up the two side lugs at the ends of the container and press. Pressing the side buttons may help mount it (Figure 12).

SS SUB-FILTER (41)

Place on the inside of the juice extraction container (Figure 3).

SS/TANK FILTER (42)

Line up the 2 rear openings with the 2 inner rear lugs of the container. Let the filter fall forwards and line up the front openings with the front lugs.

The filter rests on the SS juice container (40) (Figure 3) or Tank juice container (59) (Figure 5).

PULP SWEEPER (43)

Make sure that the inner guide of the pulp sweeper is correctly mounted (Figure 13).

You can extract or insert the pulp sweeper by turning the side catch 90° (Figure 13).

Note: Make sure that the catch is in its closed position, so that the pulp sweeper can never accidentally drop from the filter.

SELF SERVICE TRAY TAP (44)

To mount the Self Service tap in the container, line up the rear lug and screw the floating nut on the rear of the tap (Figure 3).

TAP OPERATION

You can make the tap work normally by pressing and releasing it to extract the juice (Figure 14.1).

You can lock/unlock the “free spout” or “discontinuous spout” function by leaving the catch in position “a” (free position) or in either of the 2 positions “b” for locking the relative spout (Figure 14.2).

You can anchor the button in “free spout” position. To this end, turn the ring with the dotted/solid lines until the solid line coincides with the glass symbol.

Release the button. This will secure it.

To release it, just press the button again (Figure 14.1).

For daily cleaning, you can remove the upper part of the tap and the inlet spout (Figures 14.3 and 14.4).

DETECTOR TUBE GASKET (46)

If required, this gasket can be removed for cleaning (Figure 3 or 4).

MACHINE SUPPLEMENT (47)



Use this supplement to raise the machine (Figure 3).

Important! The machine must never be placed on the supplement by one single person.

TANK JUICE CONTAINER (50)

Line up the two side lugs at the ends of the container and press. Pressing the side buttons may help mount it (Figure 15).

To remove the container, just press the side buttons and pull out towards you.

TANK SUB-FILTER (51)

Place on the inside of the juice extraction container (Figure 5).

TANK/COOLER BUOY (52)

TANK MODEL

Line up the lugs of the buoy support with the larger diameter holes on the lid. Turn the support and place it in its housing (Figure 16.1 and 16.2).

Insert the buoy and place the lid on the tank (Figure 16.3 and 16.4).

The BUOY unit can be detached as indicated in Figure 17 for cleaning.

COOLER or TANK MODEL

Slacken the upper lugs. Line up the plate with the openings from below. Tighten the upper lugs again (Figure 19).

TANK (53)

Use the thread to secure the Self Service tap to the Tank container. Make sure that it is in upright position (Figure 18.1).

TANK TAP (55)

Use the thread to secure the Self Service tap to the Tank container. Make sure that it is in upright position (Figure 18.1).

The Tank tap can work continuously or discontinuously. Just turn the handle 180° and it will be locked when the handle is lowered, thus permitting free spout.

For cleaning, you can remove the upper part of the Self Service tap (Figure 18.2).

LEVEL DETECTOR (56)

This component only needs to be manipulated if a spare part is requested. Remember to place the detector in the same position as the original detector. If you have a Tank machine, the detector is located in the upper part; if you have a Cooler machine, it is located in the lower part (Figure 5 and Figure 6).

COOLER UNIT (70)

Place the cooler unit in its housing in the stand (Figure 6).

Mount the components as indicated in Figure 19 in this order.

- Mount the piston-gasket and the lever in the tank following the steps indicated in the enclosed drawing.
- Fit the tank.
- Adjust the pump lid inside the tank with the arrow pointing towards you.
- Secure the metal coupler plate, securing the tank with it.

SS/TANK STAND (90), COOLER STAND (100)

Machine placement on display stand:

! IMPORTANT: This operation must be carried out by 2 or 3 people. It must never be attempted by just one person.

Lock the front wheels of the stand with the brake pedal to prevent it from moving during the installation.

After unpacking the stand, remove the screws from the fixing brackets and put them on one side for later. See detail "A" of Figure 8.

The peel chutes and the drip tray of the stand with filter are located on the inside of the stand.

Place the machine on the stand, making the inside corners of the machine base coincide with the two rubber blocks of the stand. Thus, the fixing bracket holes will coincide with the machine holes. You can now secure the machine with the screws mentioned above (See Figure 5 or 6).

Remember:

The machine and display stand are joined together with the screws supplied, as indicated in this instructions manual.

Never try to tilt the machine or the stand. To move, unlock the wheels.

INDIVIDUAL FEATURES FOR SS/TANK STAND (90)

For the Self Service and Tank stands, secure the drip tray with its filter in the display stand.

If you have purchased a model with Drain&Clean System:

! Important! Unplug the machine from the wall socket.

If fitted, remove the Peel chute (90.6), the SS stand filter (90.7A) and the Stand hopper (90.3) (Figure 8). Open the front door (Figure 8).

Find the upper hole (Figure 7.2) and insert your hand, taking hold of the Flexible tube (80.4) and placing it in the hole (Figure 7.1). Do not pull or hold any other part of the machine.

Later, place the lower cover of the tube with the two securing knobs supplied and fit all the previously removed parts back on.

See parts breakdown on how to fit the components (Figure 8).

Component 90.7 varies depending on the stand model purchased:

Self Service stand: Component SS stand filter (90.7A).

Tank stand: Component TANK tank guides (90.7B).

The position of components Tray front (90.8) and Tray filter (90.9), can be adjusted to be able to adapt them to different bottle and glass formats.

INDIVIDUAL FEATURES FOR COOLER STAND

See Figure 6 and 9.1 on how to fit the components correctly.

Pass the power cable of the Cooler unit through the hole on the rear door. To do this, you can unscrew the door if necessary (Figure 9.2).

2. DETACHMENT

The components are detached in reverse order to that indicated in each section.

GENERAL OPERATION

Once you have installed the machine correctly and before plugging it into the mains, confirm electrical data coincide with the electricity supply. If everything is correct, plug the machine into the mains.

To switch the machine on, press the green **ON** button. The LED of the ON/OFF button and the digital display of the machine will light up.

Before operating the machine with oranges, you must calibrate it without load. Enter the Calibration section of the CLIENT MENU, or leave the machine operating without load for approximately 1 minute until it comes to a stop.

To make sure the count is correct, you may have to adjust the Offset parameter after calibrating the machine.

To do so, enter **MENU>5.Calibration>2.Offset** and adjust the value. Exit the Menu and check the count without load, and with 2 or 3 oranges. Repeat the process again until you find the value that allows for a correct machine count.

To avoid possible counting errors, try not to stop the machine with an orange trapped between the upper and lower pressing units.

The orange counter is shown in all the models. (Deviation +-1%)

Remember to put a jug or glass under the juice outlet of your machine.

The machine will not work if any safety element is missing.

If necessary, you can always switch the machine off as follows:

- A** Release the actuator used. For example, the tap.
- B** Press the **STOP** button.
- C** Press the red **OFF** button.
- D** ONLY IN EMERGENCIES: Unplug the machine directly from the wall socket.
- F** If the machine does not detect oranges, it will stop approximately 60" after the last orange has passed through.

LOADING THE FEEDER

To load the machine feeder with oranges, you can open the Feeder basket (14) door and partially empty the box of oranges into it. Close the door and finish filling the basket.

JUICE EXTRACTION UNIT

Make sure that all the elements that permit cutting the orange, extracting the juice and collecting it are mounted on the machine. To do this, consult the machine model purchased on the diagram indicated in section: UNPACKING AND START-UP. ASSEMBLY AND DETACHMENT OF COMPONENTS ACCORDING TO MODEL.

Check the state of the containers and filter to guarantee quality juice.

If you have purchased a machine with Pulp sweeper (43), use this from side to side, to deposit remains of pulp, seeds, etc. in the waste bins.

If you have purchased a machine with SS tap (44) or Tank tap (55), read the instructions for use of the Self Service tap in section ASSEMBLY AND DETACHMENT OF COMPONENTS ACCORDING TO MODEL.

If you have purchased an automatic filling machine, the machine will stop automatically when it reaches maximum level. Remember to fit the Tank/Cooler buoy (2), following the assembly instructions. You will also have to select filling quantity.

WASTE AREA

Make sure that the elements that collect the orange peel are correctly positioned.

Check if the tanks are getting full, to prevent the peel from flowing over.

If you have purchased a machine with PODIUM, the peel will fall directly into the Waste bin (90.4) or Peel bucket (100.3).

MACHINE OPERATION

GENERAL

The machine can operate in **Professional** or **Automatic** mode in all the models. To shift from one mode to another keep the **Mode** button pressed for a few seconds. Whenever you change from Automatic to Professional, you will be asked to program the number of oranges to be squeezed. If you do not want to change the quantity, just wait a few seconds or quickly press the OK button. If you wish to modify the quantity, press the + - buttons to select the quantity, and then the OK button until the **Saved** symbol appears.

SPEED PRO BASIC MODEL

AUTOMATIC MODE

From automatic mode:

 **START** STARTS THE MACHINE

 **STOP** STOPS THE MACHINE

Uninterrupted operation.

PROFESSIONAL MODE

MINIMUM NUMBER OF ORANGES  1

MAXIMUM NUMBER OF ORANGES  12

DEFAULT VALUE  3

Operation until its reaches the quantity stipulated.

SPEED PRO SELF SERVICE, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

The **START** button is not active. It is only active in **MANUAL** mode.

AUTOMATIC MODE

Control from SS tap (44).

Uninterrupted operation,
whilst the tap is pressed.

PROFESSIONAL MODE

Control from tap whilst pressed.

MINIMUM NUMBER OF ORANGES  1

MAXIMUM NUMBER OF ORANGES  12

DEFAULT VALUE  3

MANUAL MODE (If the tap does not work)

The **START** button becomes active in Manual mode.

In manual mode, it is still possible in Automatic and Professional mode from the keypad.

“AUTOMATIC” MANUAL

Uninterrupted operation.

“PROFESSIONAL” MANUAL

MINIMUM NUMBER OF ORANGES  1

MAXIMUM NUMBER OF ORANGES  12

DEFAULT VALUE  3

The **STOP** button is always operative.

SELF SERVICE TAP (44)

You have purchased a multi-function tap. This enables you to produce juice either discontinuously or continuously without having to press the button.

Locking: You may lock the tap at any time for it to only work in one of the 2 possible ways.

See the different possibilities in: ASSEMBLY OF COMPONENTS ACCORDING TO MODEL, SS TAP (44).

SPEED PRO TANK PODIUM, SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, SPEED PRO COOLER

Make sure that the TANK (53) or Tank (70.6) is placed as close as possible to the sensor on the base. Make sure that the buoy is placed correctly on the lid and that it moves freely (Figure 5 and Figure 6).

If the Tank/Cooler buoy (52) is not in place, the machine will not work.

AUTOMATIC MODE	1
When you connect the machine at the start of the day, select the START button for the machine to start up.	
The machine starts to squeeze until the tank is full and the Level detector (56) does not find the Tank/Cooler buoy (52). The machine will stop then.	2
When the juice level gets low again, the machine will start up again, about 15" after it has not detected the buoy, and so on and so forth, in automatic mode.	3
The full or half full tank symbol will appear unless STOP has been pressed, indicating that although the machine is in automatic mode, it has stopped, waiting for the tank to be emptied, in order to re-start the filling process. When you press STOP , the symbol will disappear as the machine is no longer operating.	4

PROFESSIONAL MODE

The machine will start up when you press **START** and will stop when the Level detector (56) does not find the Tank/Cooler buoy (52) or reaches the assigned volume. When the level drops, the machine will not start up again until you press **START** again.

1

It has 3 different filling volumes, according to your juice needs.

2

MANUAL MODE (In case the sensor does not work)

If the Level detector (56) does not work, enter the menu and activate the **MANUAL MODE**. When you do this, you will be able to enjoy all the machine functions without the detector, until this is repaired.

"AUTOMATIC" MANUAL

Non stop operation.

1

"PROFESSIONAL" MANUAL

Program the number of oranges to be squeezed. The machine will stop when it reaches the selected value or the **STOP** button is pressed.

Remember! In manual mode, you must keep a watch over the juice level so that it never flows over, as level function has been annulled.

2

SPEED PRO COOLER: COOLER UNIT

Switch the cooler unit on by activating the switch on the left of the juice outlet. You can adjust the juice temperature with the control situated on the right. **Turn in clockwise direction for colder juice and anti-clockwise direction for less cold juice.**

Activate the tank lever to fill a glass or jug.

 **Important!** Remember to switch off the Cooler unit (70) when you switch off the main machine to avoid unnecessary consumption.

CONFIGURATION

Your Zumex **Speed Pro** juicer enables you to set parameters to your liking.

Use the electronic device to choose and program the operating mode of your machine. With it, you can control attributes and functionalities following the **MENUS** enclosed.

To enter the MENU press the **STOP** and **MODE** buttons for at least 2 seconds and enter the default PIN (0000).

After entering the menu, you can set:

LANGUAGE: You have a choice of 23 available languages.

PIN: See or change the current PIN so that nobody else can change the machine parameters.

COUNTER: See total or partial counter of the machine. Reset the partial counter, visible on the main screen.

Ascending or descending **CREDIT:** You can program the machine credit so the machine can be stopped, in ascending order or descending order, until the machine has been programmed again.

MODE LOCKING SYSTEM: You can get the machine to only work in Automatic or Professional and even so the number of oranges or volume to be squeezed cannot be changed, so that it only squeezes the quantity set by you.

MANUAL MODE (HELP MODE): Some machine models have an actuator or an auxiliary operating sensor. This can be annulled by selecting the MANUAL mode. [Self Service Model: SS tap. Tank (44) and Cooler Model: Level detector (56)].

CALIBRATION: You can calibrate the machine to guarantee that the machine count is correct at all times.

MACHINE STATUS: You have access to the different anomalies that a machine stoppage may have caused.

LIGHTING: You can adjust the brightness level on the display.

Remember! Within the CLIENT MENU mode:

“**Short OK**” to go down a level.

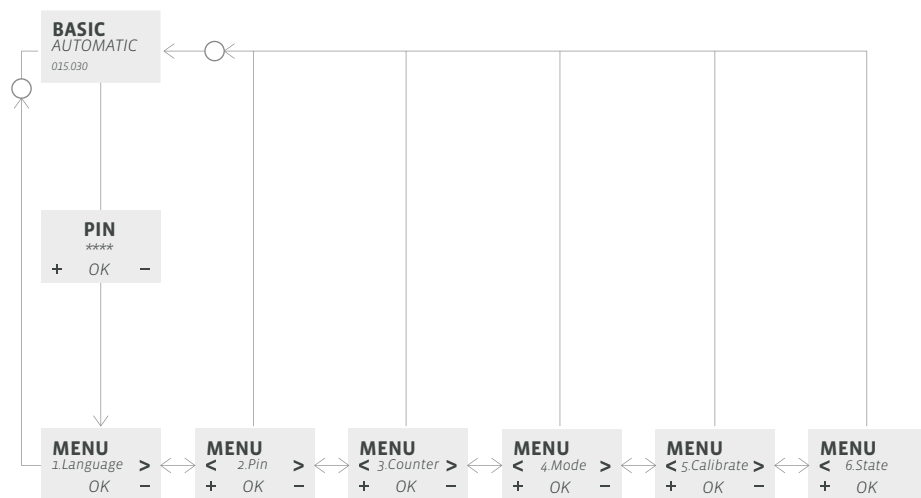
“**Long OK**” to go up a level.

“**Long OK**” to save data (The save symbol will appear).

To exit CLIENT MENU, you must go up the same number of levels you have gone down.

MENU DIAGRAM

MAIN MENU



1	LANGUAGE. Select the language to operate the machine.	MODE. Select the working mode: automatic or professional.	4
2	PIN. See or change the PIN.	CALIBRATION. To calibrate the machine for correct count.	5
3	COUNTER. See total or partial counter of the machine.	STATUS. Access the different anomalies that a machine stoppage may have caused.	6

CLEANING

- 1 **Unplug the machine from mains.**
- 2 **Remove Side Outlets.**
- 3 **Remove the cover.**
- 4 **Remove the blade-holder**, pulling towards you from the handle.
Warning! Handle this part with great care as you could cut yourself.
- 5 Extract the **peel ejectors from their supports** (Figure 1).
- 6 Remove the pressing units by pairs, previously **unscrewing the securing knobs** (Figure 1).
- 7 **Remove the juice containers and filters**; see the respective Figure according to model according to section: UNPACKING AND START-UP.
- 8 **In models with tap:**
Unscrew the tap from the container, separate the button from the body to clean thoroughly. Remove taps as indicated in the sections: SS tap (44), Tank tap (55) of ASSEMBLY AND DETACHMENT OF COMPONENTS ACCORDING TO MODEL.
- 9 **In models with Drain&Clean System.** You can carry out a light cleaning by emptying a jug of warm water into the feeder.
Whether your model has the Drain&Clean System or not, it is advisable to remove the feeder, to completely eliminate wax.
- 10 **Cleaning non-detachable elements.** Use a damp cloth with lukewarm water and soap, and then rinse.
- 11 **Remember** that although some parts are similar they must be mounted on different sides.
- 12 Do not wash **Speed Pro Cooler** machine tank parts in the dish-washer.
- 13 **Transparent parts and dish-washers:** these parts can be washed in the dish-washer, although you must make sure you use the correct soap, salt and brightener so that the parts remain shiny and transparent.

ACCESSORIES

Consult the different accessories you can attach to your machine on the Zumex website www.zumex.com. You will find a wide range of accessories to configure your juicer according to your needs: Bottles, Bottle Rack Kit, Self Service Tray Kit, Dynamic Cutting System, etc.

TROUBLESHOOTING AND TIPS

ERROR 	POSSIBLE CAUSE 	ACTION 
COVER	Does not detect the cover safety device	Check cover placement Check side outlet placement Check magnet placement Check connected cables Check cover detector
CONTAINER	Does not detect container	Check container placement Check wiring connection Check container detector
MAINS MOTOR	The motor does not work at correct voltage	Check mains voltage Check electronics plate
INTERRUPTION	Electricity cut	Check mains voltage cable Check inner connection of cables
OVER-CONSUMPTION	The motor has over-consumption	Check obstacles in juice extraction system Check fruit hardness Check motor Check cooling
NO BUOY	Does not detect buoy	Position buoy correctly Position tank correctly Check wiring Check detector
CREDIT	Counter limit reached	Eliminate counter limit Reprogram counter limit

CE DECLARATION OF CONFORMITY

ZUMEX GROUP S.A., whose registered offices are situated at Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 - 46113 Moncada, Valencia (Spain) does hereby declare, under its sole responsibility, that the ZUMEX SPEED PRO BASIC, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE PODIUM, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM, ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, ZUMEX SPEED PRO COOLER PODIUM, juicer machine models conform to the following harmonised 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 and specifications.
EN 60335-1	2012	Safety of household and similar electrical appliances. Part 1: General requirements.
EN 60335-2-64 +A1	2000 2002	Safety of household and similar electrical appliances. Part 2-64: Particular requirements for electric kitchen machines for public use.
EN 62233	2008	Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure.
EN 55014-1	2006 +A1 2009 +A2 2011	Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electrical tools and similar apparatus. Part 1: Emission. Product family standard.
EN 55014-2	1997 +A1 2001 +A2 2008	Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. Part 2: Immunity. Product family standard.
EN 61000-3-2	2006 +A1 2009 +A2 2009	Electromagnetic compatibility. Part 3: Limits · Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤16A per phase).
EN 61000-3-3	2008	Electromagnetic compatibility. Part 3: Limits · Section 3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in 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) N° 1275/2008	2008	Ecodesign requirements for standby and off mode electric power consumption of electrical and electronic household and office equipment.

Complying with the provisions of the following European Directives:

2006/42/CE	Security on machinery.
2006/95/CE	Harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.
2004/108/CE	Approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.
2002/72/CE	Directive relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.
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.

To offer you a better service, we recommend you register your products during the first days of use; you only have to enter the product registration section at www.zumex.com and complete the form.



Moncada, February 20, 2013

A. Flotats.



Bienvenido a la nueva serie de la máquina más rápida y robusta de Zumex.

Speed Pro presenta una nueva generación de exprimidoras preparadas para ofrecer el mejor zumo en su punto de venta de la forma más sencilla.

Una nueva gama que ha sido diseñada especialmente para cafeterías, hoteles, áreas de servicio y supermercados con gran demanda de zumo que buscan ofrecer a sus clientes un servicio de alta calidad y **una experiencia Life Essence**.

Speed Pro

Manual de Usuario. Instrucciones originales.

En este manual encontrará todo lo necesario para el montaje y puesta en marcha de su nueva exprimidora de la serie Speed Pro, además de información sobre su funcionamiento, características, accesorios, consejos y precauciones.

Por favor, lea detenidamente las instrucciones para sacarle el máximo rendimiento a su Speed Pro, y empiece a sentir la diferencia.

ÍNDICE

INFORMACIÓN GENERAL IMPORTANTE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

- PREPARACIÓN
- DESEMBALAJE Y PUESTA EN MARCHA
- MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS COMPONENTES SEGÚN MODELO
- FUNCIONAMIENTO GENERAL
- CONFIGURACIÓN
- LIMPIEZA
- ACCESORIOS

DETECCIÓN DE AVERÍAS Y CONSEJOS

DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD

ANEXO

FIGURAS Y DESCRIPCIÓN GENERAL. PÁG. 2



INFORMACIÓN GENERAL IMPORTANTE

El presente manual hace referencia a los siguientes modelos Zumex

MODELOS DE SOBREMESA	ZUMEX SPEED PRO
	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE
MODELOS CON MUEBLE	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM
	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM
	ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM
	ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM
	ZUMEX SPEED PRO COOLER PODIUM

Antes de comenzar, le recomendamos que tenga en cuenta las siguientes precauciones:

- Los datos específicos de su exprimidora Zumex (tensión, frecuencia, y otros datos de interés), se encuentran en la Etiqueta de Identificación que encontrará en la propia máquina.
- Recuerde que para cualquier consulta técnica, debe ponerse en contacto con su Distribuidor habitual / Servicio de Asistencia Técnica Oficial, mencionando siempre el Número de Serie de la Etiqueta de Identificación de la máquina.
- No manipule la máquina para hacerla funcionar sin ningún elemento de seguridad.
- 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 niños ni personas adultas 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.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.
- Esta máquina contiene en la parte posterior un borne equipotencial para la conexión de la toma de tierra de otros aparatos a la toma de tierra de su instalación a través de ésta borna. En caso de utilizarla, afloje las tuercas y arandelas, coloque el cable de toma de tierra del aparato auxiliar y vuelva a apretar las tuercas y arandelas fuertemente.
- El aparato no debe ser limpiado con chorros de agua.
- Esta máquina está diseñada para el exprimido de cítricos y tamaño indicado en este manual. No utilice frutas diferentes a los especificados en el manual.

- Durante la limpieza, mantenimiento o sustitución de partes asegúrese que siempre tiene la clavija del cable de alimentación retirada de la toma de corriente y visible.
- Utilice los elementos de corte con mucho cuidado, para evitar posibles cortes.
- Las partes que están en contacto con alimentos deben ser limpiadas según las instrucciones que podrá leer en el capítulo de limpieza.
- 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 cable se envía junto con un protector que evita la extracción accidental del cable, por favor asegúrese que coloca esta protección según se indica posteriormente en las instrucciones para garantizar la seguridad del aparato.
- Las instrucciones pueden actualizarse. Puede consultar las instrucciones actualizadas en nuestra página web www.zumex.com, dentro del modelo de máquina escogido.

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

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Peso		Dimensiones	
			I ANCHO X PROFUNDO X ALTO I	
SPEED PRO	64.7 kg	142.4 lb	593 x 574 x 989 mm	23.35 x 22.6 x 38.94 "
SPEED PRO SELF SERVICE	72.2 kg	158.9 lb	593 x 658 x 1050 mm	23.35 x 25.91 x 41.34 "
SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM con DRAIN&CLEAN SYSTEM	118.1 kg	259.9 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
	119.4 kg	262.8 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
SPEED PRO TANK PODIUM con DRAIN&CLEAN SYSTEM	116.7 kg	256.6 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
	118.0 kg	259.5 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
SPEED PRO COOLER PODIUM	128.3 kg	282.2 lb	675 x 727 x 1850 mm	26.57 x 28.62 x 72.83 "

OTRAS CARACTERÍSTICAS (Para todos los modelos)

Tensión	115V 60Hz	220/240 V 50/60 Hz
Potencia	320 W (560 W versión COOLER)	300 W (560 W versión COOLER)
Consumo	27 A (487 A versión COOLER)	1.2 A (2.4 A)
Naranjas por minuto	40	37/40
Frutas *	Naranjas, mandarinas, limas, pomelos, granadas	
Tamaño fruta	65 - 85 mm (50 - 65 mm con Kit D65)	
Capacidad alimentador	20 kg 44 lb	
Protección	IPX4	
Nivel de presión acústica	Inferior 70 dB (A)	

* Para el exprimido de otras frutas consulte siempre con su distribuidor más cercano.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

PREPARACIÓN

Para comenzar a exprimir deberá seguir los siguientes pasos:

- 1 Desembale su exprimidora y colóquela sobre una superficie lo más horizontal posible.
- 2 Asegúrese de que la tensión de la red coincida con la indicada en la etiqueta de identificación de la máquina.
- 3 Asegúrese que no hay obstáculos que le molesten en el proceso de desembalaje.

DESEMBALAJE Y PUESTA EN MARCHA

Siga las instrucciones indicadas según el modelo de máquina que ha adquirido.

SPEED BASIC PRO

Los siguientes componentes pueden encontrarse sueltos y deben montarse en caso de que no lo estén: Salida lateral cubierta derecha (2), Salida lateral cubierta izquierda (3), Cable alimentación (15), Protector cable (16), Cubeta cortezas (20), Bandeja goteo (21), Cubeta zumo plástico (30), Filtro interior plástico (31), Filtro zumo plástico (32).

Ver Figura 1 y 2.

SPEED PRO SELF SERVICE

Los siguientes componentes pueden encontrarse sueltos y deben montarse en caso de que no lo estén: Salida lateral cubierta derecha (2), Salida lateral cubierta izquierda (3), Cable alimentación (15), Protector cable (16), Cubeta cortezas (20), Bandeja goteo (21), Cubeta zumo SS (40), Subfiltro SS (41), Filtro SS/Tank (42), Barredor de pulpa (43), Grifo SS (44), Suplemento máquina (47).

Ver Figura 1 y 3.

SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

Los siguientes componentes pueden encontrarse sueltos y deben montarse en caso de que no lo estén: Salida lateral cubierta derecha (2), Salida lateral cubierta izquierda (3), Cable alimentación (15), Protector cable (16), Cubeta zumo SS (40), Subfiltro SS (41), Filtro SS/Tank (42), Barredor de pulpa (43), Grifo SS (44).

Ver Figura 1 y 4. Ver apartado MUEBLE SS/TANK (90) para información sobre el mueble de su máquina.

SPEED PRO TANK PODIUM, SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

Los siguientes componentes pueden encontrarse sueltos y deben montarse en caso de que no lo estén: Salida lateral cubierta derecha (2), Salida lateral cubierta izquierda (3), Cable alimentación (15), Protector cable (16), Filtro SS/Tank (42), Barredor de pulpa (43), Cubeta zumo Tank (50), Subfiltro Tank (51), Boya Tank/Cooler (52), Tank (53), Agitador (54), Grifo Tank (55).

Ver Figura 1 y 5. Ver apartado MUEBLE SS/TANK (90) para información sobre el mueble de su máquina.

SPEED PRO COOLER PODIUM

Los siguientes componentes pueden encontrarse sueltos y deben montarse en caso de que no lo estén: Salida lateral cubierta derecha (2), Salida lateral cubierta izquierda (3), Cable alimentación (15), Protector cable (16), Cubeta zumo plástico (30), Filtro interior plástico (31), Filtro zumo plástico (32), Conjunto enfriador (70), Boya Tank/Cooler (52).

Ver Figura 1 y 6. Ver apartado MUEBLE COOLER (100) para información sobre el mueble de su máquina.

CONJUNTO DRAIN&CLEAN SYSTEM (80)

En caso de que usted haya adquirido un modelo Drain&Clean System su máquina dispondrá de desagüe desde el alimentador hasta el cubo residuos en el interior de la máquina.

Ver Figura 7.1.

MUEBLE SELF SERVICE/MUEBLE TANK PODIUM (90) MUEBLE COOLER (100)

Lo recibirá en un paquete diferente según el modelo de máquina que haya recibido.

En el interior del mueble se encuentran todos los componentes que forman el mueble.

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS COMPONENTES SEGÚN MODELO

1. MONTAJE

CUBIERTA SPEED PRO (1)

Encare los 3 orificios de la cubierta con los 3 pomos de los ejes. Gire éstos últimos 90° en el sentido de las agujas del reloj (Figura 10).

SALIDA LATERAL CUBIERTA DERECHA (2), SALIDA LATERAL CUBIERTA IZQUIERDA (3)

Asegúrese que las salidas laterales están completamente montadas y colocadas correctamente en su sitio (Figura 10).

Las Salidas Laterales no son iguales. Asegúrese que coloca la Salida Lateral correspondiente en el lado correcto.

Encare la parte inferior de la Salida Lateral y gire hacia la cubierta hasta encajar el clip.

TAMBOR MACHO PLÁSTICO (4), TAMBOR HEMBRA PLÁSTICO (5)

Coloque los tambores en los ejes (Figura 1).

Coloque siempre un tambor macho y un tambor hembra del mismo lado, al mismo tiempo para facilitar el encaje.

VOLANTE PLÁSTICO INYECCIÓN (6)

Rosque los volantes para sujetar los tambores y el plato alimentador (Figura 1).

CUÑA EXTRACTORA IZQUIERDA (7), CUÑA EXTRACTORA DERECHA (8)

Coloque las cuñas en el lado correspondiente sobre las guías (Figura 1).

PORTACUHILLAS (9)

Coloque con cuidado la cuchilla sobre su guía y pulse hacia el interior (Figura 1).

CESTA ALIMENTADOR (13)

La cesta del alimentador puede extraerse y volver a fijarse encarando las guías y realizando un ligero movimiento hasta notar el tope (Figura 1).

PUERTA CESTA ALIMENTADOR (14)

La cesta alimentador dispone de una compuerta de fácil abertura para poder llenar de naranjas la cesta fácilmente (Figura 1).

CABLE ALIMENTACIÓN (15)

Al recibir la máquina, debe conectar el cable a la base de la máquina (Figura 1).

PROTECTOR CABLE con 3 tornillos (16)

Colocar para impedir la extracción del cable accidental (Figura 1).

JUNTA CUBETA SS/TANK 6.3 x 3.5 (17)

En caso de necesidad esta junta puede extraerse fácilmente para su limpieza y volver a introducir manualmente (Figura 1).

ESPÁRRAGO CUBETA (18)

Este componente solo debe ser necesario manipular en caso de solicitar una Cubeta zumo SS (40) o Cubeta zumo Tank (50) de repuesto (Figura 1). Una vez insertada la cubeta de repuesto, ajuste el espárrago desde la parte posterior para ajustar la posición de la cubeta.

CUBETA CORTEZAS (20)

Coloque las cubetas cortezas bajo las salidas laterales de la cubierta (Figura 2 o 3 según modelo).

BANDEJA GOTEÓ (21)

Coloque debajo de la salida de zumo (Figura 2 o 3 según modelo).

CUBETA ZUMO PLÁSTICO (30)

Asegúrese de que la junta de sellado está correctamente montada en la cubeta (Figura 11). Luego posicione la cubeta en la máquina. Encare y coloque hacia abajo la cubeta sobre los cuatro salientes que observará en la máquina (Figura 2).

FILTRO INTERIOR PLÁSTICO (31)

Deposite en el interior de la cubeta de exprimido (Figura 2).

FILTRO ZUMO PLÁSTICO (32)

Deposite en el interior de la cubeta de exprimido (Figura 2).

CUBETA ZUMO SS (40)

Encare la cubeta en el orificio central. Al mismo tiempo, encare los dos salientes laterales que hay en los extremos de la cubeta y presione. Puede ayudar el montaje presionando los pulsadores laterales (Figura 12).

SUBFILTRO SS (41)

Deposite en el interior de la cubeta de exprimido (Figura 3).

FILTRO SS/TANK (42)

Encare los 2 huecos traseros con los 2 salientes interiores traseros de la cubeta. Deje caer hacia adelante el filtro y encare los huecos delanteros con los salientes delanteros.

El filtro descansa sobre la Cubeta zumo SS (40) (Figura 3) o la Cubeta Zumo Tank (50) (Figura 5).

BARREDOR DE PULPA (43)

Asegúrese que la guía interior del barredor de pulpa está correctamente montada (Figura 13).

Puede extraer e insertar el barredor de pulpa girando el pestillo lateral 90° (Figura 13).

Nota: Asegúrese que el pestillo está en su posición cerrada, para que el barredor de pulpa nunca caiga por accidente del filtro.

GRIFO SELF SERVICE (44)

Para montar el grifo Self Service en la cubeta, encare el saliente posterior y rosque la tuerca flotante que tiene el grifo en la parte posterior (Figura 3).

OPERATIVA GRIFO

Usted puede hacer funcionar el grifo normalmente pulsando y liberando para la extracción de zumo (Figura 14.1).

Puede bloquear/desbloquear la función de “caño libre” o “caño discontinuo”, dejando el pestillo en la posición “a” (posición libre) o en una de las 2 posiciones “b” para bloqueo del caño correspondiente (Figura 14.2).

Puede anclar el pulsador en la posición de “caño libre”. Para ello gire el anillo con las líneas discontinuas/continuas hasta que la línea continua esté sobre el icono del vaso.

Suelte el pulsador. Éste quedará anclado.

Para eliminar el anclaje, simplemente vuelva a apretar el pulsador (Figura 14.1).

Para la limpieza diaria puede desmontar la parte superior del grifo y el caño de entrada (Figuras 14.3 y 14.4).

JUNTA TUBO DETECTOR (46)

En caso de necesidad esta junta se puede extraer para su limpieza (Figura 3 o 4).

SUPLEMENTO MÁQUINA (47)

Utilice este suplemento para elevar la máquina (Figura 3).



¡Importante! La colocación de la máquina sobre el suplemento nunca debe realizarse por una única persona.

CUBETA ZUMO TANK (50)

Encare los dos salientes laterales que hay en los extremos de la cubeta y presione. Puede ayudar el montaje presionando los pulsadores laterales (Figura 15).

Para desmontar la cubeta simplemente, presione los pulsadores laterales y estire hacia usted.

SUBFILTRO TANK (51)

Deposite en el interior de la cubeta de exprimido (Figura 5).

BOYA TANK/COOLER (52) **MODELO TANK**

Encare los salientes del soporte de la boya en los agujeros de mayor diámetro en la tapa. Gire el soporte y deje que descansa en el alojamiento (Figura 16.1 y 16.2).

Introduzca la boya y coloque la tapa sobre el tanque (Figura 16.3 y 16.4).

El conjunto Boya puede desmontarse según se indica en Figura 17, para su limpieza.

MODELO COOLER o TANK

Afloje los salientes superiores. Encare la chapa en los orificios desde la parte inferior. Vuelva a apretar los salientes superiores (Figura 19).

TANK (53)

Una vez cerrado deslice sobre las guías que contiene el mueble (Figura 18).

GRIFO TANK (55)

Utilice la rosca para fijar el grifo Self Service a la cubeta Tank. Asegúrese que lo orienta de forma vertical (Figura 18.1).

El grifo Tank puede funcionar en modo continuo, o discontinuo, simplemente gire el tirador 180° y se quedará enclavado al bajar el tirador, permitiendo caño libre.

Para la limpieza puede desmontarse la parte superior del grifo Self Service (Figura 18.2).

DETECTOR DE NIVEL (56)

Este componente solo es necesario manipular en caso de pedir un repuesto. Recuerde colocar el detector en la misma posición que el detector original. Si usted dispone de una máquina Tank, el detector queda en la parte superior, si dispone de una máquina Cooler el detector queda en la parte inferior (Figura 5 y Figura 6).

CONJUNTO ENFRIADOR (70)

Coloque la unidad enfriadora en su alojamiento en el mueble (Figura 6).

Monte los componentes según se indica en Figura 19 por este orden:

- Monte el pistón-junta y la palanca en el depósito siguiendo los movimientos numerados según dibujo adjunto.
- Coloque el depósito.
- Ajuste la tapa bomba en el interior del depósito con la flecha apuntando hacia usted.
- Fije la placa de enganche metálico asegurando con ella el depósito.

MUEBLE SS/TANK (90), MUEBLE COOLER (100)

Colocación de máquina sobre mueble display:

! IMPORTANTE: Esta operación debe ser realizada por 2 ó 3 personas. Nunca debe realizarse por una única persona.

Bloquee con el pedal de freno las ruedas delanteras del mueble para así evitar que se mueva durante la instalación.

Una vez desembalado el mueble, retire los tornillos de las escuadras de sujeción y resérvelos para más tarde. Ver detalle "A" de Figura 8.

En el interior del mueble se encuentran las caídas de cortezas y la bandeja de goteo del mueble con su filtro.

Sítue la máquina sobre el mueble, haciendo coincidir las esquinas interiores de la base de la máquina con los dos tacos de goma del mueble, de ese modo coincidirán los agujeros de las escuadras de fijación con los de la máquina. Ahora podrá fijar la máquina con los tornillos antes reservados (Ver Figura 5 ó 6).

Recuerde:

La máquina y el mueble display están unidos por los tornillos suministrados según se indica en este manual de instrucciones.

Nunca intente inclinar la máquina y el mueble. Para desplazar desbloquee las ruedas.

PARTICULARIDADES PARA MUEBLE SS/TANK (90)

Para los muebles Self Service y Tank fije la bandeja goteo con su filtro en el mueble display.

En caso de adquirir un modelo con Drain&Clean System:

! ¡Importante! Desenchufe la máquina de la pared.

Si estuviera colocado, quite la Caída cortezas (90.6), el Filtro mueble SS (90.7A) y la Tolva mueble (90.3) (Figura 8). Abra la puerta delantera (Figura 8). Si estuviera colocado, quite los Volantes Plástico Inyección (90.10), y la Tapa mueble SS/Tank (90.11).

Busque el agujero superior (Figura 7.2), e introduzca la mano cogiendo el Tubo flexible (80.4) y colocando en el agujero (Figura 7.1). No estire o sujete ninguna otra parte de la máquina.

Posteriormente coloque la tapa inferior del tubo con los dos volantes suministrados, y vuelva a colocar todas las piezas desmontadas previamente.

Ver explosionado para la colocación de los componentes (Figura 8).

El componente 90.7 varía según el modelo de mueble comprado:

Mueble Self Service: Componente Filtro mueble SS (90.7A).

Mueble Tank: Componente (90.7B) Guías depósito Tank (90.7B).

En los componentes Frontis bandeja (90.8) y Filtro bandeja (90.9) se puede regular la posición para poder adaptarse a diferentes formatos de botellas y vasos.

PARTICULARIDADES PARA MUEBLE COOLER

Ver Figura 6 y 9.1 para la correcta colocación de los componentes.

Pase el cable de tensión del Conjunto enfriador por el agujero de la compuerta posterior. Para ello puede desenroscar la compuerta si es necesario (Figura 9.2).

2. DESMONTAJE

El desmontaje de los componentes se realiza en orden inverso al indicado en cada apartado.

FUNCIONAMIENTO GENERAL

Una vez instalada la máquina correctamente y antes de conectarla a la red verifique los datos eléctricos con el suministro eléctrico. Si todo es correcto, proceda a enchufar la máquina a la tensión de red.

Para encender la máquina, pulse el botón verde **ON**, en ese momento se encenderá el LED del botón ON/OFF, y el display digital de la máquina.

Antes de operar la máquina con naranjas, debe realizar un calibrado de la máquina en vacío. Para ello debe entrar en el apartado de Calibrado dentro del MENÚ CLIENTE, o bien dejar la máquina funcionando en vacío durante 1 minuto aproximadamente hasta que ésta se detenga.

Para un correcto conteo, puede ser necesario que posteriormente ajuste el parámetro Offset. En caso de un conteo incorrecto, proceda de la siguiente forma:

Caso 1: No cuenta todas las naranjas. Reduzca el valor de Offset.

Caso 2: Cuenta demasiadas naranjas. Aumente el valor de Offset.

Entre en **MENU> 5. Calibrado> 2. Offset** y ajuste el valor. Salga del Menú compruebe el conteo en vacío, y con 2 o 3 naranjas. Vuelva a repetir el proceso hasta encontrar el valor que permite el correcto conteo de la máquina. Para evitar posibles errores en el conteo, procure evitar dejar la máquina parada con una naranja atrapada entre el tambor macho y hembra. En todos los modelos se muestra el contador de naranjas. (Desviación +-1%)

Recuerde utilizar una jarra o vaso en la salida del zumo de su máquina.

En caso de faltar algún elemento de seguridad, la máquina no funcionará hasta que usted lo haya colocado.

En caso de necesidad, usted siempre podrá apagar la máquina de la siguiente forma:

- A** Liberando el accionador usado. Por ejemplo el grifo.
- B** Apretando la tecla **STOP**.
- C** Apretando el botón rojo **OFF**.
- D** SÓLO EN CASO DE EMERGENCIA: Desenchufando la máquina directamente desde la pared.
- F** Si la máquina no detecta naranjas, ésta parará aproximadamente a los 60" desde el paso de la última naranja.

CARGA DEL ALIMENTADOR

Para cargar el alimentador de la máquina con naranjas, puede abrir la Puerta cesta alimentador (14) y vaciar parcialmente la caja de naranjas. Cierre la puerta y termine de llenar la caja.

UNIDAD DE EXPRIMIDO

Asegúrese de que la máquina tiene montados todos los elementos que permiten el corte de la naranja, el exprimido del zumo y la recogida de éste. Para ello consulte el modelo de máquina comprado con el gráfico indicado en los apartados: DESEMBALAJE Y PUESTA EN MARCHA. MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS COMPONENTES SEGÚN MODELO.

Revise el estado de las cubetas y filtro para garantizar un zumo de calidad.

Si ha comprado una máquina con Barredor de pulpa (43), utilice éste de lado a lado para tirar los restos de pulpa, semillas, etc a los cubos de residuos.

Si ha comprado una máquina con Grifo SS (44) o Grifo Tank (55), lea las instrucciones de uso del grifo Self Service en el apartado MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS COMPONENTES SEGÚN MODELO.

Si ha comprado una máquina de llenado automático, la máquina parará automáticamente al llegar al nivel máximo. Recuerde colocar la Boya Tank/Cooler (52) en el sitio, siguiendo las instrucciones de montaje. También podrá seleccionar cantidad de llenado.

ÁREA RESIDUOS

Asegúrese que los elementos que recogen las cortezas de las naranjas están colocados correctamente en su sitio.

Revise el llenado de los depósitos para evitar rebosamiento de las cortezas.

Si ha comprado una máquina con Podium, las cortezas caerán directamente en el Carrito residuos (90.4) o Cubo cortezas (100.3).

ACCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

GENERAL. En todos los modelos, usted podrá operar la máquina de forma **Profesional** o de forma **Automática**. Para pasar de un modo a otro, mantenga la tecla **Mode** apretado unos instantes. Siempre que pase de modo Automático a Profesional le pedirá que programe el número de naranjas a exprimir. En caso de no querer modificar la cantidad simplemente espere unos segundos o presione rápidamente la tecla OK. En caso de querer modificar la cantidad, presione las teclas + - para seleccionar la cantidad, y luego presione la tecla OK hasta que aparezca el símbolo de **Grabado**.

MODELO SPEED PRO BASIC

MODO AUTOMÁTICO

Desde el modo automático:

 **START** INICIA LA MÁQUINA

 **STOP** PARA LA MÁQUINA

Funcionamiento ininterrumpido.

MODO PROFESIONAL

MÍNIMO DE NARANJAS  1

MÁXIMO DE NARANJAS  12

VALOR POR DEFECTO  3

Funcionamiento hasta llegar a la cantidad estipulada.

SPEED PRO SELF SERVICE, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

La tecla **START** no está activa. Únicamente lo está en el modo **MANUAL**.

MODO AUTOMÁTICO

Control desde el Grifo SS (44).

Funcionamiento ininterrumpido, mientras el grifo está pulsado.

MODO PROFESIONAL

Control desde el grifo mientras está pulsado.

MÍNIMO DE NARANJAS  1

MÁXIMO DE NARANJAS  12

VALOR POR DEFECTO  3

MODO MANUAL (En caso de que el grifo no funcione)

En Modo Manual la tecla **START** pasa a estar activa.

En el modo manual sigue pudiendo operar en modo Automático y Profesional desde el teclado.

MANUAL "AUTOMÁTICO"

Funcionamiento ininterrumpido.

MANUAL "PROFESIONAL"

MÍNIMO DE NARANJAS  1

MÁXIMO DE NARANJAS  12

VALOR POR DEFECTO  3

*La tecla **STOP** siempre está operativa.*

GRIFO SELF SERVICE (44)

Usted ha adquirido un grifo multifunción. Le permite suministrar zumo de manera discontinua o de forma continua sin necesidad de estar apretando el pulsador.

Bloqueo: En cualquier momento usted puede bloquear el grifo para que solo funcione de una de las 2 maneras posible.

Vea las diferentes posibilidades en: MONTAJE Y DESMONTAJES DE LOS COMPONENTES SEGÚN MODELO, GRIFO SS (44).

SPEED PRO TANK PODIUM, SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, SPEED PRO COOLER

Asegúrese siempre que el Tank (53) o Depósito (70.6) está colocado lo más próximo posible al sensor que se encuentra en la base. Asegúrese que la boya está colocada en la tapa de forma correcta y se mueve libremente (Figura 5 y Figura 6).

Si la Boya Tank/Cooler (52) no está colocada, la máquina no funcionará.

MODO PROFESIONAL	1
La máquina se pondrá en marcha al pulsar START y se parará cuando el Detector de nivel (56) no encuentre la Boya Tank/Cooler (52) o alcance el volumen asignado. Cuando vuelva a bajar el nivel la máquina no se pondrá en marcha hasta que se vuelva a pulsar START .	
Dispone de 3 volúmenes diferentes de llenado, según sus necesidades de zumo.	2

MODO MANUAL (En caso de que el sensor no funcione)	
En caso de que el Detector de nivel (56) no funcionase, se debe entrar en el menú y activar el MODO MANUAL . Al hacer esto, podrá disponer de toda la funcionalidad de la máquina sin el detector; hasta que éste sea reparado.	
MANUAL “AUTOMÁTICO”	1
Funcionamiento ininterrumpido.	
MANUAL “PROFESIONAL”	2
Programe la cantidad de naranjas a exprimir. La máquina parará al llegar al valor seleccionado o al apretar la tecla STOP . ¡Recuerde! En modo manual debe vigilar el nivel de zumo para que nunca desborde, puesto que la función de nivel esta anulada.	

MODO AUTOMÁTICO	1
Cuando se conecta la máquina al inicio del día se selecciona el botón START para que la máquina se ponga en marcha.	
La máquina empieza a exprimir hasta que el depósito se llena y el Detector de nivel (56) no encuentra la Boya Tank/Cooler (52). En ese momento la máquina se parará.	2
Cuando vuelva a bajar el nivel de zumo la máquina se volverá a poner en marcha después de haber pasado unos 15” desde que no detecta la boya, y así sucesivamente en modo automático.	3
Mientras no se ha apretado STOP aparecerá el dibujo del tanque lleno o semilleno, indicando que aunque la máquina está en modo automático, está parada esperando a que se vacíe el tanque, para volver a iniciar el proceso de llenado. Al apretar STOP desaparece el dibujo, y la máquina ya no está funcionando.	4

SPEED PRO COOLER: UNIDAD DE ENFRIAMIENTO

Encienda el grupo enfriador accionando el interruptor que se encuentra a la izquierda en la salida de zumo del depósito. Puede regular la temperatura del zumo mediante el regulador situado a la derecha, gírelo en **sentido horario para más frío y en contra del sentido horario para menos frío**.

Accione la palanca del depósito para llenar un vaso o una jarra.

¡Importante! Recuerde apagar el Conjunto enfriador (70) al apagar la máquina principal para evitar consumos innecesarios.

CONFIGURACIÓN

Su exprimidora Zumex **Speed Pro** le permite ajustar parámetros según sus preferencias.

Usted puede elegir y programar el modo de funcionamiento de su máquina utilizando el dispositivo electrónico. Con él, podrá controlar atributos y funcionalidades siguiendo los **MENÚS** que se adjuntan.

Para entrar en el **MENÚ** debe apretar las teclas **STOP** y **MODE** durante al menos 2" e introducir el PIN por defecto (0000).

Una vez dentro usted podrá configurar:

IDIOMA: Puede seleccionar entre uno de los 23 idiomas disponibles.

PIN: Ver o cambiar el PIN actual para que nadie cambie ningún parámetro de la máquina.

CONTADOR: Ver el contador total o parcial de la máquina. Resetear el contador parcial visible en la pantalla principal.

CRÉDITO ascendente o descendente: Usted podrá programar el crédito de la máquina, con lo cual la máquina se podrá detener al alcanzar el límite de crédito, ascendente o descendente, hasta que se vuelva a programar la cantidad.

BLOQUEO DE MODO: Usted puede hacer que la máquina funcione únicamente en modo Automático, Profesional e incluso que no se puedan cambiar el número de naranjas o volumen a exprimir para que se exprima únicamente la cantidad fijada por usted.

MODO MANUAL (MODO DE AUXILIO): En aquellos modelos de máquina que tienen un accionador o un sensor de funcionamiento auxiliar, puede anularse seleccionando el modo **MANUAL**. [Modelo Self Service: Grifo SS (44). Modelo Tank y Cooler: Detector de nivel (56)].

CALIBRADO: Usted puede realizar un calibrado de la máquina para el correcto conteo de la máquina en cualquier momento.

ESTADO DE LA MÁQUINA: Usted tiene acceso a las distintas anomalías que hayan podido causar un paro en la máquina.

CONTRASTE: Puede graduar la intensidad del brillo del display.

¡Recuerde! Dentro del modo MENÚ CLIENTE:

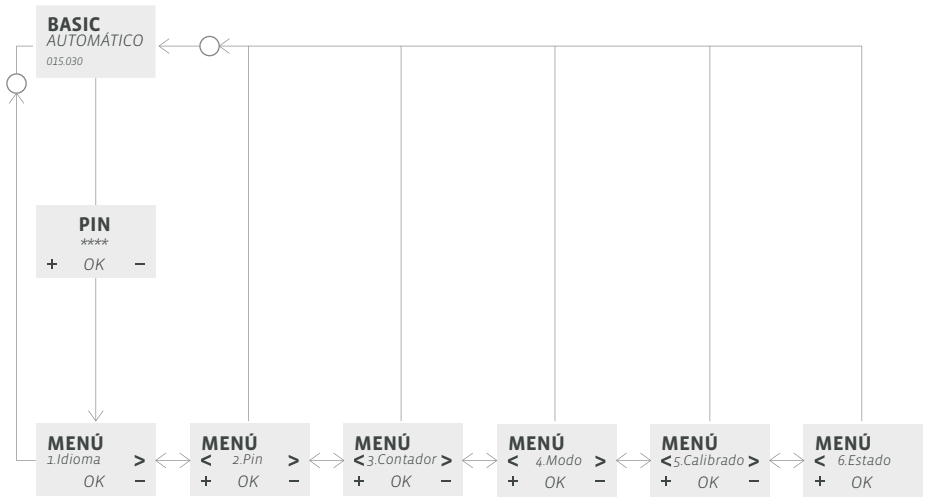
“Ok corto” para bajar de nivel.

“Ok largo” para subir de nivel.

“Ok largo” para grabar un dato (Aparecerá el símbolo de grabado).

Para salir del MENÚ CLIENTE, debe ascender tantos niveles como haya descendido.

DIAGRAMA DE MENÚS
MENÚ PRINCIPAL



1	IDIOMA. Elegir el idioma para operar la máquina.	MODO. Seleccione el modo de trabajo: automático o profesional.	4
2	PIN. Ver o cambiar el PIN	CALIBRADO. Para realizar un calibrado de la máquina para un correcto conteo.	5
3	CONTADOR. Ver el contador total o parcial de la máquina.	ESTADO. Acceder a las distintas anomalías que hayan podido causar un paro en la máquina.	6

LIMPIEZA

- 1 **Desconecte la máquina de red.**
- 2 **Desmonte las Salidas Laterales.**
- 3 **Desmonte la cubierta.**
- 4 **Desmonte el portacuchillas** tirando hacia usted desde el asa.
¡Atención! Maneje esta pieza con mucho cuidado ya que podría cortarse.
- 5 Saque de sus soportes las **cuñas extractores de cortezas** (Figura 1).
- 6 **Desmonte los tambores de exprimido** por parejas, desenroscando previamente los volantes que los sujetan (Figura 1).
- 7 **Desmonte las cubetas y filtros** de zumo, según modelo vea la Figura correspondiente, según apartado: DESEMBALAJE Y PUESTA EN MARCHA.
- 8 **En modelos con grifo:**
Desenrosque el grifo de la cubeta, separe el pulsador del cuerpo para una limpieza homogénea. Desmonte los grifos según se indica en los apartados: Grifo SS (44), Grifo Tank (55) de MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS COMPONENTES SEGÚN MODELO.
- 9 **En los modelos con Drain&Clean System:** Puede hacer una limpieza ligera vaciando una jarra de agua tibia en el alimentador.
Tanto si su modelo dispone de Drain&Clean System, como si no, es conveniente desmontar el alimentador para la completa eliminación de cera.
- 10 **Limpieza de los elementos no desmontables:** utilizar una bayeta con agua tibia con agua y jabón, para su posterior aclarado.
- 11 **Recuerde** que hay piezas que aún siendo parecidas se montan en diferentes lados.
- 12 No introducir las piezas del tanque de la máquina **Speed Pro Cooler** en el lavavajillas.
- 13 **Piezas transparentes y lavavajillas:** el lavado de estas piezas en el lavavajillas es posible, aunque debe cuidar el uso correcto de jabón, sal y abrillantador para que las piezas no pierdan brillo y transparencia.

ACCESORIOS

Consulte en la web de Zumex www.zumex.com los diferentes accesorios que puede acoplar a su máquina. Encontrará una amplia gama de accesorios con los que configurar su exprimidora según sus necesidades: Botellas, Conjunto Botellero, Bandeja Self Service, Cuchilla móvil etc.

DETECCIÓN DE AVERÍAS Y CONSEJOS

ERROR	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN
CUBIERTA	No detecta la Seguridad de la cubierta	Verificar colocación cubierta Verificar colocación Salida Lateral Verificar colocación imán Verificar cables conectados Verificar detector cubierta
CUBETA	No detecta cubeta	Verificar colocación cubeta Verificar conexión cableado Verificar detector cubeta
MOTOR RED	El motor no funciona a una tensión correcta	Verificar Tensión de red Verificar Placa electrónica
INTERRUPCIÓN	Corte eléctrico	Verificar cable tensión de red Verificar conexionado interior de los cables
SOBRECONSUMO	El motor realiza un sobreconsumo	Verificar obstáculos en el sistema de exprimido Verificar la dureza de la fruta Verificar motor Verificar refrigeración
SIN BOYA	No detecta boya	Colocar boya correctamente Colocar tanque correctamente Verificar cableado Verificar detector
CRÉDITO	Límite contador alcanzado	Eliminar límite contador Reprogramar límite contador

DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD

Nosotros ZUMEX GROUP S.A. con domicilio en Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 - 46113 Moncada, Valencia (España) declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que los siguientes modelos de exprimidoras, ZUMEX SPEED PRO BASIC, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE PODIUM, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM, ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, ZUMEX SPEED PRO COOLER PODIUM, son conforme a las siguientes normas armonizadas y reglamentos:

EN ISO 12100-1	2003	Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 1: Terminología básica, metodología.
EN ISO 12100-2	2003	Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 2: Principios técnicos.
EN 60335-1	2012	Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 1: Requisitos generales.
EN 60335-2-64 +A1	2000 2002	Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 2-64: Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo.
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 +A1 2009 +A2 2011	Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. Parte 1: Emisión. Norma de familia de productos.
EN 55014-2	1997 +A1 2001 +A2 2008	Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. Parte 2: Inmunidad. Norma de familia de productos.
EN 61000-3-2	2006 +A1 2009 +A2 2009	Compatibilidad electromagnética. Parte 3: Límites – Sección 2: Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16A por fase).
EN 61000-3-3	2008	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 ≤ 16A.

EN 1672-2	2005	Maquinaria para el proceso de alimentos. Conceptos básicos. Parte 2: Requisitos de higiene.
REGLAMENTO (CE) N° 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 entrar 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.

Para ofrecerle un mejor servicio, le recomendamos que registre su producto durante los primeros días de uso, sólo tiene que entrar en www.zumex.com en la sección de registro de producto y completar el formulario.



Moncada, 20 Febrero 2013

A. Flotats.



Découvrez la nouvelle série de la machine plus rapide et plus robuste de Zumex.

Speed Pro présente sa nouvelle génération de presse-agrumes qui vous permettront d'offrir le meilleur du jus sur votre point de vente et ce, de la manière la plus simple qui soit.

Une nouvelle gamme spécialement conçue pour les cafés, les hôtels, les aires de service et les supermarchés devant répondre à une grande demande de jus et souhaitant offrir à leurs clients un service haut de gamme et **une expérience Life Essence**.

Speed Pro

Manuel de l'utilisateur. Instructions originales.

Dans ce manuel, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour l'installation et la mise en service de votre nouveau presse-agrume de la série Speed Pro, ainsi que des informations sur son fonctionnement, ses caractéristiques, ses accessoires, des conseils et les précautions à prendre.

Veillez lire attentivement le présent manuel pour tirer le meilleur profit de votre Speed Pro et faites la différence.

SOMMAIRE

INFORMATIONS IMPORTANTES, GENERALITES

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- PREPARATION
- DEBALLAGE ET MISE EN MARCHÉ
- MONTAGE ET DEMONTAGE DES COMPOSANTS SELON LE MODELE
- FONCTIONNEMENT GENERAL
- CONFIGURATION
- NETTOYAGE
- ACCESSOIRES

DETECTION DES PANNES ET CONSEILS

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

ANNEXE

FIGURES ET VUE D'ENSEMBLE. PAGE 2



INFORMATIONS IMPORTANTES, GÉNÉRALITÉS

Le présent manuel s'applique aux modèles Zumex suivants

MODÈLES DE TABLE	ZUMEX SPEED PRO
	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE
MODÈLES INTÉGRÉS DANS UN MEUBLE	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM
	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM
	ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM
	ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM
	ZUMEX SPEED PRO COOLER PODIUM

Avant de commencer, merci de prendre connaissance des informations suivantes:

- Les données spécifiques concernant votre presse-agrume Zumex (tension, fréquence et autres données importantes) figurent sur la Plaque signalétique qui se trouve sur l'appareil.
- Nous rappelons pour toute question technique, vous devez contacter votre Distributeur habituel / Service d'assistance technique officiel en rappelant toujours le Numéro de série qui figure sur la Plaque signalétique de la machine.
- Ne pas manipuler la machine ou la faire fonctionner en l'absence de l'un quelconque des éléments de sécurité.
- Zumex a adopté les mesures nécessaires pour que les machines commercialisées soient reprises dans le cadre du tri des déchets conformément aux bonnes pratiques de gestion de l'environnement. Merci de contacter votre distributeur agréé Zumex pour mettre au rebut ces machines conformément aux procédures établies.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des adultes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes pour le faire, sauf sous surveillance ou sous réserve qu'ils aient reçu les instructions d'utilisation nécessaires de la part de la personne responsable de leur sécurité.
- Surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- Une borne équipotentielle est prévue à l'arrière de la machine en vue du raccordement d'autres appareils à la terre de votre installation. Pour l'utiliser, il suffit de desserrer les écrous et les rondelles, de mettre le câble de terre de l'appareil auxiliaire puis de resserrer fermement les écrous et les rondelles.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.
- Cette machine a été conçue pour presser des agrumes dont les dimensions sont indiquées dans le présent manuel : oranges, mandarines, grenades et pamplemousses.
- Il ne faut pas utiliser des fruits autres que ceux indiqués dans le manuel.
- Lors des opérations de nettoyage, de maintenance ou de remplacement de pièces, il faut toujours s'assurer que la prise du câble d'alimentation a été débranchée. Cette dernière doit être visible.

- Il faut faire attention aux parties coupantes afin d'éviter tout risque de coupures.
- Les parties qui sont en contact avec les aliments doivent être nettoyées selon les indications du chapitre relatif au nettoyage.
- Si le câble d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par un câble ou un ensemble spécial qui sera fourni par le fabricant ou son service après-vente.
- Le câble est fourni avec une protection qui empêche le débranchement accident du câble. Veillez à bien installer cette protection en suivant les indications du mode d'emploi en vue de garantir la sécurité de l'appareil.
- Les indications du mode d'emploi pourront faire l'objet de mises à jour. Vous pouvez les consulter sur notre site www.zumex.com, dans le volet du modèle choisi.

Si vous avez des suggestions ou des commentaires à faire afin d'améliorer nos machines ou notre réseau de service, merci de contacter directement Zumex à l'adresse suivante:

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	Poids		Dimensions I LARGEUR X PROFONDEUR X HAUTEUR I	
SPEED PRO	64.7 kg	142.4 lb	593 x 574 x 989 mm	23.35 x 22.6 x 38.94 "
SPEED PRO SELF SERVICE	72.2 kg	158.9 lb	593 x 658 x 1050 mm	23.35 x 25.91 x 41.34 "
SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM avec DRAIN&CLEAN SYSTEM	118.1 kg	259.9 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
	119.4 kg	262.8 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
SPEED PRO TANK PODIUM avec DRAIN&CLEAN SYSTEM	116.7 kg	256.6 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
	118.0 kg	259.5 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
SPEED PRO COOLER PODIUM	128.3 kg	282.2 lb	675 x 727 x 1850 mm	26.57 x 28.62 x 72.83 "

D'AUTRES CARACTÉRISTIQUES (Pour tous les modèles)

Tension	115V 60Hz	220/240 V 50/60 Hz
Puissance	320 W (560 W version COOLER)	300 W (560 W version COOLER)
Consommation	2.7 A (4.87 A version COOLER)	1.2 A (2.4 A)
Oranges par minute	40	37/40
Fruits *	Oranges, mandarines, limas, pamplemousses, grenades	
Taille des fruits	65 - 85 mm (50 - 65 mm avec Kit D65)	
Capacité du chargeur	20 kg 44 lb	
Protection	IPX4	
Niveau de pression acoustique	Inférieur 70 dB (A)	

* Pour les autres fruits pressés toujours vérifier auprès de votre revendeur le plus proche.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PREPARATION

Avant de commencer le pressage, vous devez suivre les étapes suivantes:

- 1 Déballer l'appareil et le placer sur une surface la plus horizontale possible.
- 2 Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de la machine que vous trouverez en sur l'appareil.
- 3 Assurez-vous que rien ne vous gêne au cours du processus de déballage.

DEBALLAGE ET MISE EN MARCHE

Suivez les instructions indiquées, en fonction du modèle de machine que vous avez acheté.

SPEED BASIC PRO

Les composants suivants peuvent être livrés en pièces détachées et doivent être montés s'ils ne le sont pas déjà : Sortie latérale capot droite (2), Sortie latérale capot gauche (3), Câble d'alimentation (15), Protecteur câble (16), Bac à déchets (20), Bac antigouttes (21), Bac à jus en plastique (30), Filtre intérieur en plastique (31), Filtre à jus en plastique (32).

Voir Figures 1 et 2.

SPEED PRO SELF SERVICE

Les composants suivants peuvent être livrés en pièces détachées et doivent être montés s'ils ne le sont pas déjà : Sortie latérale capot droite (2), Sortie latérale capot gauche (3), Câble alimentation (15), Protecteur câble (16), Bac à déchets (20), Bac antigouttes (21), Bac à jus SS (40), Sous-filtre SS (41), Filtre SS/Tank (42), Balayeuse à pulpe (43), Robinet SS (44), Accessoire de levage machine (47).

Voir Figures 1 et 3.

SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

Les composants suivants peuvent être livrés en pièces détachées et doivent être montés s'ils ne le sont pas déjà : Sortie latérale capot droite (2), Sortie latérale capot gauche (3), Câble alimentation (15),

Protecteur câble (16), Bac à jus SS (40), Sous-filtre SS (41), Filtre SS/Tank (42), Balayeuse à pulpe (43), Robinet SS (44).

Voir Figures 1 et 4. Voir paragraphe (90) MEUBLE SS/TANK pour plus d'informations sur le meuble de votre machine.

SPEED PRO TANK PODIUM, SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

Les composants suivants peuvent être livrés en pièces détachées et doivent être montés s'ils ne le sont pas déjà : Sortie latérale capot droite (2), Sortie latérale capot gauche (3), Câble alimentation (15), Protecteur câble (16), Filtre SS/Tank (42), Balayeuse à pulpe (43), Bac à jus Tank (50), Sous-filtre Tank (51), Flotteur Tank/Cooler (52), Tank (53), Mélangeur (54), Robinet Tank (55).

Voir Figures 1 et 5. Voir paragraphe MEUBLE SS/TANK (90) pour plus d'informations sur le meuble de votre machine.

SPEED PRO COOLER

Les composants suivants peuvent être livrés en pièces détachées et doivent être montés s'ils ne le sont pas déjà : Sortie latérale capot droite (2), Sortie latérale capot gauche (3), Câble alimentation (15), Protecteur câble (16), Bac à jus en plastique (30), Filtre intérieur en plastique (31), Filtre à jus en plastique (32), Ensemble refroidisseur (70), Flotteur Tank/Cooler (52).

Voir Figures 1 et 6. Voir paragraphe MEUBLE COOLER (100) pour plus d'informations sur le meuble de votre machine.

ENSEMBLE DRAIN&CLEAN SYSTEM (80)

Si vous avez acheté un modèle Drain&Clean System, votre machine dispose d'un tube de vidange qui relie le distributeur au bac à déchets situé à l'intérieur de la machine.

Voir Figure 7.1

MEUBLE SELF SERVICE/MEUBLE TANK PODIUM (90) MEUBLE COOLER (100)

Vous recevrez le meuble dans un colis séparé selon le modèle de machine que vous avez choisi. À l'intérieur du meuble, vous trouverez tous les éléments qui vous permettront de le monter.

MONTAGE ET DEMONTAGE DES COMPOSANTS SELON LE MODELE

1. MONTAGE

CAPOT SPEED PRO (1)

Placez les 3 trous du capot sur les 3 boutons des axes. Tournez ces derniers à 90° dans le sens des aiguilles d'une montre (Figure 10).

SORTIE LATÉRALE CAPOT DROITE (3), SORTIE LATÉRALE CAPOT GAUCHE (2)

Veillez à ce que les sorties latérales soient entièrement montées et bien en place (Figure 10).

Les sorties latérales ne sont pas identiques. Assurez-vous de placer la sortie latérale correspondante sur le côté qui lui est destiné.

Placez le bas de la sortie latérale et tournez vers le capot jusqu'à encastrer le clip.

TAMBOUR MALE PLASTIQUE (4), TAMBOUR FEMELLE PLASTIQUE (5)

Placez les tambours sur leurs axes (Figure 1).

Placez toujours un tambour mâle et un tambour femelle du même côté et de manière simultanée pour qu'ils s'emboîtent plus facilement.

ECROU PAPILLON PLASTIQUE INJECTION (6)

Vissez les écrous papillon pour fixer les tambours et le plateau chargeur (Figure 1).

EXTRACTEUR D'ECORCE GAUCHE (7), EXTRACTEUR D'ECORCE DROITE (8)

Placez les extracteurs d'écorce sur les guides du côté correspondant (Figure 1).

PORTE-LAMES (9)

Placez avec précaution la lame sur le guide correspondant et appuyez vers l'intérieur (Figure 1).

PANIER CHARGEUR (13)

On peut extraire le panier peut être enlevé et remis en place face à des guides et faire un léger mouvement jusqu'à ce qu'il s'arrête (Figure 1).

PORTE DU PANIER CHARGEUR (14)

Le panier chargeur est doté d'une porte facile à ouvrir et permettant de remplir très facilement le panier à oranges (Figure 1).

CÂBLE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE (15)

Dès réception de la machine, vous devez brancher le câble au socle de la machine (Figure 1).

PROTECTEUR CÂBLE à 3 vis (16)

Son installation permet d'empêcher le débranchement accidentel du câble (Figure 1).

JOINT BAC SS/TANK 6.3 x 3.5 (17)

Si besoin, ce joint peut être retiré facilement pour le nettoyer et remis en place manuellement (Figure 1).

GOUJON BAC (18)

La manipulation de ce composant n'est nécessaire qu'en cas de commande d'un Bac à jus SS (40) ou d'un Bac à jus Tank (50) de rechange (Figure 1). Une fois inséré le bac de rechange, ajustez le goujon par l'arrière pour régler la position du bac.

BAC A DECHETS (20)

Placez les bacs à déchets sous les sorties latérales du capot (Figure 2 ou 3 selon le modèle).

BAC ANTIGOUTTES (21)

Placez le bac antigouttes sous la sortie du jus (Figure 2 ou 3 selon le modèle).

BAC A JUS EN PLASTIQUE (30)

Assurez-vous que le joint de fermeture est bien monté sur le bac (Figure 11). Puis placez le bac dans la machine. Placez et logez le bac en bas sur les quatre pitons visibles sur la machine (Figure 2).

FILTRE INTERIEUR EN PLASTIQUE (31)

Placez le filtre à l'intérieur du bac de pressage (Figure 2).

FILTRE A JUS EN PLASTIQUE (32)

Placez le filtre à l'intérieur du bac de pressage (Figure 2).

BAC A JUS SS (40)

Placez le bac dans le trou situé au milieu. En même temps, mettez face au logement correspondant les deux pitons situés aux extrémités du bac et appuyez. Le montage sera plus facile si vous appuyez sur les boutons poussoirs latéraux (Figure 12).

SOUS-FILTRE SS (41)

Placez le sous-filtre à l'intérieur du bac de pressage (Figure 3).

FILTRE SS/TANK (42)

Placez les deux trous arrière sur les 2 pitons intérieurs arrière du bac. Laissez tomber le filtre vers l'avant de manière à ce que les deux trous avant s'insèrent sur les deux pitons avant.

Le filtre s'appuie sur le Bac a jus SS (40) (Figure 3) ou le Bac a jus Tank (50) (Figure 5).

BALAYEUSE A PULPE (43)

Assurez-vous que le guide intérieur de la balayeuse à pulpe est correctement monté (Figure 13). Vous pouvez extraire et insérer la balayeuse à pulpe en tournant le verrou latéral de 90° (Figure 13).

Remarque. Veillez à ce que le verrou soit en position fermée, afin que la balayeuse à pulpe ne tombe jamais accidentellement du filtre.

ROBINET SS (44)

Pour le montage du robinet Self Service dans le bac, insérez le piton arrière et vissez l'écrou flottant présent à l'arrière du robinet (Figure 3).

FONCTIONNEMENT DU ROBINET

Vous pouvez utiliser le robinet normalement en appuyant sur le bouton poussoir pour faire sortir le jus (Figure 14.1).

Vous pouvez verrouiller/déverrouiller la fonction "buse libre" ou "buse discontinue", en laissant le verrou en position "a" (position libre) ou le placer dans l'une des 2 positions "b" permettant le verrouillage de la buse correspondante (Figure 14.2).

Vous pouvez verrouiller le bouton poussoir en position "buse libre". Pour cela tournez la bague à lignes continues/discontinues jusqu'à ce que la ligne continue se retrouve face à l'icône du verre.

Relâchez le bouton poussoir. Il est verrouillé.

Appuyez de nouveau sur le bouton poussoir pour éliminer tout simplement le verrouillage (Figure 14.1).

Pour le nettoyage quotidien, vous pouvez démonter la partie haute du robinet et la buse d'arrivée (Figure 14.3 et 14.4).

JOINT TUBE DETECTEUR (46)

Si nécessaire, ce joint peut être extrait pour être nettoyé (Figure 3 ou 4).

ACCESSOIRE DE LEVAGE MACHINE (47)

Utilisez cet accessoire pour lever la machine (Figure 3).



Important! L'installation de la machine sur l'accessoire de levage ne doit jamais être réalisée par une personne seule.

BAC A JUS TANK (50)

Insérez les deux pitons latéraux situés à l'extrémité du bac et appuyez. Vous pouvez vous aider en appuyant sur les boutons poussoirs latéraux (Figure 15).

Pour démonter le bac, appuyez sur les boutons poussoirs latéraux et tirez vers vous.

SOUS-FILTRE TANK (51)

Placez le sous-filtre à l'intérieur du bac de pressage (Figure 5).

FLOTTEUR TANK/COOLER (52)

MODELE TANK

Placez les pitons du support du flotteur dans les trous de plus grand diamètre placés dans le couvercle. Tournez le support et laissez-le reposer dans son logement (Figure 16.1 et 16.2).

Insérez le flotteur et placez le couvercle sur le réservoir (Figure 16.3 et 16.4).

L'ensemble flotteur peut être démonté comme illustré Figure 17, pour être nettoyé.

MODELE COOLER ou TANK

Dévissez les pitons du haut. Insérez la plaque dans les trous par en-dessous. Revissez les pitons du haut (Figure 19).

TANK (53)

Glissez-le après fermeture, sur les guides du meuble (Figure 18).

ROBINET TANK (55)

Utilisez le filetage pour fixer le robinet Self Service au bac du Tank. Assurez-vous qu'il soit orienté verticalement (Figure 18.1).

Le robinet Tank peut fonctionner en mode continu ou discontinu, il suffit de tourner la poignée de 180° pour le verrouiller dès que l'on baisse la tirette, ce qui libère la buse.

Pour le nettoyage, la partie haute du robinet Self Service peut être démontée (Figure 18.2).

DETECTEUR DE NIVEAU (56)

Vous n'aurez à manipuler ce composant que si vous avez commandé une pièce de rechange. N'oubliez pas de replacer le détecteur dans la même position que le détecteur d'origine. Si vous avez une machine Tank, le détecteur est en haut, si vous avez une machine Cooler le détecteur est en bas (Figure 5 et Figure 6).

ENSEMBLE REFROIDISSEUR (70)

Placez l'unité de refroidissement dans le logement prévu à cet effet dans le meuble (Figure 6).

Assemblez les composants tels qu'illustré à la Figure 19 dans l'ordre suivant:

- Montez le piston-joint et la tirette sur le réservoir en suivant les mouvements numérotés sur le dessin.
- Placez le réservoir.
- Réglez le couvercle pompe à l'intérieur du réservoir avec la flèche pointant vers vous.
- Fixez la plaque de maintien métallique qui tient le réservoir.

MEUBLE SS/TANK (90), MEUBLE COOLER (100)

Mise en place de la machine sur le meuble à affichage:

! IMPORTANT: Cette opération doit être réalisée par 2 ou 3 personnes. Elle ne doit jamais être réalisée par une personne seule.

Bloquez les roues avant du meuble avec la pédale de frein pour l'empêcher de bouger lors de l'installation.

Après avoir déballé l'appareil, retirez les vis des équerres de fixation et mettez-les de côté pour plus tard. Voir détail "A" de la Figure 8.

A l'intérieur du meuble se trouvent les déchets d'écorce et le plateau antigouttes du meuble avec son filtre.

Placez la machine sur le meuble, en insérant les coins du bas du socle de la machine dans les deux coins de caoutchouc du meuble, de manière à ce que les trous des équerres de fixation coïncident avec ceux de la machine. Maintenant vous pouvez fixer la machine avec les vis préalablement mises de côté (Voir Figure 5 ou 6).

Rappel:

La machine et le meuble à affichage sont accrochés l'un à l'autre par des vis fournies telles que précisé dans ce manuel.

Ne jamais incliner l'appareil et le meuble. Pour les déplacer, débloquez les roues.

PARTICULARITES DU MEUBLE SS/TANK (90)

Pour les meubles Self Service et Tank, fixez le plateau antigouttes avec son filtre sur le meuble à affichage.

Si vous avez acheté un modèle Drain&Clean System:

! Important! Débranchez l'appareil.

Si elle est en place, retirez le Récupérateur Déchets (90.6), le Filtre Meuble SS (90.7A) et l'Entonnoir Meuble (90.3) (Figure 8). Ouvrez la porte avant (Figure 8).

Cherchez le trou en haut (Figure 7.2) et mettez la main pour attraper le Tube Flexible (80.4) et le placer dans le trou (Figure 7.1). Ne retirer ou ne déplacer aucun autre composant de la machine.

Ensuite, placez la plaque intérieure du tube avec les deux écrous papillons fournis et remontez toutes les pièces démontées précédemment.

Voir le dessin des pièces démontées pour le placement des composants (Figure 8).

Le composant 90.7 varie selon le modèle de meubles :

Meuble Self Service: Composant Filtre meuble SS (90.7A).

Meuble Tank: Composant Guides réservoir Tank (90.7B).

Les composants Plaque Face Bac (90.8) et Filtre Bac (90.9.), sont réglables en position pour s'adapter aux différents formats de bouteilles et de verres.

PARTICULARITES DU MEUBLE COOLER

Voir les Figures 6 et 9.1 pour la bonne installation des composants.

Passer le câble électrique de l'Ensemble refroidisseur par le trou de la porte arrière. Pour ce faire, vous pouvez dévisser la porte si nécessaire (Figure 9.2).

2. DEMONTAGE

Le démontage des composants doit être réalisé dans l'ordre inverse de celui indiqué à chaque paragraphe.

FONCTIONNEMENT GENERAL

Une fois la machine correctement installée et avant de la brancher au courant du secteur, vérifiez les caractéristiques électriques de l'alimentation. Si tout est ok, branchez l'appareil à la prise murale.

Pour allumer la machine, appuyez sur le bouton vert **ON**, à ce moment, le voyant LED de la touche ON/OFF s'allume ainsi que l'affichage numérique de la machine.

Avant d'utiliser la machine et d'introduire des oranges, vous devez effectuer un étalonnage de la machine à vide. Pour cela, vous devez entrer dans la rubrique Etalonnage du MENU CLIENT ou laisser la machine fonctionner à vide pendant une minute environ jusqu'à ce qu'elle s'arrête d'elle-même.

Pour un bon fonctionnement du compteur, il sera peut-être nécessaire de régler le paramètre Offset après le calibrage de la machine.

Pour ce faire, accédez au **MENU>5.Étalonnage>2.Offset** puis réglez la valeur. Quittez le menu et vérifiez le comptage à vide puis avec 2 ou 3 oranges. Recommencez le procédé pour trouver la valeur qui permet un bon fonctionnement du compteur de la machine. Pour éviter d'éventuelles erreurs de comptage, il faut éviter d'arrêter la machine si une orange est coincée entre le tambour mâle et le tambour femelle. Le compteur d'oranges est affiché sur tous les modèles. (Écart +/-1%)

N'oubliez pas de placer une Cruche ou un Verre à la sortie du jus de la machine.

Si l'un quelconque des éléments de sécurité n'est pas en place, la machine ne fonctionnera pas, tant que cela n'aura pas été réparé.

Si nécessaire, vous pouvez toujours éteindre la machine de la manière suivante:

- A** En relâchant le bouton poussoir/la tirette utilisé(s). Par exemple, le robinet.
- B** En appuyant sur la touche **STOP**.
- C** En appuyant sur le bouton rouge **OFF**.
- D** UNIQUEMENT EN CAS D'URGENCE : en débranchant la machine directement de la prise.
- F** Si la machine cesse de détecter des oranges, elle s'arrête environ 60" après le passage de la dernière orange.

CHARGEMENT DU PANIER CHARGEUR

Pour alimenter le chargeur de la machine avec des oranges, vous pouvez ouvrir la Porte du panier chargeur (14) et y vider une partie de la caisse d'oranges. Fermez la porte et terminez le remplissage du panier.

UNITE DE PRESSAGE

Assurez-vous que tous les éléments de la machine qui permettent la découpe des oranges, le pressage du jus et la récupération de ce dernier sont montés. Pour cela, consultez le modèle de machine acheté sur le graphique figurant au point DEBALLAGE ET MISE EN MARCHÉ. MONTAGE ET DEMONTAGE DES COMPOSANTS SELON LE MODELE.

Vérifier l'état des bacs et du filtre à jus pour garantir un jus de qualité.

Si vous avez acheté une machine dotée d'une Balayeuse à pulpe (43), utilisez-la pour retirer les restes de pulpe, les pépins, etc. et qu'ils soient jetés dans les bacs à déchets correspondants.

Si vous avez acheté une machine à Robinet SS (44) ou Robinet Tank (55), lisez les instructions concernant l'utilisation du Robinet Service Self au point MONTAGE ET DEMONTAGE DES COMPOSANTS SELON LE MODELE.

Si vous avez acheté une machine à remplissage automatique, la machine s'arrête automatiquement lorsqu'elle atteint le niveau maximum. N'oubliez pas de placer le Flotteur Tank/Cooler (52) dans son logement, en suivant les instructions d'assemblage. Vous pouvez également choisir le volume de remplissage.

ZONE DECHETS

Assurez-vous que les éléments qui recueillent les écorces d'oranges sont bien en place sur la machine.

Vérifiez régulièrement le niveau de remplissage des réservoirs pour éviter tout débordement des déchets.

Si vous avez acheté une machine avec Podium, les écorces tomberont directement dans le Charriot à déchets (90.4) ou dans le Bac à déchets (100.3).

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

GENERALITES

Sur tous les modèles, vous pouvez utiliser la machine en mode **Professionnel** ou **Automatique**. Pour passer d'un mode à l'autre, appuyez sur la touche **Mode** pendant quelques secondes. Chaque fois que vous passez du mode **Automatique** au mode **Professionnel**, la machine vous demandera de programmer le nombre d'oranges à presser. Si vous ne souhaitez pas modifier le nombre d'oranges, il suffit d'attendre quelques secondes ou d'appuyer rapidement sur la touche OK. Si vous souhaitez modifier le nombre d'oranges, appuyez sur les touches + - pour choisir la quantité puis appuyez sur la touche OK jusqu'à ce que le symbole **Enregistré** s'affiche.

MODELE SPEED PRO BASIC

MODE AUTOMATIQUE

En mode automatique

 **START** DÉMARRE LA MACHINE

 **STOP** ARRÊTE LA MACHINE

Fonctionnement continu.

MODE PROFESSIONNEL

NOMBRE MINIMUM D'ORANGES  1

NOMBRE MAXIMUM D'ORANGES  12

VALEUR PAR DÉFAUT  3

Il fonctionne jusqu'à avoir atteint à la quantité enregistrée.

SPEED PRO SELF SERVICE, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

La touche **START** n'est pas activée. Elle ne fonctionne qu'en mode **MANUEL**.

MODE AUTOMATIQUE

Commandé depuis le Robinet SS (44).

Fonctionnement continu, tant que le robinet est ouvert (bouton poussoir appuyé).

MODE PROFESSIONNEL

Commandé depuis le robinet ouvert.

NOMBRE MINIMUM D'ORANGES  1

NOMBRE MAXIMUM D'ORANGES  12

VALEUR PAR DÉFAUT  3

MODE MANUEL (Si le robinet ne fonctionne pas)

En mode manuel, la touche **START** est activée.

En mode manuel il reste possible d'opérer en mode Automatique et en mode Professionnel depuis le clavier.

MANUEL "AUTOMATIQUE"

Fonctionnement continu.

MANUEL "PROFESSIONNEL"

NOMBRE MINIMUM D'ORANGES  1

NOMBRE MAXIMUM D'ORANGES  12

VALEUR PAR DÉFAUT  3

La touche **STOP** est toujours active.

ROBINET SELF SERVICE (44)

Vous avez acheté un robinet multifonction. Il permet d'obtenir du jus d'une manière discontinue ou continue sans avoir à appuyer sur le bouton poussoir.

Verrouillage: vous pouvez à tout moment verrouiller le robinet pour qu'il ne fonctionne que sur l'un des 2 modes possibles.

Voir les différents modes au point: MONTAGE ET DEMONTAGE DES COMPOSANTS SELON LE MODELE, ROBINET SS (44).

SPEED PRO TANK PODIUM, SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, SPEED PRO COOLER

Toujours s'assurer que le Tank (53) ou le Réservoir (70.6) est placé aussi près que possible du capteur qui se trouve sur la base de la machine. Assurez-vous que le flotteur est en place dans le couvercle et bouge librement (Figure 5 et Figure 6).

Si le Flotteur Tank/Cooler (52) n'est pas installé, la machine ne fonctionnera pas.

MODE AUTOMATIQUE	
Une fois l'appareil branché en début de journée, on appuie sur la touche START pour démarrer la machine.	1
La machine commence à effectuer l'opération de pressage jusqu'à ce que le réservoir soit rempli et que le Détecteur de niveau (56) ne trouve pas le Flotteur Tank/Cooler (52). À ce moment-là, la machine s'arrête.	2
Dès que le niveau de jus baisse à nouveau, la machine se remet en marche environ 15" après que le flotteur n'est plus détecté, et ainsi de suite en mode automatique.	3
Tant que personne n'appuie sur STOP , le dessin du réservoir plein ou à moitié plein s'affiche, ce qui indique que même si la machine est en mode automatique, elle est arrêtée en attente que l'on vide le réservoir, pour recommencer le processus de remplissage. En appuyant sur STOP le dessin disparaît, et la machine s'arrête.	4

MODE PROFESSIONNEL

La machine démarre dès que l'on appuie sur **START** et s'arrête dès que le Détecteur de niveau (56) ne trouve pas le Flotteur Tank/Cooler (52) ou atteint le volume enregistré. Lorsque le niveau redescend, la machine ne redémarre que si l'on appuie à nouveau sur **START**.

1

Il y a 3 volumes de remplissage différents, selon les besoins en jus.

2

MODE MANUEL (Si le capteur ne fonctionne pas)

Si le Détecteur de niveau (56) ne fonctionne pas, vous devez entrer dans le menu et activer le **MODE MANUEL**. Ce faisant, la machine pourra fonctionner parfaitement sans le détecteur jusqu'à ce qu'il soit réparé.

MANUEL "AUTOMATIQUE"

Fonctionnement continu.

1

MANUEL "PROFESSIONNEL"

Programmez le nombre d'oranges à presser. La machine s'arrête dès qu'elle atteint le nombre enregistré ou dès que l'on appuie sur la touche **STOP**.

Rappel! En mode manuel, vous devez surveiller le niveau de jus afin qu'il ne déborde pas, puisque la fonction de niveau est inactive.

2

SPEED PRO COOLER: UNITE DE REFROIDISSEMENT

Allumez le groupe refroidisseur en appuyant sur l'interrupteur qui se trouve sur la gauche de la sortie de jus du réservoir. Vous pouvez régler la température du jus en utilisant le régulateur situé à droite, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le refroidir et en sens contraire pour diminuer le niveau de refroidissement.

Actionnez la tirette du réservoir pour remplir un verre ou une cruche.

! **Important!** N'oubliez pas d'éteindre l'Ensemble refroidisseur (70) dès que vous éteignez la machine principale pour éviter une consommation inutile.

CONFIGURATION

Votre presse-agrume Zumex **Speed Pro** vous permet de régler les paramètres selon vos préférences.

Vous pouvez choisir et définir le mode de fonctionnement de votre machine à l'aide du dispositif électronique. Grâce à lui, vous pouvez contrôler les caractéristiques et les fonctions depuis les **MENUS** affichés.

Pour accéder au **MENU**, vous devez appuyer sur les boutons **STOP** et **MODE** au moins pendant 2" et entrer le code PIN par défaut (0000).

Depuis le MENU, vous pouvez configurer :

LANGUE: Vous pouvez choisir l'une des 23 langues disponibles.

PIN: Afficher ou modifier le PIN actuel afin que personne ne puisse modifier les paramètres de la machine.

COMPTEUR: Voir le compteur total ou partiel de la machine. Réinitialiser le compteur partiel affiché sur l'écran principal.

CREDIT vers le haut ou vers le bas: vous pouvez programmer le crédit de la machine de sorte que la machine peut être arrêtée afin d'atteindre la limite de crédit, ou jusqu'à ce que vous reprogrammer le montant.

VERROUILLAGE DU MODE: Vous pouvez faire fonctionner la machine uniquement en mode Automatique, Professionnel et même fixer le nombre d'oranges ou le volume à presser de manière à ce que seul ce volume soit pressé.

MODE MANUEL (MODE DE SECOURS): Sur les modèles de machine présentant un robinet/tirette ou un capteur de fonctionnement auxiliaire, ce dernier peut être annulé en choisissant le mode manuel. [Modèle Self Service: Robinet SS (44). Modèle Tank et Cooler: Détecteur de niveau (56)].

ETALONNAGE: Vous pouvez effectuer un étalonnage de la machine pour régler le comptage de la machine à tout moment.

ETAT DE LA MACHINE: Vous pouvez détecter et corriger diverses pannes qui ont pu causer un arrêt de la machine.

CONTRASTE: Vous pouvez régler l'intensité de la luminosité de l'écran.

Rappel! Dans le MENU CLIENT :

“Ok court” pour baisser le niveau.

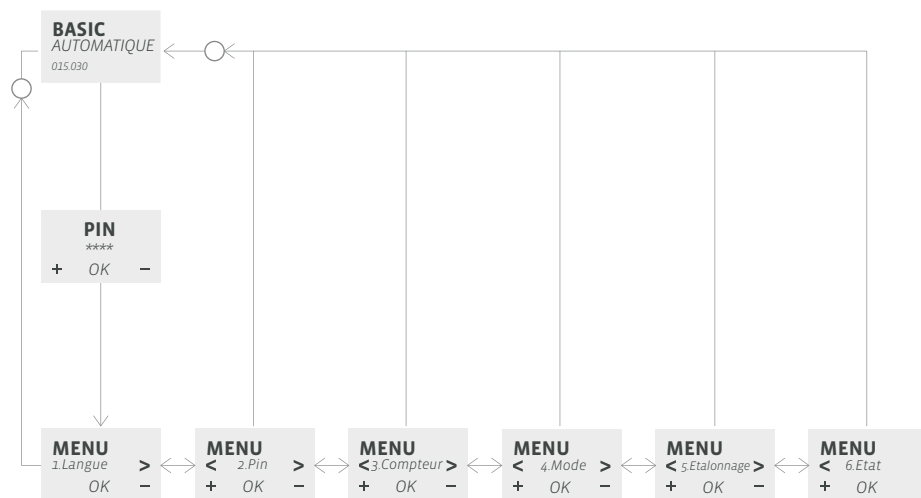
“Ok long” pour augmenter le niveau.

“Ok long” pour enregistrer des données (l'icône enregistré s'affiche).

Pour quitter le MENU CLIENT, vous devez repasser par la même arborescence.

DIAGRAMME DE MENUS

MENU PRINCIPAL



1	LANGUE. Choisir la langue de fonctionnement de la machine.	MODE. Choisir le mode de travail : Automatique ou Professionnel.	4
2	PIN. Afficher ou modifier le code PIN.	ETALONNAGE. Effectuer un étalonnage de la machine pour un comptage correct.	5
3	COMPTEUR. Afficher le compteur total ou partiel de la machine.	ETAT. Accès à diverses pannes qui pourraient avoir causé un arrêt de la machine.	6

NETTOYAGE

- 1 **Débranchez la machine du secteur.**
- 2 **Démontez les Sorties latérales.**
- 3 **Démontez le capot.**
- 4 **Démontez le porte-lames** en tirant la poignée vers vous.
Attention! Manipulez cet élément avec beaucoup de soin car vous pouvez vous couper.
- 5 Retirez de leurs supports les **extracteurs d'écorce** (Figure 1).
- 6 **Démontez les tambours de pressage** par deux, en dévissant les écrous papillons qui les maintiennent (Figure 1).
- 7 **Démontez les bacs et les filtres** de jus, selon le modèle: voir Figure correspondante, point DEBALLAGE ET MISE EN MARCHÉ.
- 8 **Sur les modèles à robinet:**
Dévissez le robinet du bac, séparez le bouton poussoir du corps du robinet pour bien le nettoyer. Démontez les robinets comme indiqué aux paragraphes: ROBINET SS (44), Robinet Tank (55) du point MONTAGE ET DEMONTAGE DES COMPOSANTS SELON LE MODELE.
- 9 **Sur les modèles avec Drain&Clean System:** Vous pouvez réaliser un nettoyage rapide en vidant un pichet d'eau chaude dans le chargeur.
Que votre modèle dispose du Drain&Clean System ou pas, il convient de retirer le chargeur, en vue de l'élimination complète de la cire.
- 10 **Nettoyage des éléments non démontables:** Utiliser un chiffon doux mouillé d'eau tiède et de savon, puis de l'eau tiède pour le rinçage ultérieur.
- 11 **N'oubliez pas** qu'il y a des pièces qui bien que similaires doivent être montées sur des côtés différents.
- 12 Ne pas mettre de pièces de la machine **Speed Pro Cooler** dans le lave-vaisselle.
- 13 **Pièces transparentes et lave-vaisselle:** le lavage de ces pièces dans le lave-vaisselle est possible, mais vous devez faire attention au savon, au sel et au sel de rinçage utilisés afin que les pièces ne perdent pas leur luminosité et leur transparence.

ACCESSOIRES

Consultez sur le site de Zumex www.zumex.com les différents accessoires qui peuvent être ajoutés à votre machine. Vous y trouverez une large gamme d'accessoires qui vous permettront de configurer votre machine selon vos besoins: Bouteilles, Ensemble Porte-Bouteilles, Self Service Plateau, Lame Amovible, etc.

DÉTECTION DES PANNES ET CONSEILS

ERREUR	CAUSE POSSIBLE	ACTION
CAPOT	La Sécurité du capot n'est pas détectée	Vérifier que le capot est bien en place Vérifier que la sortie latérale est bien en place Vérifier que l'aimant est bien en place Vérifiez que les câbles sont branchés Vérifier le détecteur de capot
BAC	Le bac n'est pas détecté	Vérifier que le bac est bien en place Vérifier le branchement des câbles Vérifier le détecteur bac
MOTEUR SECTEUR	Le moteur ne fonctionne pas à la bonne tension	Vérifier la tension du secteur Vérifiez la carte électronique
INTERRUPTION	Panne de courant	Vérifiez le câble de tension d'alimentation Vérifier le câblage intérieur
SURCONSOMMATION	Le moteur est en surconsommation	Vérifier s'il n'y a pas des blocages dans le système de pressage Vérifier la dureté du fruit Vérifier le moteur Vérifier le refroidissement
SANS FLOTTEUR	Le flotteur n'est pas détecté	Replacer le flotteur Replacer le réservoir Vérifiez le câblage Vérifier le détecteur
CREDIT	La limite maximale du compteur est atteinte	Supprimer la limite du compteur Reprogrammer la limite du compteur

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

Nous, ZUMEX GROUP S.A. , ayant notre siège à Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia (Espagne) , déclarons, sous notre responsabilité exclusive, que les modèles de machines de presses-oranges de Zumo ZUMEX SPEED PRO BASIC, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE PODIUM, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM, ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, ZUMEX SPEED PRO COOLER PODIUM, 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	2012	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 1: Prescriptions générales.
EN 60335-2-64 +A1	2000 2002	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2-64: Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage public.
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 +A1 2009 +A2 2011	Compatibilité électromagnétique. Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues. Partie 1: Émission. Norme de famille de produits.
EN 55014-2	1997 +A1 2001 +A2 2008	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 +A1 2009 +A2 2009	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	2008	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 1672-2	2005	Machine pour produits alimentaires. Notions fondamentales. Partie 2: Prescriptions relatives à l'hygiène.
REGLAMENTO (CE) N° 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.

Respect des dispositions des Directives Européennes détaillées comme suit:

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	Approche des législations des États Membres à propos de la compatibilité électromagnétique.
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.

Pour vous offrir le meilleur service qui soit nous vous recommandons d'enregistrer votre produit au cours des premiers jours d'utilisation. Pour ce faire, il vous suffit de vous rendre sur **www.zumex.com** rubrique "enregistrement de produit" et de compléter le formulaire.



Moncada, 20 Février 2013

A. Flotats.



Willkommen bei der neuen Serie der schnellsten und robustesten Maschine von Zumex.

Speed Pro präsentiert eine neue Generation von Saftpressen, um an Ihrem POS den besten Saft noch einfacher anbieten zu können.

Die neue Produktlinie wurde speziell für Cafeterias, Hotels, SB-Bereiche und Supermärkte mit hoher Saftnachfrage konzipiert, damit den Kunden hochwertiger Service mit einem **Life Essence Erlebnis** geboten werden kann.

Speed Pro *Original-Bedienungsanleitung.*

Dieses Handbuch enthält alle erforderlichen Informationen für Montage und Inbetriebnahme Ihrer neuen Saftpresse aus der Serie Speed Pro, sowie Informationen über Funktionsweise, technische Eigenschaften, Zubehör, Verwendungstipps und Vorsichtsmaßnahmen.

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrer Speed Pro herauszuholen und beginnen Sie, den Unterschied zu erleben.

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINE WICHTIGE HINWEISE

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

- VORBEREITUNG
- ENTFERNUNG DER VERPACKUNG UND INBETRIEBNAHME
- EIN- UND AUSBAU DER EINZELNEN ELEMENTE JE NACH MODELL
- ALLGEMEINE FUNKTIONSWEISE
- KONFIGURATION
- REINIGUNG
- ZUBEHÖR

FEHLERSUCHE UND PRAKTISCHE TIPPS

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

ANHANG

ABBILDUNG UND BESCHREIBUNG. AUF S.2



ALLGEMEINE WICHTIGE HINWEISE

Die vorliegende Bedienungsanleitung bezieht sich auf die folgenden Modelle von Zumex

THEKENMODELLE	ZUMEX SPEED PRO
	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE
MODELLE MIT UNTERSCHRANK	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM
	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM
	ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM
	ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM
	ZUMEX SPEED PRO COOLER PODIUM

Als erstes empfehlen wir Ihnen, die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- Die spezifischen Daten Ihrer Zumex Saftpresse (Spannung, Frequenz und weitere wichtige Angaben) finden Sie auf dem Identifikationsetikett an der Maschine selbst.
- Bitte wenden Sie sich bei allen technischen Fragen an Ihren Vertriebshändler / Offiziellen Kundendienst und geben Sie dabei immer die Seriennummer laut Identifikationsetikett an der Maschine an.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an der Maschine vor, um sie ohne Sicherheitselemente in Betrieb zu nehmen.
- Zumex ergreift die erforderlichen Maßnahmen, damit die auf dem Markt befindlichen Maschinen eine selektive Rücknahme und korrekte umweltbewusste Entsorgung erfahren. Für eine korrekte Entsorgung der Maschinen wenden Sie sich bitte an Ihren Zumex Vertriebshändler.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder durch erwachsene Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse ohne Aufsicht geeignet, es sei denn, es wäre eine Einführung in die Gerätebedienung durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person erfolgt.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sie das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen durch den Verwender dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht vorgenommen werden.
- Das Gerät ist auf der Rückseite mit einer Äquipotential-Klemme für den Erdungsanschluss anderer Geräte an die Erdung der Anlage über diese Klemme ausgestattet. Sollte diese benötigt werden, lösen Sie Muttern und Scheiben, schließen Sie das Erdungskabel des Nebengerätes an und ziehen Sie die Muttern und Scheiben wieder gut fest.
- Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät ist für die Entsaftung von Zitrusfrüchten in der angegebenen Größe ausgelegt: Orangen, Mandarinen, Granatäpfel, Grapefruit.
- Verwenden Sie keine anderen Früchte als die in der Anleitung genannten Früchte.

- Achten Sie darauf, dass bei Reinigung, Wartung oder Austausch von Teilen der Stecker des Netzkabels gut sichtbar vom Netzanschluss getrennt ist.
- Gehen Sie zur Vermeidung von Schnittverletzungen mit den Schneidelementen besonders vorsichtig um.
- Die Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, sind nach den Anweisungen im Abschnitt Reinigung zu säubern.
- Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch ein vom Hersteller oder dem Kundendienst geliefertes Kabel oder einen speziellen Kabelsatz zu ersetzen.
- Das Kabel wird zusammen mit einem Kabelschutz gegen ein versehentliches Herausziehen des Kabels geliefert. Bitte befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen in der Anleitung zur Anbringung dieses Schutzes, um die Gerätesicherheit zu gewährleisten.
- Die Bedienungsanleitung kann aktualisiert werden. Sie können die aktualisierte Anleitung auf unserer Website www.zumex.com im Abschnitt zum jeweiligen Modell einsehen.

Für Anregungen oder Kommentare zur Verbesserung unserer Maschinen oder unseres Servicenetzes wenden Sie sich bitte direkt an Zumex unter der folgenden Anschrift:

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELL	GEWICHT		ABMESSUNGEN BREITE X TIEFE X HÖHE	
SPEED PRO	64.7 kg	142.4 lb	593 x 574 x 989 mm	23.35 x 22.6 x 38.94 "
SPEED PRO SELF SERVICE	72.2 kg	158.9 lb	593 x 658 x 1050 mm	23.35 x 25.91 x 41.34 "
SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM <i>mit DRAIN&CLEAN SYSTEM</i>	118.1 kg	259.9 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
	119.4 kg	262.8 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
SPEED PRO TANK PODIUM <i>mit DRAIN&CLEAN SYSTEM</i>	116.7 kg	256.6 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
	118.0 kg	259.5 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
SPEED PRO COOLER PODIUM	128.3 kg	282.2 lb	675 x 727 x 1850 mm	26.57 x 28.62 x 72.83 "

WEITERE EIGENSCHAFTEN (für alle Modelle)

Spannung	115V 60Hz	220/240 V 50/60 Hz
Leistung	320 W (560 W COOLER)	300 W (560 W COOLER)
Verbrauch	2.7 A (4.87 A COOLER)	1.2 A (2.4 A)
Orangen pro Minute	40	37/40
Früchte *	Orangen, Mandarinen, Limas, Grapefruits, Granatäpfel	
Größe der Früchte	65 - 85 mm (50 - 65 mm mit Kit D65)	
Kapazität Zuführungsgr	20 kg 44 lb	
Schutz	IPX4	
Schalldruckpegel	Untere 70 dB (A)	

* Für andere Früchte gequetscht überprüfen Sie immer mit Ihren nächstgelegenen Händler.

BEDIENUNGSANLEITUNG

VORBEREITUNG

Bevor Sie mit der Safterstellung beginnen, sind die folgenden Schritte vorzunehmen:

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und stellen Sie die Saftpresse auf eine möglichst ebene Fläche.
- 2 Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Spannung laut Identifikationsetikett an der Maschine übereinstimmt. Dieses Etikett befindet an der Maschine selbst.
- 3 Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände den Auspackvorgang behindern.

ENTFERNUNG DER VERPACKUNG UND INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Gehen Sie nach den Anweisungen für das jeweilige, von Ihnen erworbene Modell vor.

SPEED BASIC PRO

Die folgenden Bestandteile können lose beiliegen und müssen gegebenenfalls montiert werden: Seitliche Ausgangsöffnung Abdeckung rechts (2), Seitliche Ausgangsöffnung Abdeckung links (3), Anschlusskabel (15), Kabelschutz (16), Schalenbehälter (20), Tropfauffangschale (21), Saftbehälter Kunststoff (30), Innenfilter Kunststoff (31), Saftfilter Kunststoff (32).

Siehe Abbildung 1 und 2.

SPEED PRO SELF SERVICE

Die folgenden Bestandteile können lose beiliegen und müssen gegebenenfalls montiert werden: Seitliche Ausgangsöffnung Abdeckung rechts (2), Seitliche Ausgangsöffnung Abdeckung links (3), Anschlusskabel (15), Kabelschutz (16), Schalenbehälter (20), Tropfauffangschale (21), Saftbehälter SS (40), Unterfilter SS (41), Filter SS/Tank (42), Filterreinigungsvorrichtung (43), SB-Hahn (44), Ergänzungsteil maschine (47).

Siehe Abbildung 1 und 3.

SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

Die folgenden Bestandteile können lose beiliegen und müssen gegebenenfalls montiert werden: Seitliche Ausgangsöffnung Abdeckung rechts (2), Seitliche Ausgangsöffnung Abdeckung links (3),

Anschlusskabel (15), Kabelschutz (16), Saftbehälter SS (40), Unterfilter SS (41), Filter SS/Tank (42), Filterreinigungsvorrichtung (43), SB-Hahn (44).

Siehe Abbildung 1 und 4. Siehe Abschnitt UNTERSCHRANK SS/TANK (90) für Informationen zum Unterschrank Ihrer maschine.

SPEED PRO TANK PODIUM, SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

Die folgenden Bestandteile können lose beiliegen und müssen gegebenenfalls montiert werden: Seitliche Ausgangsöffnung Abdeckung rechts (2), Seitliche Ausgangsöffnung Abdeckung links (3), Anschlusskabel (15), Kabelschutz (16), Filter SS/Tank (42), Filterreinigungsvorrichtung (43), Saftbehälter Tank (50), Unterfilter Tank (51), Schwimmer Tank/Cooler (52), Tank (53), Rührelement (54), Hahn Tank (55).

Siehe Abbildung 1 und 5. Siehe Abschnitt UNTERSCHRANK SS/TANK (90) für Informationen zum Unterschrank Ihrer maschine.

SPEED PRO COOLER PODIUM

Die folgenden Bestandteile können lose beiliegen und müssen gegebenenfalls montiert werden: Seitliche Ausgangsöffnung Abdeckung rechts (2), Seitliche Ausgangsöffnung Abdeckung links (3), Anschlusskabel (15), Kabelschutz (16), Saftbehälter Kunststoff (30), Innenfilter Kunststoff (31), Saftfilter Kunststoff (32), Kühleinheit (70), Schwimmer Tank/Cooler (52).

Siehe Abbildung 1 und 6. Siehe Abschnitt Unterschrank Cooler (100) für Informationen zum Unterschrank Ihrer Maschine.

EINHEIT DRAIN&CLEAN SYSTEM (80)

Sollte das von Ihnen erworbene Modell mit Drain&Clean System ausgestattet sein, verfügt Ihre Maschine über einen Ablauf von der Zuführung bis zum Abfalleimer im Inneren der Maschine.

Siehe Abbildung 7.1.

UNTERSCHRANK SELF SERVICE/UNTERSCHRANK TANK PODIUM (90) UNTERSCHRANK COOLER (100)

Dieses Teil ist je nach gelieferttem Maschinenmodell separat verpackt.

Im Inneren des Unterschranks befinden sich alle Bestandteile des Unterschranks.

EIN- UND AUSBAU DER EINZELNEN ELEMENTE JE NACH MODELL

1. ZUSAMMENBAU

ABDECKUNG SPEED PRO (1)

Richten Sie die 3 Öffnungen der Abdeckung nach den 3 Knöpfen der Achsen aus. Drehen Sie die Knöpfe 90° im Uhrzeigersinn (Abbildung 10).

SEITLICHE AUSGANGSÖFFNUNG ABDECKUNG RECHTS (2), SEITLICHE AUSGANGSÖFFNUNG ABDECKUNG LINKS (3)

Vergewissern Sie sich, dass die seitlichen Ausgangsöffnungen vollständig montiert und an der korrekten Stelle angebracht sind (Abbildung 10).

Die seitlichen Ausgangsöffnungen sind nicht identisch. Stellen Sie sicher, dass sich die Ausgangsöffnung an der jeweils korrekten Seite befindet.

Legen Sie den unteren Teil der seitlichen Ausgangsöffnung an und schwenken Sie sie in Richtung Abdeckung, bis der Clip einrastet.

TROMMELEINSATZ KUNSTSTOFF (4), TROMMELGEHÄUSE KUNSTSTOFF (5)

Bringen Sie die Trommeln an den Achsen an (Abbildung 1).

Bringen Sie stets Trommelgehäuse und Trommeleinsatz gleichzeitig an einer Seite an, um das Einrasten zu erleichtern.

SICHERHEITSSCHRAUBE SPRITZGUSSKUNSTSTOFF (6)

Drehen Sie zur Befestigung der Trommeln und des Zuführtellers die Sicherheitsschrauben fest (Abbildung 1).

ENTSAFTERKEIL LINKS (7), ENTSATERKEIL RECHTS (8)

Bringen Sie die Keile auf der jeweiligen Seite an den Führungen an (Abbildung 1).

MESSERHALTER (9)

Messer vorsichtig auf die vorgesehene Führung legen und nach innen drücken (Abbildung 1).

ZUFÜHRUNGSKORB (13)

Der Zuführungskorb lässt sich herausnehmen und erneut einlegen. Dazu auf die Führungen legen und die Bewegung bis zum Aus Schlag ausführen (Abbildung 1).

TÜR ZUFÜHRUNGSKORB (14)

Der Zuführungskorb verfügt über eine leicht zu öffnende Tür, um den Korb einfach mit Orangen befüllen zu können (Abbildung 1).

ANSCHLUSSKABEL (15)

Nach der Entgegennahme der Maschine muss das Kabel an der Maschinenunterseite angeschlossen werden (Abbildung 1).

KABELSCHUTZ mit 3 Schrauben (16)

Kabelschutz anbringen, um ein versehentliches Herausziehen des Kabels zu verhindern (Abbildung 1).

DICHTUNG BEHÄLTER SS/TANK 6.3 x 3.5 (17)

Bei Bedarf kann diese Dichtung zur Reinigung von Hand einfach entnommen und erneut angebracht werden (Abbildung 1).

BOLZEN BEHÄLTER (18)

Dieses Element muss nur entfernt werden, wenn ein Saftbehälter SS (40) oder Saftbehälter Tank (50) als Ersatzteil benötigt wird (Abbildung 1). Nach dem Einbringen des Ersatzteils den Bolzen von hinten aus betätigen, um die Position des Behälters zu regulieren.

SCHALENBEHÄLTER (20)

Bringen Sie die Schalenbehälter unter den seitlichen Ausgangsöffnungen der Abdeckung an (Abbildung 2 oder 3 je nach Modell).

TROPFAUFFANGSCHALE (21)

Bringen Sie die Schale unter dem Saftauslass an (Abbildung 2 oder 3 je nach Modell).

SAFTBEHÄLTER KUNSTSTOFF (30)

Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung korrekt am Behälter montiert ist (Abbildung 11). Positionieren Sie anschließend den Behälter in der Maschine. Setzen Sie den Behälter nach unten auf den 4 an der Maschine dafür vorgesehenen Nasen an (Abbildung 2).

INNENFILTER KUNSTSTOFF (31)

Legen Sie den Innenfilter in den Pressbehälter ein (Abbildung 2).

SAFTFILTER KUNSTSTOFF (32)

Legen Sie den Saftfilter in den Pressbehälter ein (Abbildung 2).

SAFTBEHÄLTER SS (40)

Richten Sie den Behälter nach der Öffnung in der Mitte aus. Richten Sie gleichzeitig die beiden seitlichen Nasen an den Enden des Behälters aus und üben Sie Druck aus. Durch Drücken der seitlichen Taster lässt sich die Montage erleichtern (Abbildung 12).

UNTERFILTER SS (41)

Legen Sie den Unterfilter in den Pressbehälter ein (Abbildung 3).

FILTER SS/TANK (42)

Richten Sie die beiden rückseitigen Hohlräume nach den beiden inneren Nasen am Behälter hinten aus. Filter nach vorne fallen lassen und die vorderen Hohlräume an den Nasen vorne ausrichten.

Der Filter ruht nun auf dem Saftbehälter SS (40) (Abbildung 3) oder Saftbehälter Tank (50) (Abbildung 5).

FILTERREINIGUNGSVORRICHTUNG (43)

Vergewissern Sie sich, dass die innere Führung der Filterreinigungsvorrichtung korrekt montiert ist (Abbildung 13). Die Filterreinigungsvorrichtung lässt sich durch 90°-Drehung des seitlichen Riegels entnehmen und erneut einsetzen (Abbildung 13).

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass sich der Riegel in Verschlussposition befindet, damit die Filterreinigungsvorrichtung nicht versehentlich vom Filter fällt.

SB-HAHN SELF SERVICE (44)

Um den SB-Hahn am Behälter zu montieren, ist die hintere Nase auszurichten und die Sicherungsmutter an der Rückseite des Hahns festzuziehen (Abbildung 3).

FUNKTIONSWEISE DES HAHNS

Der Hahn wird normalerweise durch Drücken und erneutes Loslassen betätigt, woraufhin Saft austritt (Abbildung 14.1).

Die Funktion "freier Auslass" oder "nicht kontinuierlich" kann arretiert bzw. entriegelt werden, indem der Riegel in die Position "a" (freie Position) oder eine der beiden Positionen "b" zur Arretierung des entsprechenden Auslasses gebracht wird (Abbildung 14.2).

Der Taster kann auch in der Position "freier Auslass" arretiert werden. Dazu den Ring mit den durchgehenden/unterbrochenen Linien drehen, bis die durchgehende Linie über dem Becher-Icon zu sehen ist.

Taster loslassen. Der Taster ist nun arretiert.

Um die Arretierung zu lösen, den Taster erneut drücken (Abbildung 14.1).

Für die tägliche Reinigung kann der obere Teil des Hahns sowie der Zulauf ausgebaut werden (Abbildung 14.3 und 14.4).

DICHTUNG SENSORROHR (46)

Im Bedarfsfall kann diese Dichtung zur Reinigung herausgenommen werden (Abbildung 3 oder 4).

ERGÄNZUNGSTEIL MASCHINE (47)

Verwenden Sie dieses Ergänzungsteil zur Erhöhung der Maschine (Abbildung 3).



Wichtig! Das Anbringen der Maschine auf dem Ergänzungsteil darf nie von einer Person allein vorgenommen werden.

SAFTBEHÄLTER TANK (50)

Richten Sie die beiden seitlichen Nasen an den Enden des Behälters aus und üben Sie Druck aus. Durch Drücken der seitlichen Taster lässt sich die Montage erleichtern (Abbildung 15).

Für den Ausbau des Behälters einfach die beiden seitlichen Taster drücken und den Behälter herausziehen.

UNTERFILTER TANK (51)

Legen Sie den Unterfilter in den Pressbehälter ein (Abbildung 5).

SCHWIMMER TANK/COOLER (52)

MODELL TANK

Richten Sie die Nasen des Schwimmerhalters an den Öffnungen mit dem größeren Durchmesser am Deckel aus. Drehen Sie den Halter, bis er in der Aufnahme ruht (Abbildung 16.1 und 16.2).

Legen Sie den Schwimmer ein und bringen Sie den Deckel am Tank an (Abbildung 16.3 und 16.4). Der Schwimmer-Verbund lässt sich zur Reinigung wie in Abbildung 17 gezeigt ausbauen.

MODELL COOLER oder TANK

Die oberen Nasen lösen. Das Blech an den Öffnungen von unten aus ausrichten. Die oberen Nasen erneut festdrücken (Abbildung 19).

TANK (53)

Nach dem Verschließen in die Führungen des Unterschranks einschieben (Abbildung 18).

HAHN TANK (55)

Verwenden Sie das Gewinde, um den SB-Hahn am Behälter Tank zu befestigen. Vergewissern Sie sich, dass er senkrecht ausgerichtet ist (Abbildung 18.1).

Der Hahn Tank kann auf kontinuierlichen oder nicht kontinuierlichen Betrieb eingestellt werden. Einfach den Ziehgriff 180° drehen und nach unten drücken. Der Hahn wird arretiert und ermöglicht freien Auslass.

Zur Reinigung kann der obere Teil des SB-Hahns ausgebaut werden (Abbildung 18.2).

(56) FÜLLSTANDSENSOR

Dieses Element muss nur im Fall einer Ersatzteilbestellung ausgebaut werden. Wichtig ist, den Sensor wieder in dieselbe Position wie das Originalteil zu bringen. Wenn es sich bei Ihrer Maschine um ein Modell Tank handelt, befindet sich der Sensor oben, bei einer Maschine Modell Cooler befindet sich der Sensor unten (Abbildung 5 und Abbildung 6).

KÜHLEINHEIT (70)

Bringen Sie die Kühleinheit an der davor vorgesehenen Stelle im Unterschränk an (Abbildung 6). Montieren Sie die Bestandteile wie in Abbildung 19 gezeigt in der folgenden Reihenfolge:

- Montieren Sie den Dichtungskolben und den Hebel im Behälter in der in der Zeichnung nummerierten Reihenfolge.
- Bringen Sie den Behälter an.
- Richten Sie den Deckel der Pumpe im Inneren des Behälters mit dem Pfeil in Ihre Richtung zeigend an.
- Befestigen Sie die Befestigungsplatte aus Metall und damit gleichzeitig den Behälter.

UNTERSCHRANK SS/TANK (90), UNTERSCHRANK COOLER (100)

Aufsetzen der Maschine auf dem Display Unterschränk:

! WICHTIG: Für diesen Vorgang sind 2 bis 3 Personen erforderlich. Dieser Schritt darf nie von einer Person allein vorgenommen werden.

Blockieren Sie die vorderen Rollen des Unterschranks mit dem Bremspedal, damit er sich während der Installation nicht bewegen kann.

Nach dem Entfernen der Verpackung des Unterschranks die Schrauben der Befestigungswinkel lösen und für später aufheben. Siehe Detail "A" von Abbildung 8.

Im Inneren des Unterschranks befinden sich die Schalenausstritte und die Tropfauffangschale des Unterschranks mit dem Filter.

Setzen Sie die Maschine auf den Unterschränk, wobei die inneren Ecken der Maschinenbasis mit den zwei Gummistollen des Unterschranks übereinstimmen müssen, damit die Öffnungen der Befestigungswinkel mit den Öffnungen der Maschine übereinstimmen. Jetzt können Sie die Maschine mit den zuvor beiseite gelegten Schrauben befestigen (Siehe Abbildung 5 oder 6)

Hinweis:

Maschine und Display Unterschränk sind, wie in dieser Anleitung beschrieben, mit den gelieferten Schrauben verbunden.

Versuchen Sie nie, Maschine und Unterschränk zu kippen. Um das Gerät zu bewegen, muss die Bremse der Rollen gelöst werden.

BESONDERHEITEN VON UNTERSCHRANK SS/TANK (90)

Befestigen Sie für den Unterschrank Self Service und Tank die Tropfauffangschale mit dem Filter im Display Unterschrank.

Falls Sie ein Modell mit Drain&Clean System erworben haben:

! Wichtig! Trennen Sie die Stromzufuhr der Maschine vom Netz.

Falls bereits montiert, entfernen Sie Schalenaustritt (90.6), Filter Unterschrank SS (90.7A) und Trichter Unterschrank (90.3) (Abbildung 8). Öffnen Sie die vordere Tür (Abbildung 8).

Greifen Sie mit der Hand in die obere Öffnung (Abbildung 7.2) und legen Sie den Schlauch (80.4) in die Öffnung (Abbildung 7.2). Ziehen oder halten Sie dabei kein anderes Teil der Maschine.

Befestigen Sie anschließend die untere Abdeckung mit den beiden gelieferten Sicherheitsschrauben und bringen Sie die zuvor ausgebauten Teile erneut an.

Siehe Detailansicht für die Anbringung der Bauteile (Abbildung 8).

Das Bauteil 90.7 variiert je nach erworbenem Unterschrankmodell:

Unterschrank Self Service: Bauteil Filter Unterschrank SS (90.7A).

Unterschrank Tank: Bauteil Behälterführungen TANK (90.7B).

Die Position von Bauteil Frontblende Tablett (90.8) und Filter Tablett (90.9) kann zur Anpassung an die verschiedenen Formate von Flaschen und Bechern verändert werden.

BESONDERHEITEN VON UNTERSCHRANK COOLER

Siehe Abbildung 6 und 9.1 für die korrekte Anbringung der Bauteile.

Führen Sie das Stromkabel der Kühleinheit durch die Öffnung der hinteren Klappe. Diese Klappe kann im Bedarfsfall abgeschraubt werden (Abbildung 9.2).

2. AUSBAU

Der Ausbau der Bauteile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge der Anweisungen im jeweiligen Abschnitt.

ALLGEMEINE FUNKTIONSWEISE

Nach korrekter Installation der Maschine sind vor dem Anschluss an das Stromnetz die elektrischen Daten zu überprüfen. Sollten keine Probleme gefunden werden, kann die Maschine an das Stromnetz angeschlossen werden.

Betätigen Sie die grüne Taste **ON**, um die Maschine einzuschalten. Die LED-Anzeige der Taste ON/OFF sowie das digitale Display der Maschine leuchten auf.

Vor der Inbetriebnahme der Maschine mit Orangen ist eine Kalibrierung der leeren Maschine erforderlich. Dazu im KUNDENMENÜ den Abschnitt Kalibrierung aufrufen oder die Maschine ca. 1 Minute leer laufen lassen, bis sie stoppt.

Für eine korrekte Zählweise kann die Einstellung des Parameters Offset im Anschluss an die Kalibrierung des Gerätes erforderlich sein.

Rufen Sie dazu **MENÜ>5.Kalibrierung>2.Offset** auf und stellen Sie den Wert ein. Verlassen Sie das Menü und überprüfen Sie die Zählung ohne Früchte und dann mit 2 oder 3 Orangen. Wiederholen Sie diesen Prozess, bis Sie den Wert ermittelt haben, der die korrekte Zählweise des Gerätes ermöglicht. Zur Vermeidung von Fehlern bei der Zählung sollte das Gerät nicht mit einer Orange zwischen Trommeleinsatz und Trommelgehäuse stillstehen. Bei allen Modellen wird der Orangenähler angezeigt. (Abweichung +1%)

Vergessen Sie nicht, einen Krug oder einen Becher unter den Saftauslass der Maschine zu stellen.

Sollte ein Sicherheitselement fehlen, startet die Maschine erst, wenn das fehlende Element angebracht wurde.

Im Bedarfsfall können Sie die Maschine jederzeit folgendermaßen ausschalten:

- A** Durch Lösen des entsprechenden Betätigungselements, z. B. Hahn.
- B** Durch Drücken der Taste **STOP**.
- C** Durch Drücken der roten Taste **OFF**.
- D** NUR IM NOTFALL: Durch Trennen des Anschlusskabels der Maschine vom Stromnetz.
- F** Wenn die Maschine keine Orangen erkennt, stoppt sie ca. 60" nach dem Durchlauf der letzten Orange.

BEFÜLLEN DER ZUFÜHRUNG

Um die Zuführung der Maschine mit Orangen zu beschicken, kann die Tür Zuführungskorb (14) geöffnet werden, um Orangen direkt aus der Kiste einzufüllen. Schließen Sie die Tür erneut und befüllen Sie den Korb vollständig.

PRESSEINHEIT

Vergewissern Sie sich, dass an der Maschine sämtliche Elemente für Aufschneiden der Orangen, Entsaftung und Auffangen des Saftes montiert sind. Vergleichen Sie dazu das jeweilige Maschinenmodell mit den entsprechenden Zeichnungen und Abschnitten: ENTFERNUNG DER VERPACKUNG UND INBETRIEBNAHME. EIN- UND AUSBAU DER EINZELNEN ELEMENTE JE NACH MODELL.

Überprüfen Sie den Zustand von Behältern und Filter, um einen hochwertigen Saft gewährleisten zu können.

Wenn Sie eine Maschine mit Filterreinigungsverrichtung (43) erworben haben, verwenden Sie diesen über die ganze Länge, um Fruchtfleischreste, Kerne etc. in die Abfallbehälter zu befördern.

Wenn Sie eine Maschine mit SB-Hahn (44) oder Hahn Tank (55) erworben haben, lesen Sie die Bedienungsanleitung zum SB-Hahn in Abschnitt EIN- UND AUSBAU DER EINZELNEN ELEMENTE JE NACH MODELL.

Wenn Sie eine Maschine mit Füllautomatik erworben haben, stoppt die Maschine automatisch, wenn der maximale Füllstand erreicht ist. Denken Sie daran, den Schwimmer Tank/Cooler (52) nach der Einbauanweisung anzubringen. Es besteht zudem die Möglichkeit, den gewünschten Füllstand auszuwählen.

ABFALLBEREICH

Vergewissern Sie sich, dass die Elemente zur Aufnahme der Orangenschalen korrekt an der jeweiligen Stelle angebracht sind.

Überprüfen Sie den Füllstand der Behälter, um zu vermeiden, dass Schalen überquellen.

Wenn Sie eine Maschine mit Podest erworben haben, fallen die Schalen direkt in den Abfallwagen (90.4) oder Schaleneimer (100.3).

BEDIENUNG DER MASCHINE

ALLGEMEINES

Bei allen Modellen besteht die Möglichkeit, zwischen Betriebsmodus **Profi** und Betriebsmodus **Automatik** zu wählen. Um von einem Betriebsmodus zum anderen zu wechseln, muss die Taste **Mode** einige Sekunden lang gedrückt werden. Bei jedem Wechsel vom Betriebsmodus **Automatik** zu **Profi** werden Sie aufgefordert, die Anzahl der auszupressenden Orangen zu programmieren. Soll die Anzahl jedoch nicht verändert werden, einfach einige Sekunden abwarten oder die Taste OK kurz betätigen. Soll die Anzahl verändert werden, Taste + - zur Einstellung der Menge und anschließend die Taste OK drücken, bis das Symbol für **Gespeichert** angezeigt wird.

MODELL SPEED PRO BASIC

BETRIEBSMODUS AUTOMATIK

Im Betriebsmodus Automatik:

 **START** STARTET DIE MASCHINE

 **STOP** STOPPT DIE MASCHINE

Kontinuierlicher Betrieb.

Betriebsmodus Profi

MINDESTANZAHL ORANGEN  1

HÖCHSTANZAHL ORANGEN  12

WERKSEINSTELLUNG  3

Betrieb bis zum Erreichen der eingestellten Anzahl.

SPEED PRO SELF SERVICE, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

Die Taste **START** ist nicht aktiv. Sie ist nur im Betriebsmodus **MANUAL** aktiv.

BETRIEBSMODUS AUTOMATIK

Steuerung über den SB-Hahn SS (44).

Kontinuierlicher Betrieb,
solange der Hahn betätigt wird.

BETRIEBSMODUS PROFI

Steuerung über den Hahn,
solange er betätigt wird.

MINDESTANZAHL ORANGEN  1

HÖCHSTANZAHL ORANGEN  12

WERKSEINSTELLUNG  3

BETRIEBSMODUS MANUAL

(Für den Fall, dass der Hahn nicht funktioniert)

Im Betriebsmodus Manual ist die Taste **START** aktiv.

Im Betriebsmodus Manual kann die Maschine weiter im Betriebsmodus Automatik und Profi über die Tastatur bedient werden.

MANUAL "AUTOMATIK"

Kontinuierlicher Betrieb.

MANUAL "PROFI"

MINDESTANZAHL ORANGEN  1

HÖCHSTANZAHL ORANGEN  12

WERKSEINSTELLUNG  3

Die Taste **STOP** ist immer betriebsbereit.

SB-HAHN SELF SERVICE (44)

Sie haben einen Multifunktionshahn erworben. Es besteht die Möglichkeit, Saft einzeln oder kontinuierlich zu liefern, ohne dass der Taster gedrückt gehalten werden muss.

Arretierung: Sie können den Hahn jederzeit arretieren, damit er nur in einer der beiden Funktionsweisen arbeitet.

Für die verschiedenen Möglichkeiten siehe: EIN- UND AUSBAU DER EINZELNEN ELEMENTE JE NACH MODELL, SB-HAHN (44).

SPEED PRO TANK PODIUM, SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, SPEED PRO COOLER

Vergewissern Sie sich immer, dass Tank (53) oder Behälter (70.6) so nahe wie möglich am Sensor an der Basis montiert ist. Prüfen Sie, ob der Schwimmer korrekt im Deckel montiert und frei beweglich ist (Abbildung 5 und Abbildung 6).

Wenn der Schwimmer Tank/Cooler (52) nicht montiert wurde, arbeitet die Maschine nicht.

BETRIEBSMODUS PROFI Die Maschine startet beim Drücken auf START und stoppt, wenn der Füllstandsensor (56) den Schwimmer Tank/Cooler (52) nicht erfasst oder das eingestellte Volumen erreicht wurde. Wenn der Füllstand sinkt, startet die Maschine erst, wenn erneut START gedrückt wird.	1
Je nach Ihrem Saftbedarf sind 3 verschiedene Füllstände möglich.	2

BETRIEBSMODUS MANUAL (Für den Fall, dass der Sensor nicht funktioniert) Bei einer Störung des Füllstandssensors (56) muss das Menü aufgerufen und BETRIEBSMODUS MANUAL aktiviert werden. Daraufhin ist die Maschine ohne Füllstandsensor betriebsfähig, bis der Sensor repariert wird.	
MANUAL "AUTOMATIK" Kontinuierlicher Betrieb.	1
MANUAL "PROFI" Programmieren Sie die Anzahl der auszupressenden Orangen. Die Maschine stoppt bei Erreichen des eingestellten Wertes oder bei Betätigung der Taste STOP . Achtung! Im Betriebsmodus Manual muss der Füllstand des Saftes kontrolliert werden, damit kein Saft überläuft. Die Füllstandskontrolle arbeitet in diesem Betriebsmodus nicht.	2

BETRIEBSMODUS AUTOMATIK Beim Einschalten der Maschine am Beginn eines Arbeitstages die Taste START betätigen, um die Maschine zu starten.	1
Die Maschine beginnt nun, Saft auszupressen, bis der Behälter gefüllt ist und der Füllstandsensor (56) den Schwimmer Tank/Cooler (52) nicht mehr erfasst. In diesem Moment stoppt die Maschine.	2
Bei Sinken des Füllstands startet die Maschine immer wieder erneut, wenn im Betriebsmodus Automatik ca. 15" vergehen, ohne dass der Schwimmer erfasst wird.	3
Solange nicht STOP gedrückt wird, erfolgt die Anzeige des vollen oder halbvollen Tanks, die besagt, dass die Maschine nicht arbeitet, obwohl der Betriebsmodus Automatik eingestellt wurde. Die Maschine wartet ab, bis der Tank leer ist, um den Füllvorgang erneut zu starten. Beim Drücken auf STOP verschwindet die Anzeige und die Maschine stoppt den Betrieb.	4

SPEED PRO COOLER: KÜHLEINHEIT

Schalten Sie das Kühlaggregat am Schalter links beim Saftauslass des Behälters ein. Die Regelung der Safttemperatur erfolgt über den rechts angebrachten Regler. Drehen im Uhrzeigersinn führt zu mehr, **Drehen gegen den Uhrzeigersinn zu weniger Kühlung**.

Betätigen Sie den Hebel am Behälter, um einen Becher oder einen Krug zu füllen.

! **Wichtig!** Denken Sie daran, die Kühleinheit (70) beim Ausschalten der Maschine ebenfalls auszuschalten, um unnötigen Verbrauch zu vermeiden.

KONFIGURATION

Bei der Saftpresse Zumex **Speed Pro** können bestimmte Parameter nach Bedarf eingestellt werden.

Der Betriebsmodus der Maschine lässt sich elektronisch einstellen. Damit können über die **MENÜS** Attribute und Funktionsweisen gewählt werden.

Zum Aufrufen des **MENÜS** die Tasten **STOP** und **MODE** mindestens 2" lang drücken und den werkseitig eingestellten PIN-Code (0000) eingeben.

Im MENÜ sind die folgenden Konfigurationen möglich:

SPRACHE: Es steht eine Auswahl von 23 Sprachen zur Verfügung.

PIN: PIN anzeigen oder ändern, damit keine Maschinenparameter unbefugt verändert werden können.

ZÄHLER: Gesamt- oder Teilzähler der Maschine anzeigen. Reset des auf dem Hauptdisplay angezeigten Teilzählers.

FIXZÄHLER aufsteigend oder absteigend: Zur Einstellung der auszupressenden Orangen. Die Maschine stoppt in auf- oder in absteigender Richtung, bis eine neue Anzahl programmiert wird.

ARRETIERUNG DES BETRIEBSMODUS: Es besteht die Möglichkeit, die Maschine so einzustellen, dass sie nur im Betriebsmodus Automatik oder Profi arbeitet oder sogar, dass lediglich die von Ihnen eingestellte Anzahl der auszupressenden Orangen oder von Ihnen vorgegebene Saftmenge produziert wird.

BETRIEBSMODUS MANUAL (NOTFALL-BETRIEBSMODUS): Bei Maschinenmodellen mit einem Schalter oder Sensor für Notfall-Betrieb kann dieser durch Wählen des Betriebsmodus **MANUAL** storniert werden [Modell Self Service: SB-Hahn (44). Modell Tank und Cooler: Füllstandsensor (56)].

KALIBRIERUNG: Eine Kalibrierung der Maschine für korrekte Zählweise ist jederzeit möglich.

MASCHINEN-STATUS: Zugang zu den verschiedenen Störungen, die zu einem Maschinen-Stopp geführt haben können.

KONTRAST: Regelung der Helligkeit des Displays.

Achtung! Im Betriebsmodus KUNDENMENÜ:

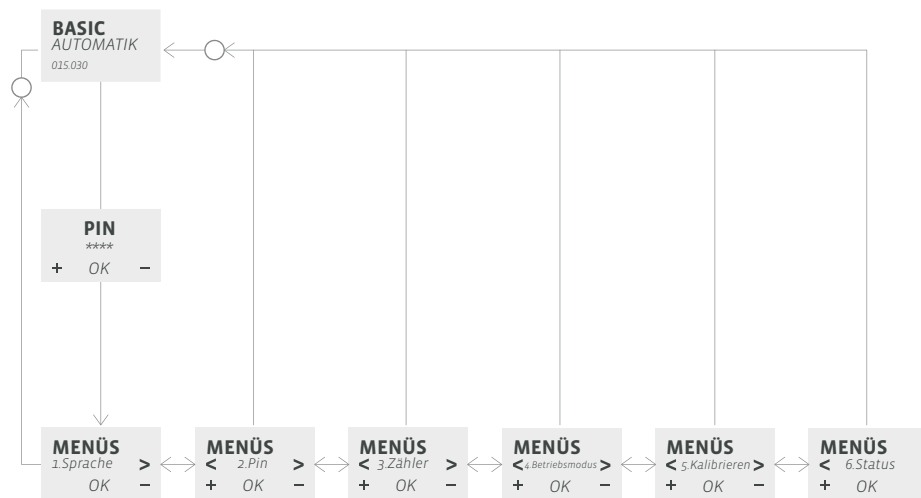
“Ok kurz” zum Aufrufen einer niedrigeren Stufe.

“Ok lang” zum Aufrufen einer höheren Stufe.

“Ok lang” zum Speichern einer Angabe (Speicherungssymbol wird angezeigt)

Zum Verlassen des KUNDENMENÜS müssen alle vorher nach unten aufgerufenen Stufen nach oben durchlaufen werden.

MENÜ-SCHEMA HAUPTMENÜ



1	SPRACHE. Sprache für die Bedienung der Maschine auswählen.	BETRIEBSMODUS. Betriebsmodus wählen: Automatik oder Profi.	4
2	PIN. PIN anzeigen oder ändern.	KALIBRIERUNG. Maschine für eine korrekte Zählweise kalibrieren.	5
3	ZÄHLER. Gesamt- oder Teilzähler der Maschine anzeigen.	STATUS. Die verschiedenen Störungen aufrufen, die zu einem Maschinen-Stopp geführt haben können.	6

REINIGUNG

- 1 Maschine vom Stromnetz trennen.
- 2 Seitliche Ausgänge abmontieren.
- 3 Abdeckung abmontieren.
- 4 Messerhalter ausbauen, dazu am Griff nach außen ziehen.
Vorsicht! Mit diesem Teil vorsichtig umgehen es besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.
- 5 Schalenabscheiderkeile aus der Halterung nehmen (Abbildung 1).
- 6 Entsaftungstrommeln paarweise ausbauen, dabei zuvor die entsprechenden Sicherheitsschrauben lösen (Abbildung 1).
- 7 Saftbehälter und Filter je nach Modell gemäß Abbildung ausbauen, siehe dazu: ENTFERNUNG DER VERPACKUNG UND INBETRIEBNAHME.
- 8 Bei Modellen mit Hahn:
Hahn vom Behälter abschrauben, für eine einheitliche Reinigung Taster vom Körper trennen. Hähne gemäß den folgenden Abschnitten ausbauen: SB-Hahn (44), Hahn Tank (55) unter EIN- UND AUSBAU DER EINZELNEN ELEMENTE JE NACH MODELL.
- 9 Bei Modellen mit Drain&Clean System: Für eine rasche Reinigung kann ein Krug voll lauwarmes Wasser in die Zuführung geschüttet werden.
Unabhängig davon, ob das Modell über Drain&Clean System verfügt oder nicht, empfiehlt sich für die Entfernung von Fruchtwachs der Ausbau der Zuführung.
- 10 Reinigung der Elemente, die sich nicht ausbauen lassen: Mit einem mit Wasser und Seife angefeuchteten Tuch säubern und anschließend mit Wasser spülen.
- 11 Achten Sie darauf, dass ähnlich aussehende Teile an unterschiedlichen Seiten montiert werden müssen.
- 12 Die Teile des Tanks der Maschine Speed Pro Cooler nicht im Geschirrspüler reinigen.
- 13 Durchsichtige Teile und Geschirrspüler: Die Reinigung dieser Teile ist im Geschirrspüler möglich. Es ist jedoch darauf zu achten, Reiniger, Salz und Glanzspüler korrekt zu verwenden, damit die Teile ihren Glanz und ihre Transparenz nicht verlieren.

ZUBEHÖR

Konsultieren Sie auf der Website von Zumex www.zumex.com die verschiedenen geeigneten Zubehörteile für Ihre Maschine. Es besteht ein vielfältiges Angebot an Zubehörteilen für Ihre Maschine, um Ihren Bedürfnissen zu begegnen: Bottles, Bottle Rack Kit, Self Service Tray Kit, Dynamic Cutting System, etc.

FEHLERSUCHE UND PRAKTISCHE TIPPS

ERROR 	CAUSA POSIBLE 	ACCIÓN 
CUBIERTA	No detecta la Seguridad de la cubierta	Verificar colocación cubierta Verificar colocación Salida Lateral Verificar colocación imán Verificar cables conectados Verificar detector cubierta
CUBETA	No detecta cubeta	Verificar colocación cubeta Verificar conexión cableado Verificar detector cubeta
MOTOR RED	El motor no funciona a una tensión correcta	Verificar Tensión de red Verificar Placa electrónica
INTERRUPCIÓN	Corte eléctrico	Verificar cable tensión de red Verificar conexionado interior de los cables
SOBRECONSUMO	El motor realiza un sobreconsumo	Verificar obstáculos en el sistema de exprimido Verificar la dureza de la fruta Verificar motor Verificar refrigeración
SIN BOYA	No detecta boya	Colocar boya correctamente Colocar tanque correctamente Verificar cableado Verificar detector
CRÉDITO	Límite contador alcanzado	Eliminar Límite contador Reprogramar Límite contador

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, ZUMEX GROUP S.A. Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 - 46113 Moncada, Valencia (Spanien) erklären unter unserer ausschließlichen Verantwortung, dass die Modelle der Saftpressen *ZUMEX SPEED PRO BASIC*, *ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE*, *ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE PODIUM*, *ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM*, *ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM*, *ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM*, *ZUMEX SPEED PRO COOLER PODIUM*, 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	2012	Sicherheit von elektrischen Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Teil 1: Allgemeine Anforderungen.
EN 60335-2-64 +A1	2000 2002	Sicherheit von elektrischen Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Teil 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den öffentlichen Gebrauch.
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 +A1 2009 +A2 2011	Elektromagnetische Verträglichkeit. Anforderungen für elektrische Geräte für den Hausgebrauch, elektrische Werkzeuge und Geräte für ähnliche Zwecke. Teil 1: Ausstrahlung. Norm der Produktfamilie.
EN 55014-2	1997 +A1 2001 +A2 2008	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 +A1 2009 +A2 2009	Elektromagnetische Verträglichkeit. Teil 3: Grenzwerte - Abschnitt 2: Grenzwerte der Erzeugung von Stromberschwingungen (Geräte mit Eingangsstrom d 16A pro Phase).
EN 61000-3-3	2008	Elektromagnetische Verträglichkeit. Teil 3: Grenzwerte - Abschnitt 3: Begrenzung der Spannungsschwankungen und der flickverursachenden Spannungsschwankungen in Niederspannungsnetzen für Geräte mit Eingangsstrom d 16A.

EN 1672-2	2005	Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung. Grundlegende Konzepte. Teil 2: Hygieneanforderungen.
REGLAMENTO (CE) N° 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	Directive sur les limitations d'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (« 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 ausgeschalteten und betriebsbereiten Zustand Energie verbrauchen.

Zu diesem Zweck sowie für einen hervorragenden Kundendienst empfehlen wir Ihnen, Ihr Produkt nach dem Kauf zu registrieren. Dazu brauchen Sie lediglich auf der Website www.zumex.com die Abteilung Produktregistrierung aufzurufen und das entsprechende Formular ausfüllen.



Moncada, 10 Februa 2013

A. Flotats.



Benvenuto nella nuova serie della macchina più veloce e robusta di Zumex.

Speed pro presenta una nuova generazione di macchine spremiagrumi studiate per offrire, in modo più semplice, il miglior succo nel tuo punto vendita.

Una nuova gamma che è stata appositamente studiata per bar, hotel, aree di servizio e supermercati con una grande domanda di succo, che vogliono offrire ai loro clienti un servizio di alta qualità e ***un'esperienza Life Essence.***

Speed Pro

Manuale per l'uso. Istruzioni originali.

In questo manuale troverai tutto l'occorrente per il montaggio e la messa in servizio della nuova macchina spremiagrumi della serie Speed Pro, oltre a informazioni sul funzionamento, caratteristiche, accessori, consigli e precauzioni.

Ti preghiamo di leggere attentamente le istruzioni per sfruttare al massimo le prestazioni della tua Speed Pro, e sentirai la differenza.

INDICE

INFORMAZIONI GENERALI IMPORTANTI

CARATTERISTICHE TECNICHE

ISTRUZIONI PER L'USO

- PREPARAZIONE
- DISIMBALLAGGIO E MESSA IN SERVIZIO
- MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI COMPONENTI IN BASE AL MODELLO
- FUNZIONAMENTO GENERALE
- CONFIGURAZIONE
- PULIZIA
- ACCESSORI

RILEVAMENTO DI GUASTI E CONSIGLI

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

ALLEGATO

FIGURE E DESCRIZIONE GENERALE. PAG 2



INFORMAZIONI GENERALI IMPORTANTI

Il presente manuale fa riferimento ai seguenti modelli di Zumex

MODELLI DA TAVOLO	ZUMEX SPEED PRO
	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE
MODELLI CON MOBILE	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM
	ZUMEX SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM
	ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM
	ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM
	ZUMEX SPEED PRO COOLER PODIUM

Prima di iniziare, ti consigliamo di tenere conto delle seguenti precauzioni:

- I dati specifici della macchina spremiagrumi Zumex (tensione, frequenza, e altri dati di interesse) sono disponibili sull'Etichetta Identificativa che si trova sulla macchina stessa.
- Per eventuali consultazioni tecniche, contattare il Distributore abituale / Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale e indicare il Numero di Serie dell'Etichetta Identificativa della macchina.
- Non intervenire sulla macchina se sprovvista degli elementi di sicurezza.
- Zumex adotta le misure necessarie per fare in modo che le macchine messe sul mercato sia raccolte in modo selettivo e ricevano una adeguata gestione ambientale. Si prega di mettersi in contatto con il distributore autorizzato di Zumex per smaltire correttamente queste macchine.
- L'uso di questa macchina non è consentito a bambini e persone adulte con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive dell'esperienza o della conoscenza necessaria, salvo nel caso in cui siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni per l'uso della macchina da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con la macchina.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere realizzate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Questa macchina, nella parte posteriore, è dotata di un morsetto per il collegamento della Messa a Terra di altri apparecchi alla Messa a Terra dell'impianto. Per utilizzarlo, allentare i dadi e le rondelle, inserire il cavo di Messa a Terra dell'apparecchio ausiliare e riserrare i dadi e le rondelle.
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Questa macchina è progettata per la spremitura di agrumi dalle dimensioni indicate in questo manuale: Arance, Mandarini, Melograni, Pompelmi.
- Non utilizzare frutta diversa da quella specificata nel manuale.
- Durante la pulizia, manutenzione o sostituzione di pezzi, assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia sempre staccata dalla presa di corrente e ben visibile.
- Per evitare di tagliarsi, maneggiare gli elementi di taglio con molta attenzione.

- I pezzi che sono a contatto con alimenti devono essere puliti seguendo le istruzioni che si trovano nel capitolo dedicato alla pulizia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o da un dispositivo speciale che dovrà essere fornito dal produttore o dal suo servizio post-vendita.
- Il cavo viene spedito insieme a una protezione che evita l'estrazione accidentale del cavo. Si prega di inserire questa protezione come indicato nelle istruzioni per garantire la sicurezza dell'apparecchio.
- Le istruzioni possono essere aggiornate in qualsiasi momento. È possibile consultare le istruzioni aggiornate nel nostro sito web www.zumex.com, all'interno della sezione dedicata al modello scelto.

Per eventuali suggerimenti o commenti volti a migliorare le nostre macchine o la nostra rete di servizio, si prega di contattare direttamente Zumex al seguente indirizzo:

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	Peso		Dimensioni I LARGHEZZA X PROFONDITÀ X ALTEZZA I	
SPEED PRO	64.7 kg	142.4 lb	593 x 574 x 989 mm	23.35 x 22.6 x 38.94 "
SPEED PRO SELF SERVICE	72.2 kg	158.9 lb	593 x 658 x 1050 mm	23.35 x 25.91 x 41.34 "
SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM con DRAIN&CLEAN SYSTEM	118.1 kg	259.9 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
	119.4 kg	262.8 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
SPEED PRO TANK PODIUM con DRAIN&CLEAN SYSTEM	116.7 kg	256.6 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
	118.0 kg	259.5 lb	675 x 700 x 1765 mm	26.57 x 27.56 x 69.49 "
SPEED PRO COOLER PODIUM	128.3 kg	282.2 lb	675 x 727 x 1850 mm	26.57 x 28.62 x 72.83 "

ALTRE CARATTERISTICHE (Tutti i modelli)

Tensione	115V 60 Hz	220/240 V 50/60 Hz
Potenza	320 W (560 W versione COOLER)	300 W (560 W versione COOLER)
Consumo	2.7 A (4.87 A versione COOLER)	1.2 A (2.4 A)
Arance al minuto	40	37/40
Fruits *	Oranges, Tangerini, Limas, Pamplemousses, Grenades	
Calibro massimo frutta	65 - 85 mm (50 - 65 mm con Kit D65)	
Capacità alimentatore	20 kg 44 lb	
Protezione	IPX4	
Livello di pressione acustica	Minore 70 dB(A)	

* Per altri tipi di frutta spremuti verificare sempre con il rivenditore più vicino.

ISTRUZIONI PER L'USO

PREPARAZIONE

Per iniziare la spremitura è necessario seguire i seguenti passi:

- 1 Togliere la macchina spremiagrumi dall'imballaggio e posizionarla su una superficie il più orizzontale possibile.
- 2 Verificare che la tensione della rete di alimentazione coincida con quella indicata sull'etichetta identificativa della macchina, che si potrà trovare sulla macchina stessa.
- 3 Assicurarsi che non vi siano ostacoli che rendano difficile la procedura di disimballaggio.

DISIMBALLAGGIO E MESSA IN SERVIZIO

Seguire le istruzioni in base al modello di macchina acquistato.

SPEED BASIC PRO

I seguenti componenti possono trovarsi sciolti e devono essere montati qualora non lo siano: Uscita laterale carter destro (2), Uscita laterale carter sinistro (3), Cavo di alimentazione (15), Guaina cavo (16), Vaschetta bucce (20), Vaschetta raccogliocce (21), Vaschetta succo plastica (30), Filtro interno plastica (31), Filtro succo plastica (32).

Vedere Figura 1 e 2.

SPEED PRO SELF SERVICE

I seguenti componenti possono trovarsi sciolti e devono essere montati qualora non lo siano: Uscita laterale carter destro (2), Uscita laterale carter sinistro (3), Cavo di alimentazione (15), Guaina cavo (16), Vaschetta bucce (20), Vaschetta raccogliocce (21), Vaschetta succo SS (40), Sottofiltro SS (41), Filtro SS/Tank (42), Rimuovi-polpa (43), Rubinetto SS (44), Supplemento macchina (47).

Vedere Figura 1 e 3.

SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

I seguenti componenti possono trovarsi sciolti e devono essere montati qualora non lo siano: Uscita laterale carter destro (2), Uscita laterale carter sinistro (3), Cavo alimentazione (15), Guaina cavo (16), Serbatoio succo SS (40), Sottofiltro SS (41), Filtro SS/Tank (42), Rimuovi-polpa (43), Rubinetto SS (44).

Vedere Figura 1 e 4. Vedere sezione MOBILE/TANK (90) per informazioni sul mobile della macchina.

SPEED PRO TANK PODIUM, SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

I seguenti componenti possono trovarsi sciolti e devono essere montati qualora non lo siano: Uscita laterale carter destro (2), Uscita laterale carter sinistro (3), Cavo alimentazione (15), Guaina cavo (16), Filtro SS/Tank (42), Rimuovi-polpa (43), Serbatoio succo Tank (50), Sottofiltro Tank (51), Galleggiante Tank/Cooler (52), Tank (53), Agitatore (54), Rubinetto Tank (55).

Vedere Figura 1 e 5. Vedere sezione MOBILE SS/TANK (90) per informazioni sul mobile della macchina acquistata.

SPEED PRO COOLER PODIUM

I seguenti componenti possono trovarsi sciolti e devono essere montati qualora non lo siano: Uscita laterale carter destro (2), Uscita laterale carter sinistro (3), Cavo di alimentazione (15), Guaina cavo (16), Vaschetta succo plastica (30), Filtro interno plastica (31), Filtro succo plastica (32), Sistema Refrigerante (70), Galleggiante Tank/Cooler (52).

Vedere Figura 1 e 6. Vedere sezione Mobile Cooler (100) per informazioni sul mobile della macchina acquistata.

DRAIN&CLEAN SYSTEM (80)

Se hai acquistato un modello Drain&Clean System la tua macchina sarà dotata di scarico dall'alimentatore al deposito scarti situato all'interno della macchina.

Vedere Figura 7.1.

MOBILE SELF SERVICE/MOBILE TANK PODIUM (90), MOBILE COOLER (100)

Lo riceverai in un pacco diverso in base al modello della macchina acquistata.

All'interno del mobile si trovano tutti i componenti che formano il mobile stesso.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI COMPONENTI IN BASE AL MODELLO

1. MONTAGGIO

CARTER SPEED PRO (1)

Allineare i 3 fori del carter con i 3 pomellini degli assi. Ruotare questi ultimi di 90° in senso orario (Figura 10).

USCITA LATERALE CARTER DESTRO (2), USCITA LATERALE CARTER SINISTRO (3)

Verificare che le uscite laterali siano completamente montate e posizionate correttamente (Figura 10).

Le Uscite Laterali non sono uguali. Assicurarsi di posizionarle nel lato giusto.

Allineare la parte inferiore dell'Uscita Laterale e ruotare verso il carter fino a incastrare il clip.

TAMBURO MASCHIO PLASTICA (4), TAMBURO FEMMINA PLASTICA (5)

Disporre i tamburi sugli assi (Figura 1)

Disporre sempre un tamburo maschio e un tamburo femmina dello stesso lato, allo stesso tempo, per agevolare l'incastro.

VITE DI SICUREZZA PLASTICA INIEZIONE (6)

Avvitare le viti di sicurezza per fissare i tamburi e il piatto alimentatore (Figura 1).

ESTRATTORE DI BUCCE SINISTRO (7), ESTRATTORE DI BUCCE DESTRO (8)

Posizionare gli estrattori nell'apposito lato sulle guide (Figura 1).

PORTALAMA (9)

Disporre con attenzione la lama sulla guida e premere verso l'interno (Figura 1).

CESTA ALIMENTATORE (13)

La cesta alimentatore può essere rimosso e ri-attaccato rivolto guide e facendo un leggero movimento fino all'arresto (Figura 1).

PORTACESTA ALIMENTATORE (14)

La cesta alimentatore dispone di sportello facile da aprire per poter riempire facilmente la cesta di arance (Figura 1).

CAVO DI ALIMENTAZIONE (15)

Una volta ricevuta la macchina, collegare il cavo alla base della macchina (Figura 1).

GUAINA CAVO con 3 viti (16)

Montarlo per impedire l'estrazione accidentale del cavo (Figura 1).

GUARNIZIONE SERBATOIO SS/TANK 6.3 x 3.5 (17)

In caso di necessità questa guarnizione può essere rimossa facilmente per provvedere alla sua pulizia e inserita di nuovo manualmente (Figura 1).

BULLONE VASCHETTA (18)

Questo componente necessita di intervento solo in caso di richiedere una Vaschetta succo SS (40) o Vaschetta succo Tank (50) di ricambio (Figura 1). Una volta inserita la vaschetta di ricambio, regolare il bullone dalla parte posteriore per regolare la posizione della vaschetta.

VASCHETTA BUCCE (20)

Disporre le vaschette delle bucce sotto le uscite laterali del carter (Figura 2 o 3 in base al modello).

VASCHETTA RACCOGLIEGOCCE (21)

Disporla sotto l'uscita del succo (Figura 2 o 3 in base al modello).

VASCHETTA SUCCO PLASTICA (30)

Assicurarsi che la guarnizione di tenuta sia correttamente montata sulla vaschetta (Figura 11). Dopodiché posizionare la vaschetta sulla macchina. Allineare e installare verso il basso la vaschetta sulle quattro sporgenze della macchina (Figura 2).

FILTRO INTERNO PLASTICA (31)

Disporlo all'interno della vaschetta di spremitura (Figura 2).

FILTRO SUCCO PLASTICA (32)

Disporlo all'interno della vaschetta di spremitura (Figura 2).

VASCHETTA SUCCO SS (40)

Allineare la vaschetta al foro centrale. Al tempo stesso, allineare le due sporgenze laterali situate alle estremità della vaschetta e premere. Per agevolare il montaggio, aiutarsi premendo i pulsanti laterali (Figura 12).

SOTTOFILTRO SS (41)

Disporlo all'interno della vaschetta di spremitura (Figura 3).

FILTRO SS/TANK (42)

Allineare i 2 fori posteriori alle 2 sporgenze interne posteriori della vaschetta. Lasciare cadere in avanti il filtro e allineare i fori anteriori con le sporgenze anteriori.

Il filtro poggia sulla vaschetta Vaschetta succo SS (40) (Figura 3) o sulla Vaschetta Succo Tank (50) (Figura 5).

RIMUOVI-POLPA (43)

Assicurarsi che la guida interna del rimuovi-polpa sia correttamente montata (Figura 13).

Si può estrarre o inserire il rimuovi-polpa ruotando la levetta laterale di 90° (Figura 13).

Nota: Assicurarsi che la levetta sia nella posizione di chiusura, in modo che l'eliminatore di pompa non cada mai accidentalmente sul filtro.

RUBINETTO SELF SERVICE (44)

Per montare il rubinetto Self Service nella vaschetta, allineare la sporgenza posteriore e avvitare il bullone flottante situato nella parte posteriore del rubinetto (Figura 3).

FUNZIONAMENTO DEL RUBINETTO

È possibile far funzionare il rubinetto normalmente premendo e rilasciando per far uscire il succo (Figura 14.1).

Si può bloccare/sbloccare la funzione di "flusso continuo" o "flusso discontinuo", lasciando la levetta nella posizione "a" (posizione libera) o in una delle 2 posizioni "b" per l'apposito bloccaggio del flusso (Figura 14.2).

È possibile fissare il pulsante nella posizione di "flusso continuo". Per far questo, girare l'anello con le linee discontinue/continue fino a quando la linea continua è sull'icona del bicchiere.

Rilasciare il pulsante. Questo rimarrà fissato.

Per eliminare il fissaggio premere nuovamente il pulsante (Figura 14.1).

Per eseguire la pulizia quotidiana si può smontare la parte superiore del rubinetto e del cannello di ingresso (Figure 14.3 e 14.4).

GUARNIZIONE TUBO SENSORE (46)

In caso di necessità questa guarnizione può essere rimossa per essere pulita (Figura 3 o 4).

SUPPLEMENTO MACCHINA (47)

Utilizzare questo supplemento per sollevare la macchina (Figura 3).

 **Importante!** La macchina non deve essere disposta sul supplemento da una sola persona.

VASCHETTA SUCCO TANK (50)

Allineare le due sporgenze alle estremità della vaschetta e premere. Per agevolare il montaggio ci si può aiutare premendo i pulsanti laterali (Figura 15).

Per smontare la vaschetta in modo semplice, premere i pulsanti laterali e tirare verso di sé.

GALLEGGIANTE TANK/COOLER (52)

MODELLO TANK

Allineare le sporgenze del supporto del galleggiante ai fori di maggior diametro sul coperchio. Girare il supporto e lasciarlo appoggiato sul vano (Figura 16.1 e 16.2).

Inserire il galleggiante e mettere il tappo sul serbatoio (Figura 16.3 e 16.4).

Per pulirlo, il gruppo GALLEGGIANTE può essere smontato come indicato nella Figura 17.

MODELLO COOLER o TANK

Allentare le sporgenze superiori. Allineare la piastra ai fori dalla parte inferiore. Serrare nuovamente le sporgenze superiori (Figura 19).

TANK (53)

Una volta chiuso far scivolare sulle guide del mobile (Figura 18).

RUBINETTO TANK (55)

Utilizzare la vite per fissare il rubinetto Self Service alla vaschetta Tank. Assicurarsi di orientarla in modo verticale (Figura 18.1).

Il rubinetto Tank può funzionare in modo continuo o discontinuo, semplicemente girando la maniglia di 180° e rimarrà bloccato quando si abbassa la leva, permettendo il flusso continuo.

Per provvedere alla pulizia, si può smontare la parte superiore del rubinetto Self Service (Figura 18.2).

SENSORE DI LIVELLO (56)

Questo componente necessita di intervento solo se si richiede un ricambio. Ricordare di posizionare il sensore nella stessa posizione del sensore originale. Se si dispone di una macchina Tank, il sensore resta nella parte superiore, se si dispone di una macchina Cooler il sensore rimane nella parte inferiore (Figura 5 e Figura 6).

SISTEMA REFRIGERANTE (70)

Disporre il sistema refrigerante sull'apposito vano del mobile (Figura 6).

Montare i componenti così come indicato nella Figura 19 in questo ordine:

- Montare il pistone-guarnizione e la leva sul serbatoio seguendo i movimenti numerati secondo il disegno allegato.
- Mettere il serbatoio.
- Regolare il coperchio pompa all'interno del serbatoio con la freccia rivolta verso di sé.
- Fissare la piastra di attacco metallica assicurando con questa il serbatoio.

MOBILE SS/TANK (90), MOBILE COOLER (100)

Disposizione della macchina sul mobile display:

! IMPORTANTE: Questa operazione deve essere realizzata da 2 o 3 persone. Non deve mai essere realizzata da una sola persona.

Bloccare con il pedale del freno le ruote anteriori del mobile per evitare che si muova durante l'installazione.

Una volta tolto il mobile dal suo imballaggio, rimuovere le viti dalle squadre di fissaggio e metterle da una parte per utilizzarle successivamente. Vedere dettaglio "A" della Figura 8.

All'interno del mobile si trovano le cadute bucce e la vaschetta raccogliocce del mobile con il suo filtro.

Disporre la macchina sul mobile, facendo coincidere gli angoli interni della base della macchina con i tasselli di gomma del mobile, in questo modo coincideranno i fori delle squadre di fissaggio con quelli della macchina. Adesso si potrà fissare la macchina con le viti messe precedentemente da parte (Vedere Figura 5 o 6).

Ricordare:

La macchina e il mobile display sono uniti dalle viti fornite, così come indicato in questo manuale di istruzioni.

Non provare mai a inclinare la macchina e il mobile. Per spostarla sbloccare le ruote.

PARTICOLARITÀ PER MOBILE SS/TANK (90)

Per i mobili Self Service e Tank fissare la vaschetta raccogliogocce con il suo filtro al mobile display.

In caso di aver acquistato un modello con Drain&Clean System:

! Importante! Scollegare la macchina dalla prese di corrente.

Se fossero installati, rimuovere la Caduta bucce (90.6), il Filtro mobile SS (90.7A) e la Tramoggia mobile (90.3) (Figura 8). Aprire lo sportello anteriore (Figura 8).

Cercare il foro superiore (Figura 7.2) e inserire la mano prendendo il Tubo flessibile (80.4) e inserendolo nel foro (Figura 7.1). Non tirare o fissare nessun'altra parte della macchina.

Dopodiché mettere il coperchio inferiore del tubo con le due vite di sicurezza fornite, e rimettere tutti i pezzi precedentemente smontati.

Vedere il disegno esploso per disporre i componenti (Figura 8).

Il componente 90.7 varia in base al modello del mobile acquisito:

Mobile Self Service: Componente Filtro mobile SS (90.7A).

Mobile Tank: Componente Guide vaschetta Tank (90.7B).

La posizione dei componenti Frontalino vaschetta (90.8) e Filtro serbatoio (90.9), può essere regolata per poter adattarsi ai vari formati di bottiglie e bicchieri.

PARTICOLARITÀ PER MOBILE COOLER

Vedere Figura 6 e 9.1 per la corretta disposizione dei componenti.

Passare il cavo di tensione del Sistema Refrigerante, dal foro dello sportello posteriore. Per fare ciò, svitare lo sportello, se necessario (Figura 9.2).

2. SMONTAGGIO

Lo smontaggio dei componenti si realizza nell'ordine inverso rispetto a quello indicato in ciascuna sezione.

FUNZIONAMENTO GENERALE

Una volta installata la macchina correttamente e prima di collegarla alla presa di corrente, verificare i dati elettrici con quelli della fornitura elettrica. Se tutto è corretto, collegare la macchina alla tensione di rete.

Per accendere la macchina, premere il pulsante verde **ON**, e si accenderà il LED del pulsante ON/OFF e il display digitale della macchina.

Prima di far funzionare la macchina con arance, è necessario effettuare una taratura della macchina a vuoto. Per far ciò si deve entrare nella sezione di taratura all'interno del MENU CLIENTE, oppure lasciare la macchina in funzione a vuoto per 1 minuto circa fino a quando si arresta.

Per un corretto conteggio, può essere necessario regolare il parametro Offset, dopo la taratura della macchina.

Per fare ciò, entrare in **MENU>5.Taratura>2.Offset** e regolare il valore. Uscire dal Menù e verificare prima il conteggio a vuoto, e dopo con 2 o 3 arance. Ripetere la procedura fino a trovare il valore che permette il corretto conteggio della macchina.

Per evitare eventuali errori di conteggio, evitare di lasciare la macchina ferma con un'arancia incastrata nel tamburo maschio e nel tamburo femmina.

In tutti i modelli si mostra il contatore di arance. (Errore +/-1%)

Ricordare di utilizzare una Caraffa o un Bicchiere all'uscita del succo della macchina.

Qualora manchi un qualche elemento di sicurezza, la macchina non funzionerà fino a quando questo non sarà ripristinato.

In caso di necessità, si può spegnere la macchina nel seguente modo:

- A** Rilasciando l'azionatore usato. Per esempio il rubinetto.
- B** Premendo il testo **STOP**.
- C** Premendo il pulsante rosso **OFF**.
- D** SOLO IN CASO DI EMERGENZA: Scollegando la macchina direttamente dalla presa di corrente.
- F** Se la macchina non rileva arance, questa si fermerà dopo 60" circa dal passaggio dell'ultima arancia.

CARICAMENTO DELL'ALIMENTATORE

Per caricare l'alimentatore della macchina con arance, aprire lo Sportello cesta alimentatore (14) e riempire parzialmente con arance. Chiudere lo sportello e finire di riempire la cesta.

SISTEMA DI SPREMITURA

Assicurarsi che la macchina abbia montato tutti gli elementi che permettono il taglio dell'arancia, la spremitura del succo e la raccolta di quest'ultimo. A tale scopo, consultare il modello di macchina acquistato con la figura indicata nel paragrafo: DISIMBALLAGGIO E MESSA IN SERVIZIO. MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI COMPONENTI IN BASE AL MODELLO.

Controllare lo stato delle vaschette e del filtro per garantire un succo di qualità.

Se hai acquistato una macchina con Rimuovi-polpa (43), utilizzare questo da lato a lato per gettare i resti di polpa, semi, ecc, nei depositi degli scarti.

Se hai acquistato una macchina con Rubinetto SS (44) o Rubinetto Tank (55), leggere le istruzioni per l'uso del rubinetto Self Service al paragrafo MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI COMPONENTI IN BASE AL MODELLO.

Se hai acquistato una macchina a riempimento automatico, la macchina si arresterà automaticamente quando arriva al livello massimo. Ricordare di posizionare correttamente il Galleggiante Tank/Cooler (52), seguendo le istruzioni di montaggio. È possibile selezionare anche la quantità di riempimento.

AREA SCARTI

Assicurarsi che gli elementi incaricati della raccolta delle bucce siano correttamente posizionati.

Controllare il livello di riempimento dei depositi per evitare che fuoriescono le bucce.

Se hai acquistato una macchina con Podium, le bucce cadranno direttamente nel Carrello scarti (90.4) o Deposito bucce (100.3).

AZIONAMENTO DELLA MACCHINA

GENERALE

In tutti i modelli potrai fare funzionare la macchina in modo **Professionale** o in modo **Automatico**. Per passare da una modalità all'altra, tenere il tasto **Mode** premuto per qualche istante. Tutte le volte che si passa da modalità **Automatica** a **Professionale** chiederà di programmare il numero di arance da spremere. Qualora non si voglia modificare la quantità, attendere solo alcuni secondi o premere velocemente il tasto OK. In caso di voler modificare la quantità, premere i tasti + - per selezionare la quantità, e dopodiché premere il tasto OK fino a quando appare il simbolo di **Registrazione**.

MODELLO SPEED PRO BASIC

MODALITÀ AUTOMATICA

Dalla modalità automatica:

-  **START** SI AVVIA LA MACCHINA
-  **STOP** SI ARRESTA LA MACCHINA

Funzionamento ininterrotto.

MODALITÀ PROFESSIONALE

- NUMERO MINIMO DI ARANCE**   
- NUMERO MASSIMO DI ARANCE**   
- VALORE DI DEFAULT**   

Funzionamento fino a raggiungere la quantità impostata.

SPEED PRO SELF SERVICE, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM, SPEED PRO SELF SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM

Il tasto **START** non è attivo. Solo lo è nella modalità **MANUALE**.

MODALITÀ AUTOMATICO

Controllo dal Rubinetto SS (44).

Funzionamento ininterrotto, mentre il rubinetto è premuto.

MODALITÀ PROFESSIONALE

Controllo dal rubinetto mentre è premuto.

- NUMERO MINIMO DI ARANCE**   
- NUMERO MASSIMO DI ARANCE**   
- VALORE DI DEFAULT**   

MODALITÀ MANUALE

(Nel caso in cui il rubinetto non funzioni)

In Modalità Manuale il tasto **START** è attivo.

Nella modalità manuale continua a funzionare in modalità Automatica e Professionale dalla tastiera.

MANUALE "AUTOMATICO"

Funzionamento ininterrotto.

MANUALE "PROFESSIONALE"

- NUMERO MINIMO DI ARANCE**   
- NUMERO MASSIMO DI ARANCE**   
- VALORE DI DEFAULT**   

Il tasto **STOP** è sempre in funzione.

RUBINETTO SELF SERVICE (44)

Hai acquistato un rubinetto multifunzione. Ti permette di erogare succo in modo discontinuo o in modo continuo senza necessità di tenere premuto il pulsante.

Blocco: In qualsiasi momento è possibile bloccare il rubinetto in modo che funziono in una delle 2 modalità possibili.

Vedere le varie possibilità in: MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI COMPONENTI IN BASE AL MODELLO, RUBINETTO SS (44).

SPEED PRO TANK PODIUM, SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, SPEED PRO COOLER

Assicurarsi sempre che il Tank (53) o Serbatoio (70.6) sia posizionato il più vicino possibile al sensore che si trova nella base. Assicurarsi che il galleggiante sia posizionato sul coperchio in modo corretto e si muova liberamente (Figura 5 e Figura 6).

Se il Galleggiante Tank/Cooler (52) non è installato, la macchina non funzionerà.

MODALITÀ AUTOMATICA	
Quando si collega la macchina all’inizio della giornata, premere il pulsante START per avviare la macchina.	1
La macchina inizia a spremere fino a quando il serbatoio si riempie e il Sensore di livello (56) non trova il Galleggiante Tank/Cooler (52). In questo momento la macchina si arresta.	2
Quando il livello di succo si abbassa di nuovo, la macchina si rimetterà in funzione dopo 15” dal momento in cui non rileva più il galleggiante, e così successivamente in modo automatico.	3
Se non si è premuto STOP , appare il disegno del serbatoio pieno e semipieno, indicando che anche se la macchina è in modalità automatica, è ferma in attesa che si svuoti il serbatoio, per iniziare nuovamente il processo di riempimento. Premendo STOP sparisce il disegno, e la macchina smette di funzionare.	4

MODALITÀ PROFESSIONALE

La macchina si avvierà premendo **START** e si fermerà quando il Sensore di livello (56) non rileva il Galleggiante Tank/Cooler (52) o raggiunga la quantità impostata. Quando il livello si abbassa di nuovo, la macchina non si riavvierà se non si preme **START**.

1

Sono disponibili 3 volumi diversi di riempimento, in base alle necessità di succo.

2

MODALITÀ MANUALE (Qualora il sensore non funzioni)

Nel caso in cui il Sensore di livello (56) non funzioni, si deve entrare nel menù e attivare la **MODALITÀ MANUALE**. In questo modo sarà possibile disporre di tutta le funzioni della macchina senza il sensore, fino a quando non sia stato riparato.

MANUALE “AUTOMATICO”

Funzionamento ininterrotto.

1

MANUALE “PROFESSIONALE”

Programmare la quantità di arance da spremere. La macchina si arresterà quando arriva al valore selezionato o quando si preme il tasto **STOP**.

Ricordare! In modalità manuale si deve controllare il livello di succo per evitare che trabocchi, visto che la funzione di livello è annullata.

2

SPEED PRO COOLER: SISTEMA RIFRIGERANTE

Accendere il sistema refrigerante azionando l'interruttore che si trova alla sinistra dell'uscita di succo del serbatoio. È possibile regolare la temperatura del succo tramite il regolatore situato a destra, girandolo in senso orario per abbassare la temperatura e in senso antiorario per aumentarla.

Azionare la leva del serbatoio per riempire un bicchiere o una caraffa.

! Importante! Ricordare di spegnere il Sistema refrigerante (70) quando si spegne la macchina principale, per evitare consumi non necessari.

CONFIGURAZIONE

La macchina spremiagrumi Zumex **Speed Pro** permette di regolare i parametri secondo le proprie preferenze.

Si può scegliere e programmare la modalità di funzionamento della macchina utilizzando il dispositivo elettronico. Con questo, sarà possibile controllare attributi e funzioni seguendo i **MENÙ** allegati.

Per entrare nel **MENÙ** è necessario premere i tasti **STOP** e **MODE** per almeno 2" e inserire il PIN di default (0000).

Una volta all'interno si può configurare:

LINGUA: Puoi selezionare una delle 23 lingue disponibili.

PIN: Vedere o cambiare il PIN attuale in modo che nessuno possa modificare i parametri della macchina.

CONTATORE: Vedere il contatore totale o parziale della macchina. Azzerare il contatore parziale visibile sulla schermata principale.

CREDITO ascendente o discendente: si potranno programmare le arance da spremere, con il quale la macchina si può arrestare in modo ascendente o discendente, fino a quando siriprogramma la quantità.

BLOCCO DI MODALITÀ: si può fare in modo che la macchina funzioni unicamente in modalità Automatica, Professionale e anche che non sia possibile cambiare il numero di arance o il volume da spremere affinché si sprema solamente la quantità stabilita.

MODALITÀ MANUALE (MODALITÀ DI AIUTO): Nei modelli di macchina dotati di un azionatore o un sensore di funzionamento ausiliare, è possibile annullare selezionando la modalità MANUALE [Modello Self Service: Rubinetto SS (44). Modello Tank e Cooler: Sensore di livello (56)].

TARATURA: Si può effettuare una taratura per il corretto conteggio della macchina in qualsiasi momento.

STATO DELLA MACCHINA: Si può accedere alle varie anomalie che possono causare un arresto della macchina.

CONTRASTO: Si può regolare l'intensità della brillantezza del display.

Ricordare! All'interno della modalità MENÙ CLIENTE:

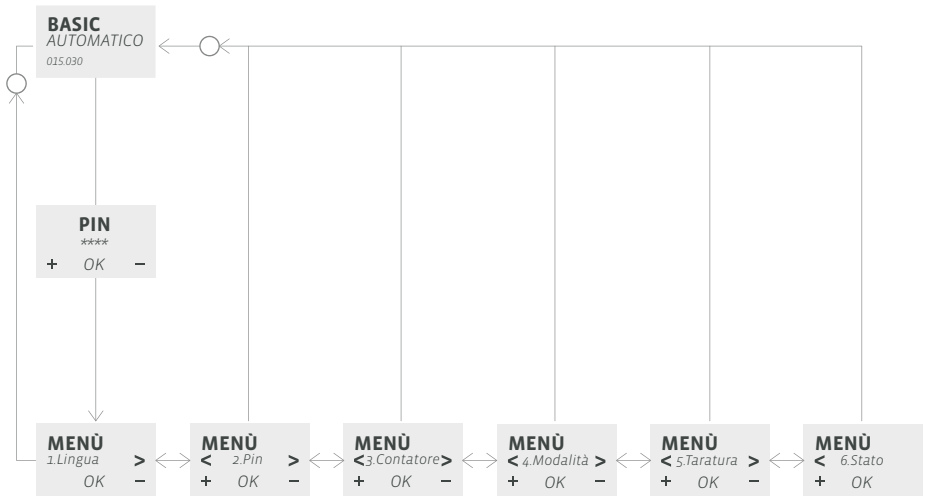
"Ok breve" per abbassare il livello.

"Ok lungo" per alzare il livello.

"Ok lungo" per registrare un dato (Apparirà il simbolo di registrazione)

Per uscire dal MENÙ CLIENTE, si deve salire tutti i livelli scesi.

DIAGRAMMA DI MENÙ
MENÙ PRINCIPALE



1	LINGUA. Scegliere la lingua di funzionamento della macchina.	MODALITÀ. Selezionare la modalità di lavoro: automatico o professionale.	4
2	PIN. Vedere o cambiare il PIN.	TARATURA. Per realizzare una taratura della macchina per un corretto conteggio.	5
3	CONTATORE. Vedere il contatore totale o parziale della macchina.	STATO. Accedere alle varie anomalie che abbiano potuto causare un arresto nella macchina.	6

LIMPIEZA

- 1 **Scollegare la macchina dalla presa elettrica.**
- 2 **Smontare le Uscite Laterali.**
- 3 **Smontare il carter.**
- 4 **Smontare il portalama** tirandolo verso di sé dal manico.
Attenzione! Maneggiare questo pezzo con molta cura poiché ci si potrebbe tagliare.
- 5 Rimuovere dai supporti gli **estrattori di bucce** (Figura 1).
- 6 **Smontare i tamburi di spremitura** a coppia, svitando le viti di sicurezza che li sorreggono (Figura 1).
- 7 **Smontare le vaschette i filtri** di succo, secondo il modello. Vedere l'apposita Figura, secondo la sezione: DISIMBALLAGGIO E MESSA IN SERVIZIO.
- 8 **Nei modelli dotati di rubinetto:**
Svitare il rubinetto dalla vaschetta, separare il pulsante dal corpo per effettuare una pulizia omogenea. Smontare i rubinetti così come indicato nelle sezioni: RUBINETTO SS (44), Rubinetto Tank (55) di MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI COMPONENTI IN BASE AL MODELLO.
- 9 **Nei modelli con Drain&Clean System** è possibile fare una pulizia leggera svuotando una caraffa di acqua tiepida nell'alimentatore.
Sia se si tratta di un modello dotato di Drain&Clean System, o meno, è opportuno smontare l'alimentatore, per la completa eliminazione di cera.
- 10 **Pulizia degli elementi non smontabili:** utilizzare un panno con acqua tiepida e sapone, dopodiché risciacquare.
- 11 **Ricordare** che ci sono pezzi che, anche se sono simili, si montano su lati diversi.
- 12 Non lavare i pezzi del serbatoio della macchina **Speed Pro Cooler** nel lavastoviglie.
- 13 **Pezzi trasparenti e lavastoviglie:** il lavaggio di questi pezzi nella lavastoviglie è possibile, anche se è necessario fare attenzione all'uso corretto di sapone, sale e brillantante per evitare che i pezzi perdano lucentezza e trasparenza.

ACCESSORI

Consultare sul sito di Zumex www.zumex.com i vari accessori che puoi installare nella tua macchina. Troverai un'ampia gamma di accessori con i quali poter configurare la tua macchina spremiagrumi a seconda delle tue esigenze: Bottiglie, Portabottiglie, Vassoio Self Service, Lama mobile, ecc.

RILEVAMENTO DI GUASTI E CONSIGLI

GUASTO 	POSSIBILE CAUSA 	SOLUZIONE 
CARTER	Non rileva la Sicurezza del carter	Verificare posizione carter Verificare posizione Uscita Laterale Verificare posizione calamita Verificare cavi collegati Verificare sensore carter
VASCHETTA	Non rileva vaschetta	Verificare posizione vaschetta Verificare collegamento cavi Verificare sensore vaschetta
MOTORE RETE	Il motore non funziona a una tensione corretta	Verificare Tensione di rete Verificare Scheda elettronica
INTERRUZIONE	Interruzione elettrica	Verificare cavo tensione di rete Verificare collegamento interno dei cavi
SOVRACONSUMO	Il motore ha un sovraconsumo	Verificare ostacoli nel sistema di spremitura Verificare la durezza della frutta Verificare motore Verificare refrigerazione
SENZA GALLEGGIANTE	Non rileva galleggiante	Installare correttamente il galleggiante Collocare serbatoio correttamente Verificare cavi Verificare sensore
CREDITO	Limite contatore raggiunto	Eliminare limite contatore Riprogrammare limite contatore

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Noi, ZUMEX GROUP S.A., con sede all'indirizzo Polígono Ind. Moncada III – C/Molí, 2 - 46113 - Moncada - Valencia (Spagna), dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che i modelli di macchine spremitrici di Zucco ZUMEX SPEED PRO BASIC, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE PODIUM, ZUMEX SPEED PRO SELF-SERVICE PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM, ZUMEX SPEED PRO TANK PODIUM DRAIN&CLEAN SYSTEM, ZUMEX SPEED PRO COOLER PODIUM, è conforme alle seguenti norme armonizzate e regolamenti:

EN ISO 12100-1	2003	Sicurezza delle macchine. Concetti di base, principi generali per la progettazione. Part 1: Terminologia di base, metodologia.
EN ISO 12100-2	2003	Sicurezza delle macchine. Concetti di base, principi generali per la progettazione. Part 2: Principi tecnici.
EN 60335-1	2012	Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici e analoghi. Part 1: Requisiti generali.
EN 60335-2-64 +A1	2000 2002	Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici e analoghi. Part 2-64: Norme particolari per macchine da cucina elettriche per uso pubblico.
EN 62233	2008	Metodi di misurazione per campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchiature analoghe in relazione all'esposizione umana.
EN 55014-1	2006 +A1 2009 +A2 2011	Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per apparecchi elettrodomestici, utensili elettrici e analoghi. Part 1: Emissione. Norma di famiglia di prodotti.
EN 55014-2	1997 +A1 2001 +A2 2008	Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per apparecchi elettrodomestici, utensili elettrici e analoghi. Part 2: Immunità. Norma di famiglia di prodotti.
EN 61000-3-2	2006 +A1 2009 +A2 2009	Compatibilità elettromagnetica. Part 3: Limiti - Sezione 2: Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso d 16A per fase).
EN 61000-3-3	2008	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) N° 1275/2008	2008	Requisiti di progettazione ecologica applicabili al consumo di energia elettrica nelle modalità "stand by" e "disattivata" delle apparecchiature elettriche ed elettrodomestiche 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.

Per offrire un servizio migliore, consigliamo di registrare il prodotto acquistato nei primi giorni di utilizzo. Basta entrare in **www.zumex.com**, nella sezione di registrazione di prodotto e compilare il formulario.



Moncada, 20 Febbraio 2013

A. Flotats.



Zumex Group, S.A. Headquarters

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

Zumex USA Inc. USA & Canada

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

Zumex México

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

Pat. Pend: U 201331192
Pat. Pend: K 002316653 001
Pat. Pend: U 201430280

