

**ZUMMO** 

# Z22

*juice extractor*

- I** **CENTRIFUGA**  
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
- GB** **JUICE EXTRACTOR**  
INSTRUCTION AND MAINTENANCE MANUAL
- E** **LICUADORA**  
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO





### **CENTRIFUGA**

Questo apparecchio è una centrifuga professionale per la preparazione di succhi di frutta e di verdura con eliminazione automatica delle scorie.

Come tutti gli elettrodomestici deve essere utilizzato con particolare prudenza per evitare lesioni alle persone e danni all'apparecchio.

Leggere perciò con cura le presenti istruzioni per l'uso prima della messa in funzione ed attenersi alle prescrizioni relative alla sicurezza.

Non utilizzare l'apparecchio se non si conoscono adeguatamente le istruzioni per l'uso!



### **JUICE EXTRACTOR**

This is a commercial juice extractor for the preparation of fruit and vegetable juices with automatic pulp ejection.

Like all appliances, it should be used with particular care to avoid injury to person and damage to the appliance.

It is essential to read these instructions carefully before using the appliance and to follow the safety recommendations.

Do not use the appliance if you have not read and understood these instructions!



### **LICUADORA**

Este aparato es una licuadora profesional para la preparación de zumos de fruta y de verdura con eliminación automática de los desechos. Como todos los electrodomésticos se tiene que utilizar con mucha prudencia para evitar lesiones a personas y daños en el aparato.

Por lo tanto, leer con cuidado las siguientes instrucciones para el uso antes de la puesta en funcionamiento y respetar las prescripciones correspondientes a la seguridad.

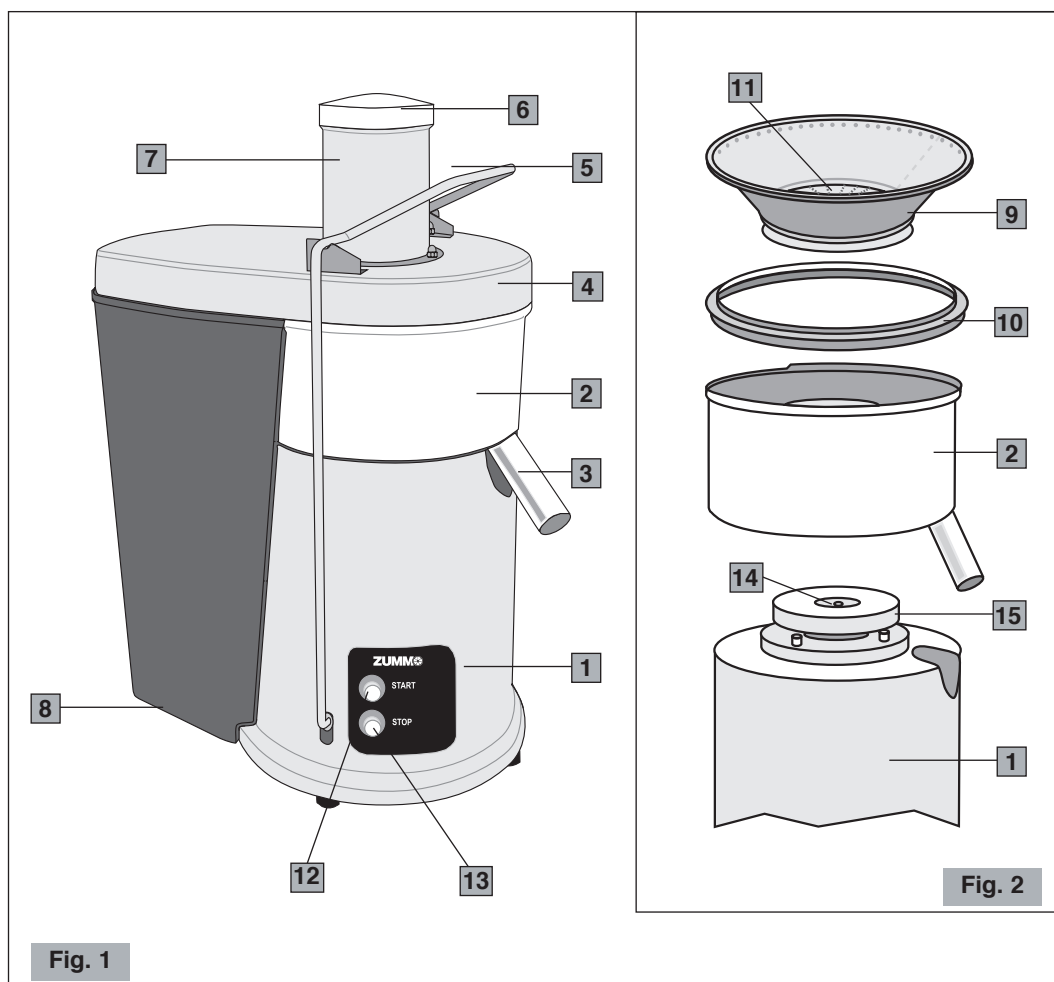
¡No utilizar el aparato si no se conocen correctamente las instrucciones para el uso!

# Z22

juice extractor

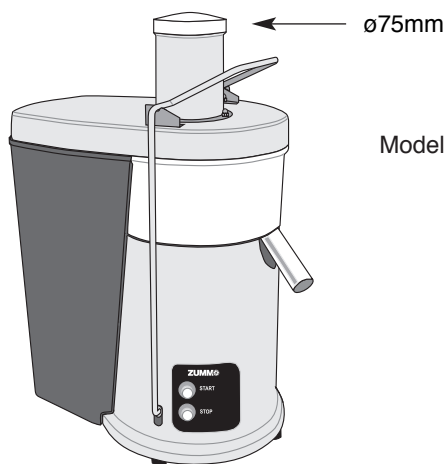
## Componenti principali (Fig. 1 - Fig. 2)

- |          |                       |           |                    |
|----------|-----------------------|-----------|--------------------|
| <b>1</b> | Base                  | <b>9</b>  | Cestello           |
| <b>2</b> | Vasca                 | <b>10</b> | Ritentore di polpa |
| <b>3</b> | Beccuccio             | <b>11</b> | Disco dentato      |
| <b>4</b> | Voluta                | <b>12</b> | Pulsante START     |
| <b>5</b> | Maniglia di chiusura  | <b>13</b> | Pulsante STOP      |
| <b>6</b> | Pestello              | <b>14</b> | Albero motore      |
| <b>7</b> | Tubo di alimentazione | <b>15</b> | Girante            |
| <b>8</b> | Vaso portascorie      |           |                    |



# Z22

juice extractor



Modello **Z22** con tubo di alimentazione ø 75mm

## **NORME DI SICUREZZA AVVERTENZE GENERALI**

1. Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. L'installazione ed ogni operazione di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato.
3. Questo apparecchio è destinato all'uso professionale perciò deve essere utilizzato solo da persone adulte e qualificate.
4. Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza.

### **I BAMBINI DOVREBBERO ESSERE CONTROLLATI IN MODO DA ASSICURARE CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.**

5. Non utilizzare questo apparecchio per operazioni diverse da quella di centrifugare frutta e verdure a pezzi. Ogni altro uso è pericoloso.
6. Lavorare sempre in condizioni di sicurezza, evitare di usare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati e all'aperto.
7. Conservare l'imballaggio originale per un eventuale futuro impiego. È infatti il mezzo più adatto per una corretta protezione dagli urti durante il trasporto.
8. In caso di incendio utilizzare estintori ad Anidride Carbonica (CO<sub>2</sub>). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.
9. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!
10. È severamente vietato smontare l'apparecchio o cercare di intervenire in qualsiasi modo all'interno dello stesso.

11. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di manutenzione e pulizia e quando l'apparecchio non è in uso.
12. Non spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo. Non scollegare mai la spina tirandola per il cavo o toccandola con le mani bagnate.



**Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.**

13. FARE ATTENZIONE a non inserire mai utensili, metalli o altri materiali duri nel cestello. Questo è pericoloso e può causare danni.
14. Durante qualsiasi operazione di manutenzione, compreso il disimballaggio della macchina, evitare di afferrare o sollevare l'apparecchio dalla maniglia di chiusura della voluta.
15. Durante le operazioni di pulizia, manipolare con cautela il cestello al fine di non alterarne l'assetto e di non compromettere il funzionamento ottimale dell'apparecchio.
16. Non operare mai con l'apparecchio danneggiato o con parti allentate, ma rivolgersi subito ad un Centro di Assistenza Autorizzato.
17. Non spingere prodotti dentro al tubo di alimentazione con le dita. Usare sempre il pestello in dotazione.
18. Non toccare i denti affilati del disco dentato.
19. Non centrifugare frutta con nocciolo (ad es. pesche, albicocche, ecc.) prima di rimuovere il nocciolo.
20. Non usare mai l'apparecchio se il cestello rotante è danneggiato.



**AVVERTENZA: NON METTERE LE MANI O OGGETTI DIVERSI DAL PESTELLO IN DOTAZIONE ALL'INTERNO DEL TUBO DI ALIMENTAZIONE. UTILIZZARE SEMPRE IL PESTELLO IN DOTAZIONE PER SPINGERE LA FRUTTA VERSO IL DISCO DENTATO IN ROTAZIONE.**

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!**

## INSTALLAZIONE

Prima di installare l'apparecchio attenersi scrupolosamente alle Norme di sicurezza sopra indicate.

1. Assicurarsi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targa dell'apparecchio e che l'impianto elettrico sia dotato di messa a terra ed interruttore differenziale.
2. Scegliere una posizione ASCIUTTA e RIPARATA, lontana da spruzzi d'acqua, fonti di calore, fiamme libere e sostanze infiammabili.
3. Collocare l'apparecchio su un piano orizzontale stabile dove non possa essere rovesciato. Allacciare il cavo di alimentazione ad una presa protetta da interruttore magnetotermico o con fusibili.  
**Evitare l'uso di adattatori e spine multiple.**
4. Distendere il cavo di alimentazione per l'intera lunghezza. Non farlo passare in corrispondenza di spigoli taglienti o superfici calde. Evitare di metterlo a contatto con olio. Evitare che il cavo di alimentazione penda liberamente dal piano di appoggio dell'apparecchio.
5. Per un utilizzo più confortevole, si consiglia di posizionare l'apparecchio su un tavolo o un piano di lavoro, in modo che il beccuccio di uscita del succo e i pulsanti siano rivolti alla destra dell'utente (altezza consigliata del piano di lavoro da terra: 90 cm, da adattare in funzione dell'altezza dell'utente).

---

## USO



Assicurarsi che il piano di appoggio e i piedini stiano sempre puliti per garantire la massima aderenza.



Al primo utilizzo: sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con gli alimenti: il pestello, la voluta, il cestello, la vasca, il vaso portascorie e il ritentore di polpa (per smontare i vari componenti vedere Fig. 8, Fig. 9 e Fig. 10).



Suggerimento: per ridurre al minimo le operazioni di pulizia suggeriamo di posizionare un sacchetto di plastica biodegradabile all'interno del vaso portascorie ripiegando l'orlo del sacchetto sopra e all'esterno del vaso portascorie (vedi Fig. 5). Utilizzando questo sistema, al termine delle operazioni si potranno gettare direttamente gli scarti nei contenitori per rifiuti umidi.

1.

Lavare la frutta da centrifugare.

NOTA: Molta frutta come ad esempio mele, carote e cetrioli, riesce a passare nel tubo di alimentazione anche da intera. Quando si centrifugano carote è consigliabile posizionare la punta della carota nel tubo di alimentazione per ultima oppure tagliare le carote in due/tre pezzi.

2.

Assicurarsi che la centrifuga sia assemblata correttamente. Assicurarsi che il cestello sia completamente pulito prima di ogni utilizzo.

3.

Accertarsi che la maniglia di chiusura sia agganciata alla voluta.

---

4. Posizionare un recipiente sotto il beccuccio della vasca.
5. Avviare il motore premendo il pulsante "START".
6. Con il motore in movimento introdurre frutta e/o verdura nel tubo di alimentazione. Usando il pestello spingere gradualmente e senza esercitare eccessiva pressione alla frutta e/o alla verdura in fondo al tubo di alimentazione sul disco dentato in rotazione (vedi Fig. 6). Per ottenere più succo spingere sempre il pestello lentamente.

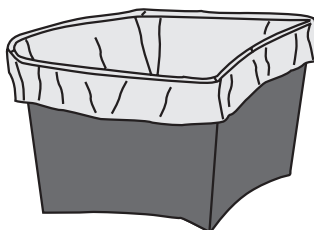


Fig. 5



**NON USARE MAI LE DITA PER SPINGERE LA FRUTTA E/O LA VERDURA IN FONDO AL TUBO DI ALIMENTAZIONE O PER PULIRE IL TUBO STESSO. USARE SEMPRE IL PESTELLO IN DOTAZIONE.**

7. Il succo defluirà dal beccuccio nel recipiente posizionato al di sotto dello stesso. La polpa separata si accumulerà nel vaso portascorie.
8. Far funzionare l'apparecchio fino a riempire il recipiente per il succo o fino all'esaurimento della frutta o della verdura da lavorare. Controllare inoltre il livello delle scorie nell'apposito vaso.
9. Spegner il motore premendo il pulsante "STOP".



**Nota:** Attendere sempre l'arresto completo del motore prima di togliere la maniglia di chiusura.

Non utilizzare la maniglia di chiusura per spegnere l'apparecchio. Questo potrebbe consumare i dispositivi di sicurezza (microinterruttore di sicurezza e freno motore).

10. In fase di riposo lasciare la maniglia di chiusura agganciata alla voluta.



Durante la fase di lavorazione, a motore spento, controllare il livello di riempimento del vaso portascorie. La quantità di prodotto che è possibile lavorare prima di raggiungere il livello massimo di riempimento del vaso varia in funzione del prodotto stesso.



Qualora, durante la lavorazione, si verifichi un intasamento molto prima del riempimento del vaso portascorie, può risultare opportuno spegnere la macchina e verificare la causa dell'intasamento.

**Nota:** Il vaso portascorie può essere svuotato durante l'utilizzo della centrifuga spegnendola e quindi rimuovendo con cautela il vaso portascorie. (Riposizionare il vaso portascorie prima di riaccendere la centrifuga).

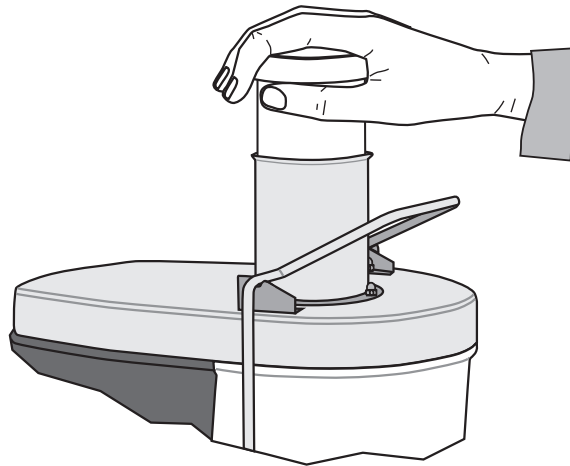


Fig. 6

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Suggerimento: per ridurre al minimo le operazioni di pulizia suggeriamo di posizionare un sacchetto di plastica biodegradabile all'interno del vaso portascorie ripiegando l'orlo del sacchetto sopra e all'esterno del vaso portascorie (vedi Fig. 5). Utilizzando questo sistema, al termine delle operazioni si potrà gettare direttamente gli scarti nei contenitori per rifiuti umidi.



Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina di alimentazione.

Mantenere l'apparecchio ben pulito ed in ordine garantisce una qualità ottimale dei prodotti e una maggiore durata dell'apparecchio stesso. Per questa ragione, dopo ogni uso, pulire il cestello, la vasca, la voluta, il vaso portascorie, il ritentore di polpa, il pestello, evitando che residui di prodotto secchino.

· Per la pulizia della base, pulire con un panno umido di acqua o alcol o con un detergente generico spray.

Asciugare con un panno asciutto.



Non lavare mai con getti d'acqua e non immergere mai l'apparecchio.

· Per la pulizia della voluta, della vasca, del cestello, del vaso portascorie, del ritentore di polpa e del pestello: risciacquare sotto il rubinetto e lavare con acqua tiepida e detersivo per piatti. Risciacquare e asciugare.



Per smontare questi componenti, sganciare la maniglia di chiusura e togliere nell'ordine il pestello, la voluta, il cestello, il ritentore di polpa e la vasca (Fig. 8, Fig. 9). Montare nell'ordine inverso facendo attenzione di: posizionare il beccuccio di convogliamento del succo nell'apposita rientranza della base, posizionare correttamente il ritentore di polpa, posizionare il cestello nella vasca, verificando il corretto posizionamento del trascinatori del cestello sulla girante e posizionare la voluta sulla vasca.

- Le parti rimovibili della centrifuga ad eccezione del vaso portascorie sono lavabili in lavastoviglie. Il vaso portascorie non va immerso in acqua calda. L'acqua calda può deformare e rendere inutilizzabile il vaso portascorie.
- Per ottenere una più alta resa di succo assicurarsi sempre che il cestello sia pulito accuratamente utilizzando una spazzola in nylon. Utilizzando questa spazzola, tenere il cestello sotto al rubinetto e spazzolare la parte interna del setaccio (vedi Fig. 7), controllare poi in controluce che non ci siano fori del setaccio ostruiti. Se dovessero esserci fori ostruiti, immergere il cestello in una soluzione di acqua calda con il 12% di succo di limone o aceto in maniera da liberare i fori. In alternativa lavare il cestello in lavastoviglie.
- Trattare con cura il cestello, ogni minimo danneggiamento può far insorgere la presenza di vibrazioni anomale durante l'utilizzo della centrifuga.

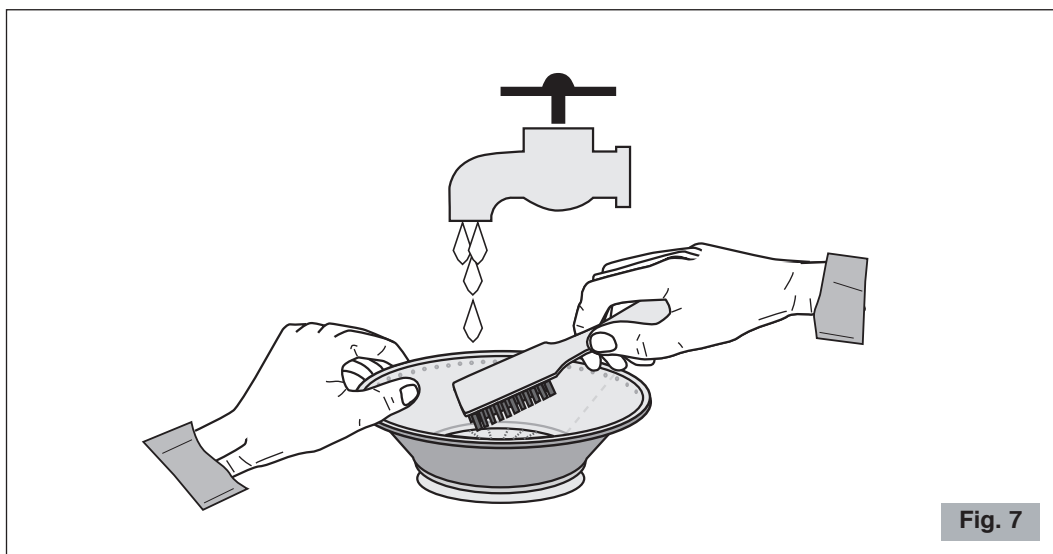


Fig. 7

Alcuni prodotti (come ad esempio agrumi sbucciati, sedano, pomodori) possono incrostare oppure otturare più facilmente i fori del setaccio, è opportuno pertanto pulire più frequentemente il cestello.



**IL CESTELLO CONTIENE PICCOLI DENTI PUNGENTI. NON TOCCARE I DENTI QUANDO SI MANEGGIA IL CESTELLO.**



**Non utilizzare prodotti o panni abrasivi per la pulizia del cestello.**



**Evitare di lasciare seccare gli alimenti nel vaso, nel cestello e nella voluta e sul pestello.**



**Non utilizzare mai varechina o detersivi a base di cloro.**

**Per la pulizia periodica completa** si possono smontare gli elementi del cestello svitando il dado del cestello (Fig. 9).

**Per smontare gli elementi del cestello**, tenere fermo con una mano il cestello e svitare il dado con una chiave a tubo numero 13 (Fig. 9). Spingere in seguito la vite del cestello estraendola.

Lavare tutto in acqua tiepida e detersivo per piatti, rimuovendo eventuali residui solidi con la spazzola.

Riassemblare nell'ordine inverso (Fig. 9) facendo attenzione di montare il fondo del cestello con il bordo verso il basso. **Per riassemblare gli elementi del cestello** avvitare con la chiave a tubo da 13. Assicurarsi di serrare adeguatamente.

---

## INFORMAZIONI SUI CENTRIFUGATI DI FRUTTA E VERDURA

Succhi appena centrifugati dovrebbero essere consumati appena dopo la preparazione così da evitare perdite nell'apporto vitaminico.

### ACQUISTO E MAGAZZINAGGIO DI FRUTTA E VERDURA

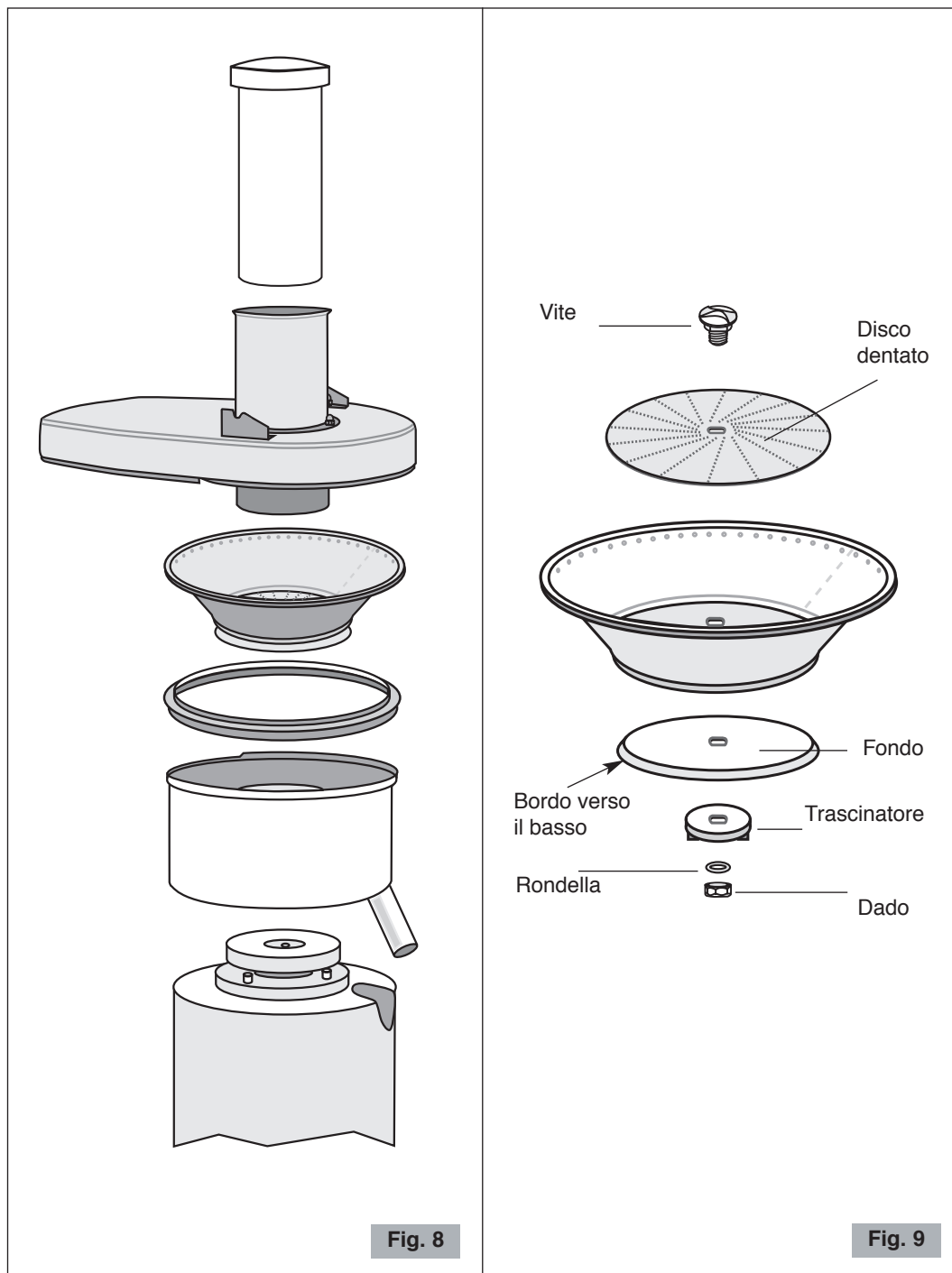
- Lavare sempre i prodotti prima di centrifugarli.
- Utilizzare sempre prodotti freschi.
- Per risparmiare ed ottenere centrifugati migliori conviene sempre acquistare frutta e verdura di stagione.
- Tenere sempre pronti i prodotti da centrifugare lavandoli prima di metterli in frigo.
- La maggior parte dei frutti e della verdura a polpa più dura possono essere conservati a temperatura ambiente. I vegetali più delicati, come ad esempio pomodori, frutti di bosco, insalate in foglia, sedano, cetrioli ed erbe dovrebbero essere conservati in frigorifero fino all'utilizzo.
- Non utilizzare frutta troppo matura perché intasa molto rapidamente il cestello.

### PREPARAZIONE DEI PRODOTTI

- Frutta o vegetali a scorza dura o non commestibile come ad esempio melone, ananas, mango, kiwi, ecc., devono sempre essere sbucciati prima di essere centrifugati.
- Tutti gli agrumi devono essere sbucciati prima di essere centrifugati.
- Tutta la frutta con nocciolo o con semi duri come ad esempio pesche, albicocche, prugne, ecc., deve essere snocciolata prima di essere centrifugata.
- Una piccola quantità di succo di limone può essere aggiunta al succo di mela per prevenirne l'imbrunimento.

Suggerimento: la centrifuga è in grado di offrire un'ottima resa anche con le arance. Ricordarsi sempre di sbucciare le arance e tutti gli agrumi prima di centrifugarli (è consigliabile mettere in frigorifero le arance prima di centrifugarle).

---



### LA TECNICA PIÙ CORRETTA

Quando si centrifugano diverse varietà di ingredienti di diversa consistenza, è bene cominciare a centrifugare quelli più soffici e quindi passare a quelli più sodi.

Quando si centrifugano erbe o insalate in foglia è opportuno formare un nucleo compatto impaccando più foglie oppure mischiare le foglie agli ingredienti di polpa più soda per ottenere un migliore risultato.

**NOTA! Quando si centrifugano erbe o insalate in foglia, la resa è molto bassa. Ciò è dovuto alle caratteristiche dei vegetali ed alla centrifugazione stessa. È quindi consigliabile centrifugare sempre questi vegetali assieme a frutta o vegetali a polpa soda.**

I diversi tipi di frutta o vegetali hanno rese di succo diverse. La resa di succo varia anche da frutto a frutto dello stesso tipo, ad esempio una mela può rendere più succo di un'altra mela di identica specie e peso. Dal momento che le ricette dei centrifugati non sono scienza esatta, le quantità precise di ogni succo non sono determinanti per il successo di una determinata miscela.

**NOTA! Per ottenere la massima resa di succo premere sempre il pestello lentamente.**

---

### GUASTI E RIMEDI

(Vedi Tabella pagina seguente)

In caso di malfunzionamento, difetto all'apparecchio o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non si riesce ad eliminare il guasto, attenendosi alle indicazioni della tabella che segue, rivolgersi ad un centro di Assistenza Autorizzato.

**Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sull'apparecchio.**

Si declina ogni responsabilità per danni causati da riparazioni eseguite non correttamente e da personale non autorizzato. In questi casi viene a decadere la copertura della garanzia.

---

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare che il tubo di alimentazione sia vuoto.</li><li>• Controllare che la spina sia inserita.</li><li>• Controllare che l'interruttore di protezione a muro sia acceso.</li><li>• Controllare che la maniglia di chiusura sia agganciata correttamente alla voluta.</li><li>• Se il problema si manifesta dopo un lungo periodo di uso intensivo, o ad un sovraccarico, è possibile che il motore sia in protezione termica! Attendere almeno 20 minuti e riprovare. Si può ridurre il tempo di attesa posizionando l'apparecchio in un posto fresco.</li></ul>
L'apparecchio vibra in modo anomalo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La vibrazione può essere causata da:<ul style="list-style-type: none"><li>• Posizionamento scorretto del cestello, verificarne il posizionamento.</li><li>• Deterioramento dell'assetto del cestello, verificare e sostituire se necessario.</li><li>• Accumulo di polpa sul cestello, verificare e rimuovere la polpa.</li><li>• Vaso pieno.</li></ul></li></ul>
Non esce succo dal beccuccio.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Intasamento del cestello. Verificare e pulire il cestello.</li><li>• Il foro del beccuccio è intasato. Verificare e pulire vasca e beccuccio.</li><li>• Frutta troppo polposa o troppo matura. Verificare e pulire vasca e cestello.</li></ul>
Accumulo eccessivo di polpa nel cestello.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Provare a centrifugare alternativamente frutti a polpa soffice e frutti a polpa dura.</li></ul>
Polpa espulsa molto bagnata e inferiore quantità di succo estratto.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Provare una centrifugazione più lenta premendo la frutta con minor forza.</li><li>• Assicurarsi sempre che il cestello sia pulito accuratamente utilizzando una spazzola in nylon. Utilizzando questa spazzola, tenere il cestello sotto al rubinetto e spazzolare la parte interna del setaccio (vedi Fig. 7), controllare poi in controluce che non ci siano fori del setaccio ostruiti. Se dovessero esserci fori ostruiti, immergere il cestello in una soluzione di acqua calda con il 12% di succo di limone o aceto in maniera da liberare i fori. In alternativa lavare il cestello in lavastoviglie.</li><li>• Frutta troppo matura.</li></ul>



## SMALTIMENTO (2012/19/UE)

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

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

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

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

### **Altri paesi non appartenenti all'Unione Europea**

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

### **Imballaggio**

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

---

## CONDIZIONI DI GARANZIA

In caso di malfunzionamento, difetto all'apparecchio o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non si riesce ad eliminare il guasto, attenendosi alle indicazioni della tabella che segue, rivolgersi ad un centro di Assistenza Autorizzato.

**Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sull'apparecchio.**

Si declina ogni responsabilità per danni causati da riparazioni eseguite non correttamente e da personale non autorizzato. In questi casi viene a decadere la copertura della garanzia.

---

Le istruzioni sopra riportate devono essere osservate pena la decadenza della garanzia e delle responsabilità del costruttore.

In ogni caso queste istruzioni non possono coprire ogni possibile condizione per cui si raccomanda l'uso responsabile dell'apparecchio.

---

## CON RISERVA DI MODIFICHE

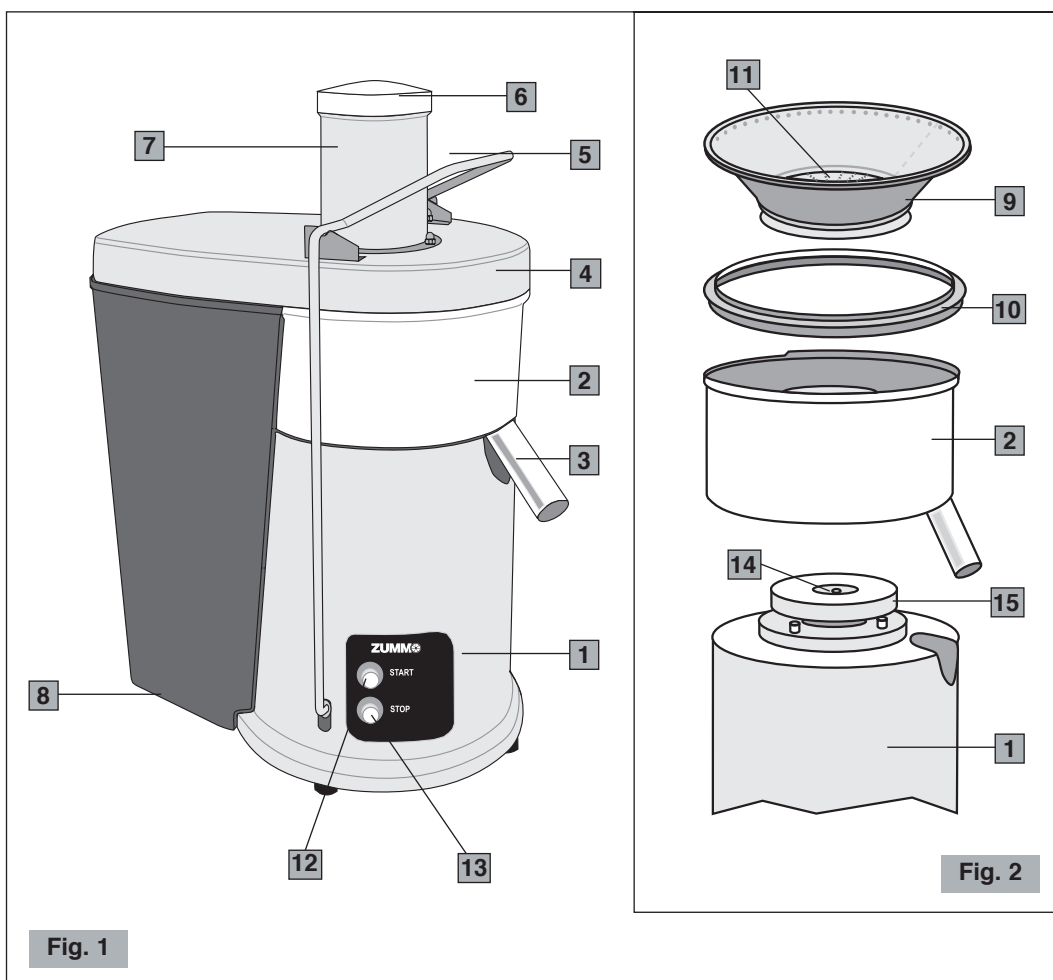
---

# Z22

juice extractor

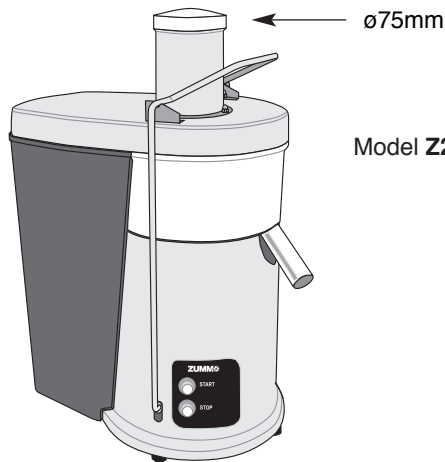
## Main parts (Fig.1-F ig.2-F ig.3 )

- |          |                |           |               |
|----------|----------------|-----------|---------------|
| <b>1</b> | Motor housing  | <b>9</b>  | Basket        |
| <b>2</b> | Bowl           | <b>10</b> | Pulpr etainer |
| <b>3</b> | Spout          | <b>11</b> | Gratingd isc  |
| <b>4</b> | Juicerc over   | <b>12</b> | START button  |
| <b>5</b> | Lockinga rm    | <b>13</b> | STOP button   |
| <b>6</b> | Food pusher    | <b>14</b> | Motor shaft   |
| <b>7</b> | Feed chute     | <b>15</b> | Drived isc    |
| <b>8</b> | Pulpc ontainer |           |               |



# Z22

juice extractor



Model **Z22** with feed chute ø 75mm

## **SAFETY RECOMMENDATIONS**

### **GENERAL INSTRUCTIONS**

1. Read the following instructions carefully before using the appliance.
2. Installation and maintenance should be carried out by qualified personnel only.
3. This appliance is intended for professional use, and should therefore be used by adults and qualified personnel only.
4. This appliance is not meant for use by persons (including children) with reduced mental, sensorial or physical abilities or without experience and knowledge, unless they have been duly instructed on the use of such appliance and are supervised by a person responsible for their safety.

### **CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED SO AS TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.**

5. Never use this appliance for purposes other than extracting juice from pieces of fruit and vegetables. Any other use is dangerous.
6. Always work under safe conditions: do not use the appliance with wet hands or feet. Do not use outdoors.
7. Keep the original package for possible future use. It is the most suitable protection against damage during transport.
8. In case of fire use CO2 extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.
9. Never place the appliance in water!
10. Do not disassemble the appliance or attempt to perform any repairs inside it.



11. Always unplug the appliance before performing any maintenance or cleaning and when it is not in use.
12. Never pull the appliance by the cord to move it. Never unplug it by pulling the cord or touching it with wet hands.



**If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its technical assistance service or, in any case, by someone having equivalent knowledge, so as to prevent any risk.**

13. **WARNING: BE CAREFUL** to never insert utensils, metal objects or other rigid or sharp materials in the basket as it is dangerous and could cause injury.
14. During maintenance procedures and while unpacking, do not hold or lift the appliance by the locking arm of the juicer cover..
15. When cleaning the appliance use care in handling the basket so you do not alter the alignment or reduce the performance of the appliance.
16. Do not use the appliance if it is damaged or has loose parts. Immediately contact an authorized Service Center.
17. Do not push fruit or vegetables into the feed chute with your fingers. Always use the food pusher provided.
18. Do not touch the sharp teeth of the grating disc.
19. Do not insert fruit with stones (e. g. peaches, apricots, etc.) without first removing the stone.
20. Never use the appliance if the rotating basket is damaged.



**WARNING: DO NOT PUT FINGERS OR ANYTHING OTHER THAN THE APPROPRIATE FOOD PUSHER PROVIDED WITH THE APPLIANCE INSIDE THE FEED CHUTE. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER TO PUSH THE FRUIT TOWARDS THE ROTATING GRATING DISC.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## INSTALLATION

Comply with the safety recommendations indicated above and hereafter when installing the appliance.

1. Make sure that the mains voltage is as indicated on the rating label of the appliance and that the electrical system is grounded and equipped with a switch.
2. Install the appliance in a DRY, PROTECTED place, far from water sprays or splashes, heat-sources, open flames and inflammable substances. Place the appliance on a flat, horizontal, stable surface where it cannot tip over.
3. Plug the appliance into a socket protected by a suitably rated circuit breaker (MCB) or fuses. **Do not use an adaptor plug.**
4. Stretch the power cable out to full length. Do not let it pass over sharp edges or hot surfaces. Do not let oil spill on it. Do not let the power cable hang loose from the counter on which the appliance stands.
5. To use the appliance more easily, we suggest that the appliance is placed on a table or counter top so that the juice spout and the controls face towards the right side of the user (suggested height for counter top from a round level: 90 cm (36 inches), to be adjusted according to the height of the user).

---

## USE



Make sure the tabletop and feet are clean to ensure grip during operation.



Before first use: rinse all of the parts that will have contact with food in running water i.e.:- food pusher, juicer cover, basket, bowl, pulp container and pulp retainer. To disassemble the various parts see Fig. 8, Fig. 9 and Fig. 10.



Suggestions: to reduce the cleaning procedures to a minimum we suggest placing biodegradable plastic bag inside the pulp container and folding the top of the bag over the edge of the pulp container (see Fig. 5). By using this method, once you have finished using the appliance, you can put the waste directly into a composting or waste bin.

1. Wash the fruit or vegetables you will use.

NOTE: Many types of fruit and vegetables for example apples, carrots and cucumbers fit through the feed chute without having to be cut into pieces. When you make juice from carrots it is a good idea to insert the larger end of the carrot first, or to cut the carrot in two or three pieces.

2. Ensure that the juice extractor is correctly assembled. Ensure that the basket is properly cleaned before each use.
  3. Check to see that locking arm is hooked on to the juicer cover.
-

4. Place a container under the spout of the bowl.
5. Turn on the motor by pushing the START button.
6. With the motor in action put fruit and/or vegetables in the feed chute. Use the food pusher to gradually push down the fruit and/or vegetables towards the spinning grating disc at the bottom of the feed chute without exerting excessive pressure (see Fig. 6). To obtain more juice always press the food pusher lightly.

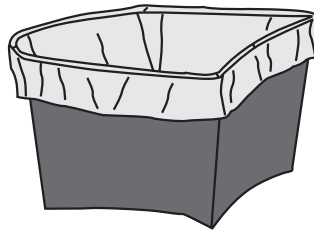


Fig. 5



**NEVER USE YOUR FINGERS TO PUSH THE FRUIT AND/OR VEGETABLES DOWN THE FEED CHUTE OR TO CLEAN THE CHUTE. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.**

7. The juice will pour from the spout into the container placed below the spout. The separated pulp will accumulate in the pulp container.
8. Continue to use the appliance until the container is filled with juice or until you have finished the fruit or vegetables you are using or ensure the pulp container has become filled with pulp..
9. Turn the motor off by pushing the STOP button.



**Note:** Always wait until the motor has come to a complete stop before unhooking the locking arm.

Never use the locking arm to turn the appliance off. This could wear out the safety mechanisms (safety microswitch and motor brake).

10. When the appliance is not in use leave the locking arm hooked to the juicer cover.

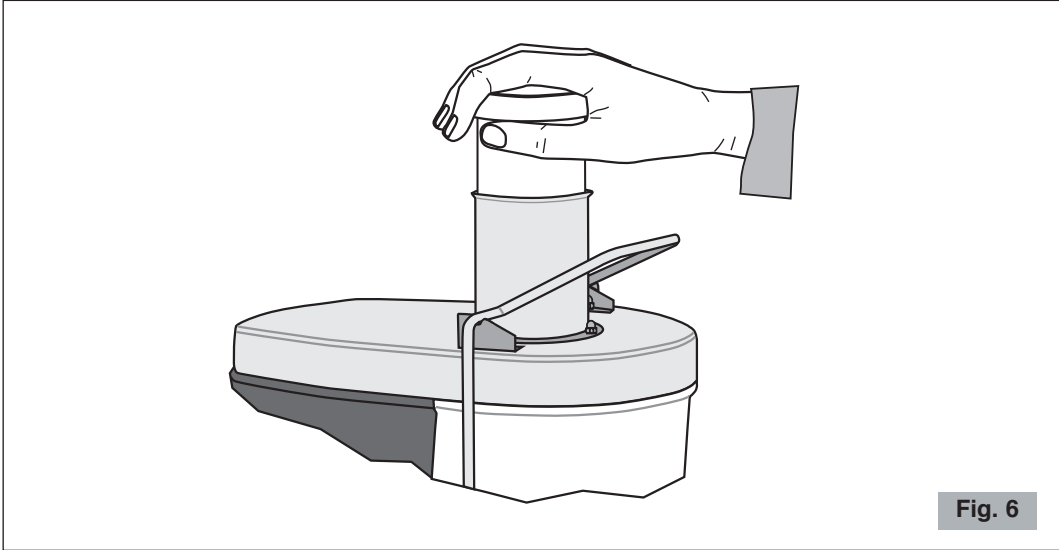


When using the appliance control the level of pulp in the pulp container (with the motor turned off). The quantity of fruit or vegetables that can be used before the pulp container is filled varies depending on the type of fruit or vegetables used.



Should blockage occur while the appliance is in use before the pulp container is filled with pulp it is a good idea to turn the appliance off and find the cause of the blockage.

**Note:** When using the juice extractor the pulp container can be emptied by turning the appliance off and carefully removing the pulp container. (Put the pulp container in place before turning the juice extractor back on).



**Fig. 6**

## CLEANING AND MAINTENANCE

Suggestions: to reduce the cleaning procedures to a minimum we suggest placing a biodegradable plastic bag inside the pulp container, folding the top of the bag over the edge of the pulp container (see Fig. 5). By using this method, once you have finished using the appliance, you can put the waste directly in a composting or waste bin.



Before each cleaning remove the appliance's plug.

By keeping the appliance well-cleaned and in working order you can maximize the quality of the juice extracted and guarantee a longer life for the appliance itself. For this reason, after every use, you should clean the basket, bowl, juicer cover, pulp container, pulp retainer, and food pusher so that residues do not harden and encrust the appliance..

- To clean the motor housing, clean with a cloth dampened with water or alcohol or with a spray neutral solution.  
Wipe with a dry cloth.



Never put the motor housing under running water and never immerse the appliance in water.

- To clean the juicer cover, bowl, basket, pulp container, pulp retainer and food pusher: rinse under running water and wash with warm water and washing liquid. Rinse and dry.

To disassemble these components, unhook the locking arm and remove in this order; food pusher, juicer cover, basket, pulp retainer, and bowl (Fig. 8, Fig. 9). Reassemble in the reverse order taking care to place the juice spout in the appropriate slot of the motor housing, place the pulp retainer correctly, place the basket in the bowl, making sure that the basket's clutch disc is correctly inserted on the drive disc and position the juicer cover on the bowl.

- The removable parts of the juice extractor, with the exception of the pulp container, are dishwasher safe. The pulp container should not be immersed in hot water. Hot water can deform the pulp container making it impossible to use.
- To obtain a higher yield of juice always control that the basket is well-cleaned by using a nylon brush. Put the basket under running water and use the brush to clean the inside of the strainer (see Fig. 7). Hold the basket up against the light to make sure that none of the perforations are blocked. Should the perforations of the strainer remain blocked, immerse the basket in a solution of hot water with 12% lemon juice or vinegar to loosen the blocked material. Alternatively, wash the basket in a dishwasher.
- Handle the basket with care as even the slightest damage to the pulp container can cause the juice extractor to vibrate undesirably during use.

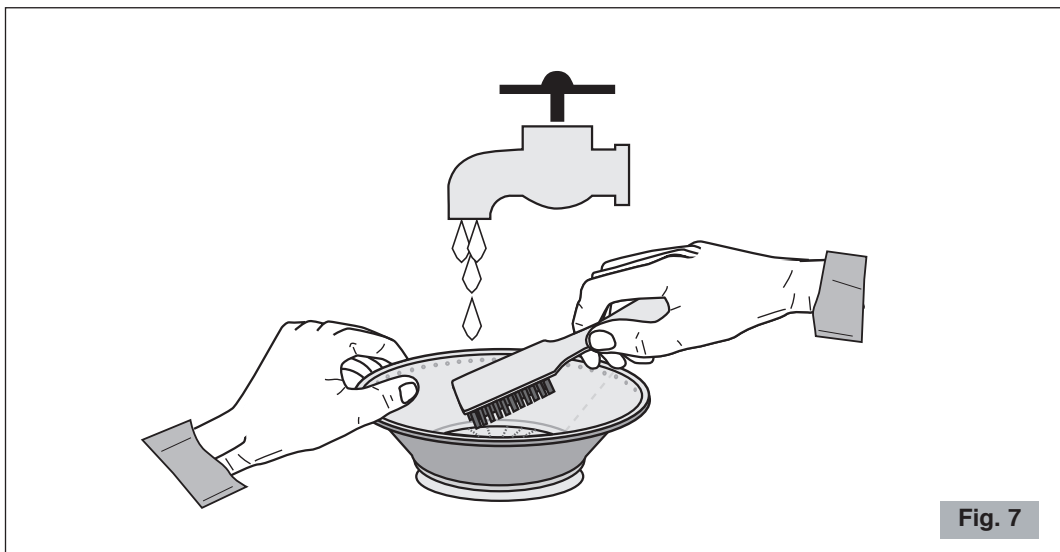


Fig. 7

As some products (such as peeled citrus fruits, celery and tomatoes) can easily encrust or obstruct the perforations, you should frequently clean the basket.



**THE BASKET HAS SMALL SHARP TEETH. DO NOT TOUCH THE TEETH WHEN YOU HANDLE THE BASKET.**



**Do not use abrasive products or sponges to clean the basket.**



**Do not let traces of fruit or vegetables dry and harden on the pulp container, basket, juicer cover or food pusher.**



**Never use bleach or chlorine-based cleaning products on the juice extractor.**

For a **periodic deep-cleaning** you can disassemble the parts of the basket by unscrewing the nut under the basket (Fig. 9).

**To disassemble the parts of the basket**, hold the basket still with one hand and unscrew the nut with a pipe wrench number 13 (Fig. 9). Pull the screw out of the basket. Wash all of the parts in warm water with dish soap, removing any residues with the brush. Reassemble in reverse order (Fig. 9) and make sure that the base of the basket is mounted with the outer edge turned down. **To reassemble the parts of the basket** tighten the screw to the nut with a pipe wrench number 13. Ensure that the parts are tightly attached to one another.

---

## INFORMATION ON FRUIT AND VEGETABLE JUICES

Freshly-made juices should be consumed immediately following their extraction to obtain maximum vitamin content.

### PURCHASE AND STORAGE OF FRUIT AND VEGETABLES

- Always wash fruit and vegetables before juicing.
- Always use fresh produce.
- To save money and obtain higher-quality juices, always use fruit and vegetables that are in season.
- Always keep produce ready to juice by washing it before putting it in the refrigerator.
- Most fruit and vegetables can be kept at room temperature. Delicate fruit and vegetables, such as tomatoes, berries, lettuce, celery, cucumbers and herbs should be kept in the refrigerator until use.
- Do not use overly ripe fruit because it clogs the basket very quickly.

### PREPARATION OF FRUIT AND VEGETABLES

- Fruit or vegetables with a hard or inedible skin or rind, such as melon, pineapple, mango, kiwi, etc., must be peeled before being inserted in the juice extractor.
- All citrus fruits must be peeled before being inserted in the juice extractor.
- Remove the stones from fruits such as peaches, apricots, plums, etc., before inserting the fruit in the juice extractor.
- A small quantity of lemon juice can be added to apple juice to prevent discoloration.

Suggestions: the juice extractor also gives a high yield of juice from oranges. Remember to always peel oranges and all citrus fruits before inserting them in the juice extractor (we also suggest putting the oranges in the refrigerator before use).

---

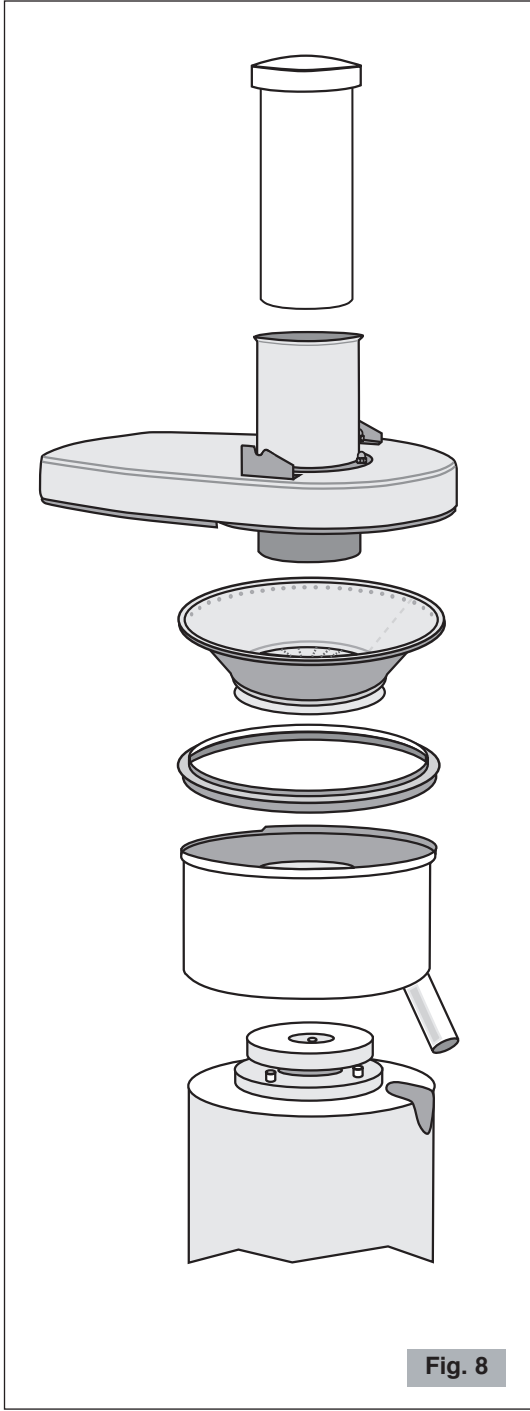


Fig. 8

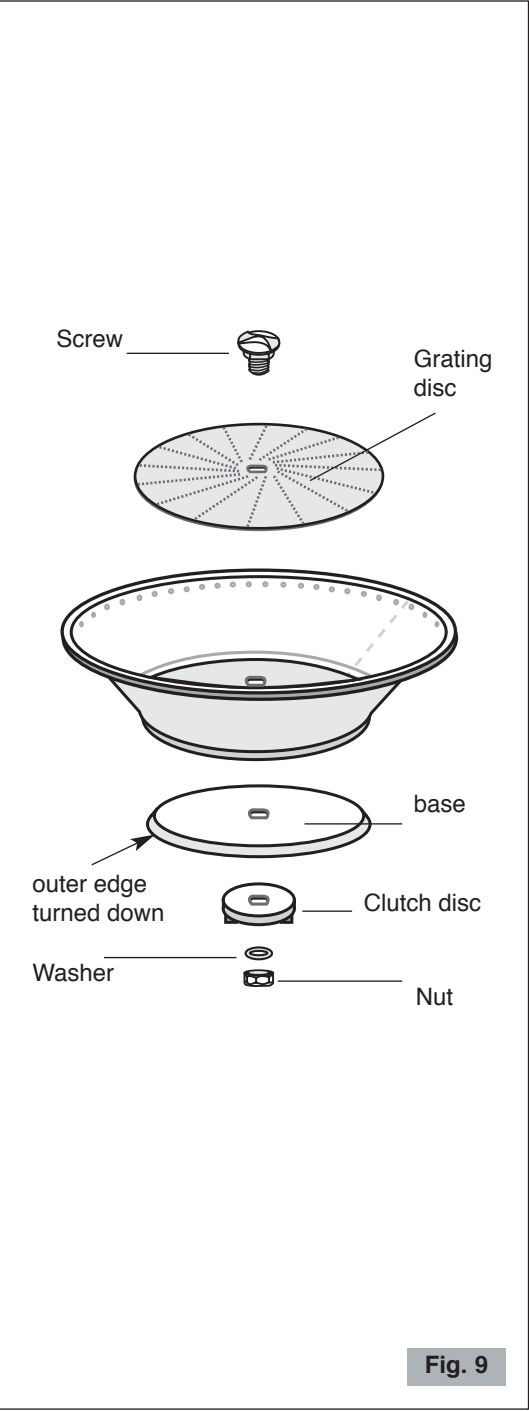


Fig. 9

### **RECOMMENDATIONS FOR PROPER USE**

When you make juice from different types of ingredients with different consistencies it is a good idea to start with the softer ingredients and then subsequently use the harder ingredients. When you make juice from herbs or lettuce you should press them together to form compact balls, or mix them together with other ingredients to obtain a better result.

**NOTE! Herbs and lettuce give a low yield of juice. This is due to the characteristics of the produce and of the juice extractor. It is therefore advisable to always make juice from herbs and lettuce mixed together with other fruit or vegetables.**

Different types of fruit and vegetables yield different quantities of juice. The amount of juice varies even between fruit and vegetables of the same kind, for example two apples of the same variety and with the same weight can produce different quantities of juice. Given the fact that juice recipes are not an exact science, using precise quantities of ingredients for each juice recipe is not a determining factor for the successful outcome of the recipe.

**NOTE! To obtain a high yield of juice always press the food pusher lightly.**

---

### **TROUBLESHOOTING**

(See Table on the next page)

In case of any malfunction, defect of the appliance or if you suspect any breakage after a fall, unplug the appliance immediately.

If you are unable to solve the problem referring to the table below, contact an Authorized Service Centre.

**Only qualified experts should repair the appliance.**

We are not liable for any damage caused by repairs not made correctly and/or by unauthorized personnel. In these cases the warranty does not apply.



Problem	Solution
The appliance does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the feed chute is empty.</li> <li>• Make sure it is plugged in.</li> <li>• Make sure the safety circuit breaker is closed.</li> <li>• Make sure the locking arm is correctly hooked onto the juicer cover.</li> <li>• If the problem occurs itself after a long period of intensive use or overfilling, the motor could be in thermal protection lock! Wait at least 20 minutes and try again. The waiting time can be reduced by putting the appliance in a cool place.</li> </ul>
The appliance vibrates in an abnormal manner.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The vibration can be caused by: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect positioning of the basket. Check alignment.</li> <li>• Deterioration of the structural components of the basket. Check and replace if necessary.</li> <li>• Accumulation of pulp in the basket. Check and empty pulp if necessary.</li> <li>• Full container.</li> </ul> </li> </ul>
Juice does not come out of the spout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blockage of the basket. Check and clean the basket.</li> <li>• The opening of the spout is blocked. Check and clean the bowl and spout.</li> <li>• Use of fruit that has too much pulp or is too ripe. Check and clean the bowl and basket.</li> </ul>
Excessive accumulation of pulp in the basket.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Try to alternate between soft and hard fruits when using the juice extractor.</li> </ul>
Pulp appears excessively wet and a low quantity of juice is produced.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Try to insert the fruit or vegetables more slowly and with less force.</li> <li>• Make sure that the basket is always carefully cleaned with a nylon brush. Put the basket under running water and use the brush to clean the inside of the strainer (see Fig. 7), holding the basket up against the light to make sure that none of the perforations are blocked. Should the perforations of the strainer remained blocked, immerse the basket in a solution of hot water with 12% lemon juice or vinegar to loosen the material that blocked them. Alternatively, wash the basket in a dishwasher.</li> <li>• Fruit too ripe.</li> </ul>



## DISPOSAL (2012/19/UE)

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

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

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

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

### Countries outside the European Union

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

### Packaging

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

---

## WARRANTY

This product has been manufactured to a high quality standard.

This product is guaranteed against faulty materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase when it is used according to the instructions in this instruction and maintenance manual.

Please retain any receipt as proof of purchase.

During the warranty period, this product can either be repaired or replaced, at the manufacturer's discretion, at no additional cost.

If the product needs maintenance or repairs during the warranty period, contact your retailer for shipping instructions. The product should be shipped in its original package or other suitable packing.

The warranty does not apply in case of neglect, misuse, abuse or unauthorized repairs. This warranty does not apply to parts subject to deterioration through normal use such as wear to the basket, the grating disc, etc. This warranty does not apply to damage caused by foreign objects, substances or accident. The warranty is limited to the costs of repair or replacement of the product or its defective parts, or an amount equivalent to the price paid for its purchase. No additional requests of damages will be available to the purchaser.

This guarantee is in addition to and does not affect your statutory rights.

---

The manufacturer will not accept any liability and the warranty will be invalidated if there is a failure to follow these instructions and the technical and/or safety standards in the country where the appliance is to be used.

In any case these instructions cannot cover every possible event and the user is recommended to use the appliance responsibly.

---

**THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY ALTERATIONS TO THE APPLIANCE WITHOUT NOTICE**

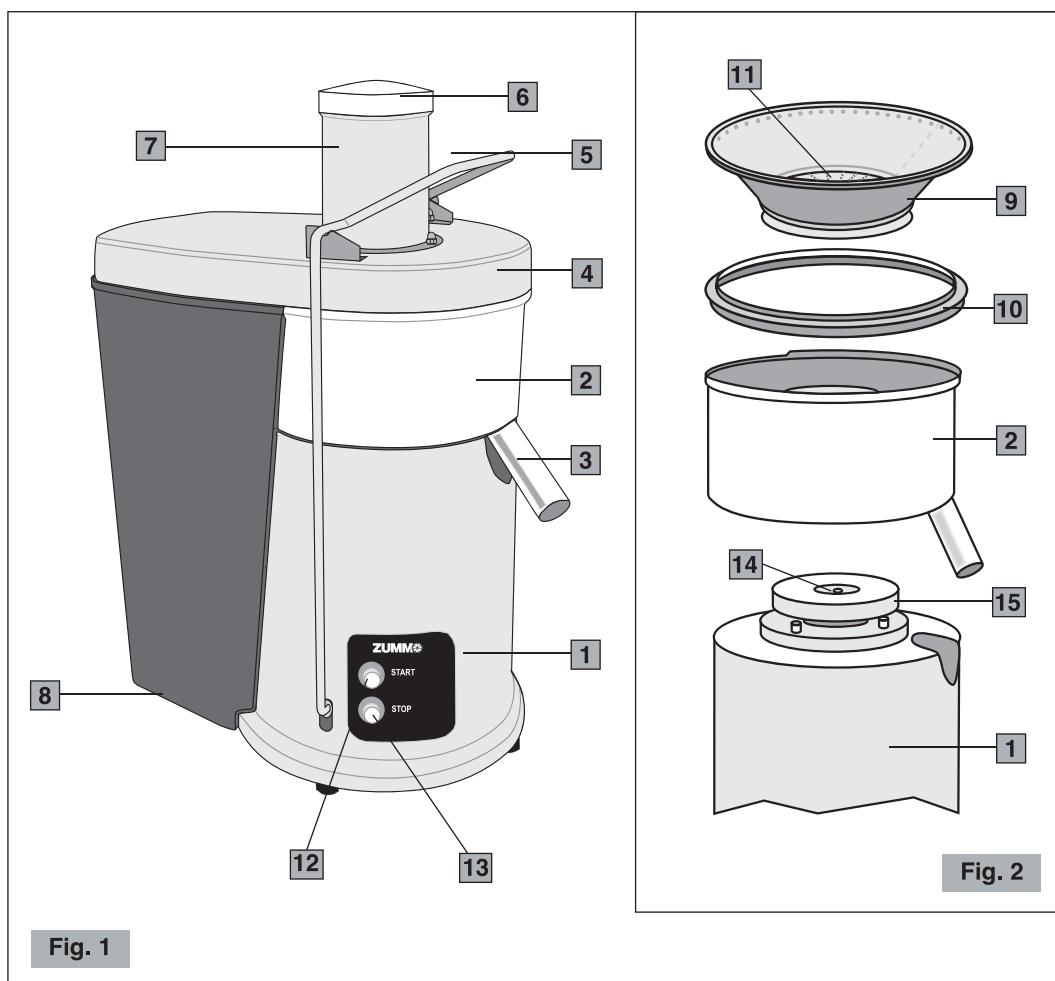
---

# Z22

juice extractor

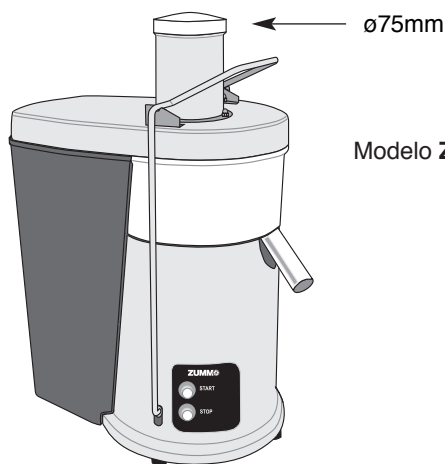
## Componentes principales (Fig. 1 - Fig. 2)

- |          |                        |           |                     |
|----------|------------------------|-----------|---------------------|
| <b>1</b> | Cubierta               | <b>9</b>  | Filtro              |
| <b>2</b> | Recipiente             | <b>10</b> | Contenedor de pulpa |
| <b>3</b> | Boca                   | <b>11</b> | Disco dentado       |
| <b>4</b> | Tapa                   | <b>12</b> | Botón START         |
| <b>5</b> | Manilla de cierre      | <b>13</b> | Botón STOP          |
| <b>6</b> | Empujador              | <b>14</b> | Eje motor           |
| <b>7</b> | Tubo de entrada        | <b>15</b> | Rotor               |
| <b>8</b> | Contenedor de residuos |           |                     |



# Z22

juice extractor



Modelo **Z22** con tubo de alimentación ø 75mm

## **NORMAS DE SEGURIDAD ADVERTENCIAS GENERALES**

1. Leer atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. La instalación y cualquier tipo de operación de mantenimiento tiene que ser efectuada por personal especializado.
3. Este aparato está destinado al uso profesional, por lo tanto puede ser utilizado sólo por personas adultas y cualificadas.
4. Este equipo no está diseñado para personas (incluso niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimientos, al no ser que hayan recibido instrucciones relativas al uso del dispositivos y estén controladas por una persona encargada de su seguridad.

### **ES PRECISO CONTROLAR A LOS NIÑOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGUEN CON EL DISPOSITIVO.**

5. No utilizar este aparato para efectuar otras operaciones que no sean la de licuar frutas y verduras cortadas en pedacillos. Cualquier otro tipo de utilización es peligrosa.
6. Trabajar siempre en condiciones de seguridad, evitar la utilización del aparato con las manos o los pies mojados y al aire libre.
7. Conservar el embalaje original para una posible futura utilización. Es el medio idóneo para una correcta protección contra los golpes durante el transporte.
8. Si se produce un incendio utilizar extintores de Anhídrido Carbónico (CO<sub>2</sub>). No utilizar agua o extintores de polvo.
9. ¡No sumergir nunca el aparato en el agua!
10. Está absolutamente prohibido desmontar el aparato o tratar de intervenir de alguna manera en el interior del mismo..

11. Desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente antes de cualquier operación de mantenimiento, limpieza y cuando el aparato no se utiliza.
12. No desplazar el aparato tirándolo por el cable. Ni tampoco desconectar nunca el enchufe tirándolo por el cable o tocándolo con las manos mojadas.



**Si el cable de alimentación está dañado, es el fabricante o su servicio técnico o de todas formas una persona con capacitación parecida que tiene que reemplazarlo, para evitar cualquier riesgo.**

13. PRESTAR ATENCIÓN que no se introduzcan herramientas, metales u otros materiales duros en el cesto. Esto es peligroso y puede causar daños.
14. Durante cualquier operación de mantenimiento, incluido el desembalaje de la máquina, evitar coger o levantar el aparato de la manilla de cierre de la tapa.
15. Durante las operaciones de limpieza, manipular cuidadosamente el cesto para que no se altere la estabilidad y para que no se comprometa el óptimo funcionamiento del aparato.
16. Nunca se tiene que operar con el equipo dañado o con partes flojas, contactar inmediatamente un Centro de Asistencia Autorizado.
17. No empujar los productos dentro del tubo de relleno con los dedos. Usar siempre el empujador suministrado.
18. No tocar los dientes afilados del disco dentado.
19. No licuar la fruta con el hueso (por ej. melocotones, albaricoques, etc.), se tiene que extraer.
20. Nunca use el equipo si el tambor giratorio está dañado.



**ADVERTENCIA: NO PONER LAS MANOS U OTROS OBJETOS QUE NO SEAN EL EMPUJADOR EN DOTACIÓN DENTRO DEL TUBO DE RELLENO. SE TIENE QUE UTILIZAR SIEMPRE EL EMPUJADOR EN DOTACIÓN PARA EMPUJAR LA FRUTA HACIA EL DISCO DENTADO EN ROTACIÓN.**

**¡CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES!**

## INSTALACIÓN

Antes de instalar el aparato respetar escrupulosamente las Normas de Seguridad anteriormente indicadas.

1. Asegurarse que la tensión de la red de alimentación corresponda a la indicada en la placa del aparato y que la instalación eléctrica esté equipada con la toma de tierra y con el interruptor diferencial.
2. Elegir un lugar SECO y PROTEGIDO, lejos de salpicaduras de agua, fuentes de calor, llamas libres y sustancias inflamables. Colocar el aparato en un plano horizontal estable donde no se caiga.
3. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente protegida por un interruptor magnetotérmico o con fusibles. **Evitar el uso de adaptadores y enchufes múltiples.**
4. Extender el cable de alimentación en su largo total. No debe pasar cerca de bordes cortantes o superficies calientes. Evitar ponerlo en contacto con aceite. Evitar que el cable de alimentación cuelgue libremente del plano de apoyo del aparato.
5. Para una utilización más confortable, se aconseja colocar el aparato en una mesa o en un plano de trabajo, de manera que el pico vertedor de salida del zumo y los botones estén a la derecha del usuario (la altura aconsejada del plano de trabajo a partir del suelo es de: 90 cm, adaptable según la altura del usuario).

---

## USO



Controlar que el plano de apoyo y los pies estén siempre limpios para garantizar la máxima adhesión.



La primera vez que se utiliza: enjuagar con agua corriente todos los elementos de contacto con los alimentos: el empujador, la tapa, el cesto, el recipiente, el contenedor de residuos y el retentor de pulpa (para desmontar los componentes véase Fig. 8, Fig. 9 y Fig. 10).



Sugerencia: para reducir al mínimo las operaciones de limpieza, aconsejamos que se coloque una bolsita de plástico biodegradable dentro del contenedor de residuos doblando el borde de la misma hacia la parte exterior de dicho contenedor (véase Fig. 5). Utilizando este sistema, cuando se acaben las operaciones, se podrán tirar directamente los residuos en los contenedores para desechos húmedos.

1.

Lavar la fruta que se tiene que licuar.

NOTA: Muchas frutas como por ejemplo manzanas, zanahorias y pepinos, pueden pasar en el tubo de entrada incluso enteras. Cuando se licuan zanahorias se aconseja colocar la punta de la zanahoria en el tubo de entrada por último o cortar las zanahorias en dos/tres pedazos.

2.

Asegurarse que la licuadora esté montada correctamente. Asegurarse que el cesto esté completamente limpio antes de utilizarlo.

3.

Comprobar que la manilla de cierre esté enganchada en la tapa.

---

4. Colocar un recipiente debajo del pico vertedor del recipiente.
5. Activar el motor pulsando el botón START.
6. Con el motor en movimiento, introducir fruta y/o verdura en el tubo de entrada. Utilizando el empujador introducir gradualmente y sin apretar excesivamente la fruta y/o a la verdura a fondo en el tubo de entrada con el disco dentado en rotación (véase Fig. 6). Para obtener más zumo, apretar lentamente pero en forma continua el empujador.

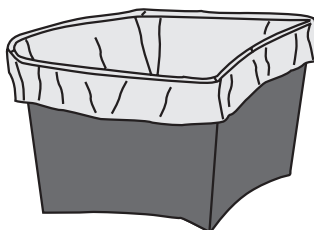


Fig. 5



**NO UTILIZAR NUNCA LOS DEDOS PARA EMPUJAR LA FRUTA Y/O LA VERDURA A FONDO EN EL TUBO DE ENTRADA O PARA LIMPIAR EL TUBO. UTILIZAR SIEMPRE EL EMPUJADOR SUMINISTRADO.**

7. El zumo saldrá del pico vertedor en el recipiente posicionado debajo del mismo. La pulpa separada se acumulará en el contenedor de residuos.
8. Hacer funcionar el aparato hasta que se llene el recipiente con el zumo o hasta que se termine la fruta o la verdura que se está utilizando. Además, controlar el nivel de los residuos en el correspondiente contenedor.
9. Apagar el motor pulsando el botón STOP.



**Nota:** Esperar siempre la parada total del motor antes de abrir la manilla de cierre. No utilizar la manilla de cierre para apagar el aparato. Esto podría consumir los dispositivos de seguridad (microinterruptor de seguridad y freno motor).

10. Durante la fase de descanso, dejar la manilla de cierre enganchada en la tapa.



Durante la fase de elaboración, con motor apagado, controlar el nivel de relleno del contenedor de residuos. La cantidad de producto que se puede trabajar antes de alcanzar el nivel máximo de relleno del contenedor varía según el tipo de producto.



Si durante la elaboración se verificara un obstrucción mucho antes que se rellene el contenedor de residuos, se aconseja apagar la máquina y controlar la causa de la obstrucción.

**Nota:** El contenedor de residuos se puede vaciar durante la utilización de la licuadora apagándola y sacando cuidadosamente dicho contenedor (colocar nuevamente el contenedor de residuos antes de encender nuevamente la licuadora).

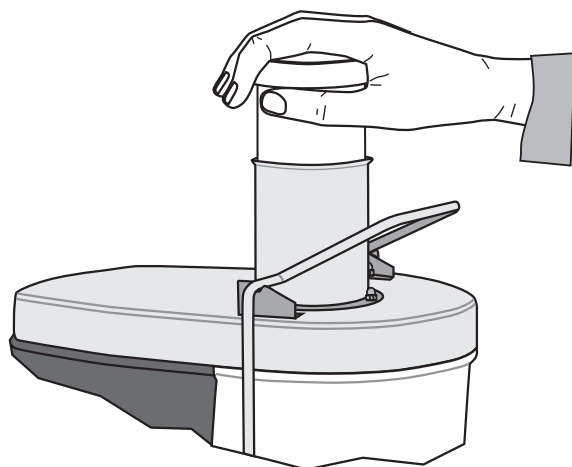


Fig. 6

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Sugerencia: para reducir al mínimo las operaciones de limpieza, aconsejamos que se coloque una bolsita de plástico biodegradable dentro del contenedor de residuos doblando el borde de la bolsita hacia la parte externa de dicho contenedor (véase Fig. 5). Utilizando este sistema, al cabo de las operaciones se podrán tirar directamente los residuos en los contenedores de desechos húmedos.



Antes de cada operación de limpieza, desprender el enchufe de alimentación.

Mantener el aparato bien limpio y ordenado garantiza una calidad óptima de los productos y una mayor duración del aparato. Por este motivo, después de cada utilización, limpiar el filtro, el recipiente, la tapa, el contenedor de residuos, el retentor de pulpa, el empujador, evitando que los residuos de los productos se sequen.

· Para la limpieza de la carrocería, limpiar con un paño húmedo de agua, alcohol o con un detergente genérico spray.  
Secar con un paño seco.



No lavar nunca con chorros de agua y no inmergir nunca el aparato.

· Para la limpieza de la tapa, del recipiente, del filtro, del contenedor de residuos, del retentor de pulpa y del empujador: enjuagar debajo del grifo y lavar con agua tibia y detergente para platos. Enjuagar y secar.

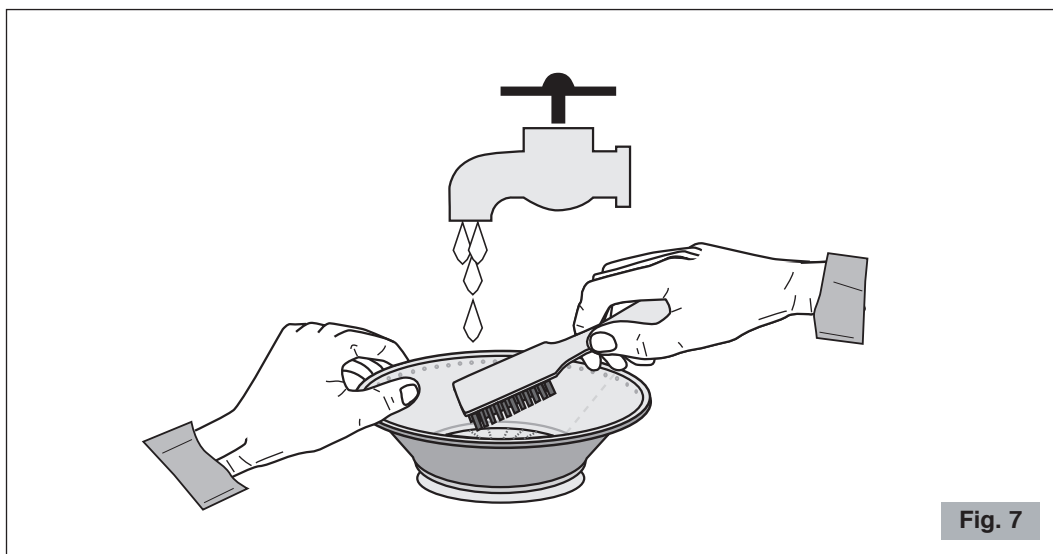


Para desmontar estos componentes, desenganchar la manilla de cierre y sacar los componentes en el siguiente orden: el empujador, la tapa, el filtro, el retentor de pulpa y el recipiente (Fig. 8, Fig. 9). Montar en el orden contrario prestando atención que: se posicionen el pico vertedor del zumo en la correspondiente sede de la carrocería, se posicione correctamente el retentor de pulpa, el filtro en el recipiente, verificando el correcto posicionamiento del arrastrador del filtro en el rotor y colocar la tapa en el recipiente.

· Las partes removibles de la licuadora con excepción del contenedor de residuos se pueden lavar en lavavajillas. El contenedor de residuos no se tiene que inmergir en agua caliente. El agua puede deformar e inutilizar el contenedor de residuos.

· Para obtener un rendimiento superior de zumo controlar siempre que el filtro haya sido limpiado cuidadosamente utilizando un cepillo de nylon. Utilizando este cepillo, mantener el filtro bajo el grifo y cepillar la parte interna del tamiz (véase Fig. 7), después controlar en contraluz que no haya agujeros obstruidos en el tamiz. Si hubiera agujeros obstruidos, inmergir el filtro en una solución de agua caliente con el 12% de zumo de limón o vinagre para que se liberen los agujeros. En alternativa lavar el filtro en el lavavajillas.

· Tratar con cuidado el filtro, cualquier mínimo daño puede provocar vibraciones anómalas durante la utilización de la licuadora.



Algunos productos (como por ejemplo los cítricos pelados, apio, tomates) pueden incrustarse u obstruir más fácilmente los agujeros del tamiz, por lo tanto, es oportuno limpiar con más frecuencia el filtro.



**EL FILTRO CONTIENE PEQUEÑOS DIENTES CON PUNZANTES. NO TOCAR LOS DIENTES CUANDO SE TOCA EL FILTRO.**



**No utilizar productos o paños abrasivos para la limpieza del filtro.**



**Evitar que se sequen los alimentos en el contenedor, en el filtro, en la tapa y en el empujador.**



**No utilizar lejía o detergentes con cloro.**

**Para la limpieza periódica completa** se pueden desmontar los elementos del filtro desenroscando la tuerca del mismo (Fig. 9).

**Para desmontar los elementos del filtro**, sujetar con una mano el filtro y desenroscar la tuerca con una llave tubular número 13 (Fig. 9). Después, empujar el tornillo del filtro extra-yéndolo.

Lavar todo con agua tibia y detergente para platos, eliminando eventuales residuos sólidos con el cepillo.

Montar todo siguiendo el orden inverso (Fig. 9), prestando atención que el fondo del filtro tenga el borde hacia abajo. **Para montar los elementos del filtro** atornillar con la llave tubular de 13. Asegurarse que se hayan apretado correctamente.

---

## INFORMACIÓN SOBRE LICUADOS DE FRUTA Y VERDURA

Los zumos licuados se tendrían que consumir tan pronto se preparen para evitar pérdidas de aporte vitamínico.

### COMPRA Y ALMACENAMIENTO DE FRUTA Y VERDURA

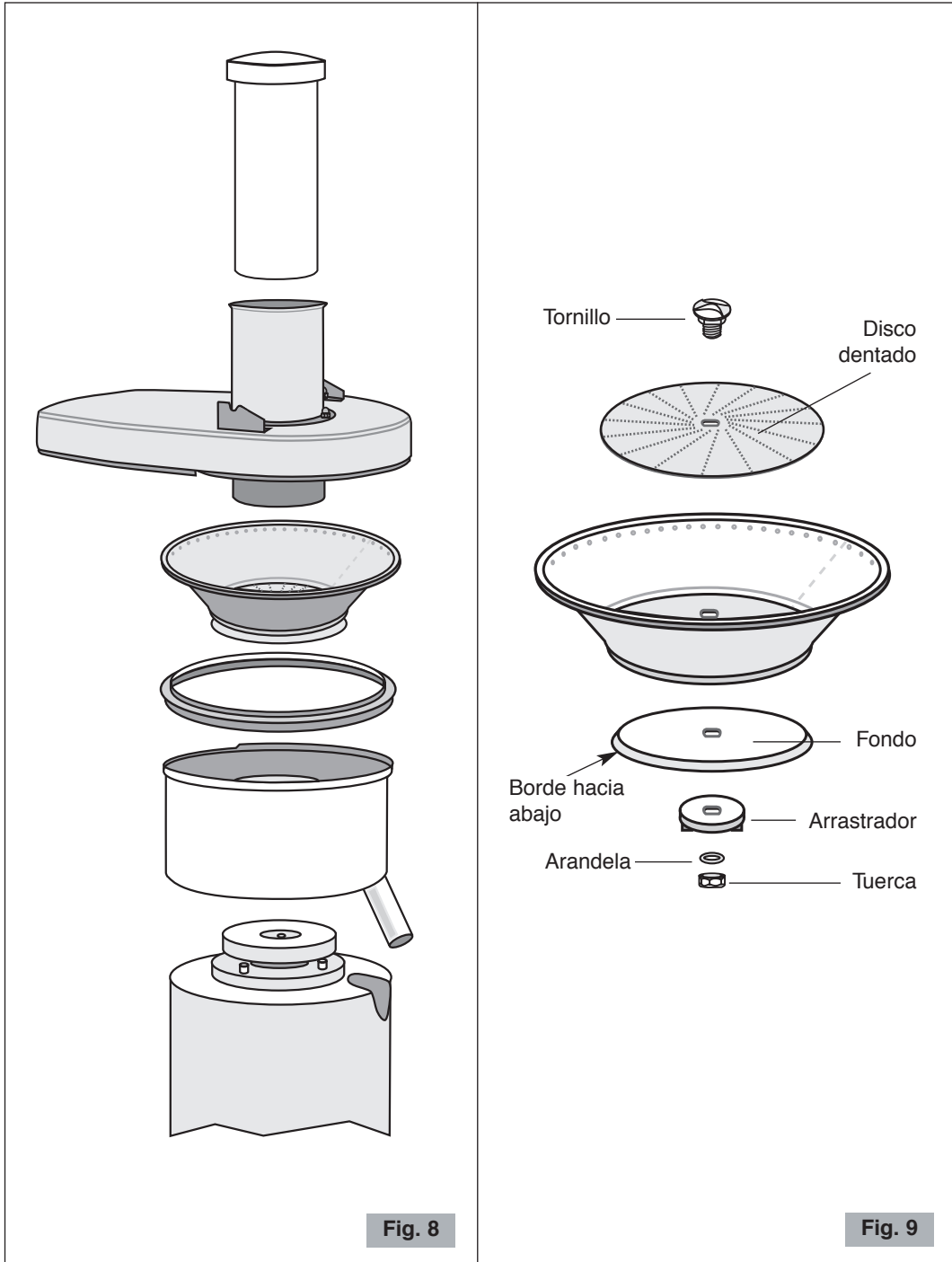
- Lavar siempre los productos antes de licuarlos.
- Utilizar siempre productos frescos.
- Para ahorrar y obtener licuados mejores conviene comprar siempre fruta y verdura de estación.
- Mantener siempre listos los productos que se tienen que licuar, lavándolos antes de ponerlos en la nevera.
- La mayor parte de las frutas y verduras de pulpa más dura se pueden conservar en temperatura ambiente. Los vegetales más delicados, por ejemplo tomates, frutos del bosque, ensaladas en hoja, apio, pepinos e hierbas se tendrían que conservar en la nevera hasta que se utilicen.
- No utilizar fruta demasiado madura pues obstruye muy rápidamente el filtro.

### PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS

- Fruta o vegetales con cáscara dura o no comestible como por ejemplo melón, ananás, mango, kiwi, etc., se tienen que pelar antes de licuar.
- Todos los cítricos se tienen que pelar antes de licuar.
- A toda la fruta con hueso o con semillas duras como por ejemplo melocotones, albaricoques, ciruelas, etc., se tiene que sacar el hueso antes de licuar.
- Se puede añadir una pequeña cantidad de zumo de limón en el zumo de manzana para prevenir su oscurecimiento.

Sugerencia: la licuadora puede ofrecer un óptimo rendimiento incluso con las naranjas. Recordarse siempre que se tienen que pelar las naranjas y todos los cítricos antes de licuarlos (se aconseja que se pongan las naranjas en la nevera antes de licuarlas).

---



### LA TÉCNICA CORRECTA

Cuando se licuan diversas variedades de ingredientes de varias consistencias, se aconseja comenzar a licuar los más blandos y después introducir los más sólidos.

Cuando se licuan hierbas o ensaladas de hoja se aconseja formar un núcleo compacto uniendo varias hojas o mezclar las hojas a los ingredientes de pulpa más dura para obtener un mejor resultado.

**NOTA: Cuando se licuan hierbas o ensaladas de hoja, el rendimiento es muy bajo. Esto se produce por las características de los vegetales y por la centrifugación. Por lo tanto se aconseja licuar siempre estos vegetales junto a fruta o vegetales con pulpa dura.**

Los diversos tipos de fruta o vegetales tienen un rendimiento de zumo diverso. El rendimiento de zumo cambia también según el tipo de fruto, por ejemplo una manzana puede producir más zumo que otra manzana de idéntica especie y peso. Dado que la receta de los licuados no es una ciencia exacta, las cantidades justas de cada zumo no determinan el éxito de una determinada mezcla.

**NOTA: Para obtener el máximo rendimiento de zumo, apretar siempre el empujador lentamente.**

---

### AVERÍAS Y SOLUCIONES

(Véase Tabla página siguiente)

En caso de malfuncionamiento, defecto en el aparato o si se sospecha de una avería después de una caída, desconectar inmediatamente el enchufe del tomacorriente.

Si no se logra solucionar la avería, después de haber consultado la siguiente tabla, contactar un Centro de Asistencia Autorizado.

**Sólo los especialistas competentes pueden efectuar intervenciones y reparaciones en el aparato.**

Se declina cualquier responsabilidad debida a daños causados por reparaciones efectuadas en forma incorrecta y por personal no autorizado. En estos casos decae la cobertura de la garantía.

---

Problema	Solución
El aparato no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar que el tubo de entrada esté vacío.</li> <li>• Controlar que se haya conectado el enchufe.</li> <li>• Controlar que el interruptor de protección de pared esté encendido.</li> <li>• Controlar que la manilla de cierre esté enganchada correctamente en la tapa.</li> <li>• Si el problema se presenta después de un largo periodo de uso intensivo o por una sobrecarga, puede ser que el motor esté en protección térmica. Esperar al menos 20 minutos y volver a probar. Se puede reducir el tiempo de espera colocando el aparato en un lugar fresco.</li> </ul>
El aparato vibra de manera anómala.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vibración puede ser causada por:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocación incorrecta del filtro, verificar la colocación.</li> <li>• Deterioramiento de la estabilidad del filtro, verificar y sustituirlo si es necesario.</li> <li>• Acumulación de pulpa en el filtro, verificar y remover la pulpa.</li> <li>• Contenedor lleno.</li> </ul> </li> </ul>
No sale zumo del pico vertedor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obstrucción del filtro. Verificar y limpiarlo.</li> <li>• El agujero del pico vertedor está obstruido. Verificar y limpiar el contenedor y el pico vertedor.</li> <li>• Fruta demasiado pulposa o madura. Verificar y limpiar el contenedor y el filtro.</li> </ul>
Acumulación excesiva de pulpa en el filtro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probar a licuar alternativamente frutos con pulpa blanda y frutos con pulpa dura.</li> </ul>
Pulpa expulsada muy mojada e inferior cantidad de zumo extraído.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probar licuar más lentamente apretando la fruta con menor fuerza.</li> <li>• Asegurarse siempre que el filtro haya sido limpiado cuidadosamente utilizando el cepillo de nylon suministrado. Utilizando este cepillo, mantener el filtro debajo del grifo y cepillar la parte interna del tamiz (véase Fig. 7), después controlar en contraluz que no haya orificios del tamiz obstruidos. Si hubiera orificios obstruidos, sumergir el filtro en una solución de agua caliente con el 12% de zumo de limón o vinagre para que se liberen los agujeros. Como alternativa lavar el filtro en lavavajillas.</li> <li>• Fruta demasiado madura.</li> </ul>



## ELIMINACIÓN (2012/19/UE)

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

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

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

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

### Otros países no pertenecientes a la Unión Europea

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

### Embalaje

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

---

## CONDICIONES DE GARANTÍA

Este producto garantiza los defectos de materiales o de construcción por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra, con la condición que se utilice según lo prescrito en el presente manual de uso y mantenimiento.

En el periodo de garantía este producto se podrá arreglar o sustituir, según la decisión del productor, sin añadir costes.

Si el producto necesitara operaciones de mantenimiento o reparación en el periodo cubierto por la garantía, se ruega contactar al revendedor para las instrucciones correspondientes al envío. El producto tiene que enviarse en su embalaje original o en un embalaje adecuado. Esta garantía no se aplica en caso de abuso, utilización impropia o si se han efectuado reparaciones no autorizadas. Además, esta garantía no se aplica a las partes del producto sometidas a desgaste como por ejemplo filtro, disco dentado etc.

La garantía cubre limitadamente los costes de reparación, sustitución del producto o de las partes defectuosas, o un importe igual al precio pagado por la compra. Se excluyen otras solicitudes de daños.

---

Las instrucciones anteriormente indicadas tienen que ser respetadas, en caso contrario decae la garantía y las responsabilidades del constructor.

De cualquier modo, estas instrucciones no pueden cubrir todas las posibles situaciones, por lo tanto se aconseja el uso responsable del aparato.

---

**CON RESERVA DE MODIFICACIONES**

---

**DICHIARAZIONE “CE” DI CONFORMITÀ  
“CE” CONFORMITY DECLARATION  
DECLARACION “CE” DE CONFORMIDAD**

- ZUMMO Innovaciones Mecánicas S.A. residente in C/ Cádiz 4 - 46113 Moncada, Valencia, España. Dichiara la propria responsabilità che le norme ei regolamenti del prodotto sono soddisfatte.

- ZUMMO Innovaciones Mecánicas S.A. residing in C/ Cádiz 4 - 46113 Moncada, Valencia, España. Declares the sole responsibility that the product rules and regulations are met.

- ZUMMO Innovaciones Mecánicas S.A. con domicilio en C/ Cádiz 4 - 46113 Moncada, Valencia, España. Declara la exclusiva responsabilidad de que se cumplen las normas y reglamentos del producto.

**Z22**

---

**EN603351:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008  
+A14:2010+A15:2011 ;  
EN 60335-2-64:2000+A1:2002 ; EN62233:2008 ;  
EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 ; EN55014-2:1997+A1:2001  
+A2:2008 ;  
EN61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009 ; EN61000-3-3:2008**

---

**Conforme alle direttive europe:  
Complying with European directives:  
Cumpliendo con las directivas europeas:**

**2006/42/CE  
2006/95/CE  
2004/108/CE**

Data/Date/Fecha: 18/02/2016

---

---