

Isla

Service Manual



zummo

zummo

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Estimado cliente: Antes de usar su máquina cortadora, por favor, lea atentamente el manual de instrucciones.
- La máquina no es apta para instalaciones en el exterior; no hay que exponerla a los rayos directos del sol, ni colocarla en lugares no protegidos de los agentes atmosféricos y en ambientes donde se utilicen chorros de agua para limpiar.
- Para evitar riesgos, toda reparación debe hacerse por personal técnico.
- Utilice siempre componentes, accesorios y repuestos originales Zummo. No manipule la máquina para hacerla funcionar sin alguno de los elementos de seguridad.
- No se acepta responsabilidad alguna si la razón del daño es el mal uso del aparato o el no haber seguido las instrucciones de este manual.
- Solicite el servicio de asistencia técnica a la empresa que le suministró la máquina; en caso de no localizarla, contacte con ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (datos en el apartado garantía).
- El acceso al área de servicio esta restringido a personas que tengan conocimiento y experiencia práctica de la máquina, en particular en lo que respecta a seguridad e higiene.
- La máquina ejerce una gran presión al cortar la fruta; por esta razón, no introduzca nunca ni las manos ni objetos extraños en la zona de corte.
- Tenga especial cuidado con las cuchillas, podría cortarse al manipularlas. Para evitar riesgos, una vez éstas queden limpias, poner el protector de cuchilla (Fig. 1).

- Antes de proceder a su limpieza o mantenimiento, desconecte siempre la máquina de la red eléctrica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Se recomienda un espacio de 10 cm entre las paredes de la máquina y cualquier pared para asegurar la adecuada ventilación interna. La entrada y salida de aire no puede ser obstruida. Si se va a encastrar la máquina en una caja cerrada, proporcione unos agujeros en la entrada y salida de ventilación y equipe la caja con un sistema de ventilación forzado.
- El aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción. Los niños deberían estar supervisados para asegurar que no juegan con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

Desde el área privada en www.zummocorp.com puede registrarse y descargar este manual en formato electrónico.

INDICE

1. DATOS TÉCNICOS
2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD
3. GARANTÍA
4. ACCESORIOS
5. FOTOS
MANUAL DE SERVICIO
6. FUNCIONES Y LIMPIEZA
6.1. PUESTA EN MARCHA
6.2. FRUTAS
6.3. GUANTES
6.4. LIMPIEZA
6.5. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN
6.6. SISTEMAS DE SEGURIDAD
MANUAL DE MANTENIMIENTO
7. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO
7.1. INSTALACIÓN
7.2. MANTENIMIENTO
7.3. LOCALIZACIÓN DE AVERIAS
7.4. LISTADO DE COMPONENTES

1. DATOS TÉCNICOS

TIEMPO DE EJECUCIÓN		15 S
CAPACIDAD CAJA DE RESIDUOS		79 L
DIMENSIONES	ALTO (mm)	1710
	ANCHO (mm)	800
	FONDO (mm)	800
LÍMITES AMBIENTALES	TEMPERATURA ENTRE	+5°C y +45°C
	HUMEDAD ENTRE	45% y 70%
TAMAÑO DE LA FRUTA Ø (mm) (*)	KIT CALIBRE 5-6 SLICES, STICKS O CHUNKS	Ø desde 135
	KIT CALIBRE 7-8 SLICES, STICKS O CHUNKS	Ø entre 110 y 135
	KIT CALIBRE 9-10 SLICES, STICKS O CHUNKS	Ø hasta 110
ALTURA MÍNIMA DE LA FRUTA (mm)		125
PESO (sin embalaje)		200 Kg
NIVEL DE PRESIÓN SONORA PONDERADA "A"		Inferior a 70 dB
TENSIÓN Y FRECUENCIA	MOD. Z26A	230V-50Hz
	MOD. Z26B	220V-60Hz
	MOD. Z26C	110V-60Hz
POTENCIA MÁXIMA		1,6Kw
SEGURIDAD	Puerta con interruptor de seguridad. Múltiples sensores de seguridad	
<i>* La máquina de serie incluye 1 Kit a elegir por el cliente.</i>		

2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD

EQUIPOS FUERA DE USO

Unión Europea



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

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

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

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

Otros países no pertenecientes a la Unión Europea

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

EMBALAJE

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

3. GARANTIA

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., a través de su distribuidor oficial, garantiza sus máquinas por un período de **1 AÑO**, **que** entrará en vigor a partir de la fecha de ENTREGA al distribuidor, de acuerdo a las siguientes condiciones:

Esta garantía cubre todo defecto de los materiales o fabricación.

Si la máquina muestra algún defecto durante su uso normal dentro del período de garantía, las piezas defectuosas serán reemplazadas sin cargo.

La garantía tendrá validez solamente cuando se presente la factura original de compra.

La reparación o sustitución de piezas durante el periodo de garantía, no implica una extensión de la fecha de finalización de esta. Los repuestos originales ofrecen una garantía de 6 meses.

ESTA GARANTÍA NO CUBRE

Cualquier daño no causado directamente por defecto de fabricación o en los materiales.

Cualquier daño debido a una incorrecta instalación, abuso, uso indebido, alteración, accidente o negligencia.

El rayado de cualquiera de las piezas de plástico por utilizar elementos que puedan ocasionar rayado como los estropajos en la limpieza.

La deformación de las piezas de plástico termoconformable por exponerlas a temperaturas excesivas.

Mano de obra de reparaciones no incluida en esta garantía.

Cualquier daño causado por personal o materiales no autorizados.

Los defectos causados por desgaste de uso.

ASISTENCIA TÉCNICA

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel.: 961.301.246

Fax: 961.301.250

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

4. ACCESORIOS

Según el tamaño de la fruta que se quiera cortar, la máquina dispone de varios juegos de cuchilla a elegir (*):

a. Kit calibre 5-6 corte Slices, para frutas a partir de diámetro 135 mm.

- b. Kit calibre 5-6 corte Sticks, para frutas a partir de diámetro 135 mm.
- c. Kit calibre 5-6 corte Chunks, para frutas a partir de diámetro 135 mm.
- d. Kit calibre 7-8 corte Slices, para frutas de diámetro entre 110 y 135 mm.
- e. Kit calibre 7-8 corte Sticks, para frutas de diámetro entre 110 y 135 mm.
- f. Kit calibre 7-8 corte Chunks, para frutas de diámetro entre 110 y 135 mm.
- g. Kit calibre 9-10 corte Slices, para frutas hasta diámetro 110 mm.
- h. Kit calibre 9-10 corte Sticks, para frutas hasta diámetro 110 mm.
- i. Kit calibre 9-10 corte Chunks, para frutas hasta diámetro 110 mm.

¡ATENCIÓN! No deben mezclarse elementos de distintos juegos.

**La máquina de serie incluye 1 Kit a elegir por el cliente.*

Manual de servicio

6. FUNCIONES Y LIMPIEZA

- Se aconseja apagar la máquina del interruptor de red (Fig. 3) antes de iniciar las operaciones de limpieza.
- No lavar la máquina con chorros de agua directos y/o de alta presión.
- Se debe realizar, al menos, una limpieza diaria de las piezas de la zona de corte y procesado, siguiendo las instrucciones de limpieza.
- Es obligatorio el uso de guantes de seguridad en el momento de la limpieza. Vea el capítulo 6.3. GUANTES.

6.1. PUESTA EN MARCHA

- Según el tamaño de fruta que vaya a cortar debe elegir el juego de cuchillas. Vea el capítulo 4. ACCESORIOS.
- Antes de encender la máquina del interruptor de red (Fig. 3), asegúrese que está en el modo de corte deseado (Fig. 2 (I=S-ticks, O=Slices/Chunks)), y el Kit cuchillas es el correcto. La máquina dispone de dos modos de funcionamiento:
 - Modo Slices/Chunks: Corta la fruta en rodajas o trozos.
 - Modo Sticks: Corta la fruta en barritas.
- Para la puesta en marcha, siga los siguientes pasos:
 1. Encienda la máquina del interruptor de red (Fig. 3 (I=On, O=Off)) esto lleva unos 30 segundos, a continuación, la máquina comprueba la presión del compresor, una vez conectada, se enciende la luz LED del logo Zummo y se iluminan los 4 iconos (Fig. 4), una vez el compresor está listo, se apagan los 4 iconos y el icono 1 “introducción bote piña” parpadea. Esto indica que la máquina esta lista.
 2. Introduzca el bote piña (Fig. 5), una vez la máquina detecta el bote y cierra la puerta, el icono 1 “introducción bote piña” pasa a luz fija y el icono 2 “introducción piña” parpadea. Esto indica que podemos pasar al siguiente paso.

3. Introduzca la piña (Fig. 6), una vez la máquina detecta la piña y cierra la puerta, el icono 1 “introducción bote piña” sigue con luz fija, el icono 2 “introducción piña” pasa a luz fija y el icono 3 “pulsador display” parpadea. El display táctil capacitivo (Fig. 7) indica que la máquina esta lista mediante el parpadeo de los cuatro sectores del óvalo y el encendido fijo del botón ON.
4. Pulse el botón ON del display táctil capacitivo (Fig. 7) para el inicio de la maniobra. Mientras la máquina está trabajando la iluminación interior de la zona de procesado se enciende. El icono 1 “introducción bote piña” y el icono 2 “introducción piña” siguen con luz fija y el icono 3 “pulsador display” pasa a luz fija. El display táctil capacitivo (Fig. 7) indica que el proceso está en marcha mediante el parpadeo del botón ON y el encendido fijo de los cuatro sectores del óvalo.
5. Una vez terminado el proceso, la iluminación interior de la zona de procesado se apaga, el icono 1 “introducción bote piña”, el icono 2 “introducción piña” y el icono 3 “pulsador display” siguen con luz fija; el icono 4 “retirar bote” parpadea. La luz del display táctil capacitivo (Fig. 7) se apaga indicando que el proceso ha terminado.
6. Retire el bote piña. Una vez se extrae el bote piña, el icono 1 “introducción bote piña”, el icono 2 “introducción piña”, el icono 3 “pulsador display” siguen con luz fija y el icono 4 “retirar bote” pasa a luz fija durante 9 segundos hasta la carga completa del compresor, preparándose para el siguiente ciclo.

Si la máquina, estando en marcha, detecta que la presión es insuficiente, parará el proceso de corte para realizar la carga del compresor, una vez terminado, la máquina continuará con el proceso de corte.

6.2. FRUTAS

Las piñas procesadas por la máquina deben ser examinadas visualmente antes de ser colocadas en la misma, eliminando las etiquetas y los objetos extraños.

6.3. GUANTES

Antes de proceder a la limpieza, la persona encargada debe ponerse los guantes de seguridad suministrados con la máquina.

Estos guantes tienen una vida útil de 2 años, por esta razón, deben ser reemplazados al cumplir el plazo. En caso de observar algún deterioro deberán ser sustituidos.

Los nuevos guantes deben tener una alta resistencia al corte, según la norma ISO 13997.

6.4. LIMPIEZA

Se debe realizar una limpieza diaria de la zona de corte y procesado.

No se permite el uso de productos de limpieza que contengan cloro.

No se permite desviarse del procedimiento prescrito por Zummo.

CATEGORÍA	ACCIÓN
Limpieza de todas las piezas sueltas.	Lavavajillas a una temperatura máxima de 70°C o limpiarlas manualmente.

Limpieza de la máquina, tanto el frente de la máquina como la puerta.	Paño húmedo bañado en una solución jabonosa neutra. ¡ATENCIÓN! No limpiarla NUNCA con productos que puedan rayarla
Desinfectar después de la limpieza.	Utilizar desinfectante apto para alimentos (por ejemplo, a base de peróxido de hidrógeno, en una concentración del 3-6%).
Control visual.	Comprobar que todas las piezas estén intactas.

Desmontaje de la máquina

Para realizar correctamente el desmontaje de las piezas, siga los siguientes pasos:

- Con la máquina parada, apáguela del interruptor de red (Fig. 3).
- Desconéctela de la red eléctrica, a continuación, puede abrir la puerta.
- Gire las cerraduras hacia la derecha (Fig. 8).
- Póngase los guantes de seguridad. Vea el capítulo 6.3. GUANTES.
- **TENGA MUCHO CUIDADO CON LAS CUCHILLAS** ya que están muy afiladas y podría cortarse. Para realizar las operaciones de limpieza con mayor seguridad poner los protectores de cuchilla (Fig. 1).
- Desenrosque el pomo centrador y extraiga la cuchilla regulable (Fig. 9).
- Extraiga el suplemento piñas tirando hacia fuera horizontalmente (Fig. 10). Vea el capítulo 6.5 CONSEJOS DE UTILIZACIÓN.
- Tire de la parte delantera de la rejilla goteo hacia arriba y retírela (Fig. 11). A continuación, extraiga la cazoleta (Fig. 12).

- Desenrosque la tuerca de sujeción de la bandeja y tirando hacia fuera horizontalmente extraiga la bandeja de corte (Fig. 13). **TENGA MUCHO CUIDADO CON LA CUCHILLA** ya que está muy afilada y podría cortarse.
- Desenrosque la tuerca soporte (Fig. 14). A continuación, con una mano levante el empujador y con la otra extraiga la cuchilla de pelado (Fig. 15) levantando primero el lado derecho, luego tire de ella hacia la derecha. Una vez retirada la cuchilla, con cuidado, suelte el empujador. **TENGA MUCHO CUIDADO CON LA CUCHILLA** ya que está muy afilada y podría cortarse.
- Sujete el empujador con una mano y con la otra gire el pasador para poder extraerlo, tire de él horizontalmente (Fig. 16). **TENGA CUIDADO EL EMPUJADOR PODRIA CAER AL RETIRAR EL PASADOR.**
- Extraiga el empujador tirando de él hacia abajo (Fig. 17).
- Lave la caja de residuos.
- Limpie el frente de la máquina y la puerta.

Nota:

En caso de avería por una limpieza inadecuada, se desestimaré la garantía.

Montaje

Después de lavarlo todo, móntelo en el siguiente orden:

- 1 Coloque el empujador e inserte el pasador, asegúrese de colocarlo en la posición correcta (Fig. 18).
- 2 Coloque la bandeja de corte y apriete bien la tuerca de sujeción (Fig. 19).
- 3 Coloque la cazoleta, asegúrese de colocarla hasta el fondo (Fig. 20).
- 4 Coloque la rejilla goteo, asegúrese de que está bien encajada (Fig. 21).

- 5 Coloque la cuchilla de pelado, levantando primero el empujador. A continuación, apriete bien la tuerca soporte (Fig. 22).
- 6 Coloque el suplemento piñas, asegúrese de colocarlo hasta el fondo (Fig. 23). Vea el capítulo 6.5 CONSEJOS DE UTILIZACIÓN.
- 7 Coloque la cuchilla regulable en la posición correcta y apriete bien el pomo centrador (Fig. 24).
- 8 Coloque la caja de residuos (Fig. 25).
- 9 Cierre la puerta y gire los cierres hacia la izquierda, asegúrese que está bien cerrado (Fig. 26).

Comprobar que el empujador y la cuchilla encajan correctamente, en caso contrario podrían ocurrir daños en dichas piezas e incluso en el interior de la máquina.

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

6.5. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Recomendaciones de uso según el calibre y la altura de la piña:

Tamaño de la fruta	Altura optima de la fruta	Se aconseja colocar el suplemento piña cuando la altura de la fruta sea
CALIBRE 5-6 (Ø desde 135 mm)	A partir de 165 mm	Entre 155 y 165 mm
CALIBRE 7-8 (Ø entre 110 y 135 mm)	A partir de 150 mm	Entre 140 y 150 mm

CALIBRE 9-10 (Ø hasta 110 mm)	A partir de 135 mm	Entre 125 y 135 mm
----------------------------------	--------------------	--------------------

- Según el tamaño de fruta que se quiera cortar, recomendamos las siguientes medidas para el envase.

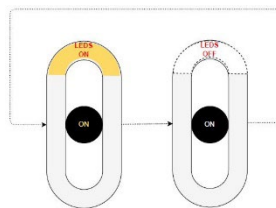
Tamaño de la fruta	Altura del envase	Diámetro del envase
CALIBRE 5-6 (Ø desde 135 mm)	Entre 140 y 145 mm	Entre 105 y 115 mm
CALIBRE 7-8 (Ø entre 110 y 135 mm)	Entre 125 y 130 mm	Entre 90 y 95 mm
CALIBRE 9-10 (Ø hasta 110 mm)	Entre 110 y 115 mm	Entre 85 y 90 mm

- Cuando finalice la jornada apague la máquina utilizando el interruptor de red (Fig. 3).

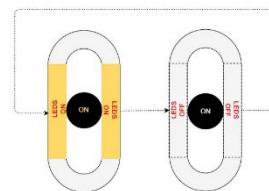
6.6. SISTEMAS DE SEGURIDAD

La máquina dispone de varios sistemas de seguridad:

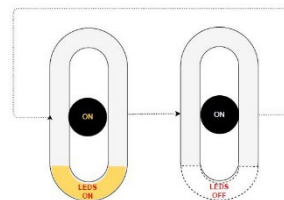
- 1 Si la Tapa superior entrada piña (Fig. 6) no está montada correctamente, la máquina no funciona y el sector superior del óvalo y el botón ON parpadean. Se detiene cuando la Tapa superior entrada piña se coloca correctamente.



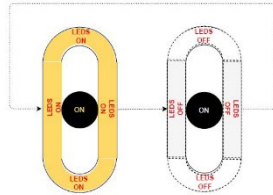
- 2 Si la Puerta no está cerrada correctamente, la máquina no funciona y los sectores laterales del óvalo y el botón ON parpadean. Se detiene cuando la Puerta se cierra correctamente.



- 3 Si la Tapa inferior cubo (Fig. 5) no está montado correctamente, la máquina no funciona y el sector inferior del óvalo y el botón ON parpadean. Se detiene cuando la Tapa inferior cubo se coloca correctamente.



- 4 Si por algún motivo la máquina, estando en marcha, quedara bloqueada, automáticamente pasados unos segundos se pararía el motor, los cuatro sectores del óvalo y el botón ON parpadearían. En este caso deberá llamar al servicio técnico.



- 5 Si la máquina no ilumina el logo Zummo ni el icono 1 "introducción bote piña" (Fig. 4), será debido a falta de tensión. Compruebe que el interruptor de red esté accionado (Fig. 3).

Manual de Mantenimiento

7. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO

- La máquina debe conectarse obligatoriamente a tierra para evitar posibles descargas sobre personas o daños al equipo.
- El enchufe será de fácil acceso con la instalación terminada. No está admitido el uso de prolongadores, adaptadores ni tomas múltiples.
- Las máquinas deben ser instaladas en lugares donde su uso pueda ser supervisado por personal cualificado.
- Las máquinas deben colocarse en una superficie horizontal para un funcionamiento seguro.

7.1. INSTALACIÓN

- Retire el embalaje
- Coloque la máquina en una superficie plana y bloquee las ruedas con el freno.
- Asegúrese de que la tensión y frecuencia de su instalación eléctrica se encuentran en el rango de funcionamiento de la máquina. Vea la placa de matrícula (Fig. 27).
- Utilice una base de enchufe provista de una eficaz toma de tierra protegida por un diferencial de 0,03A conecte a esta base sólo la máquina cortadora. No la comparta con otros aparatos.
- Se recomienda que antes de poner en funcionamiento la máquina, se efectúe una limpieza de las piezas que van a estar en contacto con la fruta.
- Conecte el interruptor de red (Fig. 3 (I=On, O=Off)). Si no se ilumina el logo Zummo ni los 4 iconos (Fig. 4) el motivo será falta de tensión; en este caso, deberá asegurarse de haber conectado el enchufe a una línea con tensión y que el interruptor

de red esté accionado. Una vez subsanado este problema, el logo Zummo y los 4 iconos se iluminan, una vez el compresor está listo, se apagan los 4 iconos y el icono 1 "introducción bote piña" parpadea, esto indica que la máquina está lista.

7.2. MANTENIMIENTO

El mantenimiento exterior de la máquina se limita a su limpieza. En el interior de la máquina cada 10.000 ciclos se debe realizar una limpieza exhaustiva.

La caja de residuos ofrece espacio para los restos de aproximadamente 15 piñas, dependiendo del tamaño de la corona. Se debe vaciar la caja de residuos con regularidad, no vaciarla a tiempo puede afectar al funcionamiento de la máquina.

7.3. LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Avería	Causa	Solución
La máquina no funciona	La máquina está apagada.	Encienda la máquina del interruptor de red (Fig. 3).
	La máquina no se pone en marcha.	Espere un minuto después del encendido para volver a empezar.
	No hay corriente eléctrica.	Compruebe la toma de corriente.
	Sensor de la puerta defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
	Compresor defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.

El compresor sigue cargando aire	Problemas con el software.	Apague la máquina del interruptor de red (Fig. 3) y espere 10 segundos. Vuelva a encender la máquina del interruptor de red (Fig. 3). En caso de que la incidencia persista, apague la máquina del interruptor de red (Fig. 3) y póngase en contacto con el servicio técnico.
La máquina se bloquea durante el corte	Cuchilla sin filo.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
	Vástago del pistón sucio.	Limpie el vástago del pistón.
	Compresor defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
	Avería en el circuito de aire.	Asegúrese que la puerta está cerrada girando los cierres totalmente hacia la izquierda (Fig. 26).
	Atasco de residuos.	Apague la máquina del interruptor de red (Fig. 3) y retire los residuos. Etiqueta de la piña bloquea el proceso.
	Piña demasiado grande.	Apague la máquina del interruptor de red (Fig. 3) y retire la piña.
La máquina deja de cortar	Desplazamiento de la corredera de corte.	Asegúrese que el carro de corte está unido al vástago del pistón. Compruebe esto tirando del carro hacia delante.

Fallo de la fotocélula detección bote piña	El centro de mira del sensor de la puerta inserción bote está sucio o bloqueado.	Retire los residuos o el obstáculo del centro de mira del sensor.
La máquina no corta la corona de la piña	Cuchilla superior fuera del rango a procesar.	Situar la cuchilla regulable (Fig. 9) en calibre correcto.
La máquina se bloquea al pulsar el botón de inicio	La puerta está mal cerrada.	Gire los cierres de la puerta totalmente hacia la izquierda (Fig. 26).
	El sensor no detecta piña.	Asegúrese que la piña apoya en la bandeja.
	El centro de mira del sensor está sucio o bloqueado.	Retire los residuos o el obstáculo del centro de mira del sensor.

7.4. LISTADO DE COMPONENTES

260218	CAZOLETA
260219	CONJUNTO REJILLA GOTEO
260502A-18	CUCHILLA REGULABLE BL
260503A-18	CUCHILLA RODAJAS BL
260504A-18	BANDEJA STICKS BL
260505A	PROTECTOR CUCHILLA
260518	CUCHILLA TROZOS CALIBRE 5-6
260519	CUCHILLA STICKS CALIBRE 5-6
260520	CUCHILLA RODAJAS CALIBRE 5-6
260521	EMPUJADOR CALIBRE 5-6
260522	CUCHILLA TROZOS CALIBRE 7-8
260523	CUCHILLA STICKS CALIBRE 7-8
260524	CUCHILLA RODAJAS CALIBRE 7-8
260525	EMPUJADOR CALIBRE 7-8
260526	CUCHILLA TROZOS CALIBRE 9-10
260527	CUCHILLA STICKS CALIBRE 9-10
260528	CUCHILLA RODAJAS CALIBRE 9-10
260529	EMPUJADOR CALIBRE 9-10
260531	SUPLEMENTO PIÑAS PEQUEÑAS
260532	PASADOR EMPUJADOR
260534	POMO CENTRADOR
260539A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 RODAJAS
260540A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 STICKS
260541A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 TROZOS
260542A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 RODAJAS
260543A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 STICKS
260544A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 TROZOS
260545A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 RODAJAS
260546A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 STICKS

260547A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 TROZOS
260550	TUERCA SOPORTE
V0293B-1	TUERCA GP
VPPL-01	CAJA GRANDE RESIDUOS
260539A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 RODAJAS
260540A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 STICKS
260541A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 TROZOS
260542A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 RODAJAS
260543A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 STICKS
260544A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 TROZOS
260545A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 RODAJAS
260546A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 STICKS
260547A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 TROZOS

zummo

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Dear customer: Please read this instructions manual carefully before using your cutting machine.
- This machine is not designed to be installed outdoors. It should not be placed in direct sunlight or other places where it is not protected from the elements or where water jets are used for cleaning.
- In order to avoid any hazards, all repairs should be carried out by technical personnel.
- Please use original Zummo components, accessories and spare parts. Do not manipulate the machine to make it work without any of the safety devices.
- We will not be liable for any damage caused through misuse of the machine or through failing to read this instructions manual.
- Please contact the company who supplied the machine for any technical service. If you are unable to do so, then please contact ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (contact details in warranty details) .
- Access to the servicing area is restricted to people who have practical training and experience with the machine, particularly in regard to safety and hygiene.
- The machine applies great pressure to cut the fruit, and therefore you should never place your hands or any other objects in the cutting zone.
- Be particularly careful with the cutting blades, as you may cut yourself when handling them. In order to avoid hazards, once the blades have been cleaned, attach the blade guard (Fig. 1).
- Always disconnect the machine from the power supply before cleaning or carrying out maintenance tasks.

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or by similarly qualified personnel in order to avoid any hazards.
- A clearance of 10 cm is recommended between the sides and rear of the machine and the walls in order to ensure appropriate internal ventilation. The air inlet and outlet must not be obstructed. If the machine is to be fitted in a cabinet, make sure there are ventilation holes for the inlet and outlet and fit a forced ventilation system to the cabinet.
- The machine must not be used by children aged under 8 years or persons with physical, sensory or mental impairments, without experience or knowledge, unless they are supervised or instructed. Children must be supervised to ensure they do not play with the machine. Unsupervised children must not perform the user cleaning and maintenance tasks.

You can register in the private area of the website www.zummo-corp.com and download this manual.

INDEX

1.TECHNICAL SPECIFICATIONS**2.WASTE AND RECYCLING****3. WARRANTY****4. ACCESORIES****5. PHOTOS****SERVICING MANUAL****6. FUNCTIONS AND CLEANING**

6.1. GETTING STARTED

6.2. FRUIT

6.3. GLOVES

6.4. CLEANING

6.5. TIPS FOR USE

6.6. SAFETY SYSTEMS

MAINTENANCE MANUAL**7. INSTALLATION, PROGRAMMING AND MAINTENANCE**

7.1. INSTALLATION

7.2. MAINTENANCE

7.3. TROUBLESHOOTING

7.4. PARTS LIST

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

PROCESSING TIME		15 S
WASTE BIN CAPACITY		79 L
DIMENSIONS	HEIGHT (mm)	1710
	WIDTH (mm)	800
	DEPTH (mm)	800
ENVIRONMENTAL LIMITS	TEMPERATURE BETWEEN	+5°C and +45°C
	HUMIDITY BETWEEN	45% and 70%
FRUIT CALIBRE Ø (mm) (*)	KIT CALIBRE 5-6 SLICES, STICKS OR CHUNKS	Ø from 135
	KIT CALIBRE 7-8 SLICES, STICKS OR CHUNKS	Ø between 110 and 135
	KIT CALIBRE 9-10 SLICES, STICKS OR CHUNKS	Ø up to 110
MINIMUM FRUIT HEIGHT (mm)		125
WEIGHT (without packaging)		200 Kg
WEIGHTED SOUND PRESSURE LEVEL "A"		Under 70 dB
VOLTAGE AND FREQUENCY	MOD. Z26A	230V-50Hz
	MOD. Z26B	220V-60Hz
	MOD. Z26C	110V-60Hz
MAXIMUM POWER		1,6Kw
SAFETY	Door with safety switch. Multiple safety sensors	
<i>* Standard machines include 1 kit to be chosen by the customer.</i>		

2. WASTE AND RECYCLING

DECOMMISSIONED EQUIPMENT

European Union



This symbol states that the electrical and electronic equipment it is attached to must not be disposed of with general household waste. If you are going to dispose of this equipment, do not dispose of it in the general waste bin. There is a special system for collecting this type of products.

For further information about collection points and recycling of this product, please contact your local waste collection service, waste manager or the distributor where you purchased the product.

If you dispose of this product properly, you will be helping to conserve natural resources (recovery of materials) and to prevent negative effects on the environment and the health of persons that could be caused by incorrect processing of disposed products.

Failing to dispose of this type of waste properly can lead to sanctions in accordance with national legislation.

Non-European Union countries

If you need to dispose of this product, do so in accordance with national legislation or other regulations in force in your country on the management of used electrical and electronic waste.

PACKAGING

Please consider local regulations when disposing of this type of waste. Separate the different packaging materials and dispose of them at the nearest waste recycling collection point.

3. WARRANTY

Through its official distributors, ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., provides a 1 year warranty period for its machines which will commence on the date the machine is DELIVERED to the distributor in accordance with the following conditions:

This warranty covers all material and manufacturing defects.

If any defects arise in the machine through normal use while it is still in the warranty period, the defective parts will be replaced free of charge.

The warranty shall only be valid if it is accompanied by the original purchase invoice.

Repairs and replacement of parts during the warranty period do not entail an extension of the warranty period.

Original spare parts are guaranteed for 6 months.

THIS WARRANTY DOES NOT COVER:

Any damage not directly caused by manufacturing or material defects.

Any damage due to incorrect installation, misuse, modification, ac-

cidents or negligence.

Scratching of plastic components due to the use of items that can scratch them such as cleaning pads.

Deforming of thermoformed plastic parts due to exposing them to excessively high temperatures.

Labour for repairs not covered under this warranty.

Any damaged caused by unauthorised persons or materials.

Wear and tear.

TECHNICAL SUPPORT

Any technical queries should preferably be referred to your usual distributor, or to Zummo at:

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel.: 961,301,246

Fax: 961,301,250

Any repairs during the warranty period that have not been authorised by Zummo shall automatically render the warranty null and void.

4. ACCESSORIES

Depending on the size of the fruit to be cut, the machine has several sets of blades to choose from (*):

- a. Kit calibre 5-6 to cut Slices, for fruit with diameter from 135 mm.
- b. Kit calibre 5-6 to cut Sticks, for fruit with diameter from 135 mm.
- c. Kit calibre 5-6 to cut Chunks, for fruit with diameter from 135 mm.

- d. Kit calibre 7-8 to cut Slices, for fruit with diameter between 110 and 135 mm.
- e. Kit calibre 7-8 to cut Sticks, for fruit with diameter between 110 and 135 mm.
- f. Kit calibre 7-8 to cut Chunks, for fruit with diameter between 110 and 135 mm.
- g. Kit calibre 9-10 to cut Slices, for fruit with diameter up to 110 mm.
- h. Kit calibre 9-10 to cut Sticks, for fruit with diameter up to 110 mm.
- i. Kit calibre 9-10 to cut Chunks, for fruit with diameter up to 110 mm.

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

**Standard machines include 1 kit to be chosen by the customer.*

Servicing Manual

6. FUNCTIONS AND CLEANING

- Switch off the machine at the power switch (Fig. 3) before starting to clean it.
- Do not wash the machine by directly spraying jets of water on it and/or at high pressure.
- The cutting and processing parts should be cleaned at least once a day by following the cleaning instructions.
- Safety gloves must be worn when cleaning these parts. See chapter 6.3. GLOVES.

6.1. GETTING STARTED

- Depending on the size of the fruit to be cut, you should choose the right set of blades. See chapter 4. ACCESSORIES.
- Before switching the machine on (Fig. 3), make sure it is set to the required cutting mode (Fig. 2 (I=Sticks, O=Slices/Chunks)) and check that the right blade kit has been fitted. The machine has two operating modes:
 - Slices/Chunks mode: The fruit is cut into slices or chunks.
 - Sticks mode: The fruit is cut into sticks.
- The following steps describe how to turn the machine on:
 1. Switch the machine on (Fig. 3 (I=On, O=Off)). This will take around 30 seconds for the machine to check the compressor pressure. When it is connected, the LED Zummo logo light will come on and the 4 icons (Fig. 4) will light up. When the compressor is ready, the 4 icons will switch off and icon 1 “insert pineapple container” will start flashing. This means the machine is ready.
 2. Insert the pineapple container (Fig. 5). When the machine detects the container and closes the cover, icon 1 “insert pineapple container” stops flashing and remains on, and icon 2 “insert pineapple” will start flashing. We can now move on to the next step.

3. Insert the pineapple (Fig. 6). When the machine detects the pineapple and closes the cover, icon 1 “insert pineapple container” remains on, and icon 2 “insert pineapple” stops flashing and remains on. At this point icon 3 “display button” will start flashing. The touchscreen display (Fig. 7) now indicates that the machine is ready when the four sectors of the oval are flashing and the ON button is on.
4. Press the ON button on the touchscreen (Fig. 7) to start the process. While the machine is working, the inner lighting in the processing zone will be on. Icon 1 “insert pineapple container” and icon 2 “insert pineapple” remain on, and icon 3 “display button” stops flashing and remains on. The touchscreen display (Fig. 7) indicates that the process is running by the flashing ON button and the four sectors of the oval are lit.
5. When the process has finished, the inner lighting in the processing zone turns off, icon 1 “insert pineapple container”, icon 2 “insert pineapple” and icon 3 “display button” remain on, whereas icon 4 “remove container” starts flashing. The touchscreen display light (Fig. 7) turns off when processing has finished.
6. Remove the pineapple container. When the pineapple container has been removed, icon 1 “insert pineapple container”, icon 2 “insert pineapple”, icon 3 “display button” remain on, and icon 4 “remove container” remains on for 9 seconds until the compressor fully charges again ready for the next cycle.

If the machine detects insufficient pressure while it is operating, it will stop the cutting process to recharge the compressor. When it has recharged, the cutting process will resume.

6.2. FRUIT

Pineapples that are to be processed in the machine must be visually inspected before they are inserted, and any labels or foreign bodies must be removed.

6.3. GLOVES

The safety gloves supplied with the machine must be worn before starting to clean the machine.

These gloves have a useful life of 2 years, and they should be replaced once this period has elapsed. Furthermore, if you notice any deterioration of the gloves, you should replace them.

New gloves must be highly resistant to cutting, in accordance with the standard ISO 13997.

6.4. CLEANING

The cutting and processing zone should be cleaned every day.

Cleaning products containing chlorine must not be used.

Follow the cleaning instructions described by Zummo exactly.

CATEGORY	ACTION
Cleaning of all loose parts.	Dishwasher at maximum temperature of 70°C or wash manually.

Machine front and cover.	A soft cloth moistened in a neutral soapy solution. WARNING! NEVER clean these parts with abrasive products.
Disinfect after cleaning.	Use a disinfectant suitable for food items (e.g. based on hydrogen peroxide at a concentration of 3-6%).
Visual inspection.	Check that all the parts are intact.

Disassembling the machine

Follow these instructions to properly disassemble the parts:

- When the machine is stopped, switch off the power switch (Fig. 3).
- Unplug the machine from the socket and then open the door.
- Turn the latches to the right (Fig. 8).
- Put the safety gloves on. See chapter 6.3. GLOVES.
- **BE VERY CAREFUL WITH THE BLADES**, they are extremely sharp and you may cut yourself. Fit the blade protectors to the blades for greater safety when cleaning (Fig. 1).
- Unscrew the centring handle and remove the adjustable blade (Fig. 9).
- Pull the pineapple supplement out horizontally (Fig. 10). See chapter 6.5 TIPS FOR USE.
- Pull the front part of the drip tray upwards and remove it (Fig. 11). Then remove the bowl (Fig. 12).
- Unscrew the tray securing nut and remove the cutting tray by pulling it out horizontally (Fig. 13). **BE VERY CAREFUL WITH THE BLADE**, it is extremely sharp and you may cut yourself.
- Unscrew the supporting nut (Fig. 14). Use one hand to raise the pusher, and the other to remove the peeling blade (Fig.

15) by first lifting the right hand side and then pulling it to the right. Carefully release the pusher when you have removed the blade. **BE VERY CAREFUL WITH THE BLADE**, it is extremely sharp and you may cut yourself.

- Hold the pusher in one hand and use the other to turn the retaining pin in order to remove it. Pull it out horizontally (Fig. 16). **WARNING: THE PUSHER MAY DROP WHEN REMOVING THE RETAINING PIN.**
- Remove the pusher by pulling it downwards (Fig. 17).
- Wash the waste bin.
- Clean the front of the machine and the door.

Note:

In the event of inappropriate cleaning, the warranty will be rendered void.

Assembly

After cleaning everything, assemble it in the following order:

- 1 Fit the pusher and insert the retaining pin. Make sure you fit it in the right position (Fig. 18).
- 2 Fit the cutting tray and tighten the securing nut (Fig. 19).
- 3 Fit the bowl making sure it reaches to the back (Fig. 20).
- 4 Fit the drip tray making sure it is properly slotted in (Fig. 21).
- 5 Fit the peeling blade by first raising the pusher. Then tighten the supporting nut (Fig. 22).
- 6 Fit the pineapple supplement, making sure it reaches to the back (Fig. 23). See chapter 6.5 TIPS FOR USE.
- 7 Fit the adjustable blade in the right position and tighten the centring handle (Fig. 24)
- 8 Fit the waste bin (Fig. 25).
- 9 Close the door and turn the latches to the left, making sure the door is properly closed (Fig. 26).

Check that the pusher and blade fit properly, otherwise damage to these parts may occur, and even damage to the inside of the machine.

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

6.5. TIPS FOR USE

- Recommendations for use according to pineapple calibre and height.

Fruit size	Optimum fruit height	We advise fitting the pineapple supplement when the fruit height is:
CALIBRE 5-6 (Ø from 135 mm)	From 165 mm	Between 155 and 165 mm
CALIBRE 7-8 (Ø between 110 and 135 mm)	From 150 mm	Between 140 and 150 mm
CALIBRE 9-10 (Ø up to 110 mm)	From 135 mm	Between 125 and 135 mm

- Depending on the size of the fruit to be cut, we recommend the following container sizes:

Fruit size	Container height	Container diameter
CALIBRE 5-6 (Ø from 135 mm)	Between 140 and 145 mm	Between 105 and 115 mm

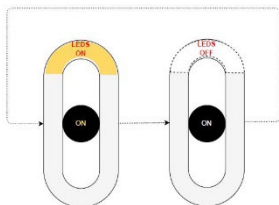
CALIBRE 7-8 (Ø between 110 and 135 mm)	Between 125 and 130 mm	Between 90 and 95 mm
CALIBRE 9-10 (Ø up to 110 mm)	Between 110 and 115 mm	Between 85 and 90 mm

- Switch the machine off at the power switch at the end of the day (Fig. 3).

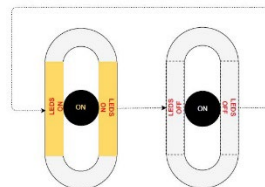
6.6. SAFETY SYSTEMS

The machine features several safety systems:

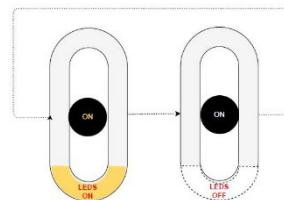
- If the upper lid where pineapples are inserted (Fig. 6) is not fitted correctly, the machine will not work and the upper part of the oval and the ON button will flash on and off. These lights stop flashing when the lid is properly closed.



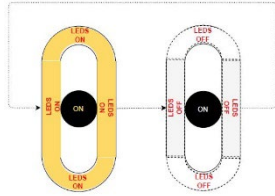
- If the door is not properly closed, the machine will not work. In this case, the side sections of the oval and the ON button will flash. These lights stop flashing when the door is properly closed.



- If the lower bin lid (Fig. 5) is not fitted correctly, the machine will not work and the lower part of the oval and the ON buttons will flash on and off. These lights stop flashing when the lower bin lid is fitted properly.



- If for some reason the machine becomes blocked while it is operating, the motor will stop automatically after a few seconds. The four sectors of the oval and the ON button will flash on and off. In this case you should call the technical service.



- 5 If neither the Zummo logo or icon 1 “Insert pineapple container” (Fig. 4) light up, there is no power supply to the machine. Check that the mains switch is on (Fig. 3).

Maintenance Manual

7. INSTALLATION, PROGRAMMING AND MAINTENANCE

- The machine must be connected to earth to avoid any possible electric shocks to people or damage to the equipment.
- The plug should be easily accessible when installation has been completed. The use of extension leads, adapters or multiple power points is not allowed.
- The machines must be installed in places where their use can be supervised by qualified personnel.
- The machines must be placed on a horizontal surface to ensure safe operation.

7.1. INSTALLATION

- Remove the packaging.
- Place the machine on a flat surface and lock the wheels using the brake.
- Make sure the voltage and frequency are within the operating range of the machine. See specifications plate (Fig. 27).
- Plug the power cable into a socket with an effective earthing contact, duly protected by a 0.03A differential circuit-breaker. Do not use other appliances in the same socket.
- We recommend cleaning all the components that come into contact with the fruit before using the machine.
- Switch on the power (Fig. 3 (I=On, O=Off)). If the Zummo logo and the 4 icons do not light up (Fig. 4) this is due to a lack of power. In this case, make sure the machine has been plugged in to a live power supply and that the switch is on. After correcting this problem, the Zummo logo and the 4 icons will light up. When the compressor is ready, the 4 icons switch off and icon 1 “insert pineapple container” starts flashing. The machine is now ready to use.

7.2. MAINTENANCE

Outer maintenance of the machine is limited to cleaning.

Every 10,000 cycles a deep cleaning process inside the machine must be done.

The waste bin has sufficient space for approximately 15 pineapples, depending on the size of the crown.

The waste bin should be emptied regularly. Failing to empty it in time may affect operation of the machine.

7.3. TROUBLESHOOTING

Fault	Cause	Solution
The machine does not work	The machine is switched off.	Switch the machine on using the power switch (Fig. 3).
	The machine does not start processing.	Wait for a minute after switching it on again.
	There is no power supply.	Check the power supply.
	Faulty door sensor.	Contact the technical service.
	Faulty compressor.	Contact the technical service.

The compressor continues charging air	Software problems.	Switch the machine off at the power switch (Fig. 3) and wait 10 seconds. Switch the machine on again using the power switch (Fig. 3). If the problem continues, switch the machine off from the power supply (Fig. 3) and contact the technical service.
The machine stops when cutting	Blunt blade.	Contact the technical service.
	Dirty piston rod.	Clean the piston rod.
	Faulty compressor.	Contact the technical service.
	Fault in the air circuit.	Make sure the door is properly closed by turning the latches all the way to the left (Fig. 26).
	Waste blockage.	Switch the machine off at the power switch (Fig. 3) and remove the waste. Pineapple label has caused a blockage.
	The pineapple is too big.	Switch the machine off at the power switch (Fig. 3) and remove the pineapple.
The machine stops cutting	Displaced cutting spool.	Make sure the cutting carriage is attached to the piston rod. Check by pulling the carriage forwards.

Pineapple container detection photocell failure	The centre of view of the container door sensor is dirty or blocked.	Remove any waste or obstacles from the centre of view of the sensor.
The cutting machine does not cut the pineapple crown	Upper blade outside the processing range.	Set the adjustable blade (Fig. 9) for the right calibre of fruit.
The machine jams when pressing the start button	The door is not closed properly.	Turn the door latches all the way to the left (Fig. 26).
	The sensor does not detect the pineapple.	Make sure the pineapple is resting on the tray.
	The centre of view of the sensor is dirty or blocked.	Remove any waste or obstacles from the centre of view of the sensor.

7.4. PARTS LIST

260218	BOWL
260219	DRIP TRAY ASSEMBLY
260502A-18	ADJUSTABLE BLADE BL
260503A-18	SLICING BLADE BL
260504A-18	STICKS TRAY BL
260505A	BLADE PROTECTOR
260518	CALIBRE 5-6 CHUNKS BLADE
260519	CALIBRE 5-6 STICKS BLADE
260520	CALIBRE 5-6 SLICING BLADE
260521	CALIBRE 5-6 PUSHER
260522	CALIBRE 7-8 CHUNKS BLADE
260523	CALIBRE 7-8 STICKS BLADE
260524	CALIBRE 7-8 SLICING BLADE
260525	CALIBRE 7-8 PUSHER
260526	CALIBRE 9-10 CHUNKS BLADE
260527	CALIBRE 9-10 STICKS BLADE
260528	CALIBRE 9-10 SLICING BLADE
260529	CALIBRE 9-10 PUSHER
260531	SMALL PINEAPPLE SUPPLEMENT
260532	PUSHER PIN
260534	CENTRING HANDLE
260539A-18	CALIBRE 5-6 SLICES CUTTING KIT
260540A-18	CALIBRE 5-6 STICKS CUTTING KIT
260541A-18	CALIBRE 5-6 CHUNKS CUTTING KIT
260542A-18	CALIBRE 7-8 SLICES CUTTING KIT
260543A-18	CALIBRE 7-8 STICKS CUTTING KIT
260544A-18	CALIBRE 7-8 CHUNKS CUTTING KIT
260545A-18	CALIBRE 9-10 SLICES CUTTING KIT
260546A-18	CALIBRE 9-10 STICKS CUTTING KIT

260547A-18	CALIBRE 9-10 CHUNKS CUTTING KIT
260550	SUPPORTING NUT
V0293B-1	NUT GP
VPPL-01	LARGE WASTE BIN
260539A-18	CALIBRE 5-6 SLICES CUTTING KIT
260540A-18	CALIBRE 5-6 STICKS CUTTING KIT
260541A-18	CALIBRE 5-6 CHUNKS CUTTING KIT
260542A-18	CALIBRE 7-8 SLICES CUTTING KIT
260543A-18	CALIBRE 7-8 STICKS CUTTING KIT
260544A-18	CALIBRE 7-8 CHUNKS CUTTING KIT
260545A-18	CALIBRE 9-10 SLICES CUTTING KIT
260546A-18	CALIBRE 9-10 STICKS CUTTING KIT
260547A-18	CALIBRE 9-10 CHUNKS CUTTING KIT

zummo

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Cher client, avant d'utiliser votre machine à découper des ananas, veuillez lire attentivement le mode d'emploi.
- La machine ne convient pas pour une utilisation extérieure; elle ne doit pas être exposée en plein soleil ni installée dans des endroits qui ne sont pas à l'abri des agents atmosphériques ou dans des espaces où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage.
- Pour éviter tout risque, toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel technique.
- Utilisez toujours des composants, des accessoires et des pièces de rechange d'origine Zummo. Ne manipulez pas la machine pour la faire fonctionner sans les éléments de sécurité.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage dû à une mauvaise utilisation de la machine ou au non-respect des instructions de ce mode d'emploi.
- Veuillez vous adresser au service d'assistance technique de l'entreprise qui vous a fourni la machine; si vous ne parvenez pas à le contacter, veuillez vous adresser à ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S. A. U. (les coordonnées se trouvent dans la section garantie).
- L'accès à la zone de service est limité aux personnes qui ont des connaissances et une expérience pratique de la machine, en particulier en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- La machine exerce une forte pression lors de la découpe des fruits; il ne faut donc jamais introduire les mains ou d'objets dans la zone de découpe.
- Soyez particulièrement prudent avec les lames, vous pourriez vous couper en les manipulant. Afin d'éviter tout risque, après les avoir nettoyées, utilisez le protecteur de lame (Fig. 1).
- Avant le nettoyage ou l'entretien, débranchez toujours la machine.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, votre service après-vente ou par du personnel compétent correspondant afin d'éviter tout danger.
- Il est recommandé de prévoir un espace de 10 cm entre les parois de la machine et les murs afin de garantir une bonne ventilation interne. L'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être obstruées. Si la machine doit être encastrée dans un caisson fermé, il faudra prévoir des trous à l'entrée et à la sortie de la ventilation et équiper le caisson d'un système de ventilation forcée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou formées. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine. Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Dans la zone privée de www.zummocorp.com, vous pouvez créer un compte et télécharger le mode d'emploi au format électronique.

SOMMAIRE

1. DONNÉES TECHNIQUES

2. DÉCHETS ET RECYCLAGE

3. GARANTIE

4 ACCESSOIRES

5. PHOTOS

MANUEL D'ENTRETIEN

6. FONCTIONS ET NETTOYAGE

6.1. MISE EN MARCHÉ

6.2. FRUITS

6.3. GANTS

6.4. NETTOYAGE

6.5. CONSEILS D'UTILISATION

6.6. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

MANUEL DE MAINTENANCE

7. INSTALLATION, PROGRAMMATION ET MAINTENANCE

7.1. INSTALLATION

7.2. MAINTENANCE

7.3. GUIDE DE DÉPANNAGE

7.4. LISTE DES PIÈCES

1. DONNÉES TECHNIQUES

DURÉE D'EXÉCUTION		15 S
CAPACITÉ DU BAC À DÉCHETS		79 L
DIMENSIONS	HAUTEUR (mm)	1710
	LARGEUR (mm)	800
	PROFONDEUR (mm)	800
PLAGE DE TEMPÉRATURE ET HUMIDITÉ	TEMPÉRATURE ENTRE	+5°C et +45°C
	HUMIDITÉ ENTRE	45% et 70%
TAILLE DU FRUIT Ø (mm) (*)	KIT CALIBRE 5-6 SLICES, STICKS OU CHUNKS	Ø à partir de 135
	KIT CALIBRE 7-8 SLICES, STICKS OU CHUNKS	Ø entre 110 et 135
	KIT CALIBRE 9-10 SLICES, STICKS OU CHUNKS	Ø jusqu'à 110
HAUTEUR MINIMUM DU FRUIT (mm)		125
POIDS (sans emballage)		200 Kg
NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE PONDÉRÉ "A"		Inférieur à 70 dB
TENSION ET FRÉQUENCE	MOD. Z26A	230V-50Hz
	MOD. Z26B	220V-60Hz
	MOD. Z26C	110V-60Hz
PUISSANCE MAXIMALE		1,6Kw
SÉCURITÉ	Porte avec interrupteur de sécurité. Multiples capteurs de sécurité	
* La machine standard comprend 1 kit à choisir par le client.		

1.2. DÉCHETS ET RECYCLAGE

ÉQUIPEMENTS EN FIN DE VIE

Union Européenne



Ce symbole signifie que les appareils usagés électriques et électroniques ne doivent pas être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Si vous souhaitez vous débarrasser de cette machine, ne la jetez pas dans votre poubelle ordinaire ! Un système de collecte spécial est prévu pour ce type de produits.

Pour plus d'informations sur le point de collecte et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service de collecte de votre municipalité, le responsable du traitement des déchets ou le distributeur qui vous a vendu le produit.

En éliminant le produit correctement, vous contribuerez à préserver les ressources naturelles (récupération des matériaux) et à prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient être causés par un traitement inapproprié du produit mis au rebut.

Une élimination inappropriée de ces déchets est passible de sanctions, conformément à la législation nationale.

Autres pays non membres de l'Union européenne

Si vous souhaitez vous débarrasser de ce produit, veuillez le faire conformément à la législation nationale en vigueur ou à d'autres réglementations de votre pays concernant la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques usagés.

EMBALLAGE

Pour son élimination, tenez compte des réglementations locales concernant le traitement de ce type de déchets. Triez les différents matériaux de l'emballage et portez-les dans votre centre de tri sélectif le plus proche.

3. GARANTIE

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S. A. U., par l'intermédiaire de son distributeur agréé, garantit ses machines pour une durée de 1 ANNÉE, à compter de la date de LIVRAISON au distributeur, selon les conditions suivantes:

Cette garantie couvre tous les défauts de matériaux ou de fabrication.

Si la machine présente des défauts lors d'une utilisation normale pendant la période de garantie, les pièces défectueuses seront remplacées gratuitement.

La garantie ne sera valable que sur présentation de la facture d'origine.

La réparation ou le remplacement des pièces pendant la période de garantie n'implique pas une prolongation de la date d'expiration de la garantie.

Les pièces de rechange d'origine sont garanties 6 mois.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS

Les dommages qui ne sont pas causés directement par un défaut de fabrication ou de matériaux.

Les dommages dus à une mauvaise installation, un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un accident ou une négligence.

Les rayures de l'une des pièces en plastique provoquées par l'utilisation d'objets susceptibles de rayer les surfaces, tels que des tampons à récurer utilisés lors du nettoyage.

La déformation des pièces en plastique thermoformable due à une exposition à des températures excessives.

La main-d'œuvre des réparations n'est pas comprise dans cette garantie.

Les dommages causés par du personnel ou du matériel non autorisé.

Les défauts dus à l'usure.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour toute question technique, il est préférable de vous adresser à votre distributeur habituel. Vous pouvez également contacter Zummo via:

E-mail: customerservice@zummo.es

Tél.: 961.301.246

Fax: 961.301.250

Toute réparation pendant la période de garantie, non autorisée par Zummo, entraînera automatiquement l'annulation de la garantie.

4. ACCESSOIRES

La machine dispose de différents ensembles de lames à choisir selon le calibre du fruit à découper (*):

- a. Kit calibre 5-6 découpe Slices, pour des fruits à partir d'un diamètre de 135 mm.
- b. Kit calibre 5-6 découpe Sticks, pour des fruits à partir d'un diamètre de 135 mm.
- c. Kit calibre 5-6 découpe Chunks, pour des fruits à partir d'un diamètre de 135 mm.
- d. Kit calibre 7-8 découpe Slices, pour des fruits d'un diamètre compris entre 110 et 135 mm.
- e. Kit calibre 7-8 découpe Sticks, pour des fruits d'un diamètre compris entre 110 et 135 mm.
- f. Kit calibre 7-8 découpe Chunks, pour des fruits d'un diamètre compris entre 110 et 135 mm.
- g. Kit calibre 9-10 découpe Slices, pour des fruits jusqu'à un diamètre de 110 mm.
- h. Kit calibre 9-10 découpe Sticks, pour des fruits jusqu'à un diamètre de 110 mm.
- i. Kit calibre 9-10 découpe Chunks, pour des fruits jusqu'à un diamètre de 110 mm.

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

**La machine standard comprend 1 kit à choisir par le client.*

Manuel d'entretien

6. FONCTIONS ET NETTOYAGE

- Il est conseillé d'éteindre la machine au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3) avant de commencer les opérations de nettoyage.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec des jets d'eau directs et/ou à haute pression.
- Les parties de la zone de découpe et de transformation doivent être nettoyées au moins une fois par jour, en suivant les instructions de nettoyage.
- L'utilisation de gants de sécurité est obligatoire lors du nettoyage. Cf. chapitre 6.3. GANTS.

6.1. MISE EN MARCHÉ

- Vous devez choisir le jeu de lames en fonction de la taille du fruit à découper. Cf. chapitre 4. ACCESSOIRES.
- Avant d'allumer la machine au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3), assurez-vous que vous êtes sur le mode de découpe souhaité (Fig. 2 (I=Sticks, O=Slices/Chunks)), et que le jeu de lames est le bon. La machine dispose de deux modes de fonctionnement:
 - Mode Slices/Chunks: elle découpe le fruit en tranches ou en morceaux.
 - Mode Sticks: elle découpe le fruit en bâtonnets.
- Pour la mise en service, veuillez suivre les étapes suivantes:
 1. Allumez la machine au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3 (I=On, O=Off)). Attendez environ 30 secondes. La machine vérifie ensuite la pression du compresseur et une fois connectée, le voyant LED du logo Zummo et les 4 symboles s'allument (Fig. 4). Lorsque le compresseur est prêt, les 4 symboles s'éteignent et le symbole 1 "introduction pot ananas" clignote. Cela indique que la machine est prête.
 2. Introduisez le pot ananas (Fig. 5). Dès que la machine détecte le pot et ferme la porte, le symbole 1 "introduction pot ananas" ne clignote plus et reste allumé et le symbole 2 "introduction de l'ananas" se met à clignoter. Cela indique que vous pouvez passer à l'étape suivante.
 3. Introduisez l'ananas (Fig. 6), dès que la machine détecte l'ananas et ferme la porte, le symbole 1 «introduction pot ananas» reste allumé, le symbole 2 «introduction de l'ananas» ne clignote plus et reste allumé et le symbole 3 "touche écran" se met à clignoter. L'écran tactile capacitif (Fig. 7) indique que la machine est prête en faisant clignoter les quatre segments de l'ovale et la touche ON s'allume.
 4. Appuyez sur la touche ON de l'écran tactile capacitif (Fig. 7) pour le début du processus. Pendant le fonctionnement de la machine, la zone de transformation intérieure est éclairée. Le symbole 1 «introduction pot ananas» et le symbole 2 «introduction de l'ananas» restent allumés sans clignoter et le symbole 3 «touche écran» ne clignote plus et reste allumé. L'écran tactile capacitif (Fig. 7) indique que le processus est en cours en faisant clignoter la touche ON et les quatre segments de l'ovale restent allumés.
 5. À la fin du processus, la zone de transformation s'éteint, le symbole 1 «introduction pot ananas», le symbole 2 «introduction de l'ananas» et le symbole 3 «touche écran» restent allumés et le symbole 4 "retirer la boîte" se met à clignoter. L'écran tactile capacitif (Fig. 7) s'éteint indiquant que le processus est terminé.
 6. Retirez le pot d'ananas. Après avoir retiré le pot d'ananas, le symbole 1 «introduction pot ananas», le symbole 2 «introduction de l'ananas» et le symbole 3 «touche écran» restent allumés et le symbole 4 «retirer le pot» ne clignote plus et reste allumé pendant 9 secondes jusqu'à ce que le compresseur finisse de se charger pour le cycle suivant.

Si la machine détecte en cours de marche que la pression est insuffisante, elle interrompra la découpe pour effectuer la charge du compresseur. Une fois le compresseur chargé, la machine reprendra la découpe.

6.2. FRUITS

Les ananas transformés par la machine doivent faire l'objet d'une inspection visuelle avant d'être placés dans la machine et les étiquettes et les corps étrangers devront être retirés.

6.3. GANTS

Avant de procéder au nettoyage, le responsable doit enfiler les gants de sécurité fournis avec la machine.

Ces gants ont une durée de vie de 2 ans. C'est pourquoi ils doivent être remplacés à la fin de cette période. S'ils présentent des signes de détérioration, ils devront être remplacés.

Les nouveaux gants doivent avoir une résistance élevée aux coupures, conformément à la norme ISO 13997.

6.4. NETTOYAGE

Il faut réaliser un nettoyage quotidien de la zone de découpe et de transformation.

L'utilisation de produits de nettoyage contenant du chlore est interdite.

Il est interdit de s'écarter de la procédure prescrite par Zummo.

CATÉGORIE	ACTION
Nettoyage de toutes les pièces amovibles.	Lave-vaisselle à une température maximum de 70°C ou nettoyage manuel.
Nettoyage de la machine, façade et porte.	Chiffon humide imbibé d'une solution savonneuse neutre. ATTENTION ! Ne nettoyez jamais la machine avec des produits qui risquent de la rayer.
Désinfectez après le nettoyage.	Utilisez un désinfectant alimentaire (par exemple, à base de peroxyde d'hydrogène concentré de 3 à 6 %).
Contrôle visuel.	Vérifiez si toutes les pièces sont intactes.

Démontage de la machine

Pour effectuer correctement le démontage des pièces, procédez comme suit:

- La machine à l'arrêt, éteignez-la au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3).
- Débranchez-la puis ouvrez la porte.
- Tournez les loquets vers la droite (Fig. 8).
- Mettez des gants de sécurité. Cf. chapitre 6.3. GANTS.
- **SOYEZ TRÈS PRUDENT AVEC LES LAMES** car elles sont très tranchantes et vous pourriez vous couper. Pour effectuer les opérations de nettoyage de manière plus sûre, mettez les protecteurs de lame (Fig. 1).
- Dévissez le bouton de centrage et retirez la lame réglable (Fig. 9).
- Retirez l'accessoire ananas en le tirant horizontalement (Fig. 10). Voir le chapitre 6.5 CONSEILS D'UTILISATION.

- Tirez la partie avant de la grille d'égouttement vers le haut et retirez-la. (Fig. 11). Retirez ensuite la cuvette (Fig. 12).
- Dévissez l'écrou de fixation du plateau et retirez horizontalement le plateau de découpe (Fig. 13). **SOYEZ TRÈS PRUDENT AVEC LA LAME** car elle est très tranchante et vous pourriez vous couper.
- Dévissez l'écrou de support (Fig. 14). Puis soulevez d'une main le poussoir et de l'autre retirez la lame d'épluchage (Fig. 15) en soulevant d'abord le côté droit, puis tirez-la vers la droite. Après avoir retiré la lame, relâchez délicatement le poussoir. **SOYEZ TRÈS PRUDENT AVEC LA LAME** car elle est très tranchante et vous pourriez vous couper.
- Tenez le poussoir d'une main et de l'autre tournez la goupille pour la retirer, tirez-la horizontalement (Fig. 16). **ATTENTION, LE POUSSOIR RISQUE DE TOMBER LORS DU RETRAIT DE LA GOUPILLE.**
- Retirez le poussoir en le tirant vers le bas (Fig. 17).
- Lavez le bac à déchets.
- Nettoyez la façade de la machine et la porte.

Note:

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

Montage

Après avoir nettoyé toutes les pièces, remontez-les dans l'ordre suivant:

- 1 Placez le poussoir et insérez la goupille, assurez-vous de le mettre dans la bonne position (Fig. 18).
- 2 Placez le plateau de découpe et serrez fermement l'écrou de serrage (Fig. 19).
- 3 Placez la cuvette, assurez-vous de bien la mettre en place

jusqu'au fond (Fig. 20).

- 4 Placez la grille d'égouttement, assurez-vous qu'elle est bien emboîtée (Fig. 21).
- 5 Fixez la lame d'épluchage en soulevant d'abord le poussoir. Serrez ensuite fermement l'écrou de support (Fig. 22).
- 6 Placez l'accessoire ananas en veillant de bien le mettre en place jusqu'au fond (Fig. 23). Voir le chapitre 6.5 CONSEILS D'UTILISATION.
- 7 Placez la lame réglable dans la bonne position et serrez fermement le bouton de centrage (Fig. 24).
- 8 Installez le bac à déchets (Fig. 25).
- 9 Fermez la porte et tournez les loquets vers la gauche, en vous assurant qu'elle est bien fermée. (Fig. 26).

Vérifiez que le poussoir et la lame sont bien emboîtés, sinon vous risquez d'endommager ces pièces ainsi que l'intérieur de la machine.

(Problèmes non couverts par la garantie en raison d'une défaillance de l'opérateur)

6.5. CONSEILS D'UTILISATION

- Recommandations d'utilisation en fonction du calibre et de la hauteur de l'ananas:

Taille du fruit	Hauteur optimale du fruit	Il est recommandé d'installer l'accessoire ananas lorsque la hauteur du fruit est
cALIBRE 5-6 (Ø à partir de 135 mm)	À partir de 165 mm	Entre 155 et 165 mm

CALIBRE 7-8 (Ø entre 110 et 135 mm)	À partir de 150 mm	Entre 140 et 150 mm
CALIBRE 9-10 (Ø jusqu'à 110 mm)	À partir de 135 mm	Entre 125 et 135 mm

- En fonction de la taille des fruits à couper, nous recommandons les tailles de boîte suivantes:

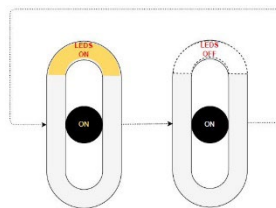
Taille du fruit	Hauteur du boîte	Diamètre du boîte
CALIBRE 5-6 (Ø à partir de 135 mm)	Entre 140 et 145 mm	Entre 105 et 115 mm
CALIBRE 7-8 (Ø entre 110 et 135 mm)	Entre 125 et 130 mm	Entre 90 et 95 mm
CALIBRE 9-10 (Ø jusqu'à 110 mm)	Entre 110 et 115 mm	Entre 85 et 90 mm

- À la fin de la journée, éteignez la machine au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3).

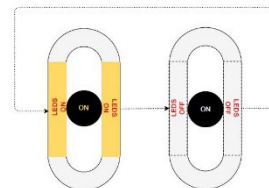
6.6. SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

La machine dispose de plusieurs systèmes de sécurité:

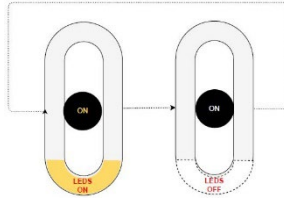
- 1 Si le couvercle supérieur entrée ananas (Fig. 6) n'est pas monté correctement, la machine ne fonctionnera pas et le segment supérieur de l'ovale et la touche ON se mettront à clignoter. Ils ne clignoteront plus lorsque le couvercle supérieur entrée ananas sera monté correctement.



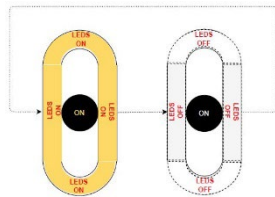
- 2 Si la porte n'est pas fermée correctement, la machine ne fonctionnera pas et les segments latéraux de l'ovale et la touche ON se mettront à clignoter. Ils ne clignoteront plus lorsque la porte sera correctement fermée.



- 3 Si le couvercle inférieur du bac (Fig. 5) n'est pas monté correctement, la machine ne fonctionnera pas et le segment inférieur de l'ovale et la touche ON se mettront à clignoter. Ils ne clignoteront plus lorsque le couvercle inférieur du bac sera correctement monté.



- 4 Si, pour une raison quelconque, la machine se bloque en plein fonctionnement, le moteur s'arrêtera automatiquement au bout de quelques secondes et les quatre segments de l'ovale et la touche ON se mettront à clignoter. Appelez le service technique le cas échéant.



- 5 Si le logo Zummo et le symbole 1 «introduction boîte ananas» ne s'allument pas (Fig. 4), ce sera dû à un manque de tension. Vérifiez que l'interrupteur principal est allumé (Fig. 3).

Manuel de maintenance

7. INSTALLATION, PROGRAMMATION ET MAINTENANCE

- La machine doit être mise à la terre pour éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de l'équipement.
- La prise devra être facilement accessible une fois l'installation terminée. L'utilisation de rallonges, d'adaptateurs ou de prises multiples n'est pas autorisée.
- Les machines doivent être installées dans des endroits où leur utilisation peut être supervisée par du personnel qualifié.
- Les machines doivent être placées sur une surface horizontale pour un fonctionnement sûr.

7.1. INSTALLATION

- Retirez l'emballage
- Placez la machine sur une surface plane et bloquez les roues avec le frein.
- Vérifiez si la tension et la fréquence de votre installation électrique se trouvent dans la plage de fonctionnement de la machine. Cf. la plaque signalétique (Fig. 27).
- Utilisez une prise de courant avec une mise à la terre efficace protégée par un disjoncteur différentiel de 0,03 A et n'utilisez cette prise que pour brancher la machine à découper l'ananas. Ne l'utilisez pas pour brancher d'autres appareils.
- Il est recommandé de nettoyer les pièces qui vont être en contact avec le fruit avant de mettre la machine en marche.
- Allumez l'interrupteur principal (Fig. 3 (I=On, O=Off)). Si le logo Zummo et les 4 symboles ne sont pas allumés (Fig. 4), il s'agit d'un manque de tension; dans ce cas, vous devez vous assurer que vous avez branché la prise sur une ligne alimentée et que l'interrupteur principal est allumé. Une fois ce problème corrigé, le logo Zummo et les 4 symboles s'allument. Lorsque le compresseur est prêt, les 4 symboles s'éteignent et le symbole

1 "introduction boîte ananas» se met à clignoter, ce qui indique que la machine est prête.

7.2. MAINTENANCE

L'entretien extérieur de la machine se limite au nettoyage.

L'intérieur de la machine doit être soigneusement nettoyé tous les 10 000 cycles.

Le bac à déchets peut contenir les déchets d'environ 15 ananas en fonction de la taille de la couronne.

Le bac à déchets doit être vidé régulièrement, ne pas le vider à temps peut affecter le fonctionnement de la machine.

7.3. GUIDE DE DÉPANNAGE

Panne	Cause	Solution
La machine ne fonctionne pas	La machine est éteinte.	Allumez la machine au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3).
	La machine ne démarre pas.	Attendez une minute après l'avoir allumé puis recommencez.
	Il n'y a pas de courant.	Vérifiez la prise de courant.
	Capteur de porte défectueux.	Contactez le service technique.
	Compresseur défectueux.	Contactez le service technique.

Le compresseur continue à charger de l'air	Problèmes avec le logiciel.	Éteignez la machine au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3) et attendez 10 secondes. Allumez à nouveau la machine au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3). Si le problème persiste, éteignez la machine au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3) et contactez le service technique.
La machine se bloque pendant la découpe	Lame émoussée.	Contactez le service technique.
	Tige du piston encrassée.	Nettoyez la tige du piston.
	Compresseur défectueux.	Contactez le service technique.
	Dysfonctionnement du circuit d'air.	Assurez-vous que la porte est fermée en tournant les loquets complètement vers la gauche (Fig. 26).
	Accumulation de déchets.	Éteignez la machine au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3) et retirez les déchets. L'étiquette de l'ananas bloque le processus.
	L'ananas est trop gros.	Éteignez la machine au moyen de l'interrupteur principal (Fig. 3) et retirez l'ananas.

La machine ne coupe plus	Déplacement du chariot de coupe.	Assurez-vous que le chariot de coupe est bien assemblé à la tige du piston. Vérifiez cela en tirant le chariot vers l'avant.
Défaillance de la cellule photoélectrique détection boîte ananas	Le centre de vision du capteur de la porte introduction boîte est sale ou bloqué.	Retirez les déchets ou l'obstacle du centre de vision du capteur.
La machine ne coupe pas la couronne de l'ananas	Lame supérieure en dehors de la plage à transformer.	Positionnez la lame réglable (Fig. 9) sur le bon calibre.
La machine se bloque lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage	La porte est mal fermée.	Tournez les loquets de la porte complètement vers la gauche (Fig. 26).
	Le capteur ne détecte pas l'ananas.	Assurez-vous que l'ananas est posé sur le plateau.
	Le centre de vision du capteur est sale ou bloqué.	Retirez les déchets ou l'obstacle du centre de vision du capteur.

7.4. LISTE DES PIÈCES

260218	CUVETTE
260219	ENSEMBLE GRILLE D'ÉGOUTTEMENT
260502A-18	LAME RÉGLABLE BL
260503A-18	LAME TRANCHES BL
260504A-18	PLATEAU STICKS BL
260505A	PROTECTEUR DE LAME
260518	LAME MORCEAUX CALIBRE 5-6
260519	LAME STICKS CALIBRE 5-6
260520	LAME TRANCHES CALIBRE 5-6
260521	POUSSOIR CALIBRE 5-6
260522	LAME MORCEAUX CALIBRE 7-8
260523	LAME STICKS CALIBRE 7-8
260524	LAME TRANCHES CALIBRE 7-8
260525	POUSSOIR CALIBRE 7-8
260526	LAME MORCEAUX CALIBRE 9-10
260527	LAME STICKS CALIBRE 9-10
260528	LAME TRANCHES CALIBRE 9-10
260529	POUSSOIR CALIBRE 9-10
260531	ACCESSOIRE PETITS ANANAS
260532	GOUPILLE POUSSOIR
260534	BOUTON DE CENTRAGE
260539A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 5-6 TRANCHES
260540A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 5-6 STICKS
260541A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 5-6 MORCEAUX
260542A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 7-8 TRANCHES
260543A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 7-8 STICKS
260544A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 7-8 MORCEAUX
260545A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 9-10 TRANCHES
260546A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 9-10 STICKS

260547A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 9-10 MORCEAUX
260550	ÉCROU SUPPORT
V0293B-1	ÉCROU GP
VPPL-01	GRAND BAC DÉCHETS
260539A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 5-6 TRANCHES
260540A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 5-6 STICKS
260541A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 5-6 MORCEAUX
260542A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 7-8 TRANCHES
260543A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 7-8 STICKS
260544A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 7-8 MORCEAUX
260545A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 9-10 TRANCHES
260546A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 9-10 STICKS
260547A-18	KIT DE DÉCOUPE CALIBRE 9-10 MORCEAUX

zummo

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Sehr geehrte Kunden, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- Die Maschine ist nicht für einen Betrieb im Freien geeignet. Sie sollte nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt, sondern an einem vor Witterungseinflüssen geschützten Platz aufgestellt werden, wo zur Reinigung keine Wasserstrahler zum Einsatz kommen.
- Zur Vermeidung von Risiken dürfen Reparaturen nur von fachkundigem Personal vorgenommen werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Original Zummo Bauteile, Zubehör und Ersatzteile. Nehmen Sie keine Eingriffe an der Maschine vor, um sie ohne funktionierende Sicherheitselemente in Betrieb zu setzen.
- Es wird keinerlei Haftung übernommen, wenn Schäden auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine oder eine Missachtung der vorliegenden Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.
- Fordern Sie den Technischen Dienst bei der Firma an, die Ihnen die Maschine geliefert hat. Sollte dies nicht möglich sein, wenden Sie sich bitte an ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (die sachdienlichen Angaben hierzu finden Sie im Abschnitt Garantie).
- Der Zugang zum Service-Bereich der Maschine ist Personen vorbehalten, die über ausreichende Kenntnisse verfügen und praktische Erfahrung mit der Maschine haben, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.

- Die Maschine übt beim Schneiden der Früchte einen hohen Druck aus, weshalb Sie niemals mit den Händen oder Fremdkörpern in den Schneidebereich greifen dürfen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit den Messern, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Um Gefahren zu vermeiden, bringen Sie bitte nach der Reinigung den Messerschutz (Fig. 1) an.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsmaßnahmen muss die Maschine immer vom Stromnetz getrennt werden.
- Bei Beschädigung des Stromkabels muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, dem After-Sales Service oder qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Für eine ausreichende interne Belüftung sollte zwischen der Maschine und möglicherweise vorhandenen Wänden ein Abstand von mindestens 10 cm eingehalten werden. Der Lufteinlass und -auslass darf nicht blockiert werden. Bei einem Einbau der Maschine müssen Lüftungsöffnungen sowie ein Belüftungssystem vorgesehen werden.
- Das Gerät darf ohne die entsprechende Beaufsichtigung oder Einweisung nicht von Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne ausreichende Kenntnisse und Erfahrung verwendet werden. Kinder sind stets zu beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.

Im privaten Bereich auf www.zummocorp.com sind elektronische Registrierung und Download dieser Bedienungsanleitung möglich.

INHALT

1. TECHNISCHE ANGABEN**2. RÜCKSTÄNDE UND RECYCLING****3. GARANTIE****4. ZUBEHÖR****5. FOTOS**

BETRIEBSANLEITUNG

6. FUNKTIONEN UND PFLEGE

6.1. INBETRIEBNAHME

6.2. FRÜCHTE

6.3. HANDSCHUHE

6.4. REINIGUNG

6.5. VERWENDUNGSTIPPS

6.6. SICHERHEITSSYSTEME

WARTUNGSANLEITUNG

7. INSTALLATION, PROGRAMMIERUNG UND WARTUNG

7.1. INSTALLATION

7.2. WARTUNG

7.3. FEHLERSUCHE

7.4. KOMPONENTENLISTE

1. TECHNISCHE ANGABEN

VERARBEITUNGSZEIT		15 S
FASSUNGSVERMÖGEN RÜCKSTANDBEHÄLTER		79 L
ABMESSUNGEN	HÖHE (mm)	1710
	BREITE (mm)	800
	TIEFE (mm)	800
UMGEBUNGS- BEDINGUNGEN	TEMPERATUR ZWISCHEN	+5°C und +45°C
	FEUCHTIGKEIT ZWISCHEN	45% und 70%
FRUCHTGRÖSSE Ø (mm) (*)	KIT KALIBER 5-6 SLICES, STICKS OD. CHUNKS	Ø ab 135
	KIT KALIBER 7-8 SLICES, STICKS OD. CHUNKS	Ø von 110 bis 135
	KIT KALIBER 9-10 SLICES, STICKS OD. CHUNKS	Ø bis zu 110
MINDESTHÖHE DER FRÜCHTE (mm)		125
GEWICHT (ohne Verpackung)		200 Kg
SCHALLDRUCKPEGEL "A" GEWICHTET		unter a 70 dB
SPANNUNG U. FREQUENZ	MOD. Z26A	230V-50Hz
	MOD. Z26B	220V-60Hz
	MOD. Z26C	110V-60Hz
MAX. LEISTUNG		1,6Kw
SICHERHEIT	Tür mit Sicherheitsschalter. Mehrere Sicherheitssensoren	
* 1 Kit nach Wahl des Kunden ist im Lieferumfang der Maschine enthalten.		

2. RÜCKSTÄNDE UND RECYCLING

GERÄTE, DIE NICHT MEHR VERWENDET WERDEN

Europäische Union



Dieses Symbol an elektrischen und elektronischen Geräten bedeutet, dass diese nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verwenden Sie bitte nicht den üblichen Restmüllbehälter! Für diese Produkte gibt es ein spezielles Abfallentsorgungssystem.

Für weitere Informationen in Bezug auf die Abfallentsorgung und Wiederverwertung dieses Produkts setzen Sie sich mit Ihrem städtischen Abfallentsorgungsdienst, Ihrem Abfallverwerter oder dem Vertriebshändler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, in Verbindung.

Wenn Sie das Produkt auf korrekte Weise entsorgen, unterstützen Sie den Schutz der natürlichen Ressourcen (Wiederverwertung von Materialien) und leisten einen Beitrag zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit der Menschen, welche durch die unsachgemäße Behandlung des entsorgten Produkts verursacht werden könnten.

Eine unsachgemäße Beseitigung dieser Abfallprodukte kann im Einklang mit der jeweils geltenden nationalen Gesetzgebung bestraft werden.

Andere Länder außerhalb der Europäischen Union

Wenn Sie dieses Produkt entsorgen wollen, beachten Sie bitte die jeweils geltende nationale Gesetzgebung oder sonstige Vorschriften Ihres Landes für die Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

VERPACKUNG

Beachten Sie bei der Verpackungsbeseitigung bitte die lokalen Bestimmungen zur Entsorgung dieser Art von Rückständen. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und bringen Sie diese zur nächstgelegenen Abfallentsorgungsstelle.

3. GARANTIE

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. gewährt über die offiziellen Vertriebspartner eine Maschinengarantie von 1 JAHR. Die Garantie tritt am Tag der ÜBERGABE an den Vertriebshändler in Kraft und unterliegt den folgenden Bedingungen:

Durch diese Garantie werden alle Material- und Herstellungsfekte gedeckt.

Sollte die Maschine bei normalem Gebrauch während der Garantiezeit einen Schaden aufweisen, werden die defekten Teile kostenfrei ersetzt.

Die Garantie ist nur bei Vorlage der Originalrechnung gültig.

Eine Reparatur oder der Ersatz von Teilen während der Garantiezeit führt zu keiner Verlängerung der Garantielaufzeit.

Für Originalersatzteile besteht ein Garantieschutz von 6 Monaten.

VON DER GARANTIE AUSGESCHLOSSEN SIND:

Jeglicher Schaden, der nicht direkt durch einen Material- oder Herstellungsdefekt verursacht wurde.

Jeglicher Schaden infolge unsachgemäßer Installation, Missbrauch, unzumutbarer Benutzung, Veränderung, Unfall oder Fahrlässigkeit.

Kratzer an den Kunststoffteilen durch eine unsachgemäße Verwendung von Hilfsmitteln wie z.B. Kratzer durch die Reinigung mit Scheuerschwämmen.

Die Verformung von Teilen aus wärmeverformbarem Kunststoff aufgrund zu hoher Wärmeeinwirkung.

Arbeitskosten für Reparaturen sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

Jeglicher Schaden, der durch nicht berechtigte Personen oder nicht zugelassene Materialien verursacht wurde.

Durch Verschleiß verursachte Defekte.

TECHNISCHER DIENST

Bei technischen Rückfragen setzen Sie sich bitte vorzugsweise mit Ihrem Vertriebshändler in Verbindung. Sie können sich auf direkt an Zummo wenden:

E-Mail: customerservice@zummo.es

Tel.: 961.301.246

Fax: 961.301.250

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

4. ZUBEHÖR

Für die Maschine gibt es verschiedene Messersätze je nach der Größe der zu verarbeitenden Früchte (*):

- a. Kit Kaliber 5–6 Schnittform Slices, für Früchte ab einem Durchmesser von 135 mm.
- b. Kit Kaliber 5–6 Schnittform Sticks, für Früchte ab einem Durchmesser von 135 mm.
- c. Kit Kaliber 5–6 Schnittform Chunks, für Früchte ab einem Durchmesser von 135 mm.
- d. Kit Kaliber 7–8 Schnittform Slices, für Früchte mit einem Durchmesser von 110 bis 135 mm.
- e. Kit Kaliber 7–8 Schnittform Sticks, für Früchte mit einem Durchmesser von 110 bis 135 mm.
- f. Kit Kaliber 7–8 Schnittform Chunks, für Früchte mit einem Durchmesser von 110 bis 135 mm.
- g. Kit Kaliber 9–10 Schnittform Slices, für Früchte bis zu einem Durchmesser von 110 mm.
- h. Kit Kaliber 9–10 Schnittform Sticks, für Früchte bis zu einem Durchmesser von 110 mm.
- i. Kit Kaliber 9–10 Schnittform Chunks, für Früchte bis zu einem Durchmesser von 110 mm.

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

**1 Kit nach Wahl des Kunden ist im Lieferumfang der Maschine enthalten.*

Betriebsanleitung

6. FUNKTIONEN UND PFLEGE

- Vor Beginn von Reinigungsmaßnahmen sollte die Maschine mit dem Netzschalter (Fig. 3) ausgeschaltet werden.
- Die Maschine nicht mit direktem Wasserstrahl und/oder Hochdruckstrahl säubern.
- Die Teile im Schneide- und Verarbeitungsbereich der Maschine sollten mindestens ein Mal täglich gereinigt werden.
- Bei der Reinigung sind Schutzhandschuhe zu tragen. Siehe Kapitel 6.3. HANDSCHUHE.

6.1. INBETRIEBNAHME

- Je nach Größe der zu verarbeitenden Früchte ist der geeignete Messersatz zu wählen. Siehe Kapitel 4. ZUBEHÖR.
- Vor Betätigung des Netzschalters (Fig. 3) prüfen, ob die gewünschte Schnittform eingestellt ist (Fig. 2 (I=Sticks, O=Slices/Chunks)) und der korrekte Messersatz installiert wurde. Die Maschine verfügt über zwei Betriebsmodi:
 - Modus Slices/Chunks: Schneidet die Früchte in Scheiben oder Stücke.
 - Modus Sticks: Schneidet die Früchte in Sticks.
- Für die Inbetriebnahme folgende Arbeitsschritte durchführen:
 1. Maschine mit dem Netzschalter (Fig. 3 (I=EIN, O=AUS)) einschalten. Nach ca. 30 Sekunden überprüft die Maschine den Kompressordruck und es beginnen die LED mit dem Zummo Logo sowie die 4 Icons (Fig. 4) zu leuchten. Sobald der Kompressor betriebsbereit ist, erlöschen die 4 Icons und Icon 1 "Behälter für Ananas einbringen" blinkt. Die Maschine ist nun betriebsbereit.
 2. Nach Einbringen des Behälters (Fig. 5) wird dieser von der Maschine erkannt und die Tür geschlossen. Icon 1 "Behälter für Ananas einbringen" leuchtet dauerhaft und Icon 2 "Ananas einlegen" blinkt. Die Maschine ist bereit für den

nächsten Arbeitsschritt.

3. Ananas einlegen (Fig. 6). Sobald die Maschine die Ananas erkennt, schließt sich die Tür. Icon 1 "Behälter für Ananas einbringen" leuchtet weiterhin, Icon 2 "Ananas einlegen" leuchtet ebenfalls dauerhaft und Icon 3 "Taster Display" blinkt. Das Touchscreen Display (Fig. 7) zeigt die Betriebsbereitschaft der Maschine durch Blinken der vier Abschnitte der ovalen Anzeige sowie das Leuchten des Tasters ON an.
4. Taster ON des Touchscreen Displays (Fig. 7) betätigen, um den Arbeitsvorgang zu starten. Während der Arbeit der Maschine wird der Verarbeitungsbereich innen beleuchtet. Icon 1 "Behälter für Ananas einbringen" und Icon 2 "Ananas einlegen" leuchten weiterhin, Icon 3 "Taster Display" leuchtet ebenfalls dauerhaft. Das Touchscreen Display (Fig. 7) zeigt durch Blinken des Tasters ON und das dauerhafte Leuchten der vier Abschnitte der ovalen Anzeige an, dass der Verarbeitungsprozess läuft.
5. Nach Beendigung des Prozesses erlischt die Innenbeleuchtung des Verarbeitungsbereichs, während Icon 1 "Behälter für Ananas einbringen", Icon 2 "Ananas einlegen" und Icon 3 "Taster Display" weiterhin leuchten; Icon 4 "Behälter entnehmen" blinkt. Die Beleuchtung des Touchscreen Displays (Fig. 7) erlischt und zeigt damit die Beendigung des Verarbeitungsprozesses an.
6. Behälter mit Ananas entnehmen. Nach Entnahme des Behälters bleiben Icon 1 "Behälter für Ananas einbringen", Icon 2 "Ananas einlegen" und Icon 3 "Taster Display" weiterhin beleuchtet. Icon 4 "Behälter entnehmen" leuchtet 9 Sekunden lang, bis der Kompressor vollständig geladen und für den nächsten Arbeitszyklus bereit ist.

Wenn die Maschine bei laufendem Betrieb einen Druckmangel erkennt, stoppt der Prozess und der Kompressor wird geladen. Anschließend setzt die Maschine den Verarbeitungsprozess fort.

6.2. FRÜCHTE

Die zu verarbeitenden Ananas müssen vor dem Einlegen in die Maschine geprüft werden. Etiketten und sonstige Fremdkörper müssen entfernt werden.

6.3. HANDSCHUHE

Vor Beginn von Reinigungsmaßnahmen muss die zuständige Person die im Lieferumfang enthaltenen Sicherheitshandschuhe anziehen.

Diese Handschuhe bieten 2 Jahre lang Schutz. Nach Ablauf dieses Zeitraums müssen sie ersetzt werden. Im Fall von Beschädigungen müssen sie ebenfalls ausgetauscht werden.

Neue Handschuhe müssen eine hohe Schnittfestigkeit gemäß ISO 13997 aufweisen.

6.4. REINIGUNG

Der Schneide- und Verarbeitungsbereich muss täglich gereinigt werden.

Chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.

Dabei muss nach dem von Zummo vorgeschriebenen Reinigungsverfahren vorgegangen werden.

KATEGORIE	VORGEHENSWEISE
Reinigung von allen losen Teilen.	Spülmaschine bis zu 70°C oder manuelle Reinigung.
Reinigung der Maschine einschließlich Maschinenfront und Tür.	Mit einem in neutraler Seifenlauge getränkten Tuch. ACHTUNG! NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel verwenden.

Desinfektion nach der Reinigung.	Lebensmittelunbedenkliches Desinfektionsmittel verwenden (z.B. auf Basis von Wasserstoffperoxid in einer Konzentration von 3-6%).
Sichtprüfung.	Prüfen, ob alle Teile intakt sind.

Auseinanderbau der Maschine

Für einen korrekten Auseinanderbau nach den folgenden Schritten vorgehen:

- Ruhende Maschine mit dem Netzschalter (Fig. 3) ausschalten.
- Nach dem Trennen vom Stromnetz kann die Tür geöffnet werden.
- Verschlüsse nach rechts drehen (Fig. 8).
- Sicherheitshandschuhe anziehen. Siehe Kapitel 6.3. HANDSCHUHE.
- **VORSICHT BEIM UMGANG MIT DEN MESSERN!** Sie sind sehr scharf und können Schnittverletzungen verursachen. Für eine sichere Vorgehensweise bei der Reinigung Messerschutz aufsetzen (Fig. 1).
- Zentrierknopf abschrauben und regulierbares Messer entnehmen (Fig. 9).
- Zusatzelement waagrecht herausziehen (Fig. 10). Siehe Kapitel 6.5 VERWENDUNGSTIPPS.
- Vorderseite des Abtropfgitters nach oben ziehen und entnehmen (Fig. 11). Anschließend Auffangschale entnehmen (Fig. 12).
- Befestigungsmutter der Wanne lösen und Schneidewanne waagrecht herausziehen (Fig. 13). **VORSICHT BEIM UMGANG MIT DEM MESSER!** Es ist sehr scharf und kann Schnittverletzungen verursachen.
- Haltemutter lösen (Fig. 14). Dann mit einer Hand den Schieber anheben und mit der anderen Hand das Schälmesser entneh-

men (Fig. 15). Dabei zuerst die rechte Seite anheben und dann nach rechts herausziehen. Nach der Entnahme des Messers den Schieber vorsichtig loslassen. **VORSICHT BEIM UMGANG MIT DEM MESSER!** Es ist sehr scharf und kann Schnittverletzungen verursachen.

- Mit einer Hand den Schieber festhalten, mit der anderen Hand den Stift drehen und waagrecht herausziehen (Fig. 16). **VORSICHTIG VORGEHEN! DER SCHIEBER KÖNNTE BEIM ENTFERNEN DES STIFTS HERUNTERFALLEN.**
- Schieber nach unten herausziehen (Fig. 17).
- Rückstandsbehälter säubern.
- Maschinenfront und Tür reinigen.

Hinweis:

Der Garantieschutz gilt nicht für Störungen infolge unsachgemäßer Reinigung.

Zusammenbau

Nach der Reinigung in folgender Reihenfolge zusammenbauen:

- 1 Schieber anbringen und Stift befestigen, dabei auf die korrekte Position achten (Fig. 18).
- 2 Schneidewanne anbringen und Befestigungsmutter festziehen (Fig. 19).
- 3 Auffangschale bis zum Anschlag einschieben (Fig. 20).
- 4 Abtropfgitter anbringen und auf korrekten Sitz prüfen (Fig. 21).
- 5 Schieber anheben und Schälmesser anbringen. Anschließend Haltemutter festziehen (Fig. 22).
- 6 Zusatzelement anbringen und bis zum Anschlag einschieben (Fig. 23). Siehe Kapitel 6.5 VERWENDUNGSTIPPS.
- 7 Regulierbares Messer in die korrekte Position bringen und Zentrierknopf festziehen (Fig. 24).
- 8 Rückstandsbehälter anbringen (Fig. 25).

- 9 Tür schließen und Verschlüsse nach links drehen. Prüfen, ob die Tür korrekt geschlossen ist (Fig. 26).

Schieber und Messer auf korrekten Sitz prüfen. Andernfalls können diese Teile oder sogar das Maschineninnere beschädigt werden.

(Probleme aufgrund von Bedienfehlern sind vom Garantieschutz ausgeschlossen)

6.5. VERWENDUNGSTIPPS

- Empfehlungen je nach Kaliber und Höhe der Ananas:

Fruchtgröße	Optimale fruchthöhe	Bei folgenden fruchthöhen empfiehlt sich die verwendung des zusatzelements
kALIBER 5-6 (Ø ab 135 mm)	Ab 165 mm	Zwischen 155 und 165 mm
KALIBER 7-8 (Ø von 110 bis 135 mm)	Ab 150 mm	Zwischen 140 und 150 mm
KALIBER 9-10 (Ø bis zu 110 mm)	Ab 135 mm	Zwischen 125 und 135 mm

- Je nach Größe der zu schneidenden Früchte empfehlen wir die einbringen Behältergrößen.

Fruchtgröße	Flaschenhöhe	Flaschendurchmesser
kALIBER 5-6 (Ø ab 135 mm)	Zwischen 140 und 145 mm	Zwischen 105 und 115 mm

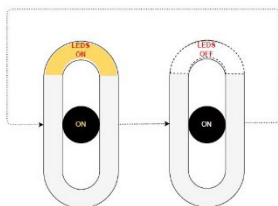
KALIBER 7-8 (Ø von 110 bis 135 mm)	Zwischen 125 und 130 mm	Zwischen 90 und 95 mm
KALIBER 9-10 (Ø bis zu 110 mm)	Zwischen 110 und 115 mm	Zwischen 85 und 90 mm

- Am Ende des Arbeitstags Maschine mit dem Netzschalter ausschalten (Fig. 3).

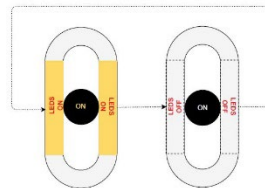
6.6. SICHERHEITSSYSTEME

Die Maschine verfügt über mehrere Sicherheitssysteme:

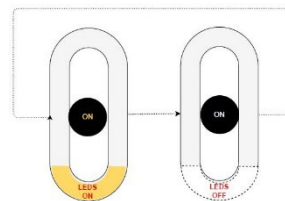
- 1 Wenn die obere Abdeckung für die Ananaszuführung (Fig. 6) nicht korrekt montiert ist, funktioniert die Maschine nicht und der obere Bereich der ovalen Anzeige sowie die Taste ON blinken. Die Fehlermeldung erlischt, wenn die obere Abdeckung korrekt angebracht wird.



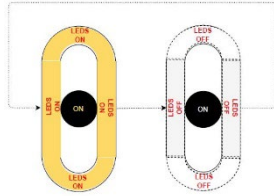
- 2 Wenn die Tür nicht korrekt geschlossen ist, funktioniert die Maschine nicht und die seitlichen Bereiche der ovalen Anzeige sowie die Taste ON blinken. Die Fehlermeldung erlischt, wenn die Tür korrekt geschlossen wird.



- 3 Wenn die untere Abdeckung des Behälters (Fig. 5) nicht korrekt montiert ist, funktioniert die Maschine nicht und der untere Bereich der ovalen Anzeige sowie die Taste ON blinken. Die Fehlermeldung erlischt, wenn die untere Abdeckung korrekt angebracht wird.



- 4 Sollte die Maschine aus irgendeinem Grund bei laufendem Betrieb blockieren, stoppt der Motor nach einigen Sekunden automatisch; die vier Bereiche der ovalen Anzeige und die Taste ON blinken. In einem solchen Fall ist der Technische Dienst zu benachrichtigen.



- 5 Wenn an der Maschine weder das Zummo Logo noch das Icon 1 "Behälter für Ananas einbringen" (Fig. 4) leuchten, ist wahrscheinlich keine Spannung vorhanden. Prüfen, ob der Netzschalter eingeschaltet ist (Fig. 3).

Wartungsanleitung

7. INSTALLATION, PROGRAMMIERUNG UND WARTUNG

- Zur Vermeidung von Stromschlägen und Geräteschäden muss die Maschine einen Erdungsanschluss aufweisen.
- Nach erfolgter Installation muss die Steckdose einfach zugänglich sein. Verlängerungskabel, Adapter und Mehrfachstecker sind untersagt.
- Die Maschinen müssen an einem Ort aufgestellt werden, wo ihr Betrieb von sachkundigem Personal überwacht werden kann.
- Für eine sichere Funktionsweise müssen die Maschinen auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden.

7.1. INSTALLATION

- Verpackung entfernen
- Maschine auf einer ebenen Fläche aufstellen und Rollen mit der Bremse blockieren.
- Sicherstellen, dass Spannung und Frequenz Ihrer Elektroinstallation mit denen der Maschine übereinstimmen. Siehe dazu das Typenschild (Fig. 27).
- Die Steckdose sollte über eine ausreichende Erdung mit 0,03A Schutzschalter verfügen. Eine Steckdose nur für die Maschine verwenden und nicht mehrere Geräte gleichzeitig anschließen.
- Es wird empfohlen, vor Inbetriebnahme der Maschine die Teile zu reinigen, die mit den Früchten in Berührung kommen.
- Netzschalter einschalten (Fig. 3 (I=Ein, O=Aus)). Wenn weder das Zummo Logo noch die 4 Icons (Fig. 4) leuchten, ist wahrscheinlich keine Spannung vorhanden. In diesem Fall sollte überprüft werden, ob der Stecker an eine stromführende Steckdose angeschlossen wurde und der Netzschalter eingeschaltet ist. Nach Behebung des Problems leuchten das Zummo Logo und die 4 Icons. Wenn der Kompressor betriebsbereit ist, erlöschen die 4 Icons und Icon 1 "Behälter für Ananas

einbringen" zeigt durch Blinken die Betriebsbereitschaft der Maschine an.

7.2. WARTUNG

Die äußere Wartung beschränkt sich auf die Reinigung.

Das Maschineninnere sollte nach jeweils 10.000 Arbeitszyklen einer gründlichen Reinigung unterzogen werden.

Der Rückstandsbehälter bietet Raum für die Rückstände von ca. 15 Ananas in Abhängigkeit von der jeweiligen Kronengröße.

Der Rückstandsbehälter muss regelmäßig geleert werden, ansonsten kann es zu Beeinträchtigungen der Funktionsweise der Maschine kommen.

7.3. FEHLERSUCHE

Störung	Ursache	Lösung
Maschine funktioniert nicht	Maschine ist ausgeschaltet.	Maschine mit dem Netzschalter (Fig. 3) einschalten.
	Maschine startet nicht.	Nach dem Einschalten eine Minuten warten und erneut beginnen.
	Kein Strom.	Netzanschluss überprüfen.
	Tür-Sensor defekt.	Technischen Dienst benachrichtigen.
	Kompressor defekt.	Technischen Dienst benachrichtigen.

Kompressor lädt dauernd	Software-Problem.	Maschine mit dem Netzschalter (Fig. 3) ausschalten und 10 Sekunden warten. Maschine mit dem Netzschalter (Fig. 3) erneut einschalten. Sollte die Störung andauern, Maschine mit dem Netzschalter (Fig. 3) ausschalten und Technischen Dienst benachrichtigen.
Maschine blockiert beim Schneiden	Messer unscharf.	Technischen Dienst benachrichtigen.
	Kolbenstange verschmutzt.	Kolbenstange reinigen.
	Kompressor defekt.	Technischen Dienst benachrichtigen.
	Störung im Luftkreis.	Sicherstellen, dass die Tür durch Drehen der Verschlüsse ganz nach links (Fig. 26) korrekt verschlossen ist.
	Rückstandsstau.	Maschine mit dem Netzschalter (Fig. 3) ausschalten und Rückstände entfernen. Etikett an der Ananas blockiert den Prozess.
	Ananas zu groß.	Maschine mit dem Netzschalter (Fig. 3) ausschalten und Ananas entfernen.

Maschine schneidet nicht	Schneidschlitten verschoben.	Sicherstellen, dass der Schneidschlitten mit der Kolbenstange verbunden ist. Überprüfung durch Ziehen des Schlittens nach vorne.
Defekt der Fotozelle für die Erkennung des Behälters	Das optische System des Sensors der Tür für den Behälter ist verschmutzt oder blockiert.	Rückstände oder Hindernis vom optischen System des Sensors entfernen.
Maschine schneidet die Krone nicht	Oberes Messer außerhalb des Verarbeitungsbereichs.	Regulierbares Messer (Fig. 9) korrekt auf das Kaliber einstellen.
Maschine blockiert bei Betätigung der Start-Taste	Tür nicht korrekt geschlossen.	Verschlüsse der Tür ganz nach links (Fig. 26) drehen.
	Sensor erkennt Ananas nicht.	Sicherstellen, dass die Ananas auf der Wanne aufliegt.
	Das optische System des Sensors ist verschmutzt oder blockiert.	Rückstände oder Hindernis vom optischen System des Sensors entfernen.

7.4. KOMPONENTENLISTE

260218	AUFFANGSCHALE
260219	TEILESET TROPFGITTER
260502A-18	REGULIERBARES MESSER BL
260503A-18	MESSER SCHEIBEN BL
260504A-18	WANNE STICKS BL
260505A	MESSERSCHUTZ
260518	MESSER STÜCKE KALIBER 5-6
260519	MESSER STICKS KALIBER 5-6
260520	MESSER SCHEIBEN KALIBER 5-6
260521	SCHIEBER KALIBER 5-6
260522	MESSER STÜCKE KALIBER 7-8
260523	MESSER STICKS KALIBER 7-8
260524	MESSER SCHEIBEN KALIBER 7-8
260525	SCHIEBER KALIBER 7-8
260526	MESSER STÜCKE KALIBER 9-10
260527	MESSER STICKS KALIBER 9-10
260528	MESSER SCHEIBEN KALIBER 9-10
260529	SCHIEBER KALIBER 9-10
260531	ZUSATZELEMENT KLEINE ANANAS
260532	STIFT SCHIEBER
260534	ZENTRIERKNOPF
260539A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 5-6 SCHEIBEN
260540A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 5-6 STICKS
260541A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 5-6 STÜCKE
260542A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 7-8 SCHEIBEN
260543A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 7-8 STICKS
260544A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 7-8 STÜCKE
260545A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 9-10 SCHEIBEN
260546A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 9-10 STICKS

260547A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 9-10 STÜCKE
260550	HALTEMUTTER
V0293B-1	MUTTER GP
VPPL-01	RÜCKSTANDSBEHÄLTER GROSS
260539A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 5-6 SCHEIBEN
260540A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 5-6 STICKS
260541A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 5-6 STÜCKE
260542A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 7-8 SCHEIBEN
260543A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 7-8 STICKS
260544A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 7-8 STÜCKE
260545A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 9-10 SCHEIBEN
260546A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 9-10 STICKS
260547A-18	SCHNEIDEKIT KALIBER 9-10 STÜCKE

zummo

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Gentile cliente: prima di utilizzare la macchina tagliafrutta, leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- La macchina non è idonea per essere installata in esterni; non esporla alla luce diretta del sole, né collocarla in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici e in ambienti dove si utilizzano getti d'acqua per la pulizia.
- Per evitare rischi, tutte le riparazioni devono essere eseguite da personale tecnico qualificato.
- Utilizzare sempre componenti, accessori e ricambi originali Zummo. Non manomettere la macchina per farla funzionare senza un qualche elemento di sicurezza.
- Si declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchio o dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale.
- Richiedere il servizio di assistenza tecnica all'azienda che ha fornito la macchina; se non si riesce a localizzarlo, contattare ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (dati nel paragrafo "garanzia").
- L'accesso all'area di servizio è riservato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza pratica della macchina, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- La macchina esercita una grande pressione durante il taglio della frutta; per questo motivo, non inserire mai le mani od oggetti estranei nella zona di taglio.
- Prestare particolare attenzione alle lame, onde evitare di tagliarsi quando si maneggiano. Per evitare rischi, una volta pulite, inserire il coprilama (Fig. 1).

- Prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione, scollegare sempre la macchina dalla presa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio post-vendita o da personale appositamente qualificato.
- Si consiglia di lasciare uno spazio di 10 cm tra le pareti della macchina e l'eventuale muro per garantire un'adeguata ventilazione interna. L'ingresso e l'uscita dell'aria non possono essere ostruiti. Se la macchina deve essere racchiusa in un carter chiuso, predisporre dei fori all'ingresso e all'uscita della ventilazione e dotare la scatola di un sistema di ventilazione forzata.
- La macchina non è destinata all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni o di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, prive di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto previa supervisione o istruzione. I bambini devono essere sorvegliati da un adulto per evitare che giochino con la macchina. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione di un adulto.

Nell'area privata su www.zummocorp.com è possibile registrarsi e scaricare questo manuale in formato elettronico.

INDICE

1. DATI TECNICI**2. RIFIUTI E RICICLABILITÀ****3. GARANZIA****4. ACCESSORI****5. FOTO**

MANUALE PER L'USO

6. FUNZIONI E PULIZIA

6.1. MESSA IN SERVIZIO

6.2. FRUTTA

6.3. GUANTI

6.4. PULIZIA

6.5. CONSIGLI PER L'USO

6.6. SISTEMI DI SICUREZZA

MANUALE DI MANUTENZIONE

7. INSTALLAZIONE, PROGRAMMAZIONE E MANUTENZIONE

7.1. INSTALLAZIONE

7.2. MANUTENZIONE

7.3. LOCALIZZAZIONE DI AVARIE

7.4. ELENCO DEI COMPONENTI

1. DATI TECNICI

TEMPO DI ESECUZIONE		15 S
CAPACITÀ CONTENITORE SCARTI		79 L
DIMENSIONI	ALTEZZA (mm)	1710
	LARGHEZZA (mm)	800
	PROFONDITÀ (mm)	800
LIMITI AMBIENTALI	TEMPERATURA TRA	+5°C e +45°C
	UMIDITÀ TRA	45% e 70%
MISURA DELLA FRUTTA Ø (mm) (*)	KIT CALIBRO 5-6 SLICES, STICKS O CHUNKS	Ø da 135
	KIT CALIBRO 7-8 SLICES, STICKS O CHUNKS	Ø tra 110 e 135
	KIT CALIBRO 9-10 SLICES, STICKS O CHUNKS	Ø fino a 110
ALTEZZA MINIMA DELLA FRUTTA (mm)		125
PESO (senza imballaggio)		200 Kg
LIVELLO DI PRESSIONE SONORA PONDERATA "A"		Inferiore a 70 dB
TENSIONE E FREQUENZA	MOD. Z26A	230V-50Hz
	MOD. Z26B	220V-60Hz
	MOD. Z26C	110V-60Hz
POTENZA MASSIMA		1,6Kw
SICUREZZA	Sportello con interruttore di sicurezza. Multipli sensori di sicurezza	
<i>* La macchina include di serie 1 Kit a scelta del cliente.</i>		

2. RIFIUTI E RICICLABILITÀ

APPARECCHI FUORI USO

Unione Europea



Questo simbolo indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche che ne sono dotate, non devono essere smaltite con i rifiuti domestici generici. Per smaltire questa apparecchiatura, non utilizzare il comune bidone della spazzatura! Esiste un sistema di raccolta speciale per questi prodotti.

Per ulteriori informazioni sul punto di raccolta e riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio di raccolta comunale, il gestore ambientale o il rivenditore che ha venduto il prodotto.

Smaltendo correttamente questo prodotto, si contribuirà a preservare le risorse naturali (recupero dei materiali) e a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero essere causati da un trattamento improprio del prodotto smaltito.

Lo smaltimento improprio di questi rifiuti può comportare sanzioni, ai sensi della legislazione nazionale.

Altri paesi non appartenenti all'Unione Europea

Smaltire questo prodotto in conformità con la legislazione nazionale applicabile o altri regolamenti vigenti nel proprio paese per la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate.

IMBALLAGGIO

Per smaltire questo prodotto, rispettare le norme locali per il trattamento di questo tipo di rifiuti. Separare i vari materiali dell'imballaggio e consegnarli presso il più vicino centro di raccolta differenziata dei rifiuti.

3. GARANZIA

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., attraverso il proprio distributore ufficiale garantisce le proprie macchine per un periodo di 1 ANNO a partire dalla data di CONSEGNA al distributore, alle seguenti condizioni:

Questa garanzia copre tutti i difetti di materiale o di fabbricazione. Se, nel periodo di garanzia, la macchina presenta un difetto durante il normale utilizzo, le parti difettose verranno sostituite gratuitamente.

La garanzia sarà valida solo a fronte di presentazione della rispettiva fattura di acquisto originale.

La riparazione o la sostituzione di componenti durante il periodo di garanzia non implica un'estensione della data di scadenza di quest'ultima.

I ricambi originali sono coperti da una garanzia di 6 mesi.

QUESTA GARANZIA NON COPRE

Eventuali danni non direttamente causati da difetti di fabbricazione o di materiale.

Qualsiasi danno dovuto a installazione impropria, abuso, uso improprio, alterazione, incidente o negligenza.

La graffiatura di una qualsiasi delle parti in plastica causata da elementi che possono causare graffi, come l'utilizzo di spugne abrasive durante la pulizia.

La deformazione di parti in plastica termoformabili dovuta ad esposizione a temperature eccessive.

Manodopera per riparazione non coperta dalla presente garanzia.

Eventuali danni causati da personale o materiali non autorizzati.
Difetti causati da usura.

ASSISTENZA TECNICA

Per qualsiasi problema tecnico, mettersi preferibilmente in contatto con il distributore, o contattare Zummo attraverso:

E-mail: customerservice@zummo.es
Tel.: +34 961.301.246
Fax: +34 961.301.250

Qualsiasi riparazione durante il periodo di garanzia, non autorizzata da Zummo, causerà automaticamente l'annullamento di quest'ultima.

4. ACCESSORI

In base alle dimensioni della frutta da tagliare, la macchina è dotata di vari set di lama a scelta (*):

- a. Kit calibro 5-6 taglio Slices, per frutti a partire da un diametro di 135 mm.
- b. Kit calibro 5-6 taglio Sticks, per frutti a partire da un diametro di 135 mm.

- c. Kit calibro 5-6 taglio Chunks, per frutti a partire da un diametro di 135 mm.
- d. Kit calibro 7-8 taglio Slices, per frutti con un diametro compreso tra 110 e 135 mm.
- e. Kit calibro 7-8 taglio Sticks, per frutti con un diametro compreso tra 110 e 135 mm.
- f. Kit calibro 7-8 taglio Chunks, per frutti con un diametro compreso tra 110 e 135 mm.
- g. Kit calibro 9-10 taglio Slices, per frutti con un diametro fino a 110 mm.
- h. Kit calibro 9-10 taglio Sticks, per frutti con un diametro fino a 110 mm.
- i. Kit calibro 9-10 taglio Chunks, per frutti con un diametro fino a 110 mm.

ATTENZIONE! Non si devono mischiare elementi di set diversi.

**La macchina include di serie 1 Kit a scelta del cliente.*

Manuale per l'uso

6. FUNZIONI E PULIZIA

- Si consiglia di spegnere la macchina tramite l'interruttore di corrente (Fig. 3) prima di iniziare le operazioni di pulizia.
- Non lavare la macchina con getti d'acqua diretti e/o ad alta pressione.
- Deve essere effettuata almeno una pulizia giornaliera dei pezzi della zona di taglio e lavorazione, seguendo le istruzioni di pulizia.
- Per le operazioni di pulizia è obbligatorio l'uso di guanti di sicurezza. Vedere il paragrafo 6.3. GUANTI.

6.1. MESSA IN SERVIZIO

- In base al calibro della frutta da tagliare, scegliere l'apposito set di lame. Vedere il paragrafo 4. ACCESSORI.
- Prima di accendere la macchina tramite l'interruttore di corrente (Fig. 3), assicurarsi di avere impostato la modalità di taglio desiderato (Fig. 2 (I=Sticks, O=Slices/Chunks)) e di aver montato il Kit di lame giusto. La macchina è dotata di due modalità di funzionamento:
 - Modalità Slices/Chunks: Taglia la frutta a fette o a pezzi.
 - Modalità Sticks: Taglia la frutta a bastoncini.
- Per la messa in servizio, seguire i seguenti passaggi:
 1. Accendere la macchina tramite l'interruttore di corrente (Fig. 3 (I=On, O=Off)), ci vogliono circa 30 secondi, dopodiché la macchina verifica la pressione del compressore, una volta collegata si accende il LED del logo Zummo e si illuminano le 4 icone (Fig. 4), una volta che il compressore è pronto, le 4 icone si spengono e l'icona 1 "Inserimento barattolo ananas" lampeggia. Ciò indica che la macchina è pronta.
 2. Inserire il barattolo ananas (Fig. 5), una volta che la macchina rileva il barattolo e chiude lo sportello, l'icona 1

"Inserimento barattolo ananas" si accende e l'icona 2 "Inserimento ananas" lampeggia. Ciò indica che possiamo passare al passaggio successivo.

3. Inserire l'ananas (Fig. 6). Una volta che la macchina rileva l'ananas e chiude lo sportello, l'icona 1 "Inserimento barattolo ananas" continua con una luce fissa, la luce dell'icona 2 "Inserimento ananas" diventa fissa e l'icona 3 "Pulsante display" lampeggia. Il touch screen capacitivo (Fig. 7) indica che la macchina è pronta facendo lampeggiare i quattro settori dell'ovale e accendendo il pulsante ON in modo fisso.
4. Premere il pulsante ON sul touch screen capacitivo (Fig. 7) per avviare la manovra. Durante il funzionamento della macchina si accende l'illuminazione interna della zona di lavorazione. L'icona 1 "Inserimento barattolo ananas" e l'icona 2 "Inserimento ananas" continuano accesi in modo fisso e la luce dell'icona 3 "Pulsante display" diventa fissa. Il touch screen capacitivo (Fig. 7) indica che il processo è in corso facendo lampeggiare il pulsante ON e accedendo in modo fisso i quattro settori dell'ovale.
5. Una volta concluso il processo, l'illuminazione interna della zona di lavorazione si spegne, l'icona 1 "Inserimento barattolo ananas", l'icona 2 "Inserimento ananas" e l'icona 3 "Pulsante display" rimangono accese in modo fisso; l'icona 4 "Rimozione barattolo" lampeggia. La spia del touch screen capacitivo (Fig. 7) si spegne indicando che il processo è terminato.
6. Rimuovere il barattolo ananas. Una volta rimosso il barattolo ananas, l'icona 1 "Inserimento barattolo ananas", l'icona 2 "Inserimento ananas", l'icona 3 "Pulsante display" continuano accese in modo fisso e l'icona 4 "Rimozione barattolo" si accende per 9 secondi fino al completo caricamento del compressore, per prepararsi al ciclo successivo.

Se la macchina, essendo in funzione, rileva una pressione insufficiente, arresterà il processo di taglio per consentire il caricamento del compressore. Una volta concluso, la macchina continuerà con il processo di taglio.

6.2. FRUTTA

Gli ananas lavorate dalla macchina devono essere esaminati visivamente prima di essere inseriti nella macchina, eliminando le etichette e gli oggetti estranei.

6.3. GUANTI

Prima di procedere con la pulizia, la persona incaricata deve indossare i guanti di sicurezza in dotazione con la macchina.

Questi guanti hanno una vita utile di 2 anni, per questo motivo devono essere sostituiti una volta trascorso questo termine. Se presentano segni di deterioramento, devono essere sostituiti.

I nuovi guanti devono essere dotati di un'alta resistenza al taglio, secondo la norma ISO 13997.

6.4. PULIZIA

Realizzare una pulizia giornaliera della zona di taglio e lavorazione. Non è consentito l'uso di prodotti di pulizia che contengono cloro. Seguire alla lettera la procedura prescritta da Zummo.

CATEGORIA	AZIONE
Pulizia di tutti i pezzi sciolti.	Lavastoviglie a una temperatura massima di 70°C o lavaggio a mano.

Pulizia della macchina, sia il frontale che lo sportello.	Panno inumidito con una soluzione saponosa neutra. ATTENZIONE! MAI pulirla con prodotti che possono graffiarla.
Disinfettare dopo la pulizia.	Utilizzare disinfettante per uso alimentare (ad esempio, a base di perossido di idrogeno in una concentrazione del 3-6%).
Controllo visivo.	Verificare che tutti i pezzi siano intatti.

Smontaggio della macchina

Per realizzare correttamente lo smontaggio dei pezzi, seguire i seguenti passaggi:

- Con la macchina arrestata, spegnerla tramite l'interruttore di corrente (Fig. 3).
- Scollegarla dalla presa di corrente, dopodiché è possibile aprire lo sportello.
- Girare le chiusure verso destra (Fig. 8).
- Indossare guanti di sicurezza. Vedere il capitolo 6.3. GUANTI.
- **PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE LAME** perché sono molto affilate e potrebbero tagliare. Per eseguire le operazioni di pulizia con maggiore sicurezza, inserire i coprilama (Fig. 1).
- Svitare il pomello di centraggio ed estrarre la lama regolabile (Fig. 9).
- Rimuovere il supplemento ananas estraendolo orizzontalmente (Fig. 10). Vedere paragrafo 6.5 CONSIGLI PER L'USO.
- Sollevare la parte anteriore della griglia raccogliogocce ed estrarla (Fig. 11). Quindi rimuovere la vaschetta (Fig. 12).
- Svitare il dado di fissaggio del supporto ed, estraendo orizzontalmente, rimuovere il supporto di taglio (Fig. 13). **PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA LAMA** perché è molto affilata e potrebbe tagliare.

- Svitare il dado di supporto (Fig. 14). Dopodiché, con una mano sollevare il dispositivo di spinta e con l'altra rimuovere la lama pelatrice (Fig. 15) sollevando prima il lato destro, poi tirandola verso destra. Una volta rimossa la lama, rilasciare con cautela il dispositivo di spinta. **PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA LAMA**, perché è molto affilata e potrebbe tagliare.
- Tenere il dispositivo di spinta con una mano, con l'altra ruotare il perno per poterlo estrarre, e tirarlo orizzontalmente (Fig. 16). **PRESTARE ATTENZIONE, IL DISPOSITIVO DI SPINTA POTREBBE CADERE QUANDO IL PERNO VIENE RIMOSSO.**
- Estrarre il dispositivo di spinta tirandolo verso il basso (Fig. 17).
- Lavare il contenitore scarti.
- Pulire il frontalino della macchina e lo sportello.

Nota:

In caso di avaria provocata da una pulizia inadeguata, la garanzia decade.

Montaggio

Dopo aver completato la pulizia, montare la macchina nel seguente ordine:

- 1 Inserire il dispositivo di spinta e inserire il perno, assicurandosi di posizionarlo correttamente (Fig. 18).
- 2 Inserire il supporto di taglio e serrare saldamente il dado di fissaggio (Fig. 19).
- 3 Inserire la vaschetta, assicurandosi di inserirla completamente (Fig. 20).
- 4 Inserire la griglia raccogliocce, assicurandosi che sia ben aderente (Fig. 21).
- 5 Inserire la lama pelatrice, sollevando prima il dispositivo di spinta. Quindi, serrare saldamente il dado di supporto (Fig. 22).

- 6 Inserire il supplemento ananas, assicurandosi di inserirlo completamente fino in fondo (Fig. 23). Vedere paragrafo 6.5 CONSIGLI PER L'USO.
- 7 Inserire la lama regolabile nell'apposita posizione e serrare saldamente il pomello di centraggio (Fig. 24).
- 8 Posizionare il contenitore scarti (Fig. 25).
- 9 Chiudere lo sportello e girare le chiusure verso sinistra, assicurandosi che sia ben chiuso (Fig. 26).

Assicurarsi che il dispositivo di spinta e la lama si incastrino correttamente. In caso contrario, si potrebbero verificare danni su questi pezzi e anche all'interno della macchina.

(Problemi non coperti dalla garanzia per essere causati da errori dell'operatore)

6.5. CONSIGLI PER L'USO

- Consigli per l'uso in base al calibro e all'altezza dell'ananas:

Calibro del frutto	Altezza ottimale del frutto	Si consiglia di montare il supplemento ananas quando l'altezza del frutto è
cALIBRO 5-6 (Ø da 135 mm)	A partire da 165 mm	Tra 155 e 165 mm
CALIBRO 7-8 (Ø tra 110 e 135 mm)	A partire da 150 mm	Tra 140 e 150 mm
CALIBRO 9-10 (Ø fino 110 mm)	A partire da 135 mm	Tra 125 e 135 mm

- A seconda delle dimensioni della frutta da tagliare, si consigliano le seguenti dimensioni dei contenitori:

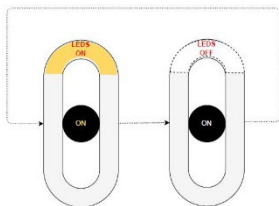
Calibro del frutto	Altezza del barattolo	Diametro del barattolo
cALIBRO 5-6 (Ø da 135 mm)	Tra 140 e 145 mm	Tra 105 e 115 mm
CALIBRO 7-8 (Ø tra 110 e 135 mm)	Tra 125 e 130 mm	Tra 90 e 95 mm
CALIBRO 9-10 (Ø fino 110 mm)	Tra 110 e 115 mm	Tra 85 e 90 mm

- Una volta conclusa la giornata, spegnere la macchina tramite l'interruttore di corrente (Fig. 3).

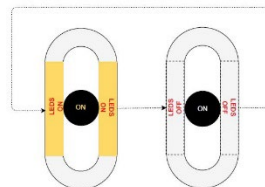
6.6. SISTEMI DI SICUREZZA

La macchina è dotata di vari sistemi di sicurezza:

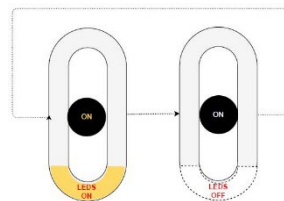
- Se il Coperchio superiore ingresso ananas (Fig. 6) non è montato correttamente, la macchina non funziona e il settore superiore dell'ovale e il pulsante ON lampeggiano. Si arresta quando il Coperchio superiore ingresso ananas viene montato correttamente.



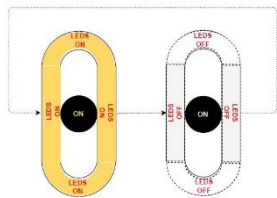
- Se lo Sportello non è chiuso correttamente, la macchina non funziona e i settori laterali dell'ovale e il pulsante ON lampeggiano. Si arresta quando lo Sportello si chiude correttamente.



- Se il Coperchio inferiore contenitore (Fig. 5) non è montato correttamente, la macchina non funziona e il settore inferiore dell'ovale e il pulsante ON lampeggiano. Si arresta quando il Coperchio inferiore contenitore è posizionato correttamente.



- Se per qualsiasi motivo la macchina, essendo in funzione, restasse bloccata, dopo alcuni secondi, in modo automatico, si arresterà il motore, i quattro settori dell'ovale e il pulsante ON lampeggiano. In questo caso contattare il servizio tecnico.



- 5 Se non si accendono il logo Zummo né l'icona 1 "Inserimento barattolo ananas" (Fig. 4), può essere dovuto a mancanza di tensione. Verificare che l'interruttore di corrente sia acceso (Fig. 3).

Manuale di Manutenzione

7. INSTALLAZIONE, PROGRAMMAZIONE E MANUTENZIONE

- La macchina deve essere obbligatoriamente collegata a terra per evitare possibili scariche elettriche alle persone o danni alle apparecchiature.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile al termine dell'installazione. L'uso di prolunghe, adattatori o prese multiple non è consentito.
- Le macchine devono essere installate in luoghi dove il loro utilizzo possa essere supervisionato da parte di personale qualificato.
- Per un funzionamento sicuro, le macchine devono essere posizionate su una superficie orizzontale.

7.1. INSTALLAZIONE

- Rimuovere l'imballaggio
- Posizionare la macchina su una superficie piana e bloccare le ruote con il freno.
- Assicurarsi che la tensione e la frequenza dell'impianto elettrico siano all'interno del range di funzionamento della macchina. Vedere targhetta (Fig. 27).
- Utilizzare una presa dotata di un efficace collegamento a terra protetto da un differenziale di 0,03A, e collegare a questa presa solo la macchina tagliafrutta. Non dividerla con altri dispositivi.
- Prima di avviare la macchina, si consiglia di pulire le parti che saranno a contatto con la frutta.
- Accendere l'interruttore di corrente (Fig. 3 (I=On, O=Off)). Se né il logo Zummo né le 4 icone si accendono (Fig. 4) può essere dovuto a mancanza di tensione. In questo caso, è necessa-

rio assicurarsi di aver collegato la spina a una linea attiva e che l'interruttore di corrente sia acceso. Una volta che questo problema è stato risolto, il logo Zummo e le 4 icone si accendono, una volta che il compressore è pronto le 4 icone si spengono e l'icona 1 "Inserimento barattolo ananas" lampeggia. Ciò indica che la macchina è pronta per essere usata.

7.2. MANUTENZIONE

La manutenzione esterna della macchina è limitata alla sua pulizia. Ogni 10.000 cicli deve essere effettuata una pulizia approfondita dell'interno della macchina.

Il contenitore scarti può contenere gli scarti di circa 15 ananas, a seconda delle dimensioni della corona.

Il contenitore scarti deve essere svuotato regolarmente, non svuotarlo in tempo può pregiudicare il funzionamento della macchina.

7.3. LOCALIZZAZIONE DI AVARIA

Avaria	Causa	Soluzione
La macchina non funziona	La macchina è spenta.	Accendere la macchina dall'interruttore di corrente (Fig. 3).
	La macchina non si mette in funzione.	Attendere un minuto dopo l'accensione per iniziare di nuovo.
	Mancanza di corrente elettrica.	Controllare la presa di corrente.
	Sensore dello sportello difettoso.	Contattare il servizio tecnico.
	Compressore difettoso.	Contattare il servizio tecnico.

Il compressore continua a caricare aria	Problemi con il software.	Arrestare la macchina dall'interruttore di corrente (Fig. 3) e attendere 10 secondi. Accendere nuovamente la macchina dall'interruttore di corrente (Fig. 3). Se il problema persiste, spegnere la macchina dall'interruttore di corrente (Fig. 3) e contattare il servizio tecnico.
	Lama senza filo.	Contattare il servizio tecnico.
La macchina si blocca durante il taglio	Biella del pistone sporca.	Pulire la biella del pistone.
	Compressore difettoso.	Contattare il servizio tecnico.
	Avaria nel circuito ad aria.	Assicurarsi che lo sportello sia chiuso girando le chiusure completamente verso sinistra (Fig. 26).
	Ostruzione degli scarti.	Spegnere la macchina dall'interruttore di corrente (Fig. 3) e rimuovere gli scarti. L'etichetta dell'ananas blocca il processo.
	Ananas troppo grande.	Spegnere la macchina dall'interruttore di corrente (Fig. 3) e rimuovere l'ananas.

La macchina smette di tagliare	Spostamento della guida di taglio.	Assicurarsi che la guida di taglio sia unita alla biella del pistone. Verificarlo tirando la guida verso la parte anteriore.
Guasto della cellula di rilevamento barattolo ananas	Il centro di mira del sensore dello sportello inserimento barattolo è sporco o bloccato.	Rimuovere gli scarti o l'ostacolo del centro di mira del sensore.
La macchina no taglia la corona dell'ananas	Lama superiore fuori dal range di lavorazione.	Situare la lama regolabile (Fig. 9) in calibro corretto.
La macchina si blocca quando si preme il pulsante di inizio	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Girare le chiusure dello sportello completamente verso sinistra (Fig. 26).
	Il sensore non rileva ananas.	Assicurarsi che l'ananas poggia sul supporto.
	El centro di mira del sensore è sporco o bloccato.	Rimuovere gli scarti o l'ostacolo del centro di mira del sensore.

7.4. ELENCO DEI COMPONENTI

260218	VASCHETTA
260219	SET GRIGLIA RACCOGLIGOCCE
260502A-18	LAMA REGOLABILE BL
260503A-18	LAMA FETTE BL
260504A-18	SUPPORTO STICKS BL
260505A	COPRILAMA
260518	LAMA PEZZI CALIBRO 5-6
260519	LAMA STICKS CALIBRO 5-6
260520	LAMA FETTE CALIBRO 5-6
260521	DISPOSITIVO DI SPINTA CALIBRO 5-6
260522	LAMA PEZZI CALIBRO 7-8
260523	LAMA STICKS CALIBRO 7-8
260524	LAMA FETTE CALIBRO 7-8
260525	DISPOSITIVO DI SPINTA CALIBRO 7-8
260526	LAMA PEZZI CALIBRO 9-10
260527	LAMA STICKS CALIBRO 9-10
260528	LAMA FETTE CALIBRO 9-10
260529	DISPOSITIVO DI SPINTA CALIBRO 9-10
260531	SUPPLEMENTO ANANAS PICCOLE
260532	PERNO DISPOSITIVO DI SPINTA
260534	POMELLO DI CENTRAGGIO
260539A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 5-6 FETTE
260540A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 5-6 STICKS
260541A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 5-6 PEZZI
260542A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 7-8 FETTE
260543A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 7-8 STICKS
260544A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 7-8 PEZZI
260545A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 9-10 FETTE
260546A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 9-10 STICKS
260547A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 9-10 PEZZI

260550	DADO DI SUPPORTO
V0293B-1	DADO GP
VPPL-01	CONTENITORI RIFIUTI GRANDE
260539A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 5-6 FETTE
260540A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 5-6 STICKS
260541A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 5-6 PEZZI
260542A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 7-8 FETTE
260543A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 7-8 STICKS
260544A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 7-8 PEZZI
260545A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 9-10 FETTE
260546A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 9-10 STICKS
260547A-18	KIT DA TAGLIO CALIBRO 9-10 PEZZI

zummo

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Caro cliente: Por favor, leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar a sua máquina de cortar.
- Esta máquina não foi concebida para ser instalada em exteriores. Não deve ser exposta diretamente aos raios solares nem colocada em locais não protegidos dos agentes atmosféricos ou onde sejam utilizados jatos de água para a limpeza.
- Para evitar riscos, todas as reparações devem ser realizadas por pessoal técnico.
- Utilize sempre componentes, acessórios e peças de substituição originais da Zummo. Não manipule a máquina para fazê-la funcionar sem algum dos dispositivos de segurança.
- Declina-se qualquer responsabilidade pelos danos decorrentes do uso indevido da máquina ou da não observância das instruções deste manual.
- Solicite o serviço de assistência técnica à empresa que lhe forneceu a máquina. Caso não a consiga localizar, contacte a ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (dados de contacto no capítulo referente à garantia).
- O acesso à área de serviço é restrito a pessoas com conhecimento e experiência prática da máquina, em particular no que diz respeito à segurança e higiene.
- A máquina exerce uma grande pressão ao cortar a fruta. Por este motivo, nunca introduza as mãos nem objetos estranhos na zona de corte.
- Tenha especial cuidado com as lâminas, pois pode cortar-se ao manuseá-las. Para evitar riscos, uma vez limpas, coloque o protetor das lâminas (Fig. 1).

- Antes de realizar a limpeza ou manutenção, desligue sempre a máquina da rede elétrica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por pessoal qualificado semelhante a fim de evitar riscos.
- Recomenda-se deixar um espaço de 10 cm entre as partes laterais e traseira da máquina e qualquer parede para garantir uma ventilação interna adequada. A entrada e a saída de ar não devem ser obstruídas. Se a máquina for instalada encastada num armário, realize orifícios de ventilação na entrada e na saída e equipe o armário com um sistema de ventilação forçada.
- A máquina não deve ser utilizada por crianças com menos de 8 anos ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas e instruídas adequadamente. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com a máquina. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

A partir da área privada em www.zummocorp.com, pode registar-se e descarregar este manual em formato eletrónico.

ÍNDICE

1. DADOS TÉCNICOS**2. RESÍDUOS E RECICLAGEM****3. GARANTIA****4. ACESSÓRIOS****5. FOTOGRAFIAS**

MANUAL DE SERVIÇO

6. FUNÇÕES E LIMPEZA

6.1. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

6.2. FRUTAS

6.3. LUVAS

6.4. LIMPEZA

6.5. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

6.6. SISTEMAS DE SEGURANÇA

MANUAL DE MANUTENÇÃO

7. INSTALAÇÃO, PROGRAMAÇÃO E MANUTENÇÃO

7.1. INSTALAÇÃO

7.2. MANUTENÇÃO

7.3. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.4. LISTA DE COMPONENTES

1. DADOS TÉCNICOS

TEMPO DE EXECUÇÃO		15 S
CAPACIDADE CAIXOTE DE RESÍDUOS		79 L
DIMENSÕES	ALTURA (mm)	1710
	LARGURA (mm)	800
	FONDO (mm)	800
LIMITES AMBIENTAIS	TEMPERATURA ENTRE	+5°C e +45°C
	HUMIDADE ENTRE	45% e 70%
TAMANHO DA FRUTA Ø (mm) (*)	KIT CALIBRE 5-6 SLICES, STICKS OU CHUNKS	Ø a partir de 135
	KIT CALIBRE 7-8 SLICES, STICKS OU CHUNKS	Ø entre 110 e 135
	KIT CALIBRE 9-10 SLICES, STICKS OU CHUNKS	Ø até 110
ALTURA MÍNIMA DA FRUTA (mm)		125
PESO (sem embalagem)		200 Kg
NÍVEL DE PRESSÃO SONORA PONDERADO "A"		Inferior a 70 dB
TENSÃO E FREQUÊNCIA	MOD. Z26A	230V-50Hz
	MOD. Z26B	220V-60Hz
	MOD. Z26C	110V-60Hz
POTÊNCIA MÁXIMA		1,6Kw
SEGURANÇA	Porta com interruptor de segurança. Múltiplos sensores de segurança	
<i>* A máquina inclui de série 1 Kit a escolher pelo cliente.</i>		

2. RESÍDUOS E RECICLAGEM

EQUIPAMENTOS FORA DE USO

União Europeia



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

Para obter mais informações sobre os pontos de recolha e reciclagem deste produto, contacte o serviço de recolha do seu município, a entidade gestora de resíduos ou o distribuidor onde adquiriu o produto.

Ao eliminar este produto corretamente, estará a ajudar a preservar os recursos naturais (recuperação de materiais) e a evitar possíveis consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente, devido ao tratamento incorreto do produto eliminado.

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

Outros países não pertencentes à União Europeia

Se pretende eliminar este produto, faça-o em conformidade com a legislação nacional ou outros regulamentos em vigor no seu país relativos à gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos usados.

EMBALAGEM

Para a eliminação da embalagem, tenha em conta os regulamentos locais de tratamento deste tipo de resíduos. Separe os diferentes materiais de embalagem e entregue-os no ponto de recolha seletiva de resíduos mais próximo.

3. GARANTIA

A ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., através do seu distribuidor oficial, garante as suas máquinas por um período de 1 ANO, que entrará em vigor a partir da data de ENTREGA ao distribuidor, de acordo com as seguintes condições:

Esta garantia cobre todos os defeitos de material ou de fabrico.

Se a máquina apresentar algum defeito durante a sua utilização normal dentro do período de garantia, as peças defeituosas serão substituídas sem quaisquer encargos.

A garantia só será válida se for acompanhada da fatura de compra original.

A reparação ou a substituição de peças durante o período de garantia não implicam a extensão do prazo de garantia.

As peças de substituição originais têm uma garantia de 6 meses.

ESTA GARANTIA NÃO COBRE

Qualquer dano não causado diretamente por defeitos de fabrico ou de material.

Qualquer dano devido a uma instalação incorreta, abuso, uso indevido, alteração, acidente ou negligência.

Os riscos nas peças de plástico devido à utilização de elementos que possam riscar a sua superfície, tais como esfregões de limpeza.

A deformação das peças de plástico termoformadas por terem sido expostas a temperaturas excessivas.

A mão de obra das reparações não incluídas nesta garantia.

Qualquer dano causado por pessoal ou materiais não autorizados.

Os defeitos causados pelo desgaste normal de uso.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel.: 961.301.246

Fax: 961.301.250

Qualquer reparação durante o período de garantia **não** autorizada pela Zummo implicará automaticamente a **anulação** da garantia.

4. ACESSÓRIOS

A máquina dispõe de diferentes kits de lâminas em função do tamanho da fruta a cortar (*):

- a. Kit calibre 5-6 corte Slices, para frutas a partir de 135 mm de diâmetro.
- b. Kit calibre 5-6 corte Sticks, para frutas a partir de 135 mm de diâmetro.
- c. Kit calibre 5-6 corte Chunks, para frutas a partir de 135 mm de diâmetro.
- d. Kit calibre 7-8 corte Slices, para frutas de 110 mm a 135 mm de diâmetro.

- e. Kit calibre 7-8 corte Sticks, para frutas de 110 mm a 135 mm de diâmetro.
- f. Kit calibre 7-8 corte Chunks, para frutas de 110 mm a 135 mm de diâmetro.
- g. Kit calibre 9-10 corte Slices, para frutas até 110 mm de diâmetro.
- h. Kit calibre 9-10 corte Sticks, para frutas até 110 mm de diâmetro.
- i. Kit calibre 9-10 corte Chunks, para frutas até 110 mm de diâmetro.

ATENÇÃO! Não utilize conjuntamente elementos de diferentes kits.

**A máquina inclui de série 1 Kit a escolher pelo cliente.*

Manual de Serviço

6. FUNÇÕES E LIMPEZA

- É aconselhável desligar a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 3) antes de iniciar as operações de limpeza.
- Não efetue a limpeza da máquina utilizando jatos de água diretos e/ou de alta pressão.
- Deve ser realizada, pelo menos, uma limpeza diária das peças da zona de corte e processamento, seguindo as instruções de limpeza.
- É obrigatório o uso de luvas de proteção no momento da limpeza. Consulte o capítulo 6.3. LUVAS.

6.1. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Consoante o tamanho da fruta a cortar, deverá escolher o kit de lâminas. Consulte o capítulo 4. ACESSÓRIOS.
- Antes de ligar a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 3), certifique-se de que está no modo de corte pretendido (Fig. 2 (I=Sticks, O=Slices/Chunks)) e de que o kit de lâminas é o correcto. A máquina dispõe de dois modos de funcionamento:
 - Modo Slices/Chunks: Corta a fruta em rodelas ou em pedaços.
 - Modo Sticks: Corta a fruta em bastões
- Para a colocação em funcionamento, realize os seguintes passos:
 1. Ligue a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 3 (I=On, O=Off)). A máquina demora cerca de 30 segundos a ligar, verificando seguidamente a pressão do compressor. Uma vez ligada, a luz LED do logo Zummo ilumina-se e os 4 ícones acendem-se (Fig. 4). Quando o compressor está preparado, os 4 ícones apagam-se e o ícone 1 “inserir recipiente ananás” pisca. Isto indica que a máquina está pronta a funcionar.

2. Insira o recipiente ananás (Fig. 5). Quando a máquina deteta o recipiente e fecha a porta, o ícone 1 “inserir recipiente ananás” para de piscar e passa a luz fixa e o ícone 2 “introduzir ananás” pisca. Isto indica que já pode realizar o seguinte passo.
3. Introduza o ananás (Fig. 6). Quando a máquina deteta o ananás e fecha a porta, o ícone 1 “inserir recipiente ananás” permanece aceso, o ícone 2 “introduzir ananás” para de piscar e passa a luz fixa e o ícone 3 “botão ecrã” pisca. O ecrã tátil capacitivo (Fig. 7) indica que a máquina está pronta a trabalhar através da luz intermitente das quatro secções do indicador oval e da luz fixa do botão ON.
4. Prima o botão ON do ecrã tátil capacitivo (Fig. 7) para iniciar o processo. Enquanto a máquina está a trabalhar, a iluminação interior da zona de processamento mantém-se acesa. O ícone 1 “inserir recipiente ananás” e o ícone 2 “introduzir ananás” permanecem acesos e o ícone 3 “botão ecrã” para de piscar e passa a luz fixa. O ecrã tátil capacitivo (Fig. 7) indica que o processo está em curso através da luz intermitente do botão ON e da luz fixa das quatro secções do indicador oval.
5. Uma vez concluído o processo, a iluminação interior da zona de processamento apaga-se, ao passo que o ícone 1 “inserir recipiente ananás”, o ícone 2 “introduzir ananás” e o ícone 3 “botão ecrã” permanecem acesos e o ícone 4 “retirar recipiente” pisca. A luz do ecrã tátil capacitivo (Fig. 7) apaga-se indicando que o processo foi concluído.
6. Retire o recipiente ananás. Quando o recipiente ananás é removido, o ícone 1 “inserir recipiente ananás”, o ícone 2 “introduzir ananás” e o ícone 3 “botão ecrã” permanecem acesos, ao passo que o ícone 4 “retirar recipiente” para de piscar e passa a luz fixa durante 9 segundos até ao carregamento completo do compressor, preparando-se para o seguinte ciclo.

Se, durante o funcionamento, a máquina detetar que a pressão é insuficiente, interromperá o processo de corte para realizar o carregamento

do compressor. Uma vez concluído, a máquina retomará o processo de corte.

6.2. FRUTAS

Os ananases a processar devem ser examinados visualmente antes de serem introduzidos na máquina e quaisquer etiquetas ou corpos estranhos devem ser removidos.

6.3. LUVAS

Antes de iniciar a limpeza, a pessoa encarregada deve colocar as luvas de proteção fornecidas com a máquina.

As luvas têm uma vida útil de 2 anos, devendo ser substituídas ao fim do referido período. Além disso, se for observada qualquer deterioração, deverão ser imediatamente substituídas.

As novas luvas devem ter uma alta resistência ao corte, de acordo com a norma ISO 13997.

6.4. LIMPEZA

Deve ser realizada uma limpeza diária da zona de corte e processamento.

Não devem ser utilizados produtos de limpeza que contenham cloro.

As instruções de limpeza descritas pela Zummo devem ser rigorosamente seguidas.

CATEGORIA	AÇÃO
Limpeza de todas as peças soltas.	Máquina de lavar loiça a uma temperatura máxima de 70°C ou lavar à mão.

Limpeza da máquina, tanto a parte frontal como a porta.	Pano humedecido com uma solução de sabão neutro. ATENÇÃO! NUNCA utilize produtos que possam riscar a sua superfície.
Desinfecção após a limpeza.	Utilizar desinfetante adequado para alimentos (por exemplo, à base de peróxido de hidrogénio, na concentração de 3-6%).
Inspeção visual.	Verificar se todas as peças estão em perfeitas condições.

Desmontagem da máquina

Para desmontar as peças corretamente, realize os seguintes passos:

- Com a máquina parada, desligue-a através do interruptor de alimentação (Fig. 3).
- Desligue a máquina da rede elétrica. A seguir, pode abrir a porta.
- Rode os fechos para a direita (Fig. 8).
- Coloque as luvas de proteção. Consulte o capítulo 6.3. LUVAS.
- **TENHA MUITO CUIDADO COM AS LÂMINAS**, já que são muito afiadas e podem provocar ferimentos. Para realizar as operações de limpeza com maior segurança, coloque os protetores das lâminas (Fig. 1).
- Desenrosque o manipulador de centragem e remova a lâmina regulável (Fig. 9).
- Retire o suplemento ananás, puxando-o horizontalmente para fora (Fig. 10). Consulte o capítulo 6.5 CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO.
- Remova a grelha de gotejamento puxando-a para cima pela parte dianteira (Fig. 11). Seguidamente, retire o tabuleiro de recolha (Fig. 12).

- Desaperte a porca de fixação do tabuleiro e retire o tabuleiro de corte puxando-o horizontalmente para fora (Fig. 13). **TENHA MUITO CUIDADO COM A LÂMINA**, já que é muito afiada e pode provocar ferimentos.
- Desaperte a porca de suporte (Fig. 14). Seguidamente, com uma das mãos levante o empurrador e com a outra mão retire a lâmina de descascar (Fig. 15), levantando primeiro o lado direito e depois puxando-a para a direita. Depois de remover a lâmina, solte o empurrador cuidadosamente. **TENHA MUITO CUIDADO COM A LÂMINA**, já que é muito afiada e pode provocar ferimentos.
- Segure o empurrador com uma das mãos e, com a outra mão, rode a cavilha para poder removê-la; puxe-a horizontalmente (Fig. 16). **TENHA CUIDADO, O EMPURRADOR PODE CAIR AO REMOVER A CAVILHA**.
- Retire o empurrador puxando-o para baixo (Fig. 17).
- Lave o caixote de resíduos.
- Limpe a parte frontal da máquina e a porta.

Nota:

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

Montagem

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

- 1 Coloque o empurrador e insira a cavilha. Certifique-se de colocá-lo na posição correta (Fig. 18).
- 2 Coloque o tabuleiro de corte e aperte bem a porca de fixação (Fig. 19).
- 3 Coloque o tabuleiro de recolha. Certifique-se de colocá-lo até ao fundo (Fig. 20).
- 4 Coloque a grelha de gotejamento. Certifique-se de que

está bem encaixada (Fig. 21).

- 5 Coloque a lâmina de descascar, levantando primeiro o empurrador. Seguidamente, aperte bem a porca de suporte (Fig. 22).
- 6 Coloque o suplemento ananás. Certifique-se de inseri-lo até ao fundo (Fig. 23). Consulte o capítulo 6.5 CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO.
- 7 Coloque a lâmina regulável na posição correta e aperte bem o manípulo de centragem (Fig. 24).
- 8 Coloque o caixote de resíduos (Fig. 25).
- 9 Feche a porta e rode os fechos para a esquerda. Certifique-se de que está bem fechada (Fig. 26).

Verifique se o empurrador e a lâmina encaixam corretamente. Caso contrário, estas peças poderão sofrer danos e também danificar o interior da máquina.

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

6.5. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- Recomendações de utilização consoante o calibre e a altura do ananás:

Tamanho da fruta	Altura ideal da fruta	Recomenda-se colocar o suplemento ananás quando a altura da fruta for
cALIBRE 5-6 (Ø a partir de 135 mm)	A partir de 165 mm	De 155 mm a 165 mm

CALIBRE 7-8 (Ø de 110 mm a 135 mm)	A partir de 150 mm	De 140 mm a 150 mm
CALIBRE 9-10 (Ø até 110 mm)	A partir de 135 mm	De 125 mm a 135 mm

- Em função do tamanho da fruta a cortar, recomendamos os seguintes tamanhos de recipientes.

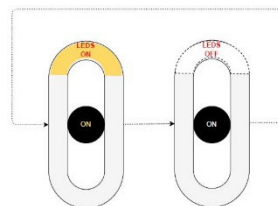
Tamanho da fruta	Altura do recipiente	Diâmetro do recipiente
CALIBRE 5-6 (Ø a partir de 135 mm)	De 140 mm a 145 mm	De 105 mm a 115 mm
CALIBRE 7-8 (Ø de 110 mm a 135 mm)	De 125 mm a 130 mm	De 90 mm a 95 mm
CALIBRE 9-10 (Ø até 110 mm)	De 110 mm a 115 mm	De 85 mm a 90 mm

- No final do dia, desligue a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 3).

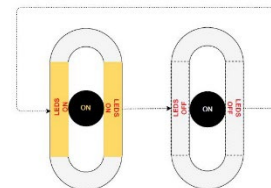
6.6. SISTEMAS DE SEGURANÇA

A máquina possui diversos sistemas de segurança:

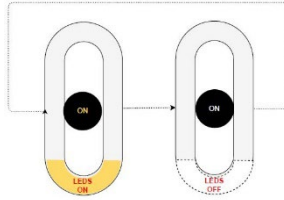
- Se a Tampa Superior Introdução Ananás (Fig. 6) não estiver montada corretamente, a máquina não funcionará e a secção superior do indicador oval e o botão ON piscarão. Assim que a Tampa Superior Introdução Ananás for colocada corretamente, deixarão de piscar.



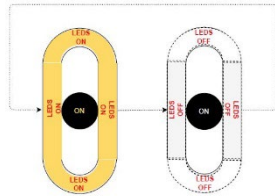
- Se a Porta não estiver bem fechada, a máquina não funcionará e as secções laterais do indicador oval e o botão ON piscarão. Assim que a Porta for fechada corretamente, deixarão de piscar.



- Se a Tampa Inferior Depósito (Fig. 5) não estiver montada corretamente, a máquina não funcionará e a secção inferior do indicador oval e o botão ON piscarão. Assim que a Tampa Inferior Depósito for colocada corretamente, deixarão de piscar.



- 4 Se, por algum motivo, a máquina ficar bloqueada durante o funcionamento, o motor parará automaticamente após alguns segundos e as quatro secções do indicador oval e o botão ON piscarão. Se isto ocorrer, deverá ligar para o serviço técnico.



- 5 Se nem o logo Zummo nem o ícone 1 “inserir recipiente ananás” (Fig. 4) se acenderem, significa que não há tensão. Certifique-se de que o interruptor de alimentação está acionado (Fig. 3).

Manual de Manutenção

7. INSTALAÇÃO, PROGRAMAÇÃO E MANUTENÇÃO

- A máquina deve ser obrigatoriamente ligada à terra para evitar possíveis descargas elétricas a pessoas ou danos ao equipamento.
- Após a conclusão da instalação, a tomada deve ser de fácil acesso. Não é permitida a utilização de extensões, adaptadores ou tomadas múltiplas.
- As máquinas devem ser instaladas em locais onde a sua utilização possa ser supervisionada por pessoal qualificado.
- As máquinas devem ser colocadas sobre uma superfície horizontal para garantir um funcionamento seguro.

7.1. INSTALAÇÃO

- Remova a embalagem.
- Coloque a máquina sobre uma superfície plana e bloqueie as rodas com o travão.
- Certifique-se de que a tensão e a frequência da sua instalação elétrica são compatíveis com a gama de funcionamento da máquina. Consulte a placa de características (Fig. 27).
- Utilize uma tomada com uma ligação à terra eficaz protegida por um diferencial de 0,03 A. Ligue a esta tomada apenas a máquina de cortar. Não utilize esta tomada para ligar outros aparelhos.
- Antes de colocar a máquina em funcionamento, é recomendável limpar as peças que estarão em contacto com a fruta.
- Ligue o interruptor de alimentação (Fig. 3 (I=On, O=Off)). Se nem o logo Zummo nem os 4 ícones (Fig. 4) se acenderem, significa que não há tensão. Neste caso, deve certificar-se de que ligou a ficha a uma tomada com tensão e que o interruptor de alimentação está acionado. Uma vez solucionado o problema, o logo Zummo e os 4 ícones acendem-se. Quando o

compressor está preparado, os 4 ícones apagam-se e o ícone 1 “inserir recipiente ananás” pisca indicando que a máquina está pronta a utilizar.

7.2. MANUTENÇÃO

A manutenção exterior da máquina limita-se à limpeza.

A cada 10.000 ciclos, deve ser realizada uma limpeza profunda do interior da máquina.

O caixote de resíduos tem espaço suficiente para resíduos de aproximadamente 15 ananás, dependendo do tamanho da coroa.

O caixote de resíduos deve ser esvaziado regularmente. Não o esvaziar a tempo pode afetar o funcionamento da máquina.

7.3. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
A máquina não funciona.	A máquina está desligada.	Ligue a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 3).
	A máquina não inicia o funcionamento.	Aguarde um minuto após a ligação para reiniciar o processo.
	Não há corrente elétrica.	Verifique a tomada elétrica.
	Sensor da porta defeituoso.	Contacte o serviço técnico.
	Compressor defeituoso.	Contacte o serviço técnico.

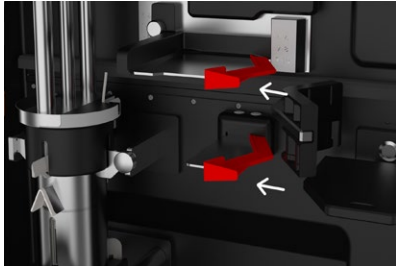
O compressor continua a carregar ar.	Problemas com o software.	Desligue a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 3) e aguarde 10 segundos. Volte a ligar a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 3). Se o problema persistir, desligue a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 3) e contacte o serviço técnico.
A máquina fica bloqueada durante o corte.	Lâmina sem gume.	Contacte o serviço técnico.
	Haste do pistão suja.	Limpe a haste do pistão.
	Compressor defeituoso.	Contacte o serviço técnico.
	Avaria no circuito de ar.	Certifique-se de que a porta está fechada rodando os fechos totalmente para a esquerda (Fig. 26).
	Obstrução de resíduos.	Desligue a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 3) e remova os resíduos ou etiquetas. A etiqueta do ananás está a bloquear o processo.
	Ananás demasiado grande.	Desligue a máquina através do interruptor de alimentação (Fig. 3) e retire o ananás.
A máquina para de cortar.	Deslocação do carro de corte.	Certifique-se de que o carro de corte está unido à haste do pistão. Faça a verificação puxando o carro para a frente.

Falha da fotocélula de deteção do recipiente de ananás.	O centro de visão do sensor da porta de inserção do recipiente está sujo ou bloqueado.	Remova os resíduos ou obstáculos do centro de visão do sensor.
A máquina não corta a coroa do ananás.	Lâmina superior fora do intervalo de processamento.	Posicione a lâmina regulável (Fig. 9) no calibre correto.
A máquina fica bloqueada ao premir o botão de início.	A porta não está bem fechada.	Rode os fechos da porta totalmente para a esquerda (Fig. 26).
	O sensor não deteta o ananás.	Certifique-se de que o ananás está apoiado no tabuleiro.
	O centro de visão do sensor está sujo ou bloqueado.	Remova os resíduos ou obstáculos do centro de visão do sensor.

7.4. LISTA DE COMPONENTES

260218	TABULEIRO DE RECOLHA
260219	CONJUNTO GRELHA DE GOTEJAMENTO
260502A-18	LÂMINA REGULÁVEL BL
260503A-18	LÂMINA RODELAS BL
260504A-18	TABULEIRO STICKS BL
260505A	PROTECTOR LÂMINA
260518	LÂMINA PEDAÇOS CALIBRE 5-6
260519	LÂMINA STICKS CALIBRE 5-6
260520	LÂMINA RODELAS CALIBRE 5-6
260521	EMPURRADOR CALIBRE 5-6
260522	LÂMINA PEDAÇOS CALIBRE 7-8
260523	LÂMINA STICKS CALIBRE 7-8
260524	LÂMINA RODELAS CALIBRE 7-8
260525	EMPURRADOR CALIBRE 7-8
260526	LÂMINA PEDAÇOS CALIBRE 9-10
260527	LÂMINA STICKS CALIBRE 9-10
260528	LÂMINA RODELAS CALIBRE 9-10
260529	EMPURRADOR CALIBRE 9-10
260531	SUPLEMENTO ANANASES PEQUENOS
260532	CAVILHA EMPURRADOR
260534	MANÍPULO DE CENTRAGEM
260539A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 RODELAS
260540A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 STICKS
260541A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 PEDAÇOS
260542A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 RODELAS
260543A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 STICKS
260544A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 PEDAÇOS
260545A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 RODELAS
260546A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 STICKS

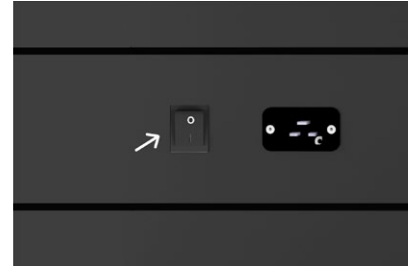
260547A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 PEDAÇOS
260550	PORCA DE SUPORTE
V0293B-1	PORCA GP
VPPL-01	CAIXOTE RESÍDUOS GRANDE
260539A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 RODELAS
260540A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 STICKS
260541A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 PEDAÇOS
260542A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 RODELAS
260543A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 STICKS
260544A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 PEDAÇOS
260545A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 RODELAS
260546A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 STICKS
260547A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 PEDAÇOS



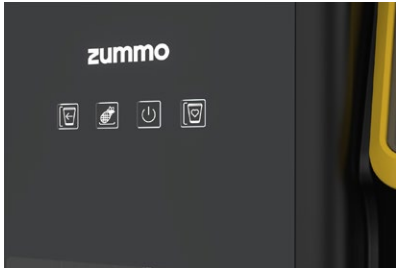
1



2



3



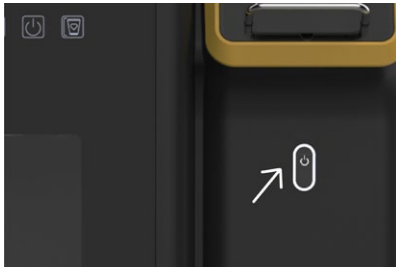
4



5



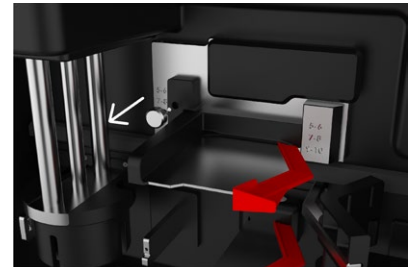
6



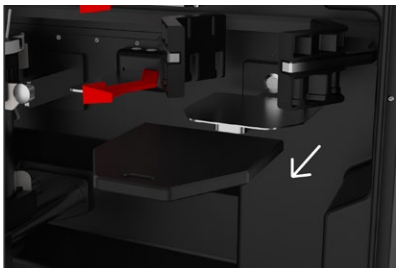
7



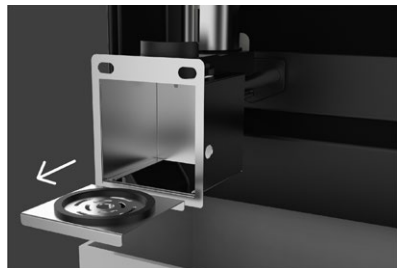
8



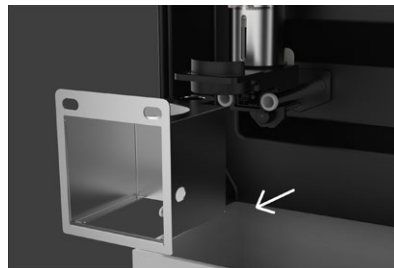
9



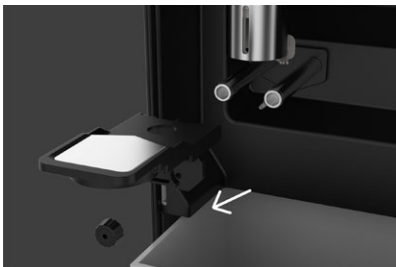
10



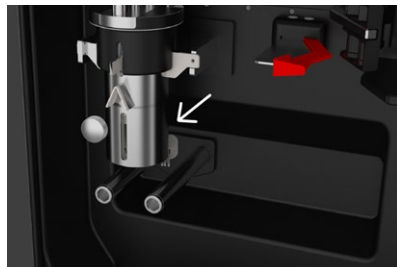
11



12



13



14



15



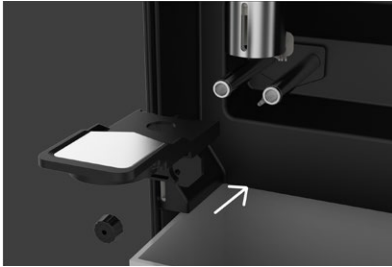
16



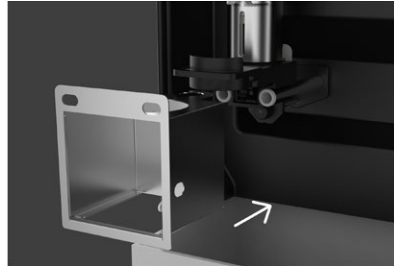
17



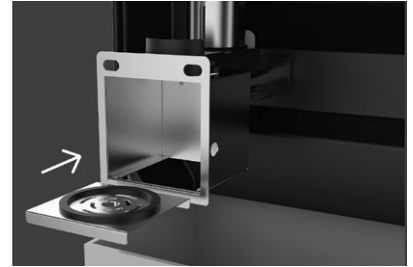
18



19



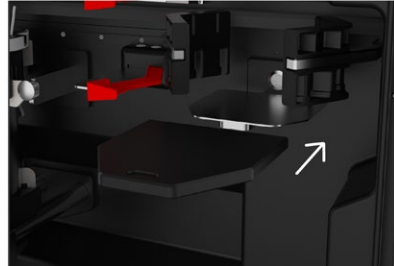
20



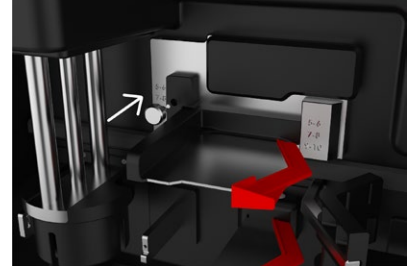
21



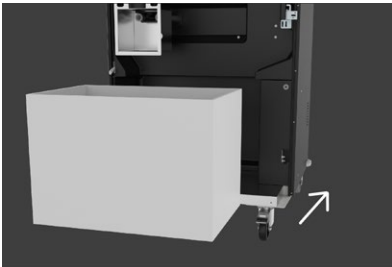
22



23



24



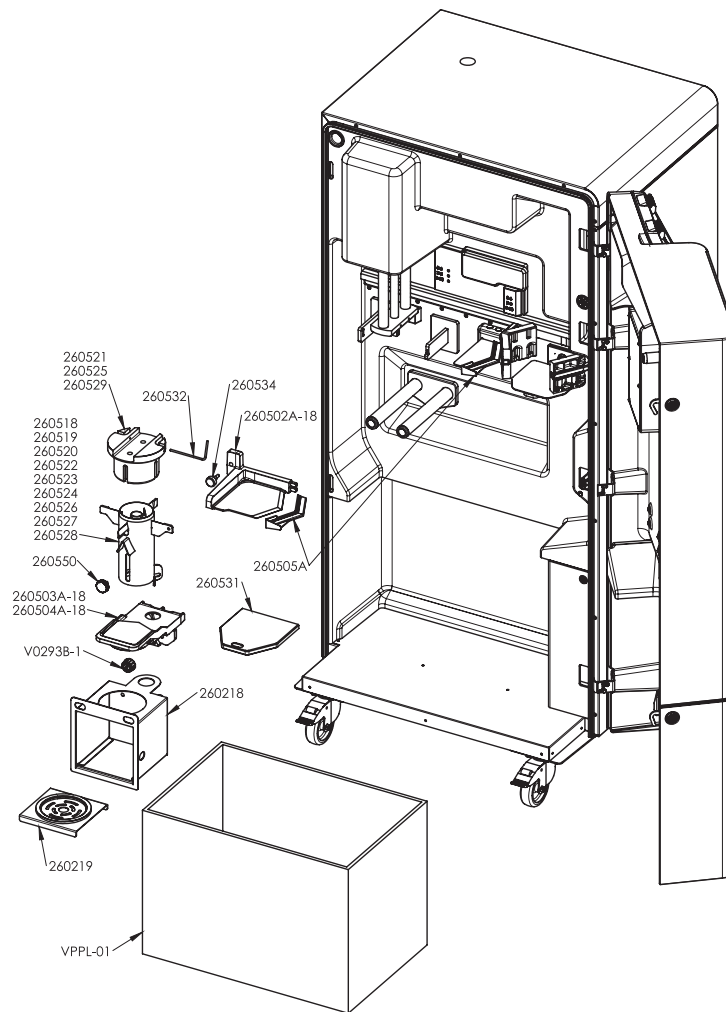
25



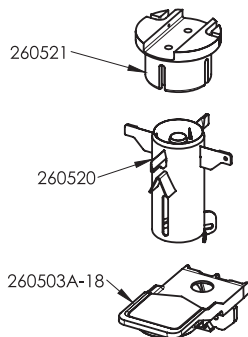
26



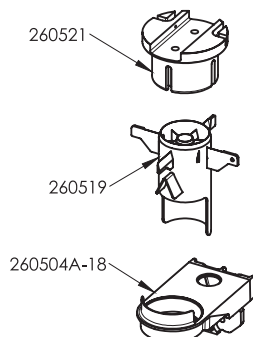
27



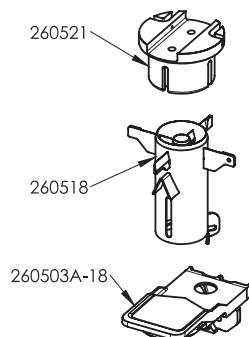
260539A-18 KIT DE CORTE
CALIBRE 5-6 RODAJAS



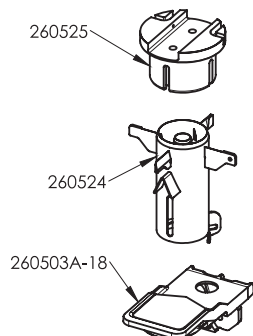
260540A-18 KIT DE CORTE
CALIBRE 5-6 STICKS



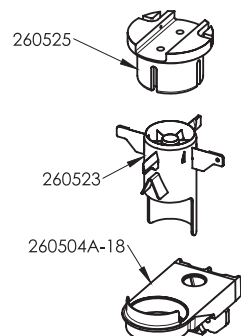
260541A-18 KIT DE CORTE
CALIBRE 5-6 TROZOS



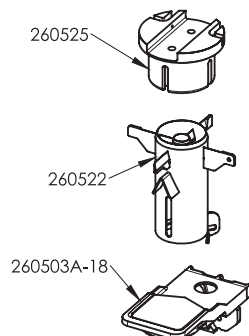
260542A-18 KIT DE CORTE
CALIBRE 7-8 RODAJAS



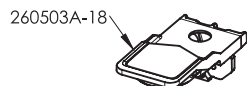
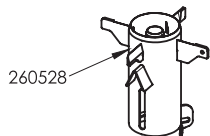
260543A-18 KIT DE CORTE
CALIBRE 7-8 STICKS



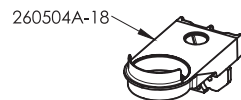
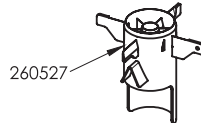
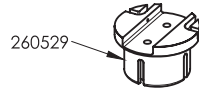
260544A-18 KIT DE CORTE
CALIBRE 7-8 TROZOS



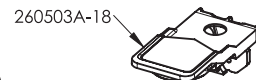
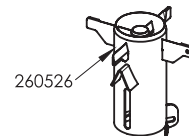
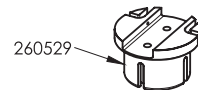
260545A-18 KIT DE CORTE
CALIBRE 9-10 RODAJAS



260546A-18 KIT DE CORTE
CALIBRE 9-10 STICKS



260547A-18 KIT DE CORTE
CALIBRE 9-10 TROZOS





EU DECLARATION OF CONFORMITY

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



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

2006/42	Machinery safety Directive
2014/53	RED Directive
2014/30	Electromagnetic Compatibility Directive (EMC)
2011/65	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment Directive (RoHS), as amended by 2015/863.
2012/19	Waste electrical and electronic equipment Directive (WEEE).
2009/125/EC	Ecodesign requirements Directive
1935/2004	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food.
10/2011	Regulation on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
2023/2006	Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

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

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 + A15:2021	Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1: General requirements.
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A2:2008 + A1:2006 + A12:2010	Household and similar electrical appliances – Safety – Part 2-75: Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines.
EN 62233:2008	Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure.

EN IEC 55014-1:2021	Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 1: Emission.
EN IEC 55014-2:2021	Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 2: Immunity – Product family standard.
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021	Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-2: Limits – Limits for harmonic current emissions (equipment input current <= 16 A per phase).
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021	Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-3: Limits – Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current <= 16 A per phase and not subject to conditional connection.
EN 301 489-1 V2.2.3	ElectroMagnetic Compatibility (EMC) standard for radio equipment and services; Part 1: Common technical requirements
EN 301 489-3 V2.1.1	ElectroMagnetic Compatibility (EMC) standard for radio equipment and services – Part 3: Specific conditions for Short-Range Devices (SRD) operating on frequencies between 9 kHz and 246 GHz
EN 300 328 V2.2.2	Wideband transmission systems; Data transmission equipment operating in the 2,4 GHz band
EN 1672-1:2014	Food processing machinery – Basic concepts – Part 1: Safety requirements.
EN 1672-2:2020	Food processing machinery – Basic concepts – Part 2: Hygiene and cleanability requirements.

**Models:
Z26A**

24/02/2022

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

Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008

Radio Equipment Regulations 2017

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

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

2012/19	Waste electrical and electronic equipment Directive (WEEE).
1935/2004	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food.
10/2011	Regulation on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
2023/2006	Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

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

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 + A15:2021	Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1: General requirements.
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A2:2008 + A11:2006 + A12:2010	Household and similar electrical appliances – Safety – Part 2-75: Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines.
EN 62233:2008	Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure.

EN IEC 55014-1:2021	Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 1: Emission.
EN IEC 55014-2:2021	Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 2: Immunity – Product family standard.
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021	Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-2: Limits – Limits for harmonic current emissions (equipment input current <= 16 A per phase).
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021	Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-3: Limits – Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current <= 16 A per phase and not subject to conditional connection.
EN 301 489-1 V2.2.3	ElectroMagnetic Compatibility (EMC) standard for radio equipment and services; Part 1: Common technical requirements
EN 301 489-3 V2.1.1	ElectroMagnetic Compatibility (EMC) standard for radio equipment and services – Part 3: Specific conditions for Short-Range Devices (SRD) operating on frequencies between 9 kHz and 246 GHz
EN 300 328 V2.2.2	Wideband transmission systems; Data transmission equipment operating in the 2,4 GHz band
EN 1672-1:2014	Food processing machinery – Basic concepts – Part 1: Safety requirements.
EN 1672-2:2020	Food processing machinery – Basic concepts – Part 2: Hygiene and cleanability requirements.

Models:
Z26A

04/10/2022

zummo

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

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

Nombre / Name / Nom / Name / Nome / Name / Naam / ИМЯ / adı

Dirección / Address / Adresse / Anschrift / Indirizzo / Endereço / Adres / Адрес

Población / City / Ville / Ort / Comune / Localidade / Gemeente / Город / şehir

Tel / Ten:

Fecha de venta / Date of Sale / Date d'Achat / Verkaufsdatum / Data de la Vendita /
Data de la Venda/ Verkoopdatum / Дата продажи / Satış tarihi

Modelo / Model / Modèle/ Modell / Modello / Modelo / Model / Модель / Modeli



zummo

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