

Essential

SIMPLICITY AT WORK

Versatile

MULTI-LEVEL PERFORMANCE

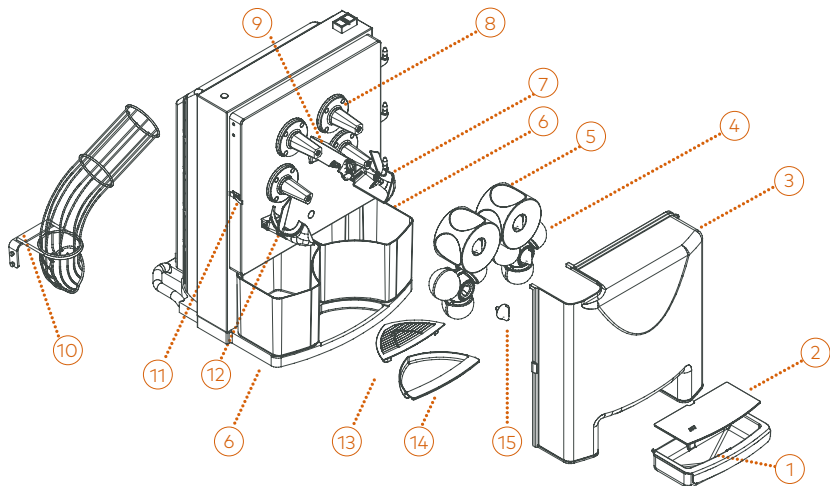


User's manual · Manual de usuario · Manuel de l'utilisateur
Bedienungsanleitung · Manuale d'uso

Drawing
Figuras
Figures
Abbildung
Figure

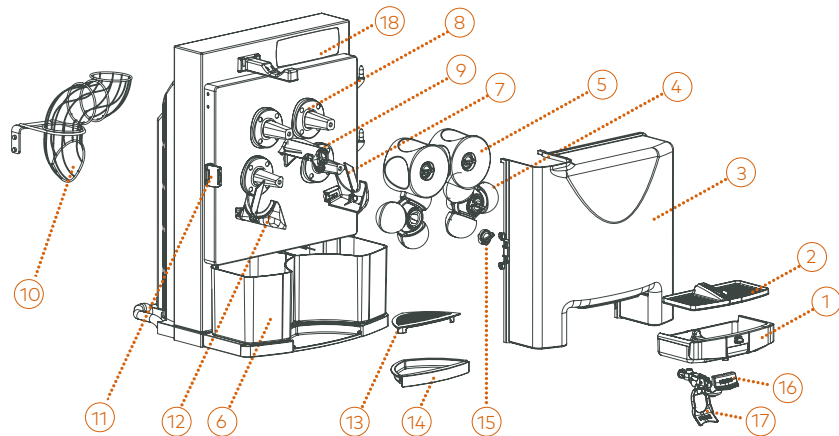


Diagrams with Parts: Essential Basic



EN	ES	FR	DE	IT	
1	JUICE CONTAINER	CUBETA ZUMO	RÉSERVOIR PULPE	SAFTBEHÄLTER	VASCETTA SUCCO
2	FILTER CONTAINER	FILTRO CUBETA	FILTRE RÉSERVOIR	BEHÄLTERFILTER	FILTRO VASCETTA
3	ZUMEX COVER	CUBIERTA ZUMEX	BOÎTIER ZUMEX	ZUMEX - ABDECKUNG	INVOLUCRO ZUMEX
4	LOWER PRESSING UNIT	TAMBOR MACHO	TAMBOUR MÂLE	TROMMELGEHÄUSE	TAMBURO MASCHIO
5	UPPER PRESSING UNIT	TAMBOR HEMBRA	TAMBOUR FEMELLE	TROMMEL-EINSAZ	TAMBURO FEMMINA
6	PEEL BUCKET	DEPÓSITO DE CORTEZAS	POUBELLE À ÉCORCES	SCHALENBEHÄLTER	DEPOSITO DELLE BUCCE
7	RIGHT PEEL EJECTOR	CUÑA EXTRACTORA DERECHA	TAQUET D'EXTRACTION DROIT	ENTSAFTERKEIL RECHTS	CUNEO DI ESTRAZIONE DESTRO
8	FASTENER SUPPORT CAP	TAPON SOPORTE RETÉN	BOUCHON SUPPORT BAGUE	HALTERUNGS- UND DICHTUNGSSTOFFEN	TAPPO SUPPORTO RISERVA
9	BLADE HOLDER	PORTACUCHILLAS	PORTE-LAMES	MESSERHALTER	PORTALAME

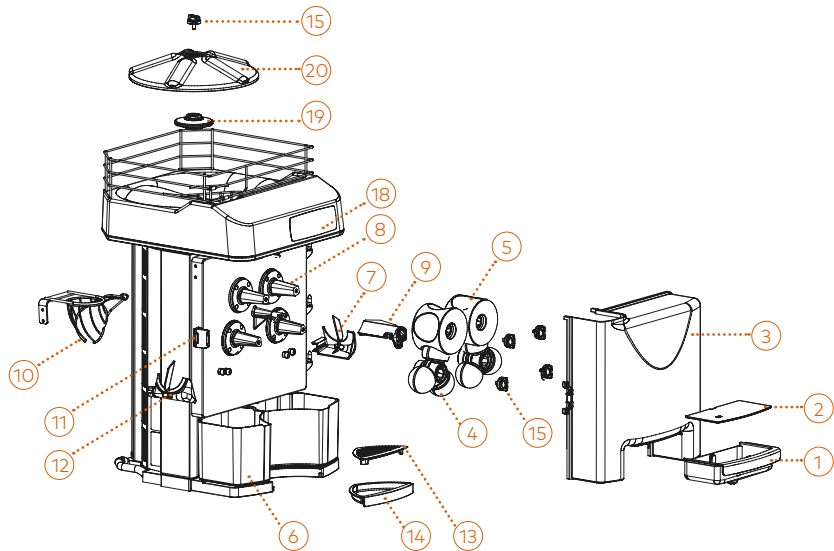
Diagrams with Parts: Essential Pro



EN	ES	FR	DE	IT	
10	FEEDER TUBE KIT	KIT TUBO DE ALIMENTACIÓN	KIT TUYAU D'ALIMENTATION	ZUFÜHRROHRSATZ	KIT TUBO DI ALIMENTAZIONE
11	COVER CATCH	CIERRE CUBIERTA	FERMETURE BOÎTIER	VERSCHLUSSABDECKUNG	CHIUSURA COPERCHIO
12	LEFT PEEL EJECTOR	CUÑA EXTRACTORA IZQUIERDA	TAQUET D'EXTRACTION GAUCHE	ENTSAFTERKEIL LINKS	CUNEO DI ESTRAZIONE SINISTRO
13	TRAY FILTER	FILTRO BANDEJA	FILTRE BAC	FILTER TABLET	FILTRO VASCETTA
14	DRIP TRAY	BANDEJA GOTEÓ	BAC ANTIGOUTTES	TROPFAUFFANGSCHALE	VASCETTA RACCOGLIGOCCE
15	PLASTIC SECURING KNOB	VIS PLÁSTICO	VIS PLASTIQUE	PLASTIKEINSPRITZKNOPF	VOLANTE IN PLASTICA
16	COMPLETE FAUCET KIT	KIT GRIFO COMPLETO	KIT ROBINET COMPLET	KOMPLETTER HEBELSATZ	KIT RUBINETTO COMPLETO
17	FAUCET BUTTON	PULSADOR GRIFO	LEVIER ROBINET	DRUCKHEBEL	PULSANTE RUBINETTO
18	SLEEVE	CARÁTULA	COUVERCLE	ABDECKUNG	CUSTODIA

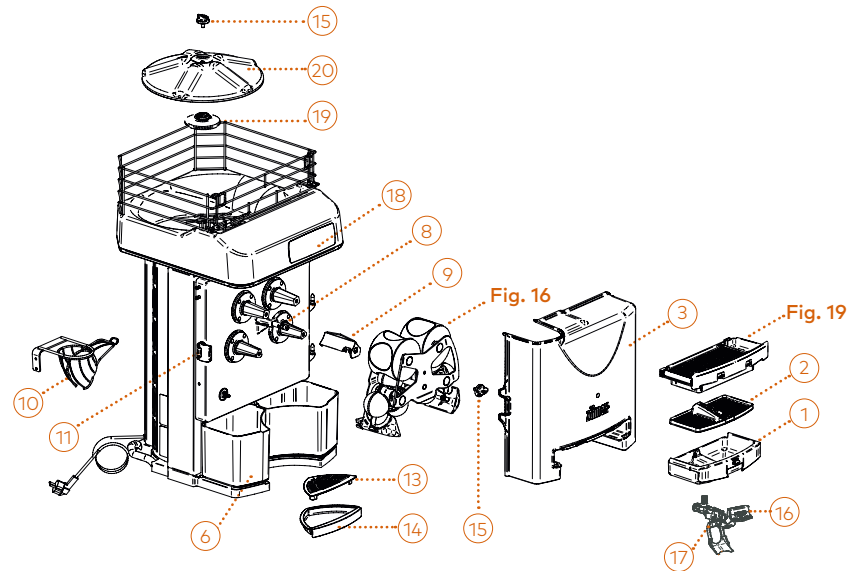


Diagrams with Parts: Versatile Basic



EN	ES	FR	DE	IT
1 JUICE CONTAINER	CUBETA ZUMO	RÉSERVOIR PULPE	SAFTBEHÄLTHER	VASCETTA SUCCO
2 FILTER CONTAINER	FILTRO CUBETA	FILTRE RÉSERVOIR	BEHÄLTHERFILTER	FILTRO VASCETTA
3 ZUMEX COVER	CUBIERTA ZUMEX	BŔTIER ZUMEX	ZUMEX - ABDECKUNG	FILTRO ZUMEX
4 LOWER PRESSING UNIT	TAMBOR MACHO	TAMBOUR MÂLE	TROMMELGEHÄUSE	TAMBORO MASCHIO
5 UPPER PRESSING UNIT	TAMBOR HEMBRA	TAMBOUR FEMELLE	TROMMEL-EINSAZ	TAMBORO FEMMINA
6 PEEL BUCKET	DEPOSITO DE CORTEZAS	POUBELLE À ECORCES	SCHALENBEHÄLTHER	DEPOSITO DELLE BUCCE
7 PEEL PEEL EJECTOR	CUÑA EXTRACTORA DERECHA	TAQUET D'EXTRACTION DROIT	ENTSAFTERKEIL RECHTS	CUNEO DI ESTRAZIONE DESTRO
8 FASTENER SUPPORT CAP	TAPON SOPORTE RETÉN	BOUCHON SUPPORT BAGUE	HALTERUNGS- UND DICHTUNGSSTOFFEN	TAPPO SUPPORTO RISERVA
9 BLADE HOLDER	PORTACUCHILLAS	PORTE-LAMES	MESSERHALTER	PORTALAME
10 FEEDER TUBE KIT	KIT TUBO DE ALIMENTACION	KIT TUYAU D'ALIMENTATION	ZUFÜHRROHRSATZ	KIT TUBO DI ALIMENTAZIONE

Diagrams with Parts: Versatile Pro



EN	ES	FR	DE	IT
11 COVER CATCH	CIERRE CUBIERTA	FERMETURE BŔTIER	VERSCHLUSSABDECKUNG	CHIUSURA COPERCHIO
12 LEFT PEEL EJECTOR	CUÑA EXTRACTORA IZQUIERDA	TAQUET D'EXTRACTION GAUCHE	ENTSAFTERKEIL LINKS	CUNEO DI ESTRAZIONE SINISTRO
13 TRAY FILTER	FILTRO BANDEJA	FILTRE BAC	FILTRO TABLETT	FILTRO VASCETTA
14 DRIP TRAY	BANDEJA GOTEO	BAC ANTIGOUTTES	TROPFAUFFANGSCHALE	VASCETTA RACCOLGIGOCCE
15 PLASTIC SECURING KNOB	VOLANTE PLÁSTICO	VIS PLASTIQUE	PLASTIK-EINSPRITZKNÖPE	VOLANTE IN PLASTICA
16 COMPLETE FAUCET KIT	KIT GRIFO COMPLETO	KIT ROBINET COMPLET	KOMPLETTER HEBELSATZ	KIT RUBINETTO COMPLETO
17 FAUCET BUTTON	PULSADOR GRIFO	LEVIER ROBINET	DRUCKHEBEL	PULSANTE RUBINETTO
18 SLEEVE	CARÁTULA	COUVERCLE	ABDECKUNG	CUSTODIA
19 PLATE BASE	BASE PLATO	PLATEAU CHARGEUR	PLATTENTEIL	BASE PIATTO
20 PLATE KIT	KIT PLATO	KIT PLATEAU CHARGEUR	ZUFÜHRUNGSPLETTE	KIT PIATTO



Zumex Essential Basic

Fig. 1

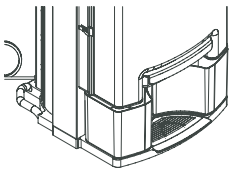


Fig. 2

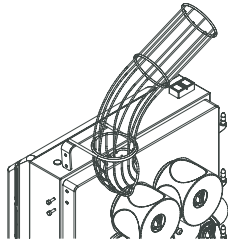


Fig. 3

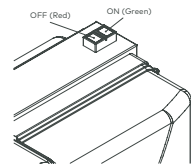


Fig. 6

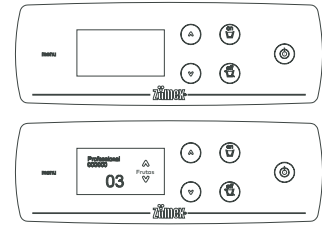
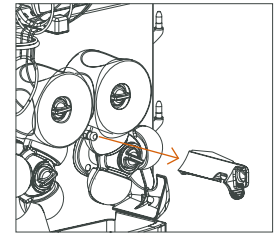
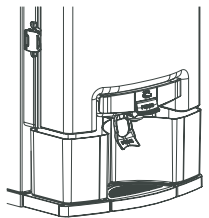


Fig. 7



Zumex Essential Pro

Fig. 4



Zumex Versatile Pro

Fig. 5

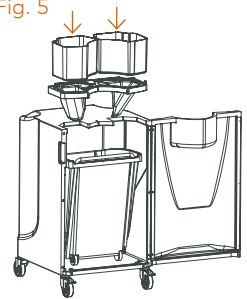


Fig. 8

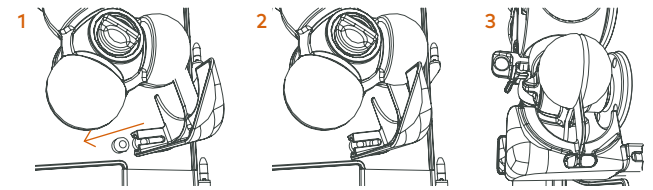


Fig. 9

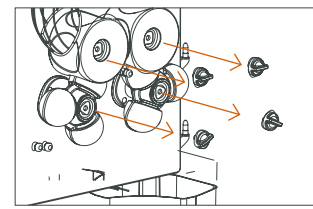


Fig. 10

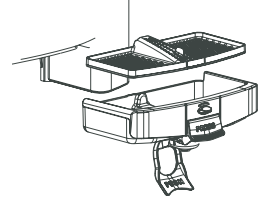




Fig. 11

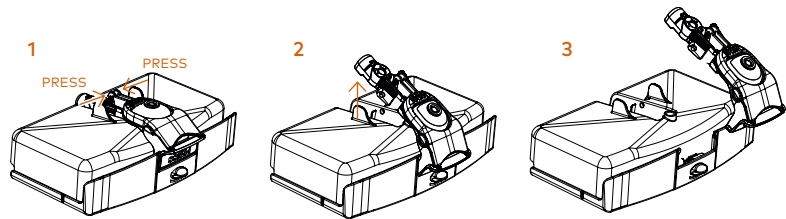


Fig. 14

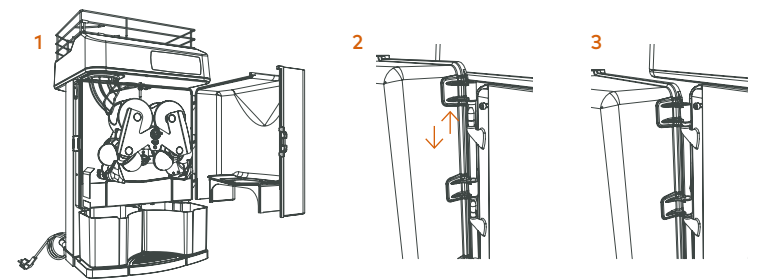


Fig. 12A

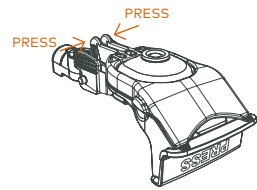


Fig. 12B

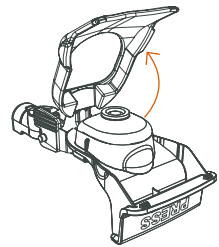


Fig. 13

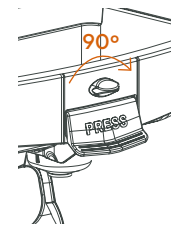


Fig. 15

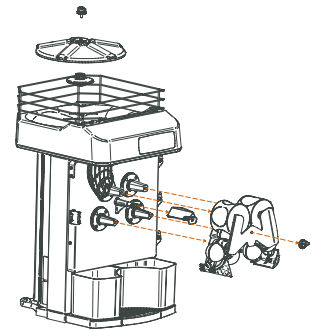




Fig. 16

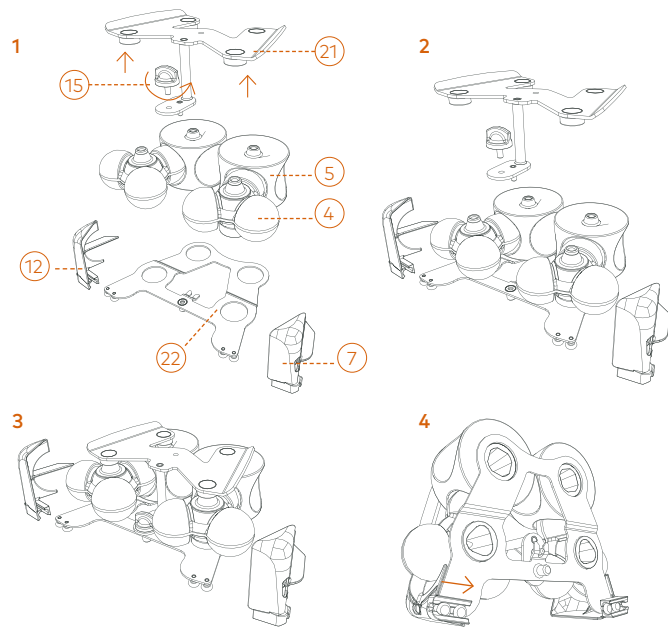


Fig. 17

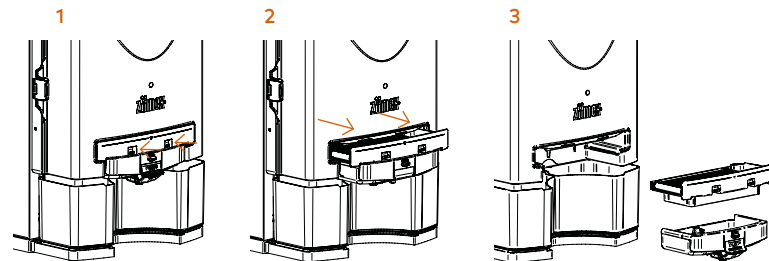
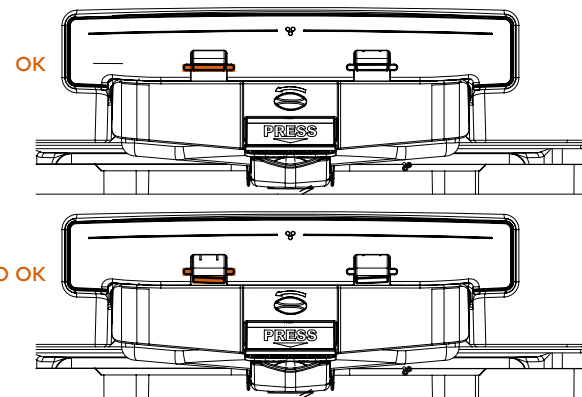
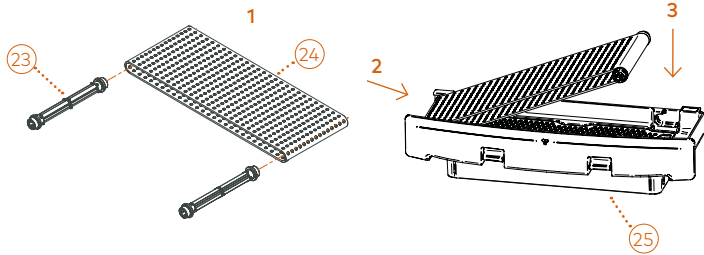


Fig. 18



EN	ES	FR	DE	IT
4	LOWER PRESSING UNIT	TAMBOR MACHO	TROMMEL MÄLE	TAMBURO MASCHIO
5	UPPER PRESSING UNIT	TAMBOR HEMBRA	TROMMEL FEMELLE	TAMBURO FEMMINA
7	RIGHT PEEL EJECTOR	CUÑA EXTRACTORA DERECHA	TAQUET D'EXTRACTION DROIT	ENTSAFTERKEIL RECHTS
12	LEFT PEEL EJECTOR	CUÑA EXTRACTORA IZQUIERDA	TAQUET D'EXTRACTION GAUCHE	ENTSAFTERKEIL LINKS
15	PLASTIC SECURING KNOB	VOLANTE PLÁSTICO	VIS PLASTIQUE	PLASTIKENSPRITZKNOPF
21	FRONT HOLDER	SOPORTE DELANTERO	VORDEREN HALTER	VOLANTE IN PLASTICA
22	REAR HOLDER	SOPORTE TRASERO	HINTEREN HALTER	SUPPORTO ANTERIORE
		SUPPORT ARRIERE		SUPPORTO POSTERIORE

Fig. 19



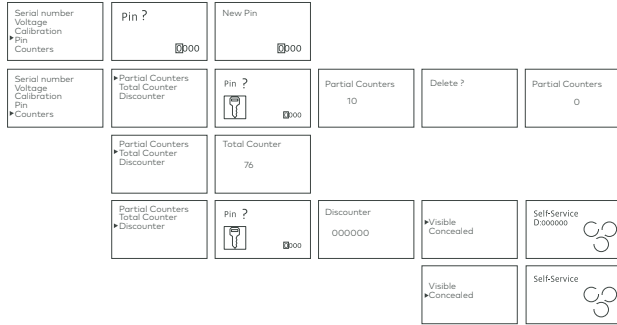
	EN	ES	FR	DE	IT
23	ROLLER	RODILLO	ROULEAUX	WALZEN	RULLI
24	CONVEYOR BELT	CINTA TRANSPORTADORA	TAPIS ROULANT	TRANSPORTBAND	TRASPORTATORE
25	FRAME	BASTIDOR	CHÂSSIS	GESTELLS	TELAIO

Summary of Zumex Essential Pro and Versatile Pro Operating Modes

Working mode Configuration Technical Service	Self-Service Professional	Self-Service 000000	
	Self-Service Professional	Professional 000000 03	
Working mode Configuration Technical Service	Lighting Language Waste limit Pulp-out	Lighting 	
	Lighting Language Waste limit Pulp-out	Language English 1/23	
Working mode Configuration Technical Service	Lighting Language Waste limit Pulp-out	Waste limit 000	000 = OFF >000=ON
	Lighting Language Waste limit Pulp-out	Discontinuous Continuous Autoclean	Off Slow Regular Fast
		Discontinuous Continuous Autoclean	Off On
		Discontinuous Continuous Autoclean	Off On
Working mode Configuration Technical Service	Serial number Voltage Calibration Pin Counters	Serial number 0000	
	Serial number Voltage Calibration Pin Counters	Voltage 231	
	Serial number Voltage Calibration Pin Counters	Calibration value Offset value Calibration	Calibration value 97
	Calibration value Offset value Calibration	Offset value 30	
	Calibration value Offset value Calibration	Pin ? 0000	Calibration Calibration?
			Calibration
			Calibration 85



Summary of Zumex Essential Pro and Versatile Pro Operating Modes



This manual refers to the following models:

Countertop models	Zumex Essential Basic
	Zumex Essential Pro
	Zumex Versatile Basic
	Zumex Versatile Pro
Models with podium	Zumex Versatile Pro All-in-One



Extend your warranty to 5 years

By registering your product on our website within the first 3 months



Register your product here

Zumex Essential I Versatile

User's manual

Please read the instructions carefully in order to make the most of your machine.

General index

Figures/Display	3
Summary of Zumex Essential Pro and Versatile Pro Operating Modes	15
Important general information	20
Technical features	23
Usage instructions	24
Preparation	24
Operation	24
Cleaning	31
1Step Extraction Kit	35
Elevation kit	36
Accessories	38
Fault detection	39
EU declaration of conformity	143

Zumex reserves the right to modify the information contained in this manual without prior notice.

Important general information

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.
- 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.
- **Do not manipulate the machine in such a way that it works without safety elements.**
 - These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, etc., but not for continuous mass production of food.
 - The appliance is not intended to be cleaned with a water jet or a steam cleaner.
 - This appliance can be used by children over the age

of 8 or older, or by people with impaired physical, sensorial or mental capacities or who lack experience or knowledge, if they are supervised or have received adequate training with respect to the safe operation of the appliance and they understand the risks entailed.

- 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. This equipotentiality point is indicated with the following symbol:



- 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 in order to avoid a hazard.

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. Spain.
Tel. +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
zumex@zumex.com / www.zumex.com

ZUMEX SERVICE

INT: Tel. +34 960 800 999 · service@zumex.com
UK: Tel. +44 2035191292 · service.uk@zumex.com
USA: Tel. 1 877 986 3982 · service.usa@zumex.com

Technical Features

	Essential Basic	Essential Pro	Versatile Basic	Versatile Pro
Oranges per minute:	22		22	
Dimensions (cm/inch):	47x50x88 cm 18.5"x19.7"x 34.6"	47 x 50 x 75 cm 18.5"x 19.7"x 29.5"	48 x 55 x 85,5 cm 18.9"x 21.7"x 33.7"	48 x 55 x 89 cm 18.9"x 21.7"x 35.1" All-in-One 48 x 55 x 169.5 cm 18.9"x 21.7"x 66.7"
Net Weight (Kg/lb):	45 Kg 99,2 lb	45,75 Kg 100,8 lb	54 Kg 119 lb	55 Kg 121,3 lb All-in-One 55+35 Kg = 90 Kg 121,3+77,2=198,5lb
Consumption and Voltage:	380 W : • 220-240 V 60 Hz • 100-120V 60 Hz	320 W : • 220-240 V 50 Hz • 100-120 V 50 Hz	380 W : • 220-240 V 60 Hz • 100-120V 60 Hz	320 W : • 220-240 V 50 Hz • 100-120 V 50 Hz
Protection:	IPX4		IPX4	
Safety:	Dual magnetic safety sensor. Electronic motor protection.		Dual magnetic safety sensor. Electronic motor protection.	Triple magnetic safety detector. Electronic motor protection.
Size of fruit:	65-81 mm (45-67 mm with Kit S)		65-81 mm (45-67 mm with Kit S)	
Anti-drip system:	NO	YES	NO	YES

Preparation

To start squeezing you must follow the steps below:

- 1 Unpack your juicer and place it on a surface as horizontal as possible.
- 2 Ensure that the mains power falls within the margins indicated on the Identification Label of the machine which you will find both on the cover page of this manual as well as on the machine itself.
- 3 Place the peel buckets as indicated in Fig. 1 and 4.
- 4 Make sure that the juice container, the filter and the sweeper unit (Versatile Pro) are correctly positioned. and that the cover is closed and secured by the catch.

ZUMEX ESSENTIAL BASIC. Before starting the unit, place the orange feeding tube in the position shown on Fig. 2. Use the 4 mm Allen key supplied with the machine.


If you have acquired a juicer with a podium, you must place the juicer on the podium, screw it as indicated in the instruction supplied on the podium. Don't forget to secure the front wheels. Then place the hopper and the peel buckets with an open base which you will find inside the stand (Fig. 5).

Operation

Essential Basic

Place a glass / jug under the juice outlet and press the green button (Fig. 3). The machine will start to operate when you press the button. To stop the juicer, press the red button.

Essential Pro y Versatile Pro

Once the previous steps have been followed, connect the connecting plug to a socket base fitted with a standardized ground. And press the sleeve button  to start up the machine. When you turn on the machine for the first time after purchase, a message will appear: "Select language" in order to select the operating language of the machine.

The choice can be made using the arrows ▲▼ and pressing "ON". Once selected, the machine will be ready for operation in "Self-Service" mode.

As a general rule, to operate within the menu, we can regard the "ON" button as accept and "OFF" as cancel.

Operating Modes with Zumex Essential Pro

Zumex Essential Pro can work in two operating modes:

Autostart: The machine detects the oranges in the feeder tube and starts up as the oranges pass by.

Self-service: The machine starts up by activating the self-service faucet either by pressing the faucet or by activating the switch lever; in order to be able to operate with this switch lever see Fig. 12A and 12B. In this mode you can also work continuously by turning the faucet block 90° (Fig. 13).

Selection of operating mode:

- 1 Press the MENU key for a few seconds to enter the programming mode.
- 2 Select the WORKING MODE option by positioning the cursors ▲▼ over it and pressing ON to confirm your selection.
- 3 Select the desired working mode, Autostart or Self-Service using the cursors ▲▼ and press on to confirm your selection. Press OFF several times until you exit MENU.

Operating Modes with Zumex Versatile Pro

Zumex Versatile can operate in two working modes:

Professional: You can programme the no. of oranges to be squeezed in each cycle using the cursors ▲▼, and you can programme up to 20 oranges in each cycle or select the 'c' option to squeeze continuously. The squeezing will start by pressing 'ON' and it will end after ceasing to squeeze the no. of oranges programmed or if you press 'OFF'.

Self-service: The machine starts up by activating the self-service faucet either by pressing the faucet or activating the switch lever. You can also work continuously in this mode by turning the faucet block 90° (Fig. 13).

Selection of the operating mode:

- 1 Press the MENU key for a few seconds to enter the menu.
- 2 Select the WORKING MODE option by positioning the cursors ▲▼ and pressing ON to confirm your selection.
- 3 Select the desired working mode, Professional or Self-Service using the cursors ▲▼ and pressing ON to confirm your selection. Press OFF several times until you exit MENU.

Configuration

Your Zumex juicer allows you to adjust the parameters according to your preferences. All adjustments are made at MENU > CONFIGURATION. Press the MENU key for a few seconds to enter the menu and select CONFIGURATION, press ON to confirm your selection.

Lighting: Changes the screen brightness level.

On the CONFIGURATION menu select LIGHTING and press ON to confirm your selection. Adjust the brightness level using the cursors ▲▼. Once adjusted, confirm by pressing ON. The changes will be memorised.

Language: Changes the juicer menu language.

On the CONFIGURATION menu select LANGUAGE and press ON to confirm your selection. Select the language desired using the cursors ▲▼. Once selected confirm by pressing ON. The changes will be memorised.

Waste limit: Activate or deactivate the waste limit. Use the arrows to set a value ▲▼. The waste limit is deactivated if the counter is left at 000. If a number between 001 and 999 is entered, the waste limit will give an alert once that number of oranges has been juiced, to proceed to emptying of the bucket and cleaning of the machine.

PulpOut System: You can activate the Automatic PulpOut System for automatic pulp and seed removal. You can choose between continuous and non-continuous modes.

Continuous mode, eliminates pulp whenever the machine is juicing. It means

the system runs automatically and therefore means that you can go longer between cleans.

Non-continuous mode, means a longer amount of time for the pulp to be filtered. You can choose how often the system is activated depending on the type of fruit used and the quantity of pulp created. Fast frequency will mean that the system is activated more often.

The conveyor belt will run on the following settings:

SLOW	REGULAR	FAST
20 oranges	15 oranges	10 oranges

What is more, you can activate the "Self cleaning" option which means that the belt will be cleaned automatically after the last juicing. In non-continuous mode the "Self cleaning" function will activate 30 seconds after the last use.

On your Display Digital, you will see symbols such as these:



Continuous Mode



Continuous Mode with "Self Cleaning"



Non-continuous mode with "Self Cleaning"

! Note: Remember that if you press OFF, you will cancel any changes made before and you will return to the previous menu.

Technical Service

The Zumex Essential Pro and Versatile Pro juicers provide you with the information you need for correct unit maintenance. They are also fitted with a squeezed orange counter which can be configured in this mode. Press the MENU key for a few seconds to enter the menu and select TECHNICAL SERVICE, press ON to confirm your selection and OFF to return to the previous menu.

Serial number: This shows you your juicer's serial number which is essential for any TECHNICAL SERVICE consultation.

On the TECHNICAL SERVICE menu select SERIAL NUMBER and press ON to confirm your selection. You can see the serial number on the screen. Return to the previous menu by pressing OFF.

Voltage: This shows you the mains voltage at the time of the consultation, vital for any Technical Assistance Service.

On the TECHNICAL SERVICE menu select VOLTAGE and press ON to confirm your selection. You can view the voltage on the screen. Return to the previous menu, pressing OFF.

Calibration: This shows you the calibration value of your machine which must be adjusted in exceptional cases when the counter is not counting correctly. This information is vital for any Technical Assistance consultation. It also lets you change the values manually. This procedure must only be carried out at the indication and with the aid of an authorised Technical Assistance Service.

Calibration value: On the TECHNICAL SERVICE menu select CALIBRATION > CALIBRATION VALUE and press ON to confirm your selection. You can view the calibration number on the screen. Return to the menu, pressing OFF.

Offset Value: On the TECHNICAL SERVICE menu select CALIBRATION > OFFSET VALUE and press ON to confirm your selection. You can view the offset number on the screen. Return to the menu, pressing ON.

Calibrate: Select CALIBRATE and press ON. Next, set your PIN number and press ON. The machine will ask for confirmation: 'Calibrate?', press 'ON' to confirm the automatic calibration. The machine will then carry out said calibration and display the adjusted calibration value. Return to the menu, pressing OFF.

This option must only be carried out under the supervision of the Technical Service and when it has been specifically indicated.

Pin: Your juicer has a password so you can access the counters and modify configuration parameters. The standard programmed PIN is 0000 but you can personalise this PIN. On the TECHNICAL SERVICE menu select PIN and press ON to confirm your selection. If this is the first time you have changed your PIN, the standard PIN 0000 will appear and press ON; if you have already programmed a password previously, enter the old password, use the cursors ▲▼ to select each digit, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the password. Upon entering the correct PIN the "New PIN" screen will appear. Programme the new password, select each digit with the cursors ▲▼, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the new PIN.

If you forget the Pin number programmed, you will be required to reset machine's MENU. In order, to do that, enter CONFIGURATION press ▲ button, and while pressed, press ▼ button simultaneously.

Counters: You can control the counter and discounter of your juicer. The counter allows you to establish the no. of oranges squeezed, the discounter function allows you to programme a given no. of oranges and gradually consume oranges from this total.

Partial counter: This shows you the no. of oranges consumed and it can be set to zero. On the TECHNICAL SERVICE menu select COUNTERS > PARTIAL COUNTER and press ON to confirm your selection. Enter your PIN (Remember: Select each digit with the cursor ▲▼, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the password). You can view the number of oranges squeezed on the screen. To set the counter to zero press ▼ and confirm using ON and on the machine display you will see that the counter has been set to zero. Return to the menu, pressing OFF repeatedly.

Total counter: This shows you all the oranges consumed throughout the life of the juicer, this counter cannot be deleted.

On the TECHNICAL SERVICE menu select COUNTERS > TOTAL COUNTER and press ON to confirm your selection. You can view the number of oranges on the screen. Move up to the upper menu by pressing OFF.

Discounter: This allows you to programme a given no. of oranges and gradually consume oranges from this total. On the TECHNICAL SERVICE menu select COUNTERS > DISCOUNTER and press ON to confirm your selection. Enter your PIN (Remember: Select each digit using the cursors ▲▼, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the password) and you will enter the discounter menu. Programme each digit of the discounter using the cursors ▲▼ and after each digit press OFF to move on to the next one and repeat this action for each digit; on the last digit press ON and the selection will be memorised automatically. Then select whether you want the discounter to be visible or not on the main menu (visible/concealed option). Return to the menu, pressing OFF repeatedly.

- ! Once the discounter is at zero, the juicer will stop until a new sum of oranges is loaded or a change is made to the counter function, entering the "MAIN COUNTER" menu and confirming by pressing ON.
- ! When the visible discounter has been programmed, a 'D' will appear on the normal operating screen in front of the counter digits. If the concealed discounter has been programmed, no figure will be displayed.

Cleaning

Zumex recommends cleaning the machine at least once or twice a day, depending on how much it is used in order to maintain optimal food hygiene conditions.

Zumex recommends using **Zumex Citric Active Detergent™**, which is specially designed to clean citrus juicers with a high descaling effect for wax and pulp.

For correct cleaning you must follow the steps below:

! **WARNING!** Turn the machine off at the mains before cleaning process.

Essential Basic, Essential Pro

- 1 Disassemble the **container** (Fig. 10) by removing it using both hands and pulling it outwards. To assemble it again, hold the **container** with both hands and position it on the guide rails of the cover and push it until it is fully inserted.
- ! **Important:** If the container is not correctly assembled, the machine will not be activated. If the juice container contains a filter and juice residue; handle with care to avoid accidentally spilling juice or dropping the filter.
- 2 Disassemble the filter by pulling the tab.
- 3 Empty its contents and place it upside down on a flat surface.
- 4 Press the plastic pins of the **tap** and remove the pivots inserted in the container (Fig. 11). Remove the back part first and then remove the front part. To assemble, follow these steps in reverse order: first, insert the front part into the container, then press the pins until the pivots fit into the holes of the container. Lightly pull the faucet to check that it has been correctly inserted.
- 5 Remove the front cover by opening the side catch (Fig. 14). Turn the cover 90° to the right until it is outside the feeder. Pull upwards until it is released from the hinges. To assemble it again, hold the cover firmly with both hands and mount it in its fully open position, taking care to insert the three hinges into their holes. Close the cover and lock its position.
- ! **Important:** Always disassemble the container before removing the cover. Do not remove the cover until it is in its fully open position. Avoid carrying weight on the cover as this could strain the hinges. Ensure that the cover is correctly inserted in its three hinges before closing it.

6 Remove the blade holder (Fig. 7) by pulling it towards you using the handle.

! WARNING! handle this piece very carefully as you could cut yourself.

7 Pull the ejectors out until it is completely free from the machine (Fig. 8). To assemble them again, place the ejectors on the corresponding side and insert them onto the knobs. Push the ejector until the blade is fully inserted into the lower pressing unit and the channel makes contact with the second knob.

Important: Remove the ejectors before removing the pressing units of the juicer. If the ejector is not correctly installed as indicated above, the part may be damaged when the machine is in operation.

8 Remove the pressing units in pairs, after having unscrewed the knobs that hold them in place (Fig. 9).

Versatile Pro

1 Dismount the container unit and PulpOut in one step. To do so, press the front buttons on the PulpOut (Fig. 17) until both parts of the cover are released, sliding it all outwards.

To assemble it again, hold the container with both hands and position it on the guide rails of the cover and push it until it is fully inserted. Then press both upper sides of the PulpOut until both buttons move outwards and sit in line with the protruding lines on the front (Fig. 18)

! Important: If the container is not correctly assembled, the machine and the PulpOut cannot be activated.

2 Remove the PulpOut from the container. (Fig. 17.3)

3 Place the PulpOut system on a smooth surface, place your fingers on the inside of the right roller of the sweeping belt and push it outwards to release it. (Fig. 19) Pull out the sweeping belt together with the other roller and remove both parts. To assemble it again, put the rollers into the belt, insert the left roller at the side of the PulpOut and then stretch the belt to insert the right roller.

4 Disassemble the filter by pulling the tab.

5 Empty contents of the container and place it upside down on a flat surface.

6 Press the plastic pins of the tap and remove the pivots inserted in the container (Fig. 11). Remove the back part first and then remove the front part. To assemble, follow these steps in reverse order: first, insert the front part into the container, then press the pins until the pivots fit into the holes of the container. Lightly pull the faucet to check that it has been correctly inserted.

7 Remove the front cover by opening the side catch (Fig. 14). Turn the cover 90° to the right until it is outside the feeder. Pull upwards until it is released from the hinges. To assemble it again, hold the cover firmly with both hands and mount it in its fully open position, taking care to insert the three hinges into their holes. Close the cover and lock its position.

! Important: Always disassemble the container before removing the cover. Do not remove the cover until it is in its fully open position. Avoid carrying weight on the cover as this could strain the hinges. Ensure that the cover is correctly inserted in its three hinges before closing it.

8 Remove the 1Step Kit (Fig. 15-16) from the machine. First, check the assembly and disassembly instructions in the following section *1Step Extraction Kit*.

There are two possibilities when cleaning:

- Complete cleaning: once the unit has been removed from the machine, get rid of extra pulp and peel if there is any washing it with water and if necessary, a mild soap. The whole unit is also dishwasher safe.
- Deep cleaning: all of the components can be removed and can be cleaned individually. Zumex recommend this type of deep cleaning at least once a week depending on how much usage the machine gets.

9 Remove the Blade holder (9) and clean it carefully taking care not to hurt yourself.

- The plastic parts of the squeezing system are suitable for cleaning in a dishwasher.
- We do not recommend cleaning the cover and the juice container using the dishwasher. Follow this recommendation to increase their durability. To clean both parts, use a soft cloth soaked in water and Citric Active or food-grade soap. Under no circumstances should you use abrasive or anti-lime products.
- The juice tap and tray must be separated for their correct cleaning, preventing dirt from accumulating between both. The tap may be cleaned in the dishwasher.
- When cleaning the squeezing and cover area you should use a soft cloth dipped in water and washing-up liquid. Then rinse thoroughly in clean water so no soap remains.
- Once the cleaning process has finished, you must assemble all the elements in reverse order to their disassembly. Make sure that all the parts have been correctly assembled and secured.
- Remember that each peel ejector (Fig. 8) only fits on one side and so they are not interchangeable. When you place them make sure that you insert the peel ejector paddle right down to the end of the lower pressing unit.
- In order to avoid the accumulation of wax it is important to clean the fruit feeder frequently of Zumex Versatile Pro models.
- On models with a base stand clean the hopper and the inside of the stand, making sure to eliminate any peel or pulp remains.

1Step Extraction Kit

This device allows for easy insertion and removal of the pressing units and peel ejectors in just one step (Fig. 15).

Before installation remember to insert the Blade holder (9).

To install, line up the pressing units with the shafts and adjust their position while sliding them in. Use the central knob to attach the device to the machine.

Note: To remove simply reverse the process.

Assembly of the 1Step Kit (Fig. 16)

- Place the rear holder (22) on a surface. The metal ejector holders should be face down.
- Match up the lower and upper pressing units (4 and 5). Line up the circular bases of the pressing units with the holes on the holder. Note that the faces of the pressing units are different. Ensure to mount them as shown in the figure.
- Line up the protruding cones of the pressing units with the four circular bushes on the front holder (21).
- Join both holders with the plastic securing knob (15).
- Turn the 1step kit 180° and line up the ejectors (7 and 12) with the ejector holders, inserting the extractor blade into the seal of the lower pressing unit. Ensure that both holders are inside the ejector channel as shown in image 4.

Disassembly of the 1Step Kit (Fig. 16)

- From the position shown in image 4, pull the ejectors (7 and 12) sideways to remove them from the metal holders.
- Turn the kit 180° and unscrew the plastic securing knob (15), which is located behind the pressing units and holds both metal holders (21 and 22).
- Carefully pull the front holder (21).
- Separate the lower pressing unit (4) and the upper pressing unit (5).

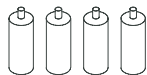
Note: To clean the unit, refer to the Cleaning section.

Elevation Kit

This Zumex machine has an Elevation Kit to make it easier to clean the surface where it is located. Elevation Kit ref. 05230* is not included in this model, it is available in the machine accessory catalogue.

This Kit must be mounted according to the following instructions:

Components



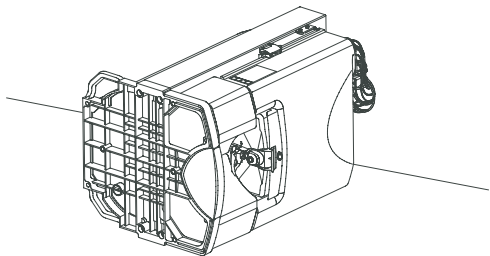
Legs	4
Adhesive felt disc	4
Screw-in stud	4

Installation

The machine comes prepared for this Kit to be simply and quickly installed.

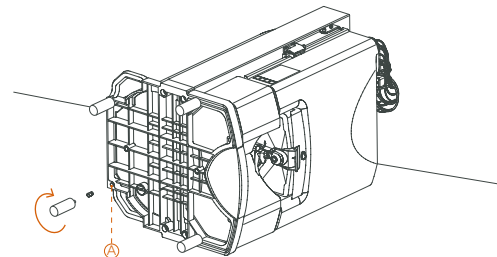
1 Place machine in assembly position.

Carefully place the machine on one of its sides, previously protecting this area to prevent damage to the machine. This operation must be carried out between two people, so that the base of the machine is in view, facilitating the work process.



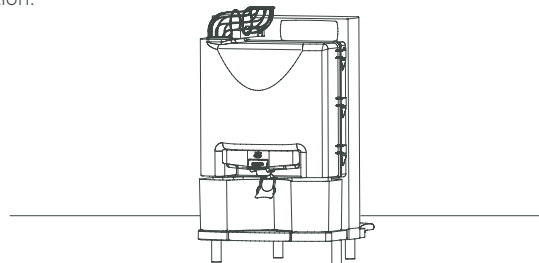
2 Fit the Elevation Kit legs.

There are four holes on the base of the machine, where the legs go. The legs are supplied with some screw-in studs that are already fitted into the ends of the legs. We must fully insert them into the holes (A) on the base and then screw the legs in as far as they will go. Once this operation has been carried out with all four legs, these can be mounted and removed when required without the screw-in studs coming out of their housing.



3 Put the machine back into its working position.

Carefully stand the machine back up again leaving it in its working position.



Accessories

There is a wide range of accessories available for you to make the most of your machine:

1Step Extraction Kit

With this accessory you will be able to dismantle the machine in just 10 seconds and clean it under the tap or in the dishwasher.

Kit S / 1Step Extraction Kit S

To juice fruit that has a diameter of 45 mm to 67 mm.

Countertop Kit

Integrates waste management keeping things practical and clean.

Elevation kit

This Zumex machine has an Elevation Kit to make it easier to clean the surface where it is located.

Bottle holder

Enables convenient filling of bottles. Suitable for bottles with 38 mm, 36 mm and 34.4 mm necks.

Basket closure and cover

Cover and protect the fruit basket for improved hygiene.

Bottle racks

Dispense bottles, cups or glasses for self-service.

Citric Active

Detergent for food use, formulated to remove pulp and waxes.

Zumex Pack

For packing fresh drinks for sale. There are 4 formats (1 l, 50 cl, 33cl and 25 cl), with a Zumex or customised label.

Detecting Faults

Fault	Possible cause	Correction
The machine doesn't work	Machine not plugged in.	Plug it in.
	No power is reaching the plug.	Check the socket.
	Cover not fitted properly.	Make sure it has been fit properly.
	Juice container not fitted properly.	Make sure it has been fit properly.
	Blocked pressing units.	Turn off the machine at the mains and unblock the pressing units.
	Safety sensors malfunctioning.	Contact your technical service.
	Faulty ON/OFF button.	Contact your technical service.
The machine blocks frequently during juicing	Faulty circuit.	Contact your technical service.
	Insufficient voltage.	Check that the voltage matches that indicated in the manual.
The pressing units are not synchronized	Faulty circuit.	Contact your technical service.
	Fault in an axle.	Contact your technical service.
Peel ejector breaks	Peel ejector incorrectly fitted.	Place it in its correct position inserting it totally until observing it has made contact (Fig. 8)
You can hear the motor running but the pressing units are not turning	Internal fault.	Contact your technical service.

Consult further information about accessories at www.zumex.com

Fault	Possible cause	Correction
The faucet gets blocked	The juice has seeds or too much pulp.	Disassemble and clean the faucet according Fig. 11A.
The machine stops every now and again	Insufficient ventilation.	Check that the appliance's ventilation grilles are not blocked.
	Overload.	Contact your technical service.
Screen does not display information	Alteration to mains systems.	Turn off the machine and turn it back on again.
The machine is in self-service mode and won't stop operating	Faucet not fitted or fitted incorrectly.	Fit the faucet in the manner indicated in Fig. 11A
	Faucet well fitted: possible internal fault.	Contact your technical service.
	Faucet block activated.	Put the block in horizontal position by pressing the faucet downwards.
The sweeper motor does not turn	Pulp-out deactivated	Activate the PulpOut in continuous or intermittent mode
	Check that the PulpOut system is active	Notify Technical Service

WARNING: Any action to unblock the machine must be carried out by disconnecting it from the mains. If, after making the checks stated here, the machine does not work, call the technical service.

Screen Messages

Display Message	Cause	Correction
Excess current	The maximum electrical consumption level has been exceeded for at least one second.	Turn off at mains and turn back on again.
No oranges	The motor remains on for two minutes detecting any squeezing.	Put oranges back in feeder again without and press ON.
Memory initiated	A memory error has been detected.	Contact your technical service.
Calibration	An incorrect calibration value has been detected.	Calibrate.
Out of service	The counter has reached zero.	Modify the discounter value as indicated in page 21 or move on to counter function entering PARTIAL COUNTER and pressing ON.
Eeprom	Error detected in EEPROM memory.	Contact your technical service.
Out of range	The input power voltage is less than 80V or greater than 260V.	Contact your technical service.
Keyboard error (error 1)	No communication with the keyboard (Internal fault).	Contact your technical service.
Juice tray picture flashing	Check the juice tray and front cover are placed correctly.	Place the tray and cover in its correct position as Fig. 4. If the picture does not disappear, contact your technical service.
Waste limit	Waste bucket full according to the oranges specified.	Empty the waste bucket and clean the machine.

*The message: "Keyboard error" may not appear on the display as there is no communication between the CPU and the keyboard panel

Le présent manuel s'applique aux modèles:

Modèles de table	Zumex Essential Basic
	Zumex Essential Pro
	Zumex Versatile Basic
	Zumex Versatile Pro
Modèles intégrés dans un podium	Zumex Versatile Pro All-in-One



Extension de garantie à 5 ans

Enregistrez en toute simplicité votre zumex sur notre site web durant les 3 premiers mois



Enregistrez votre Zumex ici

Zumex Essential | Versatile

Manuel de l'utilisateur

Veuillez lire attentivement les instructions pour tirer au maximum profit de votre machine.

Index général

Figures/Display	3
Résumé des Modes de Fonctionnement Zumex Essential Pro et Versatile Pro	15
Importante information générale	68
Caractéristiques techniques	71
Instructions d'utilisation	72
Préparation	72
Fonctionnement	72
Nettoyage	79
Kit D'Extraction 1Step	84
Kit de surélévation	85
Accessoires	87
Détection des pannes	88
Déclaration de conformité EU	143

Importante information générale

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

- Les données spécifiques concernant votre presse-agrumes 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.
- 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.
- **Ne pas manipuler la machine ou la faire fonctionner en l'absence de l'un quelconque des éléments de sécurité.**
- Ces appareils sont prévus pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et dans des entreprises commerciales telles que les boulangeries, etc., mais pas pour une production massive et continue de denrées alimentaires.

- L'appareil n'est pas prévu pour être nettoyé avec un jet d'eau ni un nettoyeur vapeur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissance, du moment qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu les instructions adéquates quant au fonctionnement de l'appareil en toute 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. Ce point d'équipotentialité est indiqué par le symbole suivant:



- 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 afin d'éviter tout danger.

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. Espagne.
 Tel. +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
zumex@zumex.com / www.zumex.com

ZUMEX SERVICE
 Tel. +33 182 880 072 · service.fr@zumex.com

Caracteristiques Techniques

	Essential Basic	Essential Pro	Versatile Basic	Versatile Pro
Oranges par minute:	22		22	
Dimensions (cm/in):	47x50x88 cm 18.5"x19.7"x 34.6"	47 x 50 x 75 cm 18.5"x 19.7" x 29.5"	48 x 55 x 85,5 cm 18.9"x 21.7"x 33.7"	48 x 55 x 89 cm 18.9"x 21.7"x 35.1" All-in-One 48 x 55 x 169.5 cm 18.9"x 21.7"x 66.7"
Poids Net (Kg/lb):	45 Kg 99,2 lb	45,75 Kg 100,8 lb	54 Kg 119 lb	55 Kg 121,3 lb All-in-One 55+35 Kg = 90 Kg 121,3+77,2=198,5lb
Consommation et voltage:	380 W : • 220-240 V 60 Hz • 100-120V 60 Hz	320 W : • 220-240 V 50 Hz • 100-120 V 50 Hz	380 W : • 220-240 V 60 Hz • 100-120V 60 Hz	320 W : • 220-240 V 50 Hz • 100-120 V 50 Hz
Protection:	IPX4		IPX4	
Sécurité:	Double détecteur magnétique de sécurité. Protection électronique du moteur.		Double détecteur magnétique de sécurité. Protection électronique du moteur.	Triple détecteur de sécurité magnétique. Protection électronique du moteur.
Taille du fruit:	65-81 mm (45-67 mm avec le Kit S)		65-81 mm (45-67 mm avec le Kit S)	
Système anti-goutte:	NON	OUI	NON	OUI

Préparation

Pour commencer à presser, vous devrez suivre les étapes suivantes:

- 1 Sortez votre presse-agrumes de son emballage et placez-le sur une surface la plus horizontale possible.
- 2 Assurez-vous que la tension correspond bien à celle qui est indiquée sur l'étiquette d'identification de la machine que vous trouverez aussi bien sur la couverture de ce manuel que sur la propre machine.
- 3 Placez les poubelles à écorces comme l'indique les Fig. 1 et 4.
- 4 Assurez-vous que le réservoir à jus, le filtre et l'unité de balayage (Versatile Pro) sont correctement positionnés et que le boîtier est bien fermé et bien tenu par sa fermeture.

ZUMEX ESSENTIAL BASIC. Avant de mettre en marche votre presse-agrumes, placez le tuyau d'alimentation en oranges dans la position indiquée sur la Fig. 2. Pour cela, utilisez la clé Allen de 4 mm qui vous est fournie avec l'appareil.


Si vous avez acquis un presse-agrumes avec podium, vous devrez placer le presse-agrumes sur le podium, vissez-le comme l'indiquent les instructions sur le podium. N'oubliez pas de bloquer les roues avant de ce dernier. Ensuite, installez la trémie et les poubelles à écorces, à base ouverte, que vous trouverez à l'intérieur du meuble (Fig. 5).

Fonctionnement

Essential Basic

Mettez un verre / une carafe sous la sortie du jus et appuyez sur le bouton vert (Fig. 3). L'appareil commencera à exprimer du jus aussitôt. Pour arrêter le pressage, appuyez sur le bouton rouge.

Essential Pro y Versatile Pro

Après avoir effectué les étapes précédentes, procédez au branchement de la fiche de jonction à une base pourvue d'une prise de terre normalisée. Et appuyez sur le bouton  du cadran pour mettre la machine en marche.

Quand vous mettez la machine en marche pour la première fois depuis son achat, un message "Select language:" s'affichera pour que vous sélectionniez la langue du fonctionnement de la machine.

La sélection se réalisera en utilisant les flèches ▲▼ et en appuyant sur "ON". Une fois la langue choisie, la machine sera prête à fonctionner en mode "Self-Service".

En règle générale, pour le contrôle du menu, nous considérons que le bouton "ON" signifie Accepter et le bouton "OFF" Annuler.

Modes de Fonctionnement de Zumex Essential Pro

Zumex Essential Pro peut fonctionner en deux modes:

Autostart: La machine détecte les oranges dans le tuyau d'alimentation et se met en marche avec ces dernières.

Self-service: La machine se met en marche en manipulant le robinet self-service, en appuyant dessus ou en manipulant le levier. Pour pouvoir travailler avec ce levier, voir les Fig. 12A et 12B. Vous pouvez travailler en continu avec ce mode en tournant le blocage du robinet à 90° (Fig. 13).

Sélection du mode de fonctionnement:

- 1 Appuyez sur la touche MENU pendant quelques secondes pour entrer dans le mode de programmation.
- 2 Choisissez l'option MODE DE TRAVAIL en la trouvant à l'aide des curseurs ▲▼ et appuyez sur ON afin de confirmer votre sélection.
- 3 Choisissez le mode d'emploi souhaité, Autostart ou Self-Service à l'aide des curseurs ▲▼, appuyez sur ON afin de confirmer votre sélection. Appuyez sur OFF à plusieurs reprises jusqu'à ce que vous quittiez le MENU.

Modes de Fonctionnement de Zumex Versatile Pro

Zumex Versatile Pro peut fonctionner en deux modes:

Professional: Vous pourrez programmer le nombre d'oranges dans chaque cycle, ou sélectionner l'option 'c' pour les presser en continu. Le pressage commencera en appuyant sur 'ON' et s'achèvera quand le nombre d'oranges programmées et à presser terminera, ou si vous appuyez sur 'OFF'.

Self-service: La machine se met en marche en manipulant le robinet self-service ou en appuyant sur le robinet ou en manipulant le levier. Vous pouvez travailler en continu en tournant le blocage du robinet à 90° (Fig. 13).

Sélection du mode de fonctionnement:

- 1 Appuyez sur la touche MENU pendant quelques secondes pour entrer dans le menu.
- 2 Choisissez l'option MODE D'EMPLOI en la trouvant à l'aide des curseurs ▲▼. Et appuyez sur ON pour confirmer votre choix.
- 3 Choisissez le mode d'emploi souhaité, Professionnel ou Self-Service, à l'aide des curseurs ▲▼, appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Appuyez sur OFF à plusieurs reprises jusqu'à ce que vous quittiez le menu.

Configuration

otre presse-agrumes Zumex vous permet de régler les paramètres selon vos préférences. Tous les réglages se réaliseront à partir du MENU » CONFIGURATION. Appuyez sur la touche MENU pendant quelques secondes pour entrer dans le menu et choisissez CONFIGURATION, appuyez sur ON pour confirmer votre choix.

Illumination: Change le degré de luminosité de l'écran.

Dans le menu de CONFIGURATION, sélectionnez ILLUMINATION et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Réglez le degré de luminosité à l'aide des curseurs ▲▼. Une fois réglé, confirmez en appuyant sur ON. Les changements seront mémorisés.

Langue: Change le menu du presse-agrumes.

Dans le menu de CONFIGURATION, sélectionnez LANGUE et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Sélectionnez la langue souhaitée à l'aide des curseurs ▲▼. Une fois sélectionné, confirmez en appuyant sur ON. Les changements resteront mémorisés.

Limiteur de déchets (Waste limit) : Activez ou désactivez le limiteur de déchets.

Utilisez les flèches ▲▼ pour définir une valeur. Le limiteur de déchets est désactivé si le compteur est réglé sur 000. Si vous entrez un nombre entre 001 et 999, le limiteur de déchets vous préviendra lorsque ce nombre d'oranges aura été pressé afin de vider le bac et de nettoyer la machine.

Système PulpOut : Vous pouvez activer le Système PulpOut pour éliminer automatiquement la pulpe et les pépins. Vous pouvez choisir entre le mode d'utilisation continu ou discontinu.

Le **mode continu** élimine la pulpe pendant tout le temps de pressage. Il permet

d'allonger l'autonomie du système et, par conséquent, le temps d'utilisation avant le nettoyage.

Le **mode discontinu** permet de prolonger le temps de filtration de la pulpe. Vous pouvez choisir la fréquence d'activation du système, selon le type d'agrumes utilisé et la quantité de pulpe. Une fréquence rapide activera le système par intervalles de temps inférieures.

De cette façon, la bande transporteuse se mettra en marche, en fonction du programme choisi, après les cycles de pressage suivants :

SLOW	REGULAR	FAST
20 oranges	15 oranges	10 oranges

Vous pouvez également activer la fonction « Nettoyage automatique » qui permet de nettoyer automatiquement la bande transporteuse après le dernier pressage. En mode discontinu, la fonction « Nettoyage automatique » s'active 30 secondes après le dernier pressage.

Voici quelques exemples de représentation sur l'affichage numérique :



Auto

Mode continu



Auto

Mode continu avec fonction « Nettoyage automatique »



Auto

Mode discontinu avec fonction « Nettoyage automatique »

! Note: N'oubliez pas que si vous appuyez sur OFF, vous annulez les changements réalisés auparavant et vous retournerez au menu précédent.

Service Technique

Les presse-agrumes Zumex Essential Pro et Versatile vous donnent l'information demandée pour le bon entretien de l'unité, en plus de disposer d'un compteur d'oranges pressées qui peut être configuré sur ce mode. Appuyez sur la touche MENU pendant quelques secondes pour entrer dans le menu et sélectionnez SERVICE TECHNIQUE, appuyez sur ON pour confirmer votre sélection et sur OFF pour revenir au menu précédent.

Numéro de série: Le numéro de série de votre presse-agrumes vous sera montré, lequel est indispensable pour consulter le SERVICE TECHNIQUE.

Dans le menu du SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez le NUMÉRO DE SÉRIE et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Vous pourrez visualiser le numéro de série sur l'écran. Retournez au menu précédent en appuyant sur OFF.

Tension: La tension vous indique que vous avez de l'électricité au moment de la consultation, ce qui est indispensable pour les services d'assistance technique.

Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez TENSION et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Vous pourrez visualiser la tension sur l'écran. Retournez au menu précédent en appuyant sur OFF.

Calibrage: Il vous montre la valeur du calibrage de votre machine, qu'il est nécessaire de régler dans les cas exceptionnels où le compteur ne compterait pas correctement. Cette information est indispensable si vous consultez une assistance technique. Il permet également de modifier manuellement les valeurs. Ce procédé devra se faire en suivant les instructions et en obtenant l'aide d'un service d'assistance technique autorisé.

Valeur calibrage: Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez CALIBRAGE > VALEUR CALIBRAGE et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Vous pourrez visualiser le numéro de calibrage sur l'écran. Retournez au menu en appuyant sur OFF.

Valeur Offset: Dans le menu du SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez CALIBRAGE > VALEUR OFFSET, et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Vous pourrez visualiser le numéro de l'offset sur l'écran. Retournez au menu en appuyant sur ON.

Calibrer: Choisissez CALIBRER et appuyez sur ON. Ensuite, introduisez votre PIN et appuyez sur ON. La machine vous demandera de confirmer 'Calibrer?', appuyez sur ON pour confirmer le calibrage automatique. Ensuite, la machine réalisera le calibrage en question et indiquera la valeur du calibrage réglée. Retournez au menu en appuyant sur OFF.

Cette option se réalisera uniquement sous le contrôle du service technique et quand il le sera expressément indiqué.

Pin: Votre presse-agrumes exige un mot de passe pour que vous puissiez accéder aux compteurs et modifier les paramètres de configuration. Le Pin de série programmé est le 0000, mais vous pouvez le personnaliser.

Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez PIN et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Si c'est la première fois que vous modifiez votre Pin, le Pin de série 0000 s'affichera, appuyez sur ON. Si vous aviez déjà programmé auparavant votre mot de passe, insérez l'ancien mot de passe, sélectionnez chaque numéro à l'aide des curseurs ▲▼ appuyez sur OFF pour passer d'un numéro à l'autre, et sur ON pour confirmer votre mot de passe. En y insérant le Pin correct, "Nouveau PIN" s'affichera sur l'écran. Programmez le nouveau mot de passe, sélectionnez chaque chiffre à l'aide des curseurs ▲▼, appuyez sur OFF pour passer d'un chiffre à l'autre et sur ON pour confirmer le nouveau PIN.

Pour récupérer le Pin en cas d'oubli, entrez dans le Menu et sélectionnez CONFIGURATION. Continuez à appuyer sur le curseur ▲ et appuyez en même temps sur le ▼. Ensuite, introduisez le nouveau pin souhaité et appuyez sur ON.

Compteurs: Vous pourrez contrôler le compteur et le décompteur de votre presse-agrumes. Le compteur vous permet de connaître le nombre d'oranges pressées. La fonction du décompteur vous permet de programmer un nombre d'oranges précis et de consommer les oranges issues de ce solde.

Compteur partiel: Il vous indique le nombre d'oranges consommées. On peut le remettre à zéro. Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez COMPTEURS > COMPTEUR PARTIEL et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Introduisez votre PIN (N'oubliez pas: Sélectionnez chaque chiffre à l'aide des curseurs ▲▼ COMPTEUR PARTIEL et appuyez sur ON pour

confirmer votre choix. Introduisez votre PIN (N'oubliez pas : Sélectionnez chaque chiffre à l'aide des curseurs ▼ et confirmez en appuyant sur ON. Sur l'écran de la machine, vous verrez que le compteur s'est remis à zéro. Retournez au menu en appuyant sur OFF à plusieurs reprises.

Compteur total: Il vous montre toutes les oranges consommées pendant toute la durée du fonctionnement de la machine. Ce compteur ne peut s'effacer.

Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez COMPTEURS > COMPTEUR TOTAL et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Vous pourrez visualiser le nombre d'oranges sur l'écran. Retournez au menu précédent en appuyant sur OFF.

Décompteur: Il vous permet de programmer un nombre d'oranges précis et de consommer les oranges issues de ce solde. Dans le menu de SERVICE TECHNIQUE, sélectionnez COMPTEURS > DÉCOMPTEUR et appuyez sur ON pour confirmer votre choix. Introduisez votre PIN (N'oubliez pas: Sélectionnez chaque chiffre à l'aide des curseurs ▲▼, appuyez sur OFF pour passer d'un chiffre à l'autre et sur ON pour confirmer votre mot de passe), et vous entrez dans le menu du décompteur. Programmez chaque chiffre du décompteur à l'aide des curseurs ▲▼, après chaque chiffre appuyez sur OFF pour passer au suivant, répétez cette action pour chaque chiffre. Appuyez sur ON quand apparaît le dernier chiffre et la sélection sera automatiquement mémorisée. Ensuite, sélectionnez sur le menu principal si vous souhaitez que le décompteur soit visible ou pas (option visible/caché). Retournez au menu en appuyant sur OFF à plusieurs reprises.

- ❗ Quand le décompteur sera remis à zéro, le presse-agrumes s'arrêtera jusqu'à ce qu'un nouveau solde d'oranges soit rechargé ou que la fonction du compteur change, en entrant dans le menu "COMPTEUR PRINCIPAL". Pour le confirmer, appuyez sur ON.
- ❗ Lorsque le décompteur visible sera programmé, un 'D' s'affichera sur l'écran normal de fonctionnement, devant les chiffres du compteur. Si le décompteur caché est programmé, aucun chiffre ne s'affichera.

Nettoyage

Zumex recommande de nettoyer la machine au moins 1 à 2 fois par jour, en fonction de son utilisation, afin de préserver les conditions d'hygiène alimentaire.

Zumex recommande d'employer le détergent **Zumex Citric Active™** spécialement conçu pour le nettoyage des presse-agrumes, doté d'un grand pouvoir désincrustant pour la cire et la pulpe.

Pour réaliser un nettoyage correct, vous devrez suivre les étapes suivantes:

❗ AVERTISSEMENT!

Débranchez l'appareil du réseau avant de procéder au nettoyage.

Essential Basic, Essential Pro

- 1 Démontez le **réservoir** (Fig. 10) en le retirant avec les deux mains et en le tirant vers l'extérieur. Pour le remonter, saisissez des deux mains l'ensemble du **réservoir**, situez-le sur les rails du boîtier et poussez jusqu'à ce qu'il soit entièrement inséré.
- ❗ **Important :** Si le **réservoir** est mal monté, la machine ne se mettra pas en marche. Le **réservoir à jus** contient un filtre et des restes de jus. Manipulez-le doucement pour éviter la chute accidentelle de jus et du filtre.
- 2 Démontez le **filtre** en tirant sur la languette.
- 3 Videz son contenu et mettez-le à l'envers sur une surface plane.
- 4 Appuyez sur les éléments en plastique du **robinet** et retirez les pivots insérés dans le réservoir (Fig. 11). Retirez d'abord la partie arrière puis la partie avant. Pour l'assembler, faites l'opération inverse, en insérant d'abord la partie avant dans le réservoir et en appuyant ensuite sur les pattes jusqu'à insérer les pivots dans les trous du réservoir. Tirez légèrement sur le robinet pour vérifier que tout est bien inséré.
- 5 Démontez le boîtier avant en ouvrant la fermeture latérale (Fig. 14). Tournez le boîtier vers la droite à 90° jusqu'à ce qu'il soit en dehors de l'alimentateur. Tirez vers le haut pour le libérer des charnières. Pour le remonter, saisissez

fermement le couvercle à deux mains et montez-le dans sa position entièrement ouverte, en prenant soin d'insérer les trois charnières dans leurs trous. Fermez le boîtier et fixez dans sa position de fermeture.

- ❗ **Important :** Démontez toujours l'ensemble du réservoir à jus avant de retirer le boîtier. Ne retirez pas le boîtier tant qu'il n'est pas en position entièrement ouverte. Évitez de charger le boîtier car cela pourrait forcer les charnières. Assurez-vous que le boîtier est bien inséré dans ses trois charnières avant de le fermer.
- 6 Démontez le porte-lames (Fig. 7) en tirant vers vous, depuis la poignée.

❗ ATTENTION!

Manipulez cette pièce doucement car vous pourriez vous couper.

- 7 Tirez les extracteurs jusqu'à les sortir complètement (Fig. 8). Pour les remonter, placez les extracteurs dans le côté correspondant en insérant les boutons. Poussez l'extracteur jusqu'à ce que la lame soit complètement insérée dans le tambour mâle et que la pièce soit fixée au niveau du deuxième bouton.
- ❗ **Important :** Démontez en premier les extracteurs avant de démonter les tambours de pressage. Si l'extracteur n'est pas correctement inséré comme indiqué ci-dessus, la pièce pourrait être endommagée lors du fonctionnement de la machine.
- 8 Démontez les tambours de pressage deux par deux, en dévissant les volants qui les soutiennent d'abord (Fig. 9).

Versatile Pro

- 1 Démontez l'unité réservoir et PulpOut en une seule étape. Pour ce faire, appuyez sur les deux boutons-poussoirs avant du PulpOut (Fig. 17) jusqu'à ce que les deux pièces soient libérées du capot, en faisant glisser l'ensemble vers l'extérieur.
Pour réassembler, tenez le réservoir à deux mains, mettez-le sur les rails de guidage du capot et poussez jusqu'à ce qu'il soit complètement inséré. Appuyez ensuite sur les deux côtés supérieurs du PulpOut jusqu'à ce que les

deux boutons-poussoirs dépassent vers l'extérieur et soient alignés avec les lignes qui dépassent sur le devant (Fig. 18)

- ❗ **Important :** si le réservoir n'est pas correctement monté, la machine ou le PulpOut ne pourront pas être activés.
- 2 Retirez le PulpOut du réservoir. (Fig. 17.3)
- 3 Placez le système PulpOut sur une surface lisse, placez vos doigts sur l'intérieur du rouleau de la courroie de balayage et poussez-le vers l'extérieur pour le libérer. (Fig. 19) Tirez sur la courroie de balayage en même temps que l'autre rouleau et retirez les deux pièces. Pour réassembler, insérez les rouleaux dans la courroie, insérez le rouleau gauche sur le côté du PulpOut, puis tendez la courroie pour insérer le rouleau droit.
- 4 Démontez le filtre en tirant sur la languette.
- 5 Videz le contenu du réservoir et mettez-le à l'envers sur une surface plane.
- 6 Appuyez sur les éléments en plastique du robinet et retirez les pivots insérés dans le réservoir (Fig. 11). Retirez d'abord la partie arrière puis la partie avant. Pour l'assembler, faites l'opération inverse, en insérant d'abord la partie avant dans le réservoir et en appuyant ensuite sur les pattes jusqu'à insérer les pivots dans les trous du réservoir. Tirez légèrement sur le robinet pour vérifier que tout est bien inséré.
- 7 Démontez le boîtier avant en ouvrant la fermeture latérale (Fig. 14). Tournez le boîtier vers la droite à 90° jusqu'à ce qu'il soit en dehors de l'alimentateur. Tirez vers le haut pour le libérer des charnières. Pour le remonter, saisissez fermement le couvercle à deux mains et montez-le dans sa position entièrement ouverte, en prenant soin d'insérer les trois charnières dans leurs trous. Fermez le boîtier et fixez dans sa position de fermeture.
- ❗ **Important :** Démontez toujours l'ensemble du réservoir à jus avant de retirer le boîtier. Ne retirez pas le boîtier tant qu'il n'est pas en position entièrement ouverte. Évitez de charger le boîtier car cela pourrait forcer les charnières. Assurez-vous que le boîtier est bien inséré dans ses trois charnières avant de le fermer.



EU Declaration of Conformity

Déclaration de conformité EU

EU 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 **Essential Basic, Essential Pro, Versatile Basic, Versatile Pro and Versatile Pro Podium** juicer machines are in compliance with the provisions of the European Directives detailed below:

2006/42/EU	Security on machinery
2014/35/EU	Electrical equipment designed for use within certain voltage limits
2014/30/EU	Electromagnetic compatibility (EMC)
REG.(EC) N° 1935/2004	Materials and articles intended to come into contact with food
REG.(EC) N° 10/2011	Plastic materials and articles intended to come into contact with food
REG.(EC) N° 2023/2006	Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food
2011/65/EU	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS)
2012/19/EU	Waste electrical and electronic equipment (WEEE)

To ensure such conformity, the above-mentioned model complies with the following harmonized standards and/or regulations:

IEC 60335-1	2010	Safety of household electrical appliances and similar. Part 1: General requirements
IEC 60335-2-14 + A1 + A2	2006 2008 2012	Household and similar electrical appliances. Safety. Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines
EN 62233	2008	Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure
EN 55014-1	2006	Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. Part 1: Emission
EN 55014-2 + A1	1977 2001	Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. Part 2: Immunity. Product family standard
EN 61000-3-2	2006	Electromagnetic compatibility (EMC). Part 3-2: Limits. Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16 A per phase)
EN 61000-3-3 + A1 + A2	1995 2001 2005	Electromagnetic compatibility (EMC). Part 3-3: Limits. Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current ≤ 16 A per phase and not subject to conditional connection

NSF/ANSI 8	2012	National Sanitation Foundation. Commercial powered food preparation equipment
NSF/ANSI 51	2014	National Sanitation Foundation. Food equipment materials

Moncada, February 06th, 2019



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Francisco Serrano', written over a horizontal line.

Francisco Serrano
Operations Manager

WARRANTY

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

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

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

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

www.zumex.com

03901.07
Jan.2022



euro-MILAN
DISTRIBUTING

115 Matheson Blvd East – Mississauga, ON L4Z 1X8
1.855.544.8600 905.501.8600 Fax: 905.501.9737

info@euromilan.com



euromilan.com

