



MULTIFRUIT SPEED CONTROL

  
LIFE ESSENCE



## Multifruit Speed Control

Español

English

Français

Deutsch

Italiano





Español



Original instructions / Instrucciones originales

## Descripción

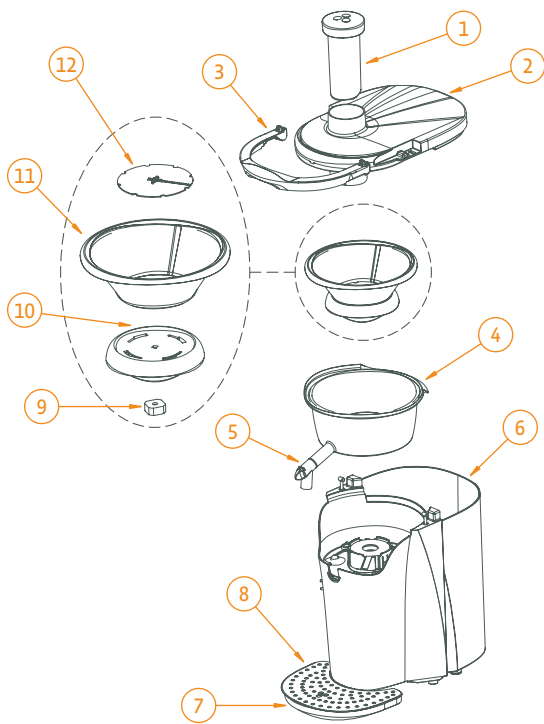


**Multifruit Speed Control** es la licuadora perfecta para extraer el mayor jugo posible de cualquier tipo de fruta y verdura. Con esta licuadora disfrutarás de una gran versatilidad gastronómica en la preparación de cualquier zumo, cóctel o batido que puedas imaginar, economizando tiempo, trabajo y materia prima.



## Piezas

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



## Fruta y verdura

### Antes de licuar...

1. Lava siempre la fruta y verdura.
2. Pela la fruta o verdura con piel o corteza no comestibles (piña, sandía, mango, kiwi...).
3. Elimina antes del licuado los huesos y pepitas de gran tamaño (melocotón, ciruela, cereza...).
4. Trocea las frutas o verduras más grandes que el orificio de alimentación (75 mm). Si son menores puedes licuar varias a la vez.

● **SOFT**  
FRUITS



● ● **HARD**  
VEGETABLES





## Funcionamiento

1. Presiona el interruptor de encendido trasero y ponlo en posición « I ». El LED luminoso junto al selector se encenderá. Fig 1
2. Coloca el cubo de residuos en posición correcta, pegado a la pared trasera de la licuadora. Fig 2  
¡Atención! Si su máquina funciona a 115V, y el LED parpadea, el cubo está mal colocado. Vuelva a la posición de Stand-By (Fig 3) y coloque el cubo de residuos pegado a la pared trasera de la licuadora. Pon un recipiente bajo la salida de zumo y selecciona la posición deseada (• 0 ••). La posición • es ideal para FRUTAS BLANDAS (manzana, piña, sandía, fresa, uva...). La posición •• para VERDURAS DURAS (zanahoria, brócoli, apio, remolacha...).
3. Introduce las frutas o verduras por el orificio de la tapa y presiónalas con el empujador.
4. Para parar la máquina, gira el botón interruptor hasta la posición (STAND BY). Fig 3
5. Gira 180° el grifo antigoteo para evitar el goteo del zumo cuando no estés licuando. Fig 4

Fig 1

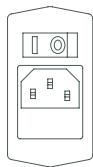


Fig 2

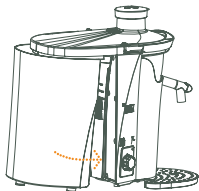


Fig 3

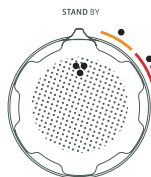
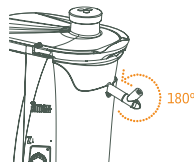


Fig 4



## Limpieza

1. Coloca el interruptor trasero en posición « 0 » y desconéctala de la red tirando de la clavija. Fig 5
2. Retira el asa levantándola de la parte delantera. Fig 6
3. Desmonta la tapa levantándola hacia arriba y separa el cubo de residuos. Fig 7
4. Desmonta el grifo y la bandeja antigoteo. Fig 8
5. Desmonta el conjunto formado por el filtro rallador y la cubeta; para ello tira de la cubeta hacia arriba. Una vez desmontado el conjunto, podrás separar fácilmente ambos elementos. Fig 9

**Atención:** No toques las puntas afiladas del rallador.

Todas las piezas desmontadas pueden introducirse en el lavavajillas para su lavado. La limpieza del exterior de la máquina deberás hacerla usando una bayeta suave empapada con agua y jabón apto para vajillas, aclarando con un paño humedecido en agua limpia hasta que no queden restos de jabón.

**Recuerda:** Para evitar que la pulpa se seque entre uso y uso, vierte lentamente una jarra de agua por el orificio de entrada de la fruta con la máquina en funcionamiento.



Fig 5

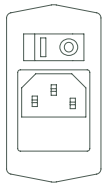


Fig 6

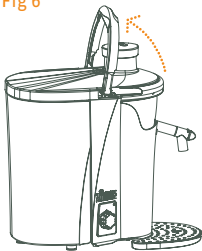


Fig 7

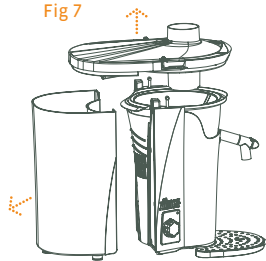


Fig 8

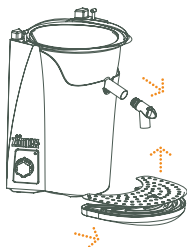
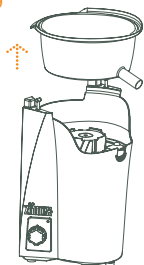


Fig 9



## Seguridad

Si se levanta el asa de cierre o se retira el cubo de residuos cuando la máquina está en marcha, se producirá una parada de emergencia. La máquina tampoco se pondrá en marcha si se intenta hacer funcionar sin cubeta.

Para evitar accidentes no manipules la máquina sin los elementos de seguridad (asa, tapa y cubo de residuos).

En todos los casos de paro de emergencia, una vez subsanada la causa que provocó el paro, pon el selector en posición (STAND BY) y a continuación selecciona la posición deseada.



## Garantía y certificaciones

**Alcance de la garantía.** Esta máquina está garantizada por un periodo de dos años contra toda reclamación por fallos de materiales o de construcción que perjudique su buen funcionamiento, siempre que no haya manipulación en su interior o en sus mecanismos.

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

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

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

Las certificaciones varían según modelo.

Consulta la Etiqueta de Identificación de la máquina.





Para más información entra en [www.zumex.com](http://www.zumex.com)  
Podrás descargar el manual de usuario  
y un práctico recetario de cócteles y zumos.



English



## Description



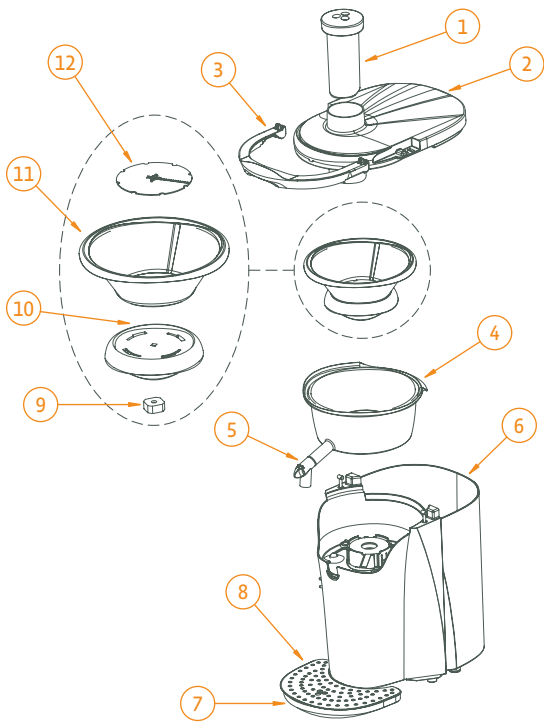
**Multifruit Speed Control** is the perfect juicer to extract the most juice possible from any kind of fruit or vegetable. With this juicer you'll enjoy a versatile cuisine in the preparation of any juice cocktail or smoothie imaginable, saving time, labor and raw materials.





## Parts

1. Pusher.
2. Cover.
3. Locking handle.
4. Stainless steel tank.
5. Non drip tap.
6. Peel bucket.
7. Coaster.
8. Coaster trim.
9. Filter driver nut.
10. Filter driver.
11. Filter.
12. Grating disk.



## Fruit and vegetables

### Before juicing...

1. Always wash fruit and vegetables.
2. Peel the fruit or the vegetable with inedible skin or rind (pineapple, watermelon, mango, kiwi...).
3. Remove bones and large seeds (peach, plum, cherry...) before juicing.
4. Chop the fruit or the vegetable if larger than the feeding tube (75 mm).  
If it's smaller you can juice several pieces at the same time.



1. Press the rear power switch selecting position « I ». The LED next to the selector will light up. Fig 1
2. Place the waste bucket in the correct position. Stuck to the rear wall of the blender. Fig 2  
Take care! If your machine works at 115V and the LED flashes, the container has been placed incorrectly. Return to the Stand-By position (Fig 3) and place the waste container on the rear wall of the blender. Place a jug under the juice outlet and select the desired position (• or ••).  
The position • is ideal for SOFT FRUITS (apple, pineapple, watermelon, strawberry, grapes...). The position •• for HARD VEGETABLES (carrots, broccoli, celery, beetroot...).
3. Insert the fruit or the vegetable through the feeding tube in the cover and press down with the pusher.
4. To stop the machine, turn the selector to the (STAND BY) position. Fig 3
5. Turn the Non Drip Tap 180° to avoid dripping of the juice when you're not juicing. Fig 4

Fig 1



Fig 2

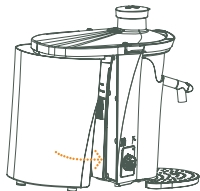


Fig 3

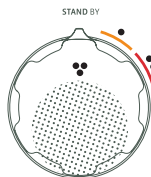
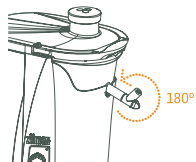


Fig 4



## Cleaning

1. Place the rear power switch in position « 0 » and unplug it pulling out the plug. Fig 5
2. Remove the handle by lifting from the front. Fig 6
3. Remove cover lifting it upwards and separating it from the peel bucket. Fig 7
4. Disassemble the tap and coaster. Fig 8
5. Dismantle grating-filter and tank assembly, by pulling the bucket upwards, following which they should come apart easily. Fig 9

**Attention:** Do not touch the sharp points of the grater.

All these components are dishwasher safe. Clean the outside of the machine using a soft cloth soaked with water and soap suitable for dishes, rinsing with a cloth dampened with clean water to remove soap traces.

**Remember:** To prevent the pulp from drying between uses, slowly pour a jug of water through the feeding tube with the machine in operation.



Fig 5

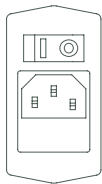


Fig 6

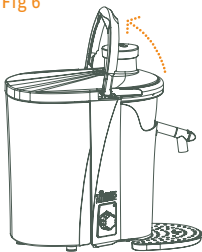


Fig 7

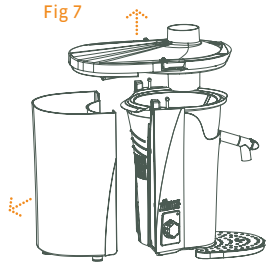
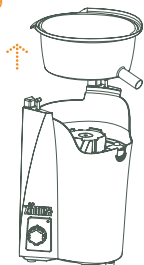


Fig 8



Fig 9



## Security

If the locking handle is lifted or the peel bucket removed during operation, the appliance will automatically stop. The juicer will also not work without fitting the stainless steel tank.

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

To restart the machine after a security cut-off, once the cause has been corrected put the selector back to (STAND BY) and then select the desired position.



## Warranty and Certifications

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

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

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

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

Certifications may vary by model.  
Check the ID Label on the machine.





For more information visit [www.zumex.com](http://www.zumex.com).  
You can download the complete **user manual**  
and a useful **juice & cocktail recipe book**.





Français



Traduction des instructions originales

## Description

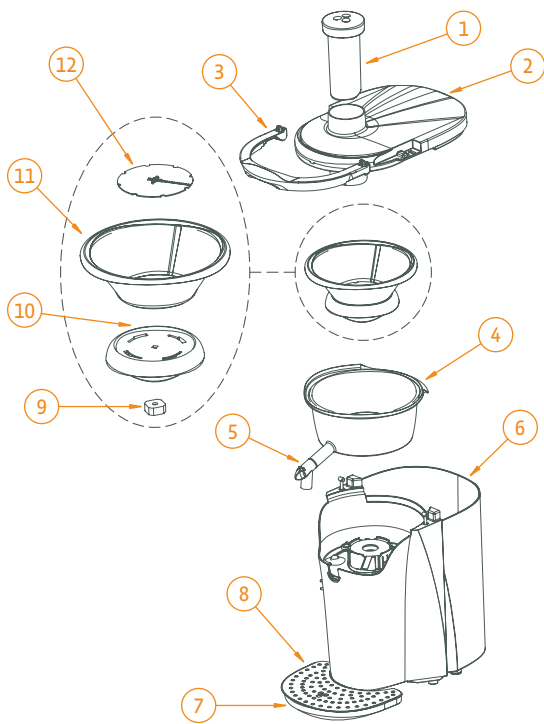


**Multifruit Speed Control** est la centrifugeuse parfaite pour extraire le maximum de jus possible de n'importe quel type de fruits et légumes. Grâce à elle, vous profiterez d'une grande versatilité gastronomique dans l'élaboration de n'importe quel jus, cocktail ou milk-shake que vous puissiez imaginer, et ce, en économisant du temps, du travail et de la matière première



## Pièces

1. Poussoir.
2. Couvercle.
3. Poignée de fermeture.
4. Cuve en inox.
5. Robinet anti-goutte.
6. Bac à déchets.
7. Plateau repose-verre.
8. Enjoliveur en inox du plateau repose-verre.
9. Écrou du porte-filtre.
10. Porte-filtre.
11. Filtre.
12. Disque à râper.



## Fruits et légumes

### Avant de passer au mixeur...

1. Lavez toujours les fruits et légumes.
2. Épluchez les fruits ou légumes avec peau ou écorce non-comestibles (ananas, pastèque, mangue, kiwi...).
3. Éliminez avant de mixer les pépins et noyaux de grande taille (pêche, prune, cerise...).
4. Coupez en morceaux les fruits ou légumes plus grands que la bouche d'alimentation (75 mm). S'ils sont plus petits, vous pouvez en mixer plusieurs en même temps.

● **SOFT**  
FRUITS



● ● **HARD**  
VEGETABLES



## Fonctionnement

1. Appuyez sur l'interrupteur d'allumage situé à l'arrière et placez-le en position « I ». La LED lumineuse située près du sélecteur s'allumera. Fig 1
2. Placez le bac à déchets en position correcte. Plaqué contre la paroi arrière de la centrifugeuse. Fig 2  
Attention! Si votre appareil fonctionne sous 115V et que la LED clignote, le bac est mal positionné. Revenez à la position Stand-by (Fig 3) et positionnez le bac à déchets correctement plaqué contre la paroi arrière de la centrifugeuse. Mettez un récipient au niveau de la sortie du jus et sélectionnez la position souhaitée (• ou ••).  
La position • est idéale pour les FRUITS TENDRES (pomme, ananas, pastèque, fraise, raisin...). La position •• est celle indiquée pour des LÉGUMES DURS (carotte, brocoli, céleri, betterave...).
3. Introduisez les fruits ou légumes par la bouche d'alimentation et appuyez dessus avec le poussoir.
4. Pour arrêter la machine, tournez le bouton de l'interrupteur sur la position (STAND BY). Fig 3
5. Pour éviter l'égouttement de jus lorsque l'appareil est en arrêt, tournez le robinet anti-goutte de 180°. Fig 4

Fig 1

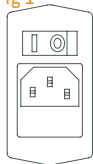


Fig 2

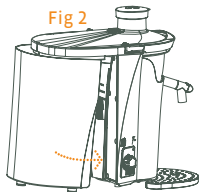


Fig 3

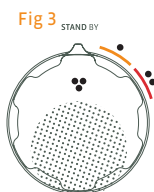
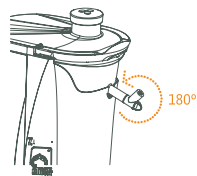


Fig 4



## Nettoyage

1. Placez l'interrupteur situé à l'arrière sur la position « 0 » et déconnectez la machine du réseau en la débranchant de la prise. Fig 5
2. Retirez la poignée en l'enlevant de la partie avant. Fig 6
3. Démontez le couvercle en le soulevant vers le haut et séparez-le du bac à déchets. Fig 7
4. Démontez le robinet et le plateau anti-goutte. Fig 8
5. Démontez l'ensemble formé par le filtre à râper et la cuve. Pour ce faire, soulevez la cuvette vers le haut. Une fois l'ensemble démonté, vous pourrez séparer facilement les deux éléments. Fig 9

**Attention:** Ne touchez pas les dents aiguisées de la râpe.

Toutes les pièces démontées peuvent être lavées au lave-vaisselle. Le nettoyage de l'extérieur de la machine devra être effectué en utilisant un torchon doux trempé dans un mélange d'eau et de produit vaisselle. Rincez ensuite avec un chiffon humide d'eau propre jusqu'à ce qu'il ne reste aucune trace de produit de nettoyage.

**Rappel:** Pour éviter que la pulpe ne sèche entre chaque utilisation, versez lentement une carafe d'eau par la bouche d'alimentation des fruits avec la machine en fonctionnement.



Fig 5

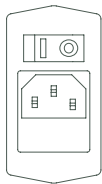


Fig 6

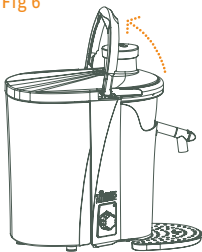


Fig 7

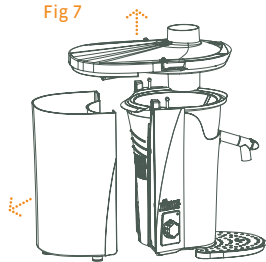


Fig 8

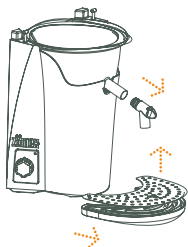
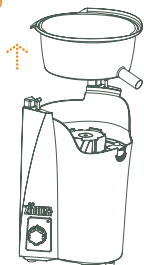


Fig 9



## Sécurité

Si la poignée de fermeture est soulevée ou le bac à déchets retiré quand la machine est en marche, un arrêt d'urgence se produira. La machine ne se remettra pas non plus en marche si vous essayez de la faire fonctionner sans cuve.

Pour éviter les accidents, ne manipulez pas la machine sans les éléments de sécurité (poignée, couvercle et bac à déchets).

Dans tous les cas d'arrêt d'urgence, une fois la problématique corrigée, remettez le sélecteur en position (STAND BY) et choisissez ensuite la position souhaitée.





## Garantie et certificats

**Portée de la garantie.** Cette machine est garantie pour une période de deux ans contre toute réclamation pour défauts de matériel ou de fabrication qui nuisent à son bon fonctionnement, à partir du moment où il n'y a pas eu de manipulation au niveau des parties ou des mécanismes internes.

**Exclusions.** Main-d'oeuvre, déplacement, transport, pièces détériorées par une usure naturelle résultant de l'utilisation, ainsi que les dommages qui sont le résultat d'une mauvaise utilisation ou de leur installation incorrecte, et les pannes produites pour des causes de force majeure.

La manipulation de l'Étiquette d'Identification de la machine annule cette garantie. De même, étant donné que seul le personnel du Service d'Assistance Technique Officiel est qualifié pour manipuler cette machine, cette garantie sera sans effet dans le cas où d'autres personnes la manipulerait.

Lors du contact avec notre Service Technique, il sera indispensable de mentionner le N° DE SÉRIE de l'Étiquette d'Identification.

Les certifications varient selon le modèle.  
Consultez l'Étiquette d'Identification de la machine.





Pour plus d'informations, veuillez visiter [www.zumex.com](http://www.zumex.com).  
Vous pourrez télécharger le **manuel d'utilisateur** et  
un livre pratique de **recettes de cocktails et jus**.



Deutsch



Übersetzung der Originalbetriebsanleitung

## Beschreibung

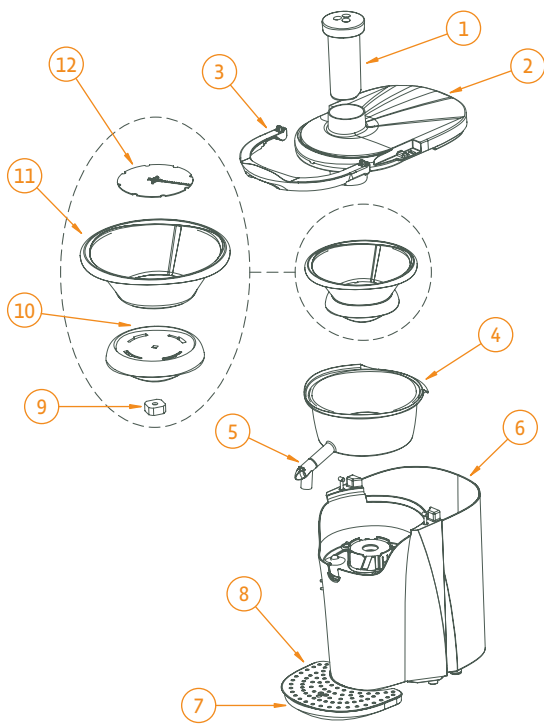


**Multifruit Speed Control** ist der perfekte Entsafter, welcher die Gewinnung der höchsten Menge Saft aus jeder Obst- oder Gemüseart ermöglicht. Dieser Entsafter kann für vielfältige gastronomische Zwecke eingesetzt werden, wie zur Zubereitung von Säften, Cocktails oder aller Milchmixgetränke, die Sie sich nur vorstellen können und hilft Ihnen dabei, an Zeit, Arbeit und Kosten der Ausgangsmaterialien einzusparen.



## Teile

1. Stößel.
2. Deckel.
3. Verschluss-Henkel.
4. Inox-Behälter.
5. Antitropf-Hahn.
6. Rückstandbehälter.
7. Abstellplatte.
8. Inox-Verkleidung der Abstellplatte.
9. Schleppmutter des Filters.
10. Filterlaufwerk.
11. Filter.
12. Raspelscheibe.



## Obst und Gemüse

### Vor dem Entsaften...

1. Waschen Sie immer das Obst und Gemüse.
2. Schälen Sie die Früchte oder das Gemüse mit Schale oder nicht essbaren Rinden (Ananas, Wassermelone, Mango, Kiwi...).
3. Entfernen Sie vor dem Entsaften die großen und kleinen Kerne (Pfirsich, Pflaume, Kirsche...).
4. Schneiden Sie grössere Früchte und grösseres Gemüse in Stücke (75 mm). Sollten sie kleiner sein, so können Sie mehrere gleichzeitig entsaften.

● **SOFT**  
FRUITS



● ● **HARD**  
VEGETABLES



## Betrieb

1. Drücken Sie auf den Schalter an der Rückseite und stellen Sie ihn auf die Position « I ». Die LED-Leuchtanzeige des Geschwindigkeitswählers schaltet sich ein. **Abb. 1**
2. Setzen Sie den Rückstandbehälter in der richtigen Position ein. Er muss an der Rückwand der Saftpresse anliegen. **Abb. 2**  
Achtung! Wenn Ihr Gerät mit 115V läuft und die LED-Anzeige blinkt, ist der Behälter nicht richtig eingesetzt. Stellen Sie das Gerät in den Stand-By-Modus (**Abb. 3**) und setzen Sie den Behälter so ein, dass er an der Rückwand der Saftpresse anliegt. aufgesetzt. Stellen Sie ein Gefäß unter den Saftauslauf und wählen Sie die gewünschte Position (**• oder ••**). Die Position **•** eignet sich ideal für WEICHERES OBST (Äpfel, Ananas, Wassermelone, Erdbeeren, Trauben...). Die Position **••** eignet sich für HÄRTERES GEMÜSE (Möhren, Brokkoli, Sellerie, Rote Beete...).
3. Führen Sie die Früchte oder das Gemüse durch die Öffnung ein und schieben Sie mit dem Stößel nach.
4. Zum Abstellen des Geräts drehen Sie den Schalter zur Position (**STAND BY**). **Abb. 3**
5. Drehen Sie den Antitropf-Hahn um **180°**, um das Tropfen des Saftes zu vermeiden, wenn nicht entsaftet wird. **Abb. 4**

Abb. 1

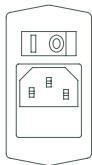


Abb. 2

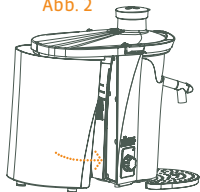


Abb. 3

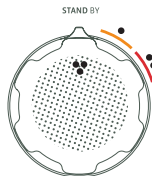
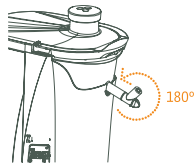


Abb. 4



## Reinigung

1. Stellen Sie den Schalter an der Rückseite auf die Position « 0 » und trennen Sie das Gerät vom Netz, indem Sie den Stecker abziehen. **Abb. 5**
2. Entfernen Sie den Henkel, indem Sie ihn von der Vorderseite abheben. **Abb. 6**
3. Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn nach oben ziehen und entfernen Sie den Rückstandbehälter. **Abb. 7**
4. Nehmen Sie den Hahn und die Abstellplatte ab. **Abb. 8**
5. Nehmen Sie die aus dem Raspel-Filter und dem Behälter bestehende Einheit heraus und ziehen Sie zu diesem Zweck den Behälter nach oben. Ist diese Einheit einmal entfernt, so können Sie leicht alle anderen Elemente abnehmen. **Abb. 9**

**Achtung!** Berühren Sie nicht die scharfen Spitzen der Raspelscheibe.

Alle abmontierten Teile können im Geschirrspüler gereinigt werden. Für die Reinigung des äußeren Gehäuses des Geräts ist ein weicher Lappen zu verwenden, der mit Wasser und einem Geschirrspülmittel befeuchtet wurde. Danach muss das Spülmittel mit einem mit reinem Wasser befeuchteten Lappen entfernt werden, bis keine Reste mehr vorhanden sind.

**Vergessen Sie nicht:** Um zu Vermeiden, dass von einer Benutzung zur nächsten das Fruchtfleisch antrocknet, gießen Sie bei laufendem Betrieb des Geräts einen Krug Wasser in die Einfüllöffnung für die Früchte.





Abb. 5

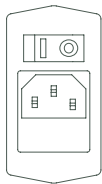


Abb. 6

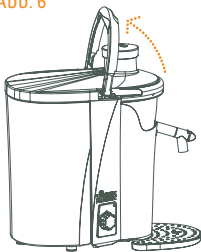


Abb. 7

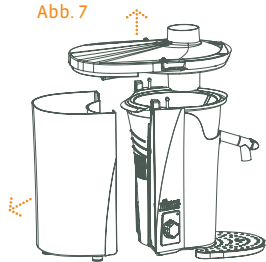
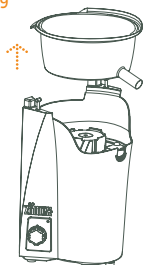


Abb. 8



Abb. 9



## Sicherheit

Wird der Verschluss-Henkel angehoben oder der Rückstandbehälter entfernt, während das Gerät in Betrieb ist, so wird es zu einem Notstop kommen. Das Gerät wird sich auch nicht in Betrieb setzen, wenn versucht wird, es ohne den Behälter in Gang zu setzen.

Um Unfälle zu vermeiden, hantieren Sie nicht mit der Maschine, wenn diese nicht mit den entsprechenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist (Henkel, Deckel und Rückstandbehälter).

Nach Behebung der Ursache des Notstops stellen Sie in allen Fällen den Wähler auf die Position (STAND BY) und wählen Sie danach die gewünschte Position.



## Garantie und Zertifikate

**Reichweite der Garantie.** Für dieses Gerät wird eine Garantie von zwei Jahren bezüglich Material- oder Baumängeln gewährt, welche seinen korrekten Betrieb beeinträchtigen, vorausgesetzt dass nicht am Inneren des Geräts oder an seinen Mechanismen hantiert wurde.

**Ausschlüsse.** Arbeitszeit, Wegzeit, Transport, aufgrund der normalen Abnutzung beschädigte Teile und Schäden, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch oder eine unrichtige Montage zurückzuführen sind, sowie Störfälle, die infolge von Umständen höherer Gewalt eingetreten sind.

Jede Veränderung an der Etikette zur Identifikation des Geräts setzt diese Garantie außer Kraft. Ebenso verliert die Garantie ihre Wirkung, wenn von unbefugten Personen am Gerät hantiert wurde, da dies nur dem Personal des offiziellen technischen Kundendienstes gestattet ist.

Wenn Sie sich an unseren **technischen Kundendienst**, wenden, müssen Sie unbedingt die **SERIENNUMMER** der Identifikationsetikette angeben.

Die Zertifikate sind je nach Modell unterschiedlich.

Sehen Sie auf der Identifikationsetikette des Geräts nach.





Für weitere Information

besuchen Sie unsere Webseite unter [www.zumex.com](http://www.zumex.com).

Hier können Sie das **Benutzerhandbuch** und ein praktisches  
**Rezeptheft für Cocktails und Säfte** herunterladen.



Italiano



Traduzione delle istruzioni originali

## Descrizione

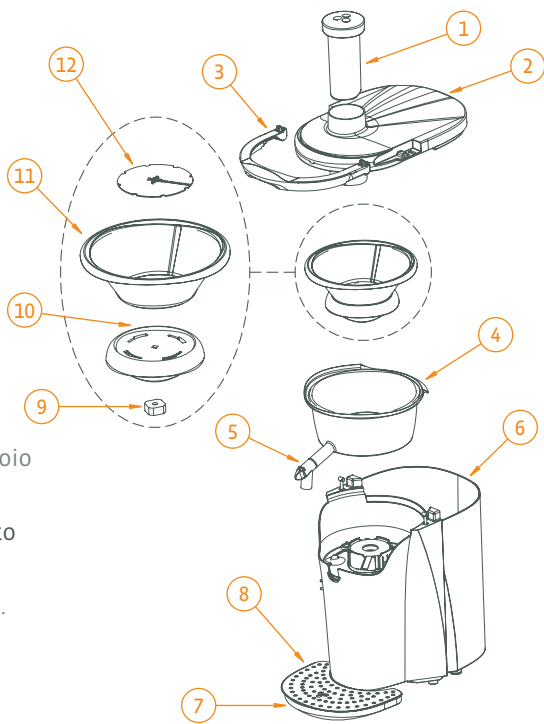


**Multifruit Speed Control** è la centrifuga perfetta per estrarre la maggiore quantità possibile di succo da qualsiasi tipo di frutta e verdura. Con questa centrifuga si può sfruttare una grande versatilità gastronomica nella preparazione di qualsiasi succo o cocktail immaginabile, risparmiando tempo, lavoro e materie prime.



## Componenti

1. Premitore.
2. Coperchio.
3. Manico di chiusura.
4. Vaschetta Inox.
5. Rubinetto antigoccia.
6. Contenitore di residui.
7. Vassoio portacontenitori.
8. Ornamento Inox vassoio porta contenitori.
9. Dado di trascinnamento filtro.
10. Trascinamento filtro.
11. Filtro.
12. Disco grattugia.



## Frutta e verdura

### Prima di centrifugare...

1. Lava sempre la frutta e la verdura.
2. Sbucciare la frutta o la verdura con pelle o buccia non commestibili (ananas, anguria, mango, kiwi...).
3. Prima della centrifugazione elimina i noccioli e i semi di grande diametro (pesche, prugne, ciliegie...).
4. Tagliare in pezzi più piccoli la frutta o la verdura più grande dell'apertura di alimentazione (75 mm). Se sono più piccoli si possono centrifugare un po' per volta.

● **SOFT**  
FRUITS



● ● **HARD**  
VEGETABLES





## Funzionamento

1. Premi l'interruttore di accensione posteriore e impostalo in posizione « I ». Il LED luminoso accanto al selettore si accenderà. Fig 1
2. Collocare il contenitore dei residui in posizione corretta: in appoggio contro la parete posteriore della spremitrice. Fig 2  
Attenzione! Se la macchina funziona a 115V, e il LED lampeggia, significa che il contenitore non è bene al suo posto. Tornare alla posizione di stand-by (Fig3) e collocare il contenitore dei residui perfettamente in appoggio contro la parete posteriore della spremitrice. Collocare un recipiente sotto l'uscita del succo e seleziona la posizione desiderata (• o ••).  
La posizione • è ideale per FRUTTA MOLLE (mele, ananas, pesche, fragole, uva...). La posizione •• per VERDURA DURA (carote, broccoli, sedano, barbabietole...).
3. Introduci la frutta o la verdura nella bocca della Multifruit e premila con il premitore.
4. Per arrestare la macchina, gira l'interruttore fino alla posizione di (STAND BY). Fig 3
5. Gira di 180° il rubinetto antigoccia per evitare sgocciolamenti di succo quando non stai centrifugando. Fig 4

Fig 1

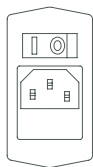


Fig 2

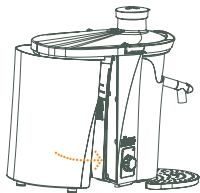


Fig 3

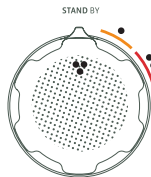
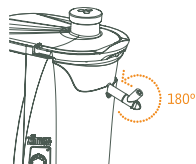


Fig 4



## Limpeza

1. Colloca l'interruttore posteriore in posizione « 0 » e disconnetti la macchina dalla rete elettrica tirando via la spina dalla presa. Fig 5
2. Togli il manico sollevandolo dalla parte posteriore. Fig 6
3. Smonta il coperchio sollevandolo verso l'alto e separa il contenitore di residui. Fig 7
4. Smonta il rubinetto e la vaschetta antigoccia. Fig 8
5. Smonta l'insieme formato dal filtro grattugia e la vaschetta, tirando la vaschetta verso l'alto. Una volta smontato l'insieme, si potranno separare facilmente i due elementi. Fig 9

**Attenzione:** Non toccare le punte affilate della grattugia.

Tutti i pezzi smontati possono essere introdotti in lavastoviglie. Per la pulizia dell'esterno della macchina si deve usare un panno morbido imbevuto di acqua e detergente per piatti, tergendolo in seguito con un panno inumidito di sola acqua fino a che non rimangano residui di detergente.

**Ricorda:** Per evitare che la polpa secchi tra un uso e l'altro, versa lentamente una brocca d'acqua attraverso l'apertura di introduzione della frutta con la macchina e il funzionamento.



Fig 5

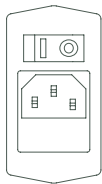


Fig 6

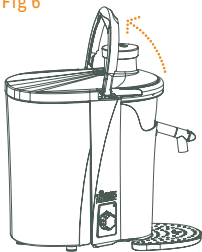


Fig 7

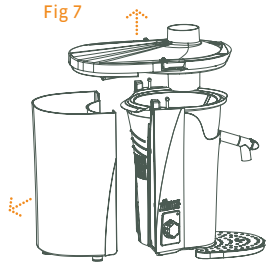
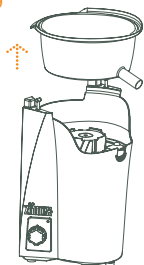


Fig 8



Fig 9



## Sicurezza

Se si solleva il manico di chiusura o se si toglie il contenitore di residui mentre la macchina è in funzione, si avrà un arresto di emergenza. La macchina non entra in funzione anche quando si tenta di farla funzionare senza vaschetta.

Per evitare incidenti, non manipolare la macchina senza i suoi elementi di sicurezza (manico, coperchio e contenitore di residui).

In tutti i casi di arresto di emergenza, una volta sanata la causa che ha provocato l'arresto, metti il selettore in posizione di (STAND BY) e successivamente ripeti l'operazione riselezionando la posizione desiderata.



## Garanzia e Certificazioni

**Limiti della garanzia.** Questa macchina è garantita per un periodo di due anni da reclami per difetti di materiali o di costruzione che ne pregiudichino il buon funzionamento, sempre che non vi sia stata manipolazione al suo interno o dei suoi meccanismi.

**Esclusioni.** Manodopera, spostamento, trasporto, pezzi deteriorati per usura naturale in conseguenza dell'uso nonché danni risultanti da un uso improprio o da un'installazione non corretta e guasti prodotti per cause di forza maggiore.

La manipolazione dell'Etichetta di Identificazione della macchina annulla la presente garanzia. Inoltre, dato che solo il personale del Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale è qualificato per manipolare questa macchina, questa garanzia rimarrà priva di effetto nel caso in cui altre persone l'abbiano manipolata.

Contattando il nostro Servizio Tecnico, è indispensabile menzionare il N° DI SERIE dell'Etichetta di Identificazione.

Le certificazioni variano a seconda del modello.

Consulta l'etichetta di identificazione della macchina.





Per maggiori informazioni visita [www.zumex.com](http://www.zumex.com).

Potrai scaricare il **manuale utente** e un pratico  
**ricettario di cocktail e succhi**.



zümex®





**Zumex Group, S.A.  
Headquarters**

Polígono Ind. Moncada III  
C/ Molí, 2 46113 Moncada  
Valencia, Spain

Tel. +34 961 301 251  
Fax. +34 961 301 255

zumex@zumex.com  
[www.zumex.com](http://www.zumex.com)

**Zumex USA Inc.  
USA & Canada**

1817 NW 79th Ave  
Miami, FL 33126  
USA

Tel. 305 591 0061  
Technical Assistance:  
1-877-ZUMEX-TA  
Fax. 877 986 3982

zumexusa@zumex.com  
[www.zumex.com](http://www.zumex.com)

**discover  
life essence**

